

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2021/C 231/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Aceto Balsamico di Modena”

Nr UE: PGI-IT-0430-AM01 – 23 listopada 2018

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena
Via Ganaceto 134, 41121 Modena, Włochy
Tel. +39 059208621
Email: segreteria@consorzioibalsamico.it

Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu nr 12511 Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [pakowanie]

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Opis produktu

— Pkt 4.2 streszczenia oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Dodaje się akapit pierwszy w brzmieniu:

„Aceto Balsamico di Modena” jest octem produkowanym zgodnie z poniższymi przepisami i posiadającym właściwości określone poniżej.

Zmiana brzmienia ma na celu sprecyzowanie rodzaju produktu, do którego odnosi się oznaczenie.

— Pkt 4.2 streszczenia oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

— *Zapach: trwały, delikatny i lekko kwaśny z możliwą nutą drewna,*

— *Smak: słodko-kwaśny, harmonijny,*

otrzymują brzmienie:

— *Zapach: wyrazisty, długotrwały, intensywny i subtelny, przyjemnie kwaskowaty, z możliwą nutą drewna,*

— *Smak: słodko-kwaskowaty, harmonijny, przyjemny i wyrazisty.*

Zmianę tę wprowadzono w celu dostosowania opisu produktu podanego w streszczeniu do opisu zamieszczonego w specyfikacji produktu. W związku z tym jest to zmiana brzmienia, która nie pociąga za sobą żadnej zmiany właściwości pod względem zapachu czy smaku „Aceto Balsamico di Modena”.

— Art. 2 akapit pierwszy tiret piąte specyfikacji produktu

gęstość w temperaturze 20 °C: nie mniejsza niż 1,06 dla produktu leżakowanego,

otrzymuje następujące brzmienie:

gęstość w temperaturze 20 °C: nie mniejsza niż 1,06 w przypadku produktu leżakowanego, nie mniejsza niż 1,15 w przypadku produktu „dojrzałego”

Wraz z dojrzewaniem wysoka gęstość stanowi bardzo istotny czynnik jakości dla konsumentów. Celem tej zmiany jest zachęcenie do wytwarzania produktów o wysokiej „jakości postrzeganej”, poszukiwanej przez konsumentów tej kategorii; dzięki temu, że okres dojrzewania wynosi co najmniej trzy lata, produkty te wyraźnie różnią się pod względem ceny od produktu określanego jako „affinato”, który leżakuje w drewnianych pojemnikach przez okres krótszy niż trzy lata.

Zmiana dotyczy również pkt 4.2 streszczenia oraz ma zastosowanie do pkt 3.2 jednolitego dokumentu

— Art. 2 akapit pierwszy tiret ósme specyfikacji produktu:

Minimalna kwasowość całkowita: 6 procent

otrzymuje następujące brzmienie:

Minimalna kwasowość całkowita: 6 % w przypadku produktu leżakowanego i 5,5 % w przypadku produktu dojrzałego.

Biorąc pod uwagę bieżącą wartość dopuszczalną, zmiana ma na celu uwzględnienie w systemie produkcji ewentualnego fizjologicznego spadku poziomu kwasowości w trakcie trzyletniego okresu dojrzewania.

Po wprowadzeniu zmiany dotyczącej minimalnej procentowej kwasowości i gęstości, „Aceto Balsamico di Modena” będzie obecnie klasyfikowany w dwóch kategoriach:

— Aceto Balsamico di Modena: leżakowany w drewnianych pojemnikach przez okres od 60 dni do trzech lat, o całkowitej kwasowości nie mniejszej niż 6 % i gęstości w temperaturze 20 °C nie mniejszej niż 1,06

— Aceto Balsamico di Modena „invecchiato” [dojrzały]: dojrzewający w drewnianych pojemnikach przez okres ponad trzech lat, o całkowitej kwasowości nie mniejszej niż 5,5 % i gęstości w temperaturze 20 °C nie mniejszej niż 1,15.

