

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2013/C 172/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA“

EG-Nr.: IT-PDO-0117-01007-21.06.2012

g.g.A. () g.U. (X)

1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (zu präzisieren)

2. Art der Änderung(en)

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einziges Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses

Mit der Änderung sollen sachliche Fehler bei den Maßeinheiten für Dichte und Gesamtsäure korrigiert werden. Die Formulierung „Dichte bei 20 °C: nicht unter 1,200 gr/l“ wird durch die Angabe „Dichte bei 20 °C: nicht unter 1,200 g/l“ mit der korrekten Maßeinheit ersetzt (siehe Erlass des italienischen Staatspräsidenten Nr. 802 vom 12. August 1982 zur Umsetzung der Richtlinie Nr. 80/181/EWG, veröffentlicht im italienischen Amtsblatt Nr. 302 vom 3. November 1982), und statt „Gesamtsäure: nicht unter 5 Grad (ausgedrückt in Gramm Essigsäure je 100 Gramm des Erzeugnisses)“ heißt es jetzt „Gesamtsäure: nicht unter 5 Grad (ausgedrückt in Gramm Essigsäure je 100 ml des Erzeugnisses)“; die Angabe in Milliliter ist sinnvoller, weil es um eine Flüssigkeit mit einem signifikanten spezifischen Gewicht geht.

Des Weiteren wird der Zuckeranteil des gekochten Traubenmosts nicht mehr wie bisher mit „mindestens 30 Saccharimetergraden“ angegeben, sondern mit „nicht über 40 °Brix“, um ein zu langes Kochen bzw. eine zu frühe Konzentrierung des Erzeugnisses zu vermeiden.

Die Formulierung „alkoholische Gärung und Essigsäuregärung“ wird abgeändert zu „alkoholische Gärung und Essigoxidation“, um mit einer wissenschaftlich korrekten Angabe die zwei unterschiedlichen Phasen der Umwandlung des gekochten Mosts voneinander abzugrenzen. Diese Änderung ist lediglich deskriptiver Natur ohne Auswirkungen auf den Produktionsprozess.

Die typischen Holzsorten des Erzeugungsgebiets wie Eiche, Kastanie, Kirsche, Wacholder, Maulbeere, Esche und Robinie werden im Einzelnen angeführt.

Es erfolgt eine genaue Beschreibung der festgelegten Verfahren zur Prüfung der in Flaschen abzufüllenden Partien und der Durchführung der organoleptischen Analysen, deren Ergebnisse den Erzeugern und Verbrauchern bekanntgegeben werden; die Beschreibung umfasst auch die Abläufe und Verfahren für die Anlieferung der Partien, die Versiegelung und Klassifizierung sowie die Entnahme der Proben, die einer analytischen und organoleptischen Prüfung unterzogen werden. Die sensorische Prüfung wird von einer Verkostungskommission durchgeführt, die Aussehen, Geruch und Geschmack des Erzeugnisses prüft und entsprechende Punktwerte vergibt. Aus der Addition dieser Werte ergibt sich die Bewertung des einzelnen Verkosters, und der Median der Bewertungen gibt das Urteil der Kommission wieder. Nur Erzeugnisse mit einem Punktwert von mindestens 240 sind zur Abfüllung in Flaschen geeignet.

Je nach dem bei den sensorischen Prüfungen erreichten Punktwert und dem Vorliegen der geforderten chemisch-physikalischen Merkmale wird eines von drei Etiketten mit unterschiedlicher Farbe angebracht und mit einer fortlaufenden Nummerierung, die die Rückverfolgung des Erzeugnisses ermöglicht.

Die Abfüllung erfolgt in Flaschen mit einheitlicher Form, aber unterschiedlichem Fassungsvermögen. Wenn die Flaschen gefüllt und verschlossen sind, wird der Stopfen mit einem Bindfaden umschlungen und Faden und Stopfen mit Sieglack versiegelt; auf den Lack werden die Abkürzung ABTRE — DOP und ein Symbol gedrückt, das für den Typ des in der Flasche enthaltenen Balsamico steht und dem farbigen Etikett entspricht.

