

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2013/C 172/10)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse kohta vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51.

MUUTMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽²⁾****MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9****„ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA”****EÜ nr: IT-PDO-0117-01007-21.06.2012****KGT () KPN (X)****1. Spetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmise meetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Riiklikud nõuded
- Muu (täpsustada)

2. Muudatus(t)e liik

- Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmine

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

- Registreeritud KPNI või KGT muutmine, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti ega kokkuvõtet
- Spetsifikaadi muutmine, mis ei tingi avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)
- Spetsifikaadi ajutine muutmine, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või fütosanitaarmeetmetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

3. Muudatus(ed)

Toote kirjeldus

Muudatus hõlmab toote tiheduse ja toote koguhappesuse mõõtühikute esitamisel esinevate vigade parandamist. Märge „äädika tihedus 20 °C juures on vähemalt 1,200 gr/ml” asendatakse märgega „äädika tihedus 20 °C juures on vähemalt 1,200 g/ml”, sest viimasel juhul on tegemist nõuetekohase mõõtühikuga (vt „Decreto del Presidente della Repubblica 12 agosto 1982, n. 802, di attuazione della direttiva n. 80/181 relativa alle unità di misura”, avaldatud 3. novembri 1982. aasta Itaalia Vabariigi ametlikus teatajas nr 302); samuti asendatakse märge „äädika üldhappesus on vähemalt 5 kraadi (väljendatuna äädikhappe grammides 100 gr toote kohta)” märgega „äädika üldhappesus on vähemalt 5 kraadi (väljendatuna äädikhappe grammides 100 ml toote kohta)”, sest milliliiter on mõõtühikuna kindlat erikaalu omava vedeliku koguse mõõtmiseks kohasem.

Peale selle suurendati kuumutatud virde maksimaalset lubatud suhkruisaldust 40 Brix skaala ühikuni varasema 30 ühiku asemel, et vältida ülemäära pikka kuumutamisaega ja/või toote ülemäärast kontsentratsiooni.

Mõiste „suhkru-äädika käärimine” asendati mõistega „suhkrute käärimine ja äädika oksüdeerumine”, mis on teaduslikult asjakohasem ja võimaldab eristada kuumutatud virde töötlemise kaht etappi. See muudatus on üksnes kirjeldavat laadi ega avalda tootmisprotsessile mingit sisulist mõju.

Täpsemalt on määratletud kasutatavad piirkonnas kasvavad puuliigid (kivitamm, kastan, kirss, kadakas, mooruspuu, saar, robiinia).

Tootjate ja tarbijate teavitamiseks on täpsemalt kirjeldatud villitud toote pakendamise kodifitseeritud menetlusi: kirjeldus hõlmab pakendamisega seotud tähtaegu ja meetodeid, pudelite pitseerimist ja klassifikatsiooni ning näidiste võtmist uuringute ja organoleptiliste analüüside tegemiseks. Organoleptilise analüüsi teeb degusteerimiskomisjon, kelle ülesandeks on numbriliselt hinnata toote nähtavaid, lõhna- ja maitseomadusi. Hinnete summa moodustab konkreetse degusteerija koondhinde ja üksikute degusteerijate koguhinnete keskmine väärtus moodustab degusteerimiskomisjoni antava koondhinde. Villida on lubatud üksnes sellist toodet, mille koondhinne on vähemalt 240 punkti.

Sõltuvalt organoleptilise analüüsi tulemusena saadud punktisummast ning vastavusest füüsikalistele ja keemilistele kriteeriumidele antakse tootele üks kolmest eri värvi tähisest; märgisele kantakse samuti järjekorranumber, mis tagab toote jälgitavuse.

Toote pakendamiseks kasutatavad anumad on sama kujuga, kuid nende maht võib olla erinev. Pärast pudelitesse villimist ja korgiga sulgemist kinnitatakse kork nõõri abil, nõõr ja kork kaetakse vahaga, millele vajutatakse pitsir lühendiga „ABTRE – DOP” ja sümbol, mis võimaldab tootele antud värvilise tähise järgi kindlaks määrata pudelisse villitud toote liigi.

Lisaks tavapäraselt kasutatavatele A- ja B-tüüpi pudelitele kasutatakse ka C-tüüpi väiksema mahuga (50 ml) pudelit, mis võimaldab tavatarbijal osta kallist kvaliteettoodet mõõduka hinnaga.