Zmiana dotyczy również pkt 4.2 streszczenia oraz ma zastosowanie do pkt 3.2 jednolitego dokumentu

— W art. 2 specyfikacji produktu dodano akapit trzeci w brzmieniu:

W przypadku zaobserwowania odchyień od parametrów, o których mowa w niniejszym artykule, dozwolone jest zastosowanie procedury korygowania danego produktu przez dodanie pewnej ilości surowców (octu winnego i gotowanego lub skoncentrowanego moszczu winogronowego), maksymalnie do 3 % masy. Jeżeli wymagana jest procedura korygowania, przeprowadza się ją pod koniec okresu leżakowania lub dojrzewania, a w każdym razie przed wydaniem certyfikatu dla produktu.

Celem tej zmiany jest uregulowanie procedury korygowania produktu w przypadku wystąpienia odchyień od analitycznych wartości dopuszczalnych określonych w specyfikacji produktu poprzez wprowadzenie maksymalnej wartości dopuszczalnej, powyżej której przeprowadzenie działań korygujących jest niemożliwe.

Zmiana dotyczy również pkt 4.2 streszczenia oraz ma zastosowanie do pkt 3.2 jednolitego dokumentu

5.2. Dowód pochodzenia

— W art. 4 akapit pierwszy specyfikacji produktu

następujące zdanie:

Proces ten, w ramach którego organ kontrolny prowadzi rejestr działek katastralnych, na których uprawia się winogrona, a także rejestr hodowców winogron, producentów moszczu winogronowego, przetwórców i podmiotów pakujących, w połączeniu ze zgłaszaniem we właściwym czasie organowi kontrolnemu ilości wyprodukowanych, opakowanych i etykietowanych, gwarantuje identyfikowalność produktu.

otrzymuje brzmienie:

Proces ten, w ramach którego organ kontrolny prowadzi rejestr działek katastralnych, na których uprawia się siedem odmian winogron wymienionych w art. 5, a także rejestr hodowców winogron, producentów moszczu winogronowego i octu winnego, przetwórców i podmiotów pakujących, w połączeniu ze zgłaszaniem we właściwym czasie organowi kontrolnemu ilości wyprodukowanych, opakowanych i etykietowanych, gwarantuje identyfikowalność produktu.

Dodanie odniesienia do „siedmiu odmian wymienionych w art. 5” nie powoduje żadnych istotnych zmian; zostało ono wprowadzone wyłącznie w celu zapewnienia, aby tekst był zrozumiały. Zmiana ma również na celu uzupełnienie obecnego tekstu poprzez uwzględnienie producentów octu winnego w kategorii podmiotów, które podlegają kontroli. Ustanowienie w wykazie podmiotów podlegających kontroli sekcji dotyczącej producentów octu winnego jest niezbędnym etapem zapewnienia maksymalnej przejrzystości całego łańcucha produkcji polegającym na wskazaniu wszystkich dostawców surowców wykorzystywanych do produkcji „Aceto Balsamico di Modena” i badaniu tych surowców za pomocą analiz izotopowych w celu zweryfikowania zgodności z wartościami dopuszczalnymi określonymi w specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy również pkt 4.4 akapit pierwszy streszczenia.

5.3. Metoda produkcji

— Art. 5 akapit pierwszy specyfikacji produktu:

„Aceto Balsamico di Modena” jest produkowany z wykorzystaniem szczególnych, tradycyjnych technik z moszczu winogronowego pozyskiwanego z winogron należących do następujących odmian: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana i Montuni, częściowo sfermentowanego lub ugotowanego, lub skoncentrowanego przez dodanie pewnej ilości octu dojrzewającego co najmniej 10 lat w celu nadania produktowi jego typowych właściwości organoleptycznych oraz z dodatkiem co najmniej 10 % octu otrzymanego w wyniku zakwaszenia czystego wina.

otrzymuje następujące brzmienie:

„Aceto Balsamico di Modena” jest produkowany z wykorzystaniem szczególnych, tradycyjnych technik z moszczu winogronowego pozyskiwanego z winogron należących do następujących odmian: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana i Montuni, częściowo sfermentowanego lub ugotowanego, lub skoncentrowanego przez dodanie pewnej ilości octu dojrzewającego co najmniej 10 lat w celu nadania produktowi jego typowych właściwości organoleptycznych oraz z dodatkiem co najmniej 10 % octu otrzymanego w wyniku zakwaszenia czystego wina zgodnie z poniższymi stosunkami izotopów:

