

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 172/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9**«ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA»****N. CE: IT-PDO-0117-01007-21.06.2012****IGP () DOP (X)****1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro (da precisare)

2. Tipo di modifica

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

La modifica intende correggere errori materiali, riguardanti le unità di misura della densità del prodotto e dell'acidità totale del prodotto. La caratteristica «densità a 20 gradi centigradi: non inferiore a 1,200 gr/l» viene sostituita da «densità a 20 gradi centigradi: non inferiore a 1,200 g/l», poiché è questa l'unità di misura corretta (vedi decreto del Presidente della Repubblica 12 agosto 1982, n. 802, di attuazione della direttiva n. 80/181 relativa alle unità di misura, pubblicato sulla GU 302 del 3 novembre 1982); inoltre la dicitura «acidità totale: non inferiore a 5 gradi (espressa in grammi di acido acetico per 100 grammi di prodotto)» è sostituita da «acidità totale: non inferiore a 5 gradi (espressa in grammi di acido acetico per 100 ml di prodotto)»; l'uso dell'unità di misura in millilitri è più appropriato perché trattasi di liquido con peso specifico significativo.

Inoltre, la gradazione zuccherina del mosto cotto è fissata in non oltre 40 gradi Brix, piuttosto che in almeno 30 gradi saccarometrici, al fine di evitare cotture prolungate e/o precoci concentrazioni del prodotto.

Si integra l'espressione «fermentazione zuccherina ed acetica», trasformandola nell'espressione «fermentazione zuccherina ed ossidazione acetica», per usare una indicazione scientificamente corretta che distingue le due fasi della trasformazione del mosto cotto. Tale modifica è solo descrittiva, e non incide sul processo produttivo.

Vengono esplicitati i legni tipici della zona quali rovere, castagno, ciliegio, ginepro, gelso, frassino, robinia.

Si descrivono in modo preciso le procedure codificate riguardanti la presentazione delle partite da imbottigliare e le modalità di esecuzione delle analisi organolettiche al fine di renderle note a produttori e consumatori, dettando tempi e metodi per la presentazione delle partite, per la loro sigillatura e classificazione, e per il prelievo dei campioni da sottoporre agli esami analitici e all'analisi sensoriale. In particolare, l'analisi sensoriale viene effettuata da una commissione di assaggio, esaminando i caratteri visivi, olfattivi e gustativi abbinati a valori numerici. La loro somma rappresenta la valutazione dell'assaggiatore e la mediana delle valutazioni dei singoli rappresenta il giudizio del panel. Solo il prodotto che ha ottenuto un punteggio uguale o superiore a 240 è idoneo all'imbottigliamento.

Al punteggio conseguito in seguito all'analisi sensoriale e al possesso dei requisiti chimico-fisici, è legata l'apposizione di tre bollini di colore diverso che riporteranno anche una numerazione progressiva che consentirà la tracciabilità del prodotto.

Per l'imbottigliamento si utilizzano contenitori unici nella forma, anche si di capacità diverse. Una volta riempiti e tappati, il tappo viene legato con spago; spago e tappo sono coperti con la ceralacca, sulla quale viene impresso un sigillo riportante gli acronimi ABTRE — DOP e un simbolo che permetta di identificare la tipologia del contenuto, collegandola al bollino colorato.

Oltre ai contenitori attualmente in uso — tipo A e B — è prevista una ampolla di capacità minore (50 ml) — tipo C, affinché il consumatore medio possa acquistare un prodotto prestigioso di elevato valore ad un prezzo accessibile.

Si aggiungono confezioni monodose in vetro con capacità da 5 a 10 ml, di forma indistinta sigillate.

Etichettatura

Sulla base della valutazione scaturita dall'analisi sensoriale si appone un bollino colorato alla bottiglietta. Il «bollino aragosta» per un punteggio tra 240 e 269 punti; il «bollino argento» per un punteggio pari o superiore a 270; il «bollino oro» per un punteggio pari o superiore a 300, e invecchiamento non inferiore a 25 anni.

Inoltre, si propone che le diciture stabilite dal disciplinare possano essere apposte sia in etichetta che sul pendaglio, e si prevedono condizioni di etichettatura specifiche per i contenitori monodose.

Come previsto dall'articolo 7 paragrafo 1, lettera g) del regolamento (UE) n. 1151/2012, sono stati inseriti il nome e l'indirizzo dell'organismo che verifica il rispetto delle disposizioni del disciplinare.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽³⁾

«ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA»

N. CE: IT-PDO-0117-01007-21.06.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia».

2. Stato membro o paese terzo

Italia.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.).