Samuti on ette nähtud 5–10 ml suurused klaasist ühe kasutuskorra pudelid, mis on pitseeritud ja mille kuju ei ole kindlaks määratud.

Märgistus

Pudelile antakse lähtuvalt organoleptilise analüüsi tulemusest värviline tähis. Pronkstähis vastab koondhindele 240–269 punkti, hõbetähis vastab koondhindele vähemalt 270 punkti ning kuldtähis vastab koondhindele vähemalt 300 punkti ja küpsemisele vähemalt 25 aasta jooksul.

Lisaks sellele nähakse ette, et spetsifikaadis nõutavad andmed võib esitada nii toote märgisel kui ka riputuspaalal, ühe kasutuskorra pudelite jaoks nähakse ette eraldi märgistamisnõuded.

Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 7 lõike 1 punkti g sätetele on lisatud spetsifikaadi sätetele vastavust kontrolliva organi nimi ja aadress.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽³⁾

„ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA”

EÜ nr: IT-PDO-0117-01007-21.06.2012

KGT () KPN (X)

1. Nimetus

„Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.8. Aluslepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Palsamiädikas „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” peab turustamise hetkel olema järgmiste omadustega: värvus: sügavpruun, läbipaistev, sillerdav; tihedus: iseloomulik, siirupilaadne ja voolav; läbitungiva ja püsiva lõhnaga, spetsiifilise meeldiva hapu lõhnabuketiga, mis sõltub palsamiädika valmistamisel kasutatud puidust, milleks võib olla kivitamm, kastan, kirss, kadakas, mooruspuu, saar või robiinia, ning küpsemise kestusest; lõhn: tasakaalustatult õrn ja hapu, selgelt määratletava happelisusega, iseloomulikud aroomid on tasakaalus kogu lõhnabuketiga; äädika üldhappesus on vähemalt 5 kraadi (väljendatuna äädikhappe grammides 100 ml toote kohta) ning äädika tihedus 20 °C juures on vähemalt 1,200 g/ml.

Toote kuumutamisega kaasneva ruumala vähenemise järel ei või virde suhkrisaldus ületada 40 Brix skaala suhkrisalduse ühikut.

Suhkrute käärimise ja äädika oksüdeerumise tulemusena toode küpseb, laagerdub ja omandab optimaalsed omadused; see protsess toimub vähemalt 12 aasta jooksul, mis vastab kaitstud päritolunimetuse all turustatava toote minimaalsele valmimisajale.

Toote kvaliteedile annab organoleptilise hindamise käigus koondhinde asjakohane degusteerimiskomisjon.

Degusteerijate varieerimiseks valitakse degusteerimiskomisjoni liikmed nimekirjast, mis hõlmab üksnes vastava väljaõppe saanud degusteerijaid. Degusteerijate pädevust nõuetekohaste ja stabiilsete hinnangute andmiseks kontrollitakse pidevalt.

Organoleptiline analüüs võimaldab tootele anda koondhinde, mis hõlmab etteantud vahemikus järgmiste omaduste hinnangut:

⁽³⁾ Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

nähtavad omadused: 27–60 punkti;

lõhnaomadused: 44–75 punkti;

maitseomadused: 129–210 punkti.

Iga omaduse puhul võib lisada konkreetsemaid kirjeldusi, mis võivad sõltuda organoleptilise analüüsi korraldamise tavadest ja sellega seotud muudatustest.

Kui koondhinne jääb alla 240 punkti, ei ole toode turustuskõlblik ja seda ei ole lubatud pudelitesse villida.

Turustamiseks sobiv toode jaguneb järgmistesse kategooriatesse: koondhinne vahemikus 240–269 punkti, koondhinne 270 punkti või rohkem; koondhinne vähemalt 300 punkti ja küpsemise kestus vähemalt 25 aastat.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Palsamiäädika „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” valmistamiseks kasutatav tooraine on viinamarjavirre. Viinamarjad pärinevad viinamarjaistandustest, kus kasvatatakse osaliselt või üksnes järgmisi viinamarjasorte: Lambrusco (kõik variandid ja kloonid); Ancellota, Trebbiano (kõik variandid ja kloonid); Sauvignon, Sgavetta; Berzemino, Occhio di Gatta.

Kõik need on Reggio Emilia maakonnas registreeritud kaitstud päritolunimetusega viinamarjasordid.