— stosunek $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (wyrażony jako $\delta^{13}\text{C}$) w kwasie octowym: od -29,3 ‰ do -24,3 ‰;

— stosunek $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ (wyrażony jako $\delta^{18}\text{O}$) w wodzie, w przypadku octu winnego o kwasowości powyżej 9 %: nie mniejszy niż -2 ‰;

- stosunek $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ (wyrażony jako $\delta^{18}\text{O}$) w wodzie, w przypadku octu winnego o kwasowości wynoszącej 9–6 %: nie mniejszy niż -5 ‰;
- stosunek deuteru do wodoru (D/H) po stronie metylu (CH_3) w ekstrakcie kwasu octowego: 98,8–106 ppm.

Głównym składnikiem „Aceto Balsamico di Modena” jest ocet winny; aby mógł być on określany jako taki i stosowany jako surowiec wykorzystywany do produkcji tego ChOG, ocet winny musi być produkowany zgodnie z definicją UE ustanowioną w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013. Analizy izotopowe są podstawowym narzędziem weryfikacji legalności produktu zarówno do celów systemu certyfikacji produktu, jak i wewnętrznych kontroli jakości w przedsiębiorstwach oraz do monitorowania ewentualnych fałszerstw octu winnego. W tym względzie na rynku UE narasta problem handlu octem winnym produkowanym z surowców innych niż winogrona i wino, a zatem w sposób niezgodny z prawodawstwem europejskim. W świetle tego narastającego zagrożenia zachodzi zatem pilna potrzeba zastosowania skuteczniejszych niż dotychczas systemów wykrywania fałszerstw. Obecnie stosowaną metodą służącą wykryciu ewentualnego fałszowania octu winnego jest analiza izotopowa, która została również oficjalnie uznana przez Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV) w przypadku octu winnego. Aby możliwe było stosowanie takich analiz w odniesieniu do octów winnych wykorzystywanych do produkcji „Aceto Balsamico di Modena”, do specyfikacji produktu należy dodać ogólne parametry izotopowe. W związku z tym zostanie dodana tabela jasno i wyraźnie wskazująca wartości dopuszczalne, powyżej których produkt jest uznawany za sfalszowany. Stosunki te i ich wartości dopuszczalne są wynikiem wielu badań, które zostały opublikowane w oficjalnych publikacjach naukowych (*Food Control* 29 (2013) 107–111, F. Camin i in.; *Australian Journal of Grape and Wine Research* 19 (2013) 324–330, N. Dordevic i in.; *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 62 (2014) 8197–8203, M. Perini i in.). Zmiana ta umożliwi zatem wdrożenie systemu kontroli i powiadamiania w każdym przypadku, w którym zachodzi podejrzenie, że ocet winny przeznaczony do produkcji „Aceto Balsamico di Modena” mógł zostać sfalszowany.

Zmiana dotyczy również pkt 4.5 streszczenia oraz ma zastosowanie do pkt 3.3 jednolitego dokumentu

- Art. 5 akapit drugi specyfikacji produktu:

Aby „Aceto Balsamico di Modena” uzyskał właściwości, o których mowa w art. 2, gotowany lub skoncentrowany moszcz winogronowy musi spełniać następujące wymagania pod względem właściwości:

- minimalna kwasowość całkowita: 8 g/kg;
- minimalny suchy ekstrakt: 55 g/kg;

otrzymuje następujące brzmienie:

Aby „Aceto Balsamico di Modena” uzyskał właściwości, o których mowa w art. 2, gotowany lub skoncentrowany moszcz winogronowy musi spełniać następujące wymagania pod względem właściwości:

- minimalna kwasowość całkowita: 8 g/kg;
- minimalny suchy ekstrakt: 55 g/kg;
- parametry stosunku izotopów:
 - stosunek $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (wyrażony jako $\delta^{13}\text{C}$) w alkoholu powstałym w wyniku fermentacji cukrów: od -29,3 ‰ do -24,3 ‰;
 - stosunek D/H po stronie metylu (CH_3) w alkoholu powstałym w wyniku fermentacji cukrów: 98,8–106 ppm.