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: bruno scuro, limpido, lucente; densità: apprezzabile e di scorrevole sciroposità; profumo: penetrante e persistente, fragrante, con gradevole acidità o bouquet caratteristico anche in relazione ai legni utilizzati — rovere, castagno, ciliegio, ginepro, gelso, frassino, robinia — e ai lunghi invecchiamenti; sapore: dolce ed agro ben amalgamato, di apprezzabile acidità ed aromaticità in armonia con i caratteri olfattivi; acidità totale: non inferiore a 5 gradi (espressa in grammi di acido acetico per 100 ml di prodotto); densità a 20 gradi centigradi: non inferiore a 1,200 g/ml.

A seguito della riduzione di volume derivante dalla cottura, il contenuto in zucchero del mosto cotto non dovrà avere una gradazione zuccherina superiore ai 40 gradi Brix.

La fermentazione zuccherina e l'ossidazione acetica ottengono ottimale maturazione, invecchiamento ed affinamento dopo un periodo di tempo non inferiore ai 12 anni, che è il periodo minimo per mettere in commercio il prodotto contraddistinto dalla denominazione.

La qualità del prodotto è definita da un giudizio numerico complessivo, espresso dal panel di assaggiatori in occasione dell'esame sensoriale.

Gli assaggiatori sono estratti, garantendo la loro alternanza, dall'elenco che riporta solo i nominativi degli assaggiatori abilitati dopo un adeguato percorso formativo; la capacità degli assaggiatori di assicurare valutazioni corrette ed omogenee viene costantemente valutata.

L'analisi sensoriale considera i seguenti caratteri, definendo un punteggio complessivo sulla base dei rispettivi intervalli:

⁽³⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

caratteri visivi: da 27 a 60 punti;

caratteri olfattivi: da 44 a 75 punti;

caratteri gustativi: da 129 a 210 punti.

Ciascun carattere può essere a sua volta rappresentato tramite più specifici descrittori, stabiliti con riferimento alla tradizione e agli sviluppi dei criteri di analisi sensoriale.

Un punteggio inferiore a 240 identifica un prodotto non idoneo alla commercializzazione che, di conseguenza, non può essere imbottigliato.

Il prodotto idoneo alla commercializzazione viene classificato nelle seguenti categorie: punteggio tra 240 e 269 punti; punteggio pari o superiore a 270; punteggio pari o superiore a 300, e invecchiamento non inferiore a 25 anni.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La materia prima per la produzione di «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» è costituita da mosti di uve. Le uve provengono dai vigneti composti in tutto o in parte dai seguenti vitigni: Lambrusco (tutte le varietà e cloni); Ancellotta, Trebbiano (tutte le qualità e cloni); Sauvignon, Sgavetta; Berzemino, Occhio di Gatta.

Tutti i vitigni iscritti alle DOP in provincia di Reggio Emilia.

Le uve destinate alla produzione dell'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» devono assicurare al mosto un titolo di almeno 15 gradi saccarometrici e la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non potrà superare i 160 quintali.

La resa massima di uva in mosto destinato alla concentrazione non deve essere superiore al 70 %.

3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale)

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata

La produzione delle uve, l'ottenimento dei mosti, la loro cottura, l'elaborazione e la maturazione del prodotto devono avvenire nella provincia di Reggio Emilia.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.

L'imbottigliamento avviene nella provincia di Reggio Emilia, per motivi di qualità e tracciabilità.

L'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» viene ottenuto con un processo produttivo complicato e lungo, nel quale rivestono grande importanza i processi di fermentazione e ossidazione acetica; è un prodotto molto sensibile, e per conservare inalterati i caratteri organolettici accertati dal panel di assaggiatori è opportuno che esso non sia manipolato o trasferito, e sia rapidamente imbottigliato. Inoltre, l'imbottigliamento è una fase particolarmente critica dal punto di vista della tracciabilità, che in considerazione dell'elevato valore del prodotto rischia di dare luogo a usurpazioni della denominazione o a frodi. L'imbottigliamento in zona contribuisce a mantenere più facilmente sotto controllo questa fase.

L'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» viene imbottigliato in contenitori in vetro bianco trasparente a forma di tulipano rovesciato, della capacità di 5, 10 o 25 cl.

Ad imbottigliamento effettuato, le bottiglie riempite con «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» devono essere tappate e sigillate con uno spago e ceralacca, sulla quale viene impresso un sigillo che riporta gli acronimi «ABTRE — DOP», oltre a segni distintivi della classificazione descritta al punto 3.2.

Possono inoltre essere utilizzati contenitori monodose in vetro, con capacità da cl 0,50 a cl 1, forma, caratteristiche, modalità di confezionamento e sigillatura libere. Ciascun contenitore monodose deve essere inserito in una confezione sigillata in modo che non possa essere riutilizzata dopo l'apertura, e tale da permettere l'apposizione di tutti gli elementi della designazione e presentazione.