Palsamiäädika „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” tootmiseks kasutatavad viinamarjad peavad võimaldama saada virde, mille magususaste on vähemalt 15 suhkruisalduse ühikut ja mille tootmismaht konkreetse kultuuri all oleva viinamarjaistanduse 1 hektari kohta ei ületa 160 tsentnerit.

Viinamarjadest kontsentreerimiseks mõeldud virde valmistamisel ei või maksimaalne tootlus ületada 70 %.

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

—

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Viinamarjade tootmine, virde valmistamine, selle kuumutamine, töötlemine ja küpsemine peab toimuma Reggio Emilia maakonna territooriumil.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

Kvaliteedi tagamise ja toote jälgitavuse huvides peab palsamiäädika pudelitesse villimine toimuma Reggio Emilia maakonna territooriumil.

Palsamiäädika „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” valmistamine on pikaajaline ja keeruline protsess, mille käigus mängivad kergesti mõjutatava toote jaoks olulist rolli käärimise ja äädika oksüdeerumise etapid, seetõttu ei ole degusteerimiskomisjoni poolt hinnatavate organoleptiliste omaduste stabiilsuse tagamiseks võimalik äädikat sel ajal käidelda, transportida ega kiiresti villida. Lisaks sellele on äädika pudelitesse villimise etapp eriti oluline toote jälgitavuse tagamise seisukohalt, kuna tegemist on kallil tootega, tuleb arvestada nimetuse kuritarvitamise või toote võltsimise ohuga. Toote villimine kindlaksmääratud geograafilises piirkonnas võimaldab seda etappi hõlpsamalt kontrollida.

Palsamiäädika „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” villimiseks kasutatakse valgest läbipaistvast klaasist pakendeid, mis on kujult ümberpööratud tulbiõie sarnased ja mille maht on 5, 10 või 25 cl.

Pärast pudelitesse villimist suletakse palsamiäädikaga „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” täidetud pudelid korgiga ning pitseeritakse nõõri ja vaha abil kinni; vahale vajutatakse pitser lühendiga „ABTRE – DOP” ja punktis 3.2 esitatud klassifikatsiooni tähistavad eraldusmärgised.

Palsamiäädika pakendamiseks on võimalik kasutada ka klaasist ühe kasutuskorra pudeleid, mille maht jääb vahemikku 0,50–1 cl ja mille kuju, omadused ning pakendamise ja pitseerimise kord on vabad. Ühe kasutuskorra pudel peab olema pakendatud ümbrisesse nii, et selle taassulgumine pärast avamist ei ole võimalik; ümbrisele peab olema võimalik kanda kõik ettenähtud märgistamise ja tooteteabega seotud andmed.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Palsamiädika märgisel või riputuspaelal peab olema selgelt ja loetavalt, ühesuuruste ja sama värvi, muu teabega segiajamist välistava suurusega tähtedega esitatud toote nimetus „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia”.

Sellele tekstile on keelatud lisada muid iseloomustavaid sõnu, mida käesolevas dokumendis ei ole ette nähtud, sealhulgas omadussõnad „extra”, „fine” (eriline), „schelto” (valitud), „selezionato” (valitud), „riserva” (kollektiooni kuuluv), „superiore” (kõrgema kvaliteediga), „classico” (klassikaline) või muud samalaadsed väljendid.

Keelatud on esitada andmeid palsamiädika „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” valmistamisaasta või eeldatava vanuse kohta ning äädikatootmise algusaasta kohta; märget „extra vecchio” (eriti vana) on lubatud kasutada toote puhul, mis on laagerdunud vähemalt 25 aastat ja mis vastab punkti 3.2 alapunktis c nimetatud keemilistele ja organoleptilistele omadustele.

Nõutud kriteeriumidele vastav toode liigitatakse punktis 3.2 nimetatud organoleptilise analüüsi tulemuste põhjal ühte järgmistest kategooriatest ning tähistatakse vastavalt pronkstähisega, mis vastab alapunktile a, hõbetähisega, mis vastab alapunktile b, või kuldtähisega, mis vastab alapunktile c; viimasel juhul on lubatud ka märgise „extra vecchio” (eriti vana) kasutamine.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Punkti 3.5 kohaselt on viinamarjade tootmise ja töötlemise, toote käärimise ning palsamiädika „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” villimise geograafiliseks piirkonnaks Reggio Emilia maakond.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Kogu maakonna territooriumil valitseb mõõdukalt jahe kliima. Sellele on iseloomulikud märkimisväärsed temperatuurikõikumised nii eri aastaegade vahel kui ka sama aastaaja või ühe ööpäeva lõikes. Suvele on iseloomulikud kõrged temperatuurid, talved on karmid ja iseloomulikud on suured temperatuurikõikumised. Ka õhuniiskuse tase on kõikuv, aasta keskmised väärtused on sõltuvalt aastast 7–8 %, kuid õhuniiskus võib teatud perioodidel ulatuda ka üle 20 %.