Gotowany lub skoncentrowany moszcz winogronowy stanowi drugi podstawowy składnik „Aceto Balsamico di Modena”; aby mógł być on określany jako taki i tym samym stosowany jako surowiec wykorzystywany do produkcji tego ChOG, musi być produkowany zgodnie z definicją UE ustanowioną w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013. Analizy izotopowe są podstawowym narzędziem weryfikacji legalności produktu zarówno do celów systemu certyfikacji produktu, jak i wewnętrznych kontroli jakości przedsiębiorstw oraz do monitorowania ewentualnego fałszowania moszczu winogronowego. W ostatnich latach wzrosło ryzyko obecności na rynku sfalszowanego moszczu winogronowego wyprodukowanego z naruszeniem zarówno unijnych, jak i krajowych przepisów. W świetle tego narastającego zagrożenia zachodzi zatem pilna potrzeba zastosowania skuteczniejszych niż dotychczas systemów wykrywania fałszerstw. Analiza izotopowa jest metodą stosowaną także w celu sprawdzenia autentyczności moszczu winogronowego; w związku z tym, aby możliwe było zbadanie moszczu wykorzystywanego do produkcji „Aceto Balsamico di Modena”, niezbędna jest tabela określająca ogólne stosunki i wartości dopuszczalne. Stosunki te i ich wartości dopuszczalne są wynikiem wielu badań, które zostały opublikowane w oficjalnych publikacjach naukowych (*Food Control* 29 (2013) 107–111, F. Camin i in.; *Australian Journal of Grape and Wine Research* 19 (2013) 324–330, N. Dordevic i in.; *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 62 (2014) 8197–8203, M. Perini i in.). Zmiana ta umożliwi zatem wdrożenie systemu kontroli i powiadamiania w każdym przypadku, w którym zachodzi podejrzenie, że moszcz winogronowy przeznaczony do produkcji „Aceto Balsamico di Modena” mógł zostać sfalszowany.

Zmiana dotyczy również pkt 4.5 streszczenia oraz ma zastosowanie do pkt 3.3 jednolitego dokumentu

— W art. 5 akapit trzeci specyfikacji produktu:

zdanie:

Koncentrację kontynuuje się do momentu, gdy masa początkowa moszczu osiągnie gęstość nie mniejszą niż 1,240 w temperaturze 20 °C.

otrzymuje następujące brzmienie:

Koncentrację lub gotowanie kontynuuje się do momentu, gdy masa początkowa moszczu osiągnie gęstość nie mniejszą niż 1,240 w temperaturze 20 °C.

Celem tego uzupełnienia jest uściślenie, że wymóg minimalnej gęstości dla moszczu odnosi się zarówno do moszczu gotowanego, jak i skoncentrowanego, a zatem nie wprowadza ono żadnych istotnych zmian, a jedynie doprecyzowuje tekst.

Zmiana dotyczy również pkt 4.5 streszczenia.

— W art. 5 akapit siódmy specyfikacji produktu:

zdanie:

W każdym przypadku zakwaszanie i rafinacja odbywa się w pojemnikach z drewna wysokiej jakości, takiego jak dąb, zwłaszcza dąb bezszypułkowy, kasztan, morwa i jałowiec, przez okres co najmniej 60 dni, licząc od daty zebrania surowców gotowych do przetworzenia.

i pkt 4.5 streszczenia:

W każdym przypadku zakwaszanie i rafinacja odbywa się w pojemnikach z drewna wysokiej jakości, takiego jak dąb, kasztan, dąb bezszypułkowy, morwa i jałowiec, przez okres co najmniej 60 dni, licząc od daty zebrania surowców gotowych do przetworzenia.

otrzymują zatem następujące brzmienie:

W każdym przypadku zakwaszanie i leżakowanie odbywa się w beczkach, baryłkach lub innych pojemnikach z drewna wysokiej jakości, takiego jak dąb, zwłaszcza dąb bezszypułkowy, kasztan, morwa lub jałowiec, przez okres co najmniej 60 dni, licząc od daty zebrania surowców gotowych do przetworzenia i umieszczenia produktu w wyżej wymienionych drewnianych pojemnikach.