Neben den bisher verwendeten Flaschen (Typ A und Typ B) ist jetzt auch ein kleineres Fläschchen mit einem Fassungsvermögen von 50 ml (Typ C) vorgesehen, damit auch Durchschnittsverbraucher dieses hochwertige Erzeugnis zu einem erschwinglichen Preis erwerben können.

Des Weiteren wird das Erzeugnis als Einzelportion in versiegelten Glasgefäßen beliebiger Form mit 5-10 ml Inhalt angeboten.

Etikettierung

Je nach Ergebnis der sensorischen Prüfung wird auf jeder Flasche ein farbiges Etikett angebracht. Das rote „Bollino Aragosta“ wird bei einer Punktzahl von 240-269 Punkten zugeteilt, das silberne „Bollino Argento“ bei 270-299 Punkten; das goldene „Bollino Oro“ erhält ein Erzeugnis, das mit 300 oder mehr Punkten bewertet und mindestens 25 Jahren gelagert wurde.

Außerdem können die in der Produktspezifikation vorgesehenen Angaben sowohl auf dem Etikett als auch auf dem Anhänger verwendet werden; für die Etikettierung der Einzellportionsbehältnisse sind spezifische Bestimmungen vorgesehen.

Gemäß Artikel 7 Absatz 1 Buchstabe g der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 wurden Name und Anschrift der Stelle eingefügt, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrolliert.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽³⁾

„ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA“

EG-Nr.: IT-PDO-0117-01007-21.06.2012

g.g.A. () g.U. (X)

1. **Name**

„Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1 *Erzeugnisart*

Klasse 1.8: Andere unter Anhang I fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

3.2 *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ muss beim Inverkehrbringen folgende Merkmale aufweisen: Farbe: dunkelbraun, klar, leuchtend; Dichte: deutlich erkennbare flüssige, sirupartige Beschaffenheit; Geruch: durchdringend und anhaltend, wohlriechend, mit angenehmer Säure bzw. einem charakteristischen Bouquet, das von den verwendeten Hölzern (Eiche, Kastanie, Kirsche, Wacholder, Maulbeere, Esche, Robinie) und der Dauer der Lagerung beeinflusst wird; Geschmack: gut ausgewogen zwischen süß und sauer, mit wahrnehmbarer Säure und Würze in Harmonie mit den Geruchsmerkmalen; Gesamtsäure: nicht unter 5 Grad (ausgedrückt in Gramm Essigsäure je 100 ml des Erzeugnisses); Dichte bei 20 °C: nicht unter 1,200 g/ml.

Der Zuckergehalt des zur Verringerung des Volumens gekochten Traubenmosts darf nicht über 40 °Brix liegen.

Bei der alkoholischen Gärung und Essigoxidation wird der optimale Grad an Reifung, Alterung und Verfeinerung nach frühestens zwölf Jahren erreicht. Erst dann darf das Erzeugnis als „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ in den Handel gelangen.

Die Qualität des Erzeugnisses bemisst sich anhand des Gesamtpunktwerts, der von der Verkostungskommission im Zuge der sensorischen Prüfung ermittelt wurde.

Die Verkoster werden in rotierendem Verfahren aus dem Verzeichnis der ausgebildeten amtlichen Balsamico-Verkoster ausgewählt; ihre Kompetenz zur korrekten und einheitlichen Bewertung wird regelmäßig überprüft.

Die sensorische Prüfung umfasst die folgenden Merkmale, wobei auf der Grundlage der entsprechenden Intervalle eine Gesamtpunktzahl ermittelt wird:

⁽³⁾ Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Aussehen: 27-60 Punkte;

Geruch: 44-75 Punkte;

Geschmack: 129-210 Punkte.

Jedes Merkmal kann wiederum mit spezifischeren, unter Berücksichtigung der Tradition und der Entwicklung der Kriterien für die sensorische Prüfung festgelegten Deskriptoren beschrieben werden.

Ein Erzeugnis mit einem Punktwert von unter 240 ist nicht zur Vermarktung geeignet und darf deshalb nicht in Flaschen abgefüllt werden.

Das zur Vermarktung geeignete Erzeugnis wird in die folgenden Kategorien eingeteilt: Punktwert 240-269; Punktwert 270-299; Punktwert ≥ 300 , und mit mindestens 25 Jahren Alterung.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Der Rohstoff für die Erzeugung von „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ sind Traubenmoste. Die Trauben stammen von Weinbergen, die ganz oder teilweise mit folgenden Rebsorten bepflanzt sind: Lambrusco (alle Sorten und ihre Klone); Ancellotta, Trebbiano (alle Sorten und Klone); Sauvignon, Sgavetta; Berzemino, Occhio di Gatta.