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura

La designazione in etichetta o pendaglio della denominazione «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» deve essere fatta in caratteri chiari, indelebili e della stessa dimensione e colorimetria e sufficientemente grandi da essere distinti da ogni altra indicazione.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella espressamente prevista dal presente documento, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva», «superiore», «classico» e similari.

È vietato per l'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» indicare ogni riferimento all'annata di produzione, alla presunta età del prodotto e alla data di inizio di produzione dell'acetaia; è consentita la citazione «extra vecchio» per il prodotto che abbia avuto un invecchiamento non inferiore a 25 anni e una valutazione di relativa idoneità chimica e sensoriale in conformità alle prescrizioni del punto 3.2, caso c).

Il prodotto idoneo verrà contraddistinto sulla base della classificazione attribuita in seguito alle analisi sensoriali descritta al punto 3.2, applicando sulla bottiglietta un «bollino aragosta» nel caso «a»); un «bollino argento» nel caso «b») e un «bollino oro» nel caso «c») per il quale è consentita la citazione «extra vecchio».

4. Definizione concisa della zona geografica

La zona di produzione delle uve, di elaborazione, di maturazione del prodotto come indicato al punto 3.5 e di imbottigliamento dell'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» è la provincia di Reggio Emilia.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

L'intera area provinciale è inserita nel clima temperato freddo. Questo clima sviluppa solitamente notevoli differenze di temperatura, sia fra una stagione e l'altra, sia nel corso della stessa stagione o della stessa giornata. Si riscontrano estati calde, inverni rigidi ed elevata escursione termica estiva. Anche l'umidità è soggetta a notevoli variazioni, che raggiungono, nei valori medi, livelli del 7-8 % fra annate diverse, e superiori al 20 %, nello stesso anno.

I mastri acetai sviluppano una assidua attività di controllo durante tutto il lunghissimo periodo di invecchiamento. Essi hanno appreso la conoscenza delle tecniche produttive tradizionali partecipando a specifici corsi tenuti da docenti esperti e dopo una lunga esperienza, oppure facendo apprendimento all'interno della famiglia quando per tradizione i giovani vengono coinvolti e formati durante le fasi produttive dai parenti più anziani ed esperti perpetuando queste conoscenze di generazione in generazione.

5.2. Specificità del prodotto

È il frutto della trasformazione lenta di un unico prodotto di partenza: il mosto ottenuto da uve provenienti da vitigni tradizionalmente coltivati nella provincia di Reggio Emilia, cotto a fuoco diretto.

La sua maturazione nei lunghi anni di invecchiamento (almeno 12) avviene senza l'aggiunta di sostanze diverse dal mosto cotto e senza interventi fisici o chimici di alcun tipo.

Fra i prodotti alimentari più tipici e caratteristici del comprensorio reggiano, l'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» riveste grandissima importanza per le sue caratteristiche, che unite alla modesta produzione, risultano essere gli elementi che ne stabiliscono il pregio economico ed il prestigio in campo nazionale e internazionale.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

I valori di temperatura e di umidità dell'area di origine influenzano i lenti processi di evaporazione e traspirazione delle botti che si svolgono con dinamiche di differente intensità al variare delle condizioni ambientali. Lo stesso vale per i processi biologici e di affinamento, più legati alla temperatura e comunque caratterizzati da una alternanza dettata storicamente dalle variabili climatiche. Le caratteristiche uniche di questo processo lento, alternato e discontinuo sono tali dalle sue origini.

A conferma e sostegno dello stretto legame tra il prodotto e i fattori climatici e pedologici del territorio interessato, sono vietate le tecniche di invecchiamento accelerato e/o artificiale, comprese quelle che si basano sulle variazioni indotte delle condizioni di temperatura, umidità e ventilazione delle acetaie.

L'attività svolta dai conduttori delle acetaie durante tutto il lunghissimo periodo di invecchiamento è determinante. Solo in questa zona, grazie alla presenza secolare delle acetaie, si trovano le competenze necessarie per applicare le tecniche produttive tradizionali dell'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia», che si sono diffuse tramandando le conoscenze di generazione in generazione.

Un altro fattore del legame consiste nel fatto che la materia prima proviene esclusivamente da vigneti ricadenti nella provincia di Reggio Emilia, utilizzati per produrre vini DOP e IGP, rendendo irriproducibili al di fuori della zona dettagliatamente prevista le caratteristiche dell'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽⁴⁾].

Questa amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione per la proposta di modifica della denominazione di origine protetta «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 243 del 18 ottobre 2011.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

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

⁽⁴⁾ Cfr. nota 3.