Celem tego przeformułowania jest wyeliminowanie niespójności tekstu między specyfikacją produktu a streszczeniem w odniesieniu do pojemników i rodzajów drewna, które mogą być stosowane na etapie leżakowania i dojrzewania.

Dodanie fragmentu „umieszczenie produktu w wyżej wymienionych drewnianych pojemnikach” ma na celu bardziej precyzyjne opisanie danego etapu produkcji.

To samo tiret dodano w całości do pkt 3.4 jednolitego dokumentu, aby dostosować go do takiej samej zasady określonej w specyfikacji produktu i w karcie charakterystyki.

5.4. Etykietowanie

— W art. 8 akapit trzeci, czwarty i piąty specyfikacji produktu:

poniższe dwa akapity:

Nazwie pochodzenia „Aceto Balsamico di Modena” musi towarzyszyć na opakowaniach określenie „Indicazione Geografica Protetta” [chronione oznaczenie geograficzne], pisane wyraźną i czytelną czcionką w całości lub skrótem, w języku włoskim 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.

zmienia się w sposób następujący:

Nazwie pochodzenia „Aceto Balsamico di Modena” musi towarzyszyć na opakowaniach określenie „Indicazione Geografica Protetta” [chronione oznaczenie geograficzne], pisane wyraźną i czytelną czcionką w całości lub skrótem, w języku włoskim lub w języku kraju przeznaczenia. Na etykiecie należy umieścić symbol UE związany z oznaczeniem ChOG.

Użycie terminu „invecchiato” [dojrzały] obok nazwy jest dozwolone, jeżeli dojrzewanie przebiegało przez okres co najmniej trzech lat w beczkach, baryłkach lub innych drewnianych pojemnikach. Termin „invecchiato” można uzupełnić wskazaniem minimalnego okresu dojrzewania wynoszącego trzy lata.

Zdanie „na etykiecie należy umieścić symbol UE związany z oznaczeniem ChOG” dodano, aby doprecyzować przepisy art. 12 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 w jednolitym dokumencie.

Aby umożliwić nawet niewtajemniczonemu konsumentowi zrozumienie właściwości Aceto Balsamico di Modena, jaką jest „invecchiato”, na etykiecie można podać minimalny okres dojrzewania wynoszący trzy lata przewidziany w specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy również pkt 4.8 streszczenia oraz ma zastosowanie do pkt 3.6 jednolitego dokumentu

5.5. Inne

Pakowanie

— W art. 8 akapit drugi specyfikacji produktu:

zdanie:

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 lub 5 l; lub w jednodawkowych pojemnikach o maksymalnej objętości 25 ml wykonanych z tworzywa sztucznego lub materiałów kompozytowych, na których zamieszcza się takie same napisy jak na etykietach butelkowych.

i pkt 4.5 streszczenia:

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.

połączono i przeformułowano w następujący sposób:

Pojemniki, w których „Aceto Balsamico di Modena” udostępniany jest do bezpośredniej konsumpcji, muszą być ze szkła, drewna, ceramiki lub terakoty o następującej objętości: 0,100 l; 0,150 l; 0,200 l; 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 1,5 l; 2 l; 3 l lub 5 l; lub w jednodawkowych pojemnikach o maksymalnej objętości 25 ml wykonanych ze szkła, tworzywa sztucznego lub materiałów kompozytowych, na których zamieszcza się takie same napisy jak na etykietach butelkowych.

Celem tego przeformułowania jest wyeliminowanie niespójności tekstu między specyfikacją produktu a streszczeniem w odniesieniu do jednodawkowych pojemników określonych w streszczeniu jako „torebki”.

W ostatnich latach zarówno na rynku włoskim, jak i przede wszystkim w innych państwach, wzrósł popyt na bardziej zróżnicowaną gamę produktów, w szczególności w odniesieniu do pojemności butelek. Ponadto w niektórych państwach spoza Europy różnorodność stosowanych jednostek miary powoduje, że producenci są zmuszeni do odrzucania zamówień hurtowników i detalistów właśnie z powodu braku możliwości wyprodukowania pojemników o pojemnościach innych niż te, które są aktualnie dozwolone w specyfikacji produktu. Zmiana ta, nie naruszając istoty obowiązujących przepisów, ma na celu uczynienie ich wystarczająco elastycznymi, aby sprostać popytowi na rynku.