Alle in der Provinz Reggio Emilia im DOP-Register eingetragenen Rebsorten.

Aus den zur Erzeugung von „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ bestimmten Trauben muss ein Most mit mindestens 15 Saccharimetergraden entstehen; pro Hektar Weinbergfläche dürfen höchstens 160 Doppelzentner Trauben in Reinkultur geerntet werden.

Die Mostausbeute darf höchstens 70 % betragen.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die Erzeugung der Trauben und der Moste, das Einkochen sowie die Herstellung und Reifung des Erzeugnisses müssen in der Provinz Reggio Emilia erfolgen.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Zur Sicherung der Qualität und der Rückverfolgbarkeit erfolgt die Flaschenabfüllung des Erzeugnisses in der Provinz Reggio Emilia.

Der Herstellungsprozess zur Erzeugung von „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ ist lang und kompliziert; besonders wichtig sind dabei die Fermentationsprozesse (alkoholische Gärung und Essigoxidation). Um die von der Verkostungskommission festgestellten Merkmale dieses sehr empfindlichen Produkts unverändert beizubehalten, sollte es nicht weiter behandelt oder befördert werden; es ist unverzüglich in Flaschen abzufüllen. Die Flaschenabfüllung ist in Bezug auf die Rückverfolgbarkeit eine besonders kritische Phase, da der hohe Wert des Erzeugnisses zur missbräuchlichen Verwendung des Namens und zum Betrug verleiten kann. Die Abfüllung im Erzeugungsgebiet erleichtert die Überwachung dieser Phase.

„Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ wird in transparente Weißglasbehältnisse in Form einer umgekehrten Tulpe und einem Fassungsvermögen von 50, 100 oder 250 ml abgefüllt.

Nach dem Abfüllen werden die Flaschen mit einem Stopfen verschlossen und mit einem Bindfaden und Siegellack versiegelt; auf den Lack wird neben den unter Punkt 3.2 beschriebenen Klassifizierungsmerkmalen ein Siegel mit der Abkürzung „ABTRE — DOP“ gedrückt.

Daneben ist auch die Verwendung von Einzelpartionsbehältnissen aus Glas mit einem Fassungsvermögen von 5 ml bis 10 ml möglich; die Form sowie die Art und Weise der Verpackung und Versiegelung können hier frei gewählt werden. Jedes dieser Behältnisse muss in eine versiegelte Verpackung gesteckt werden, die nach dem Öffnen nicht mehr verwendbar ist und Platz für alle Angaben zu Bezeichnung und Aufmachung bieten muss.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Auf dem Etikett oder Anhänger muss die Bezeichnung „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben gleicher Größe und Farbe angebracht sein; die Buchstaben müssen sich durch ihre Größe von allen anderen Angaben unterscheiden.

Hinweise auf weitere, in diesem Dokument nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale sind unzulässig. Dies gilt auch für Attribute wie „extra“, „fine“, „scelto“, „selezionato“, „riserva“, „superiore“, „classico“ usw.

Nicht erlaubt sind des Weiteren Angaben zum Erzeugungsjahr, zum vorgeblichen Alter des Erzeugnisses und zum Produktionsbeginn im Essigraum; zulässig ist die Angabe „extra vecchio“, wenn das Erzeugnis mindestens 25 Jahre gelagert wurde und die unter Punkt 3.2 für die Kategorie mit den höchsten Punktwerten geforderten chemischen und sensorischen Merkmale aufweist.