Äädikameistrid kontrollivad väga hoolikalt toodet kogu selle eriti pika küpsemisperioodi kestel. Kasutatakse traditsioonilisi valmistamismeetodeid, mida äädikameistrid on omandanud suure kogemuste pagasiga õpetajate-meistrite korraldatud kursustel või mis on omandatud oma perekonnas vanemate ja kogenumate pereliikmete käest, kes on traditsioonide kohaselt kaasanud noori tootmisse, et nad välja õpetada, ning kes annavad oma teadmisi sel viisil ühelt põlvkonnalt teisele edasi.

5.2. Toote eripära

Toote valmimise protsess seisneb spetsiifilise tooraine (Reggio Emilia maakonnas traditsiooniliselt kasvatatavatest viinamarjasortidest valmistatud ja otseselt kuumutatud virde) omaduste aeglasel muutumises.

Toote küpsemisel pikkade aastate jooksul (vähemalt 12 aasta kestel) ei lisata kuumutatud virdele mingeid lisaaineid ega mõjutata virret täiendavate keemiliste või füüsikaliste menetluste abil.

Palsamiädikas „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” kuulub Reggio Emilia piirkonna kõige tüüpilisemate ja iseloomulikumate toiduainete hulka ning võttes arvesse toote spetsiifiliste omadustega seotud väga olulist rolli selles piirkonnas ja toodangu väikest mahtu, on mõisteta ka toote suur majanduslik väärtus ning riiklik ja rahvusvaheline tunnustus.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Toote päritolupiirkonna temperatuuri ja õhuniiskuse dünaamika eripärad mõjutavad äädika aeglast aurustumis- ja hingamisprotsessi läbi selle küpsemiseks kasutatavate vaatide. Sõltuvalt keskkonnatingimustest võib mõju olla tugevam või nõrgem. Sama kehtib ka bioloogiliste protsesside ja laagerdumisprotsesside kohta, mis sõltuvad rohkem temperatuurist ja mida võib eriti mõjutada kliimatingimuste pidev vaheldumine. Toote küpsemine on aeglane, tsükliline ja pidev protsess, mis jätkub muutumatul kujul küpsemise algusest peale.

Tihedat seost toote ja selle valmistamispiirkonna kliima ja mullastikuga seotud tingimuste vahel tugevdab veelgi asjaolu, et toote valmistamisel ei ole lubatud kasutada kiirendatud ja/või kunstliku laagerdamise meetodeid, sealhulgas meetodeid, mis hõlmavad äädikatöökodade temperatuuri-, niiskus- ja ventileerimistingimuste sihipärast reguleerimist.

Määravaks teguriks on äädikatöökodade spetsialistide tegevus väga pika laagerdumisperioodi kestel. Palsamiäädika „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” traditsiooniliste valmistamismeetodite kasutamiseks vajalik oskusteave on olemas üksnes selles piirkonnas, kus on sajanditevanune äädikatöökodade rajamise traditsioon, mis on seotud oskusteabe edasiandmisega ühelt põlvkonnalt teisele.

Veel üks oluline seos peitub kasutatavas tooraines, mis pärineb üksnes Reggio Emilia maakonna viinamarjaistandustest, mille toodangut kasutatakse KGT ja KPNi veinide tootmiseks – see asjaolu ei võimalda saavutada palsamiäädika „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” iseloomulikke omadusi väljaspool kindlaksmääratud geograafilist piirkonda.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽⁴⁾ artikli 5 lõige 7)

Taotluse esitanud asutus on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse, avaldades kaitstud päritolunimetuse „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” muutmistaotluse Itaalia Vabariigi 18. oktoobri 2011. aasta ametlikus teatajas nr 243.

Toote spetsifikaadi täielik tekst on saadaval järgmisel veebisaidil:

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

⁽⁴⁾ Vt joonealust märkust 3.