Zmiana ma zastosowanie do pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

— W art. 8 akapit trzeci specyfikacji produktu:

Dodaje się akapit w brzmieniu:

Pojemniki o pojemności 0,100 l; 0,150 l; 0,200 l nie mogą mieć kształtu kulistego ani kulistego korpusu, a stosunek całkowitej wysokości do długości największego boku lub średnicy, jeżeli pojemnik ma kształt cylindryczny, musi wynosić ponad 1,85.

W przypadku pojemników o pojemności mniejszej niż 0,250 litra uznano za celowe ustanowienie pewnych ogólnych zasad regulujących kształt pojemników, zapewniając w ten sposób minimalny standard jednakowości butelek, w których produkt będzie sprzedawany.

Zmiana ma zastosowanie do pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ACETO BALSAMICO DI MODENA”

Nr UE: PGI-IT-0430-AM01 – 23 listopada 2018

ChNP () ChOG (X)

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

„Aceto Balsamico di Modena”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

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

3.2. **Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Aceto Balsamico di Modena” jest octem produkowanym zgodnie z poniższymi przepisami i posiadającym właściwości określone poniżej.

Analityczne cechy charakterystyczne:

- gęstość w temperaturze 20 °C: nie mniejsza niż 1,06 w przypadku produktu leżakowanego, nie mniejsza niż 1,15 w przypadku produktu „dojrzałego”
- o rzeczywistej objętościowej mocy alkoholu nieprzekraczającej 1,5 %,
- Minimalna kwasowość całkowita: 6 % w przypadku produktu leżakowanego i 5,5 % w przypadku produktu dojrzałego.
- całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 100 mg/l,
- popiół: minimum 2,5 na tysiąc,
- minimalna sucha masa: 30 g/l,
- cukry redukujące: minimum 110 g/l,

Właściwości organoleptyczne:

- klarowność: klarowany i jasny,
- kolor: ciemnobrązowy,
- zapach: wyrazisty, długotrwały, intensywny i subtelny, przyjemnie kwaskowaty, z możliwą nutą drewna,
- smak: słodko-kwaskowaty, harmonijny, przyjemny i wyrazisty.

W przypadku zaobserwowania odchylenia od parametrów, o których mowa w niniejszym artykule, dozwolone jest zastosowanie procedury korygowania danego produktu przez dodanie pewnej ilości surowców (octu winnego i gotowanego lub skoncentrowanego moszczu winogronowego), maksymalnie do 3 % masy. Jeżeli wymagana jest procedura korygowania, przeprowadza się ją pod koniec okresu leżakowania lub dojrzewania, a w każdym razie przed wydaniem certyfikatu dla produktu.

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

„Aceto Balsamico di Modena” jest produkowany za pomocą szczególnych, tradycyjnych technik, z moszczu winogronowego pozyskiwanego z winogron należących do następujących odmian: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana i Montuni, częściowo sfermentowanego lub ugotowanego, lub skoncentrowanego przez dodanie pewnej ilości octu dojrzewającego co najmniej 10 lat w celu nadania produktowi jego typowych właściwości organoleptycznych oraz z dodatkiem co najmniej 10 % octu otrzymanego w wyniku zakwaszenia czystego wina zgodnie z poniższymi stosunkami izotopów:

- stosunek $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (wyrażony jako $\delta^{13}\text{C}$) w kwasie octowym: od -29,3 ‰ do -24,3 ‰;
- stosunek $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ (wyrażony jako $\delta^{18}\text{O}$) w wodzie, w przypadku octu winnego o kwasowości powyżej 9 %: nie mniejszy niż -2 ‰;

- stosunek $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ (wyrażony jako $\delta^{18}\text{O}$) w wodzie, w przypadku octu winnego o kwasowości wynoszącej 9–6 %: nie mniejszy niż -5 %;
- stosunek deuteru do wodoru (D/H) po stronie metylu (CH_3) w ekstrakcie kwasu octowego: 98,8–106 ppm.