Ein zur Vermarktung als g.U. „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ geeignetes Erzeugnis wird je nach Kategorie mit einem entsprechenden farbigen Etikett gekennzeichnet: bei der Einstufung in Kategorie a) wird auf der Flasche ein rotes *Bollino Aragosta* angebracht, bei Kategorie b) ein silbernes *Bollino Argento* und bei Kategorie c) ein goldenes *Bollino Oro*; bei Kategorie c) ist zusätzlich die Angabe „extra vecchio“ zulässig.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, in dem gemäß der Beschreibung unter Punkt 3.5 die Produktionsschritte der Erzeugung und Verarbeitung der Trauben, der Reifung des Erzeugnisses und die Flaschenabfüllung von „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ erfolgen, umfasst die gesamte Provinz Reggio Emilia.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

In der gesamten Provinz Reggio Emilia herrscht ein gemäßigtes kontinentales Klima, in der Regel mit erheblichen jahreszeitlichen Temperaturunterschieden sowie hohen Temperaturdifferenzen innerhalb einer einzelnen Jahreszeit und eines einzelnen Tages. Hier sind heiße Sommer, kalte Winter und hohe sommerliche Temperaturschwankungen zu verzeichnen. Auch die Luftfeuchtigkeit variiert erheblich; die Unterschiede betragen 7-8 % im Jahresdurchschnitt und über 20 % innerhalb eines Jahres.

Der sehr langdauernde Reifungsprozess wird kontinuierlich und mit großer Sorgfalt von den „Essigmeistern“ überwacht. Sie haben die erforderlichen Kenntnisse der traditionellen Herstellungstechniken entweder in speziellen Fortbildungskursen bei fachkundigen und erfahrenen Dozenten oder im elterlichen Betrieb erworben, wo seit jeher die Jungen alle Phasen des Herstellungsprozesses durchlaufen und aus der Erfahrung der Alten lernen, so dass das vorhandene Wissen von Generation zu Generation weitergegeben wird.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

„Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ ist das Ergebnis eines langsamen Prozesses der Verarbeitung eines einzigartigen Ausgangsprodukts: des über offenem Feuer eingekochten Mosts aus Trauben der traditionell in der Provinz Reggio Emilia angebauten Rebsorten.

Die Reifung im Verlauf der langjährigen Alterungsphase (mindestens zwölf Jahre) erfolgt ohne Zusatz anderer Stoffe als des gekochten Mosts und ohne physikalische oder chemische Behandlung jedweder Art.

Unter den typischen Lebensmittelerzeugnissen der Region nimmt die g.U. „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ eine ganz besondere Stellung ein, die auf den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses gründet. Diese Eigenschaften und die geringe Produktionsmenge sichern den hohen ökonomischen Wert und das große Ansehen im In- und Ausland.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Erzeugungsgebiet beeinflussen die langsamen Verdunstungs- und Transpirationsprozesse in den Fässern, deren Dynamik je nach den Umgebungsbedingungen mit unterschiedlicher Intensität abläuft. Dasselbe gilt für die biologischen und die Verfeinerungsprozesse, die noch stärker von der Temperatur abhängen und vom Wechsel der klimatischen Variablen bestimmt sind. Die einzigartigen Merkmale dieses langsamen, un stetigen und wechselhaften Prozesses sind seit jeher unverändert.

Zur Bestätigung und Untermauerung des engen Zusammenhangs zwischen dem Erzeugnis und den klimatischen und pedologischen Faktoren des betreffenden Gebiets sind beschleunigte und/oder künstliche Alterungstechniken verboten, einschließlich künstlich herbeigeführter Veränderungen in den Temperatur-, Feuchtigkeits- oder Belüftungsbedingungen der Produktionsräume.

Die Tätigkeit der Essigmacher im langwierigen Alterungsprozess ist von zentraler Bedeutung. Nur im Erzeugungsgebiet, wo seit Jahrhunderten Essig hergestellt wird, sind die erforderlichen Kenntnisse vorhanden, um die von Generation zu Generation weitergegebenen traditionellen Techniken zur Erzeugung von „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ anzuwenden.

Da der Ausgangsstoff ausschließlich von Rebflächen der Provinz Reggio Emilia stammt, die für die Erzeugung von Weinen mit g.U./g.g.A. eingesetzt werden, lassen sich die Merkmale von „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ außerhalb des detailliert abgegrenzten Anbaugebiets nicht nachahmen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽⁴⁾)

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren zum Antrag auf Änderung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ im *Amtsblatt der Italienischen Republik* Nr. 243 vom 18. Oktober 2011 eingeleitet.

Die konsolidierte Fassung der Produktionsspezifikation ist im Internet abrufbar:

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

⁽⁴⁾ Vgl. Fußnote 3.