Aby „Aceto Balsamico di Modena” uzyskać właściwości, o których mowa w art. 3.2, gotowany lub skoncentrowany moszcz winogronowy musi posiadać następujące właściwości:

- minimalna kwasowość całkowita: 8 g/kg;
- minimalny suchy ekstrakt: 55 g/kg;
- parametry stosunku izotopów:
 - stosunek $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (wyrażony jako $\delta^{13}\text{C}$) w alkoholu powstałym w wyniku fermentacji cukrów: od -29,3 % do -24,3 ‰;
 - stosunek D/H po stronie metylu (CH_3) w alkoholu powstałym w wyniku fermentacji cukrów: 98,8–106 ppm.

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

Etapy zbierania surowców, ich przetwarzania, rafinacji i w stosownych przypadkach dojrzewania muszą odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.

W każdym przypadku zakwaszanie i leżakowanie odbywa się w beczkach, baryłkach lub innych pojemnikach z drewna wysokiej jakości, takiego jak dąb, zwłaszcza dąb bezszypułkowy, kasztan, morwa lub jałowiec, przez okres co najmniej 60 dni, licząc od daty zebrania surowców gotowych do przetworzenia i umieszczenia produktu w wyżej wymienionych drewnianych pojemnikach.

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

Pojemniki, w których „Aceto Balsamico di Modena” udostępniany jest do bezpośredniej konsumpcji, muszą być ze szkła, drewna, ceramiki lub terakoty o następującej objętości: 0,100 l; 0,150 l; 0,200 l; 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 1,5 l; 2 l; 3 l lub 5 l; lub w jednodawkowych pojemnikach o maksymalnej objętości 25 ml wykonanych ze szkła, tworzywa sztucznego lub materiałów kompozytowych, na których zamieszcza się takie same napisy jak na etykietach butelkowych.

Pojemniki o pojemności 0,100 l; 0,150 l; 0,200 l nie mogą mieć kształtu kulistego ani kulistego korpusu, a stosunek całkowitej wysokości do długości największego boku lub średnicy, jeżeli pojemnik ma kształt cylindryczny, musi wynosić ponad 1,85.

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

Nazwie „Aceto Balsamico di Modena” musi towarzyszyć na opakowaniach określenie „Indicazione Geografica Protetta” [chronione oznaczenie geograficzne], pisane wyraźną i czytelną czcionką w całości lub skrótem, w języku włoskim lub w języku kraju przeznaczenia. Na etykiecie należy umieścić symbol UE związany z oznaczeniem ChOG. Zakazuje się dodawania do nazwy „Aceto Balsamico di Modena” jakichkolwiek określeń, nawet w postaci numerycznej, innych niż określenia, które są wyraźnie przewidziane w niniejszej specyfikacji, w tym przymiotników „extra”, „fine”, „scelto”, „selezionato”, „riserva”, „superiore”, „classico” lub podobnych.

Użycie terminu „invecchiato” [dojrzały] obok nazwy jest dozwolone, jeżeli dojrzewanie przebiegało przez okres co najmniej trzech lat w beczkach, baryłkach lub innych drewnianych pojemnikach. Termin „invecchiato” można uzupełnić wskazaniem minimalnego okresu dojrzewania wynoszącego trzy lata.

4. Związek określenie obszaru geograficznego

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

5. Związek z obszarem geograficznym

„Związek »Aceto Balsamico di Modena« z obszarem geograficznym opiera się na reputacji produktu”. 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 oznacza, że konsumenci natychmiast rozpoznają 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 organizowane są, wywodzące się z zakorzenionej już tradycji, specjalne festyny i imprezy, w których biorą udział lokalni producenci, by się spotkać, kontynuując w ten sposób lokalne zwyczaje. Jako szczególnie i wyjątkowy produkt „Aceto Balsamico di Modena” zyskał na przestrzeni lat reputację i uznanie na całym świecie, a konsumenci niezmiennie kojarzą ten produkt z jakością kuchni dwóch prowincji regionu Emilia-Romania.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej:

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Prodotti DOP e IGP” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
