

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 172/10)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande d'enregistrement en application de l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA»

N° CE: IT-PDO-0117-01007-21.06.2012

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s)

Description du produit

La modification vise à corriger les erreurs matérielles relatives aux unités de mesure de la densité du produit et de l'acidité totale du produit. La caractéristique «densité à 20 °C: non inférieure à 1,200 gr/l» est remplacée par «densité à 20 °C: non inférieure à 1,200 g/l», dans la mesure où il s'agit de l'unité de mesure correcte (voir «Decreto del Presidente della Repubblica 12 agosto 1982, n. 802, di attuazione della direttiva n. 80/181 relativa alle unità di misura» publié sur la Gazzetta Ufficiale 302 du 3 novembre 1982); de plus, la mention «acidité totale: non inférieure à 5 degrés (exprimée en grammes d'acide acétique par 100 gr de produit)» est remplacée par «acidité totale: non inférieure à 5 degrés (exprimée en grammes d'acide acétique par 100 ml de produit)»; l'unité de mesure en millilitres étant plus appropriée dans la mesure où il s'agit d'un liquide présentant un poids spécifique significatif.

En outre, le degré de sucre du moût cuit est fixé à 40 degrés Brix au maximum plutôt qu'à 30 degrés saccharimétriques au minimum afin d'éviter des temps de cuisson prolongés et/ou des concentrations précoces du produit.

Nous complétons l'expression «fermentation sucro-acétique» en la modifiant en «fermentation des sucres et oxydation acétique» afin d'utiliser la dénomination scientifique correcte permettant de distinguer les deux phases de la transformation du moût cuit. Cette modification revêt un caractère uniquement descriptif et n'a aucune incidence sur le processus de production.

Des précisions sont apportées concernant les bois typiques de la zone (chêne rouvre, châtaignier, cerisier, genévrier, mûrier, frêne, robinier).

Les procédures codifiées relatives à la présentation des lots à embouteiller et les modalités d'exécution des analyses organoleptiques sont décrites avec précision afin de les faire connaître aux producteurs et aux consommateurs, laquelle description établit des délais et des méthodes concernant la présentation des lots, ainsi que leur scellement et classification, et le prélèvement des échantillons devant faire l'objet des examens analytiques et de l'analyse sensorielle. L'analyse sensorielle en particulier est effectuée par une commission de dégustation chargée d'examiner les caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives assorties de valeurs numériques. La somme de ces valeurs représente l'évaluation du goûteur et la moyenne des évaluations individuelles représente le jugement du panel. Seul le produit ayant obtenu une note égale ou supérieure à 240 est apte à l'embouteillage.

En fonction de la note obtenue à la suite de l'analyse sensorielle et du respect des critères physiques et chimiques, seront apposés trois timbres de couleur différente sur lesquels figurera également une numérotation progressive permettant la traçabilité du produit.

En ce qui concerne l'embouteillage, les contenants assument une forme unique, mais peuvent être de contenances différentes. Une fois que les contenants ont été remplis et bouchés, le bouchon est attaché avec une ficelle; la ficelle et le bouchon sont recouverts de cire, sur laquelle est imprimé un sceau portant les acronymes «ABTRE — DOP» et un symbole permettant de déterminer le type du contenu selon le timbre coloré.

En plus des contenants actuellement utilisés de type A et B, un flacon de moindre contenance (50 ml) de type C est également prévu afin que le consommateur moyen puisse acquérir un produit prestigieux de grande valeur à un prix accessible.

Sont prévus en outre des contenants monodoses en verre d'une contenance allant de 5 à 10 ml, scellés et de forme indéfinie.

Étiquetage

La bouteille reçoit un timbre coloré en fonction de l'évaluation résultant de l'analyse sensorielle. Le «timbre bronze» correspond à une note comprise entre 240 et 269 points; le «timbre argent» correspond à une note égale ou supérieure à 270; le «timbre or» correspond à une note égale ou supérieure à 300 et à un vieillissement de 25 ans au minimum.

De plus, il est proposé que les mentions prévues par le cahier des charges puissent être apposées tant sur l'étiquette que sur le pendentif, et des conditions d'étiquetage spécifiques sont établies pour les contenants monodoses.

Conformément à l'article 7, paragraphe 1, point g), du règlement (UE) n° 1151/2012, le nom et l'adresse de l'organisme chargé de contrôler le respect des dispositions du cahier des charges ont été ajoutés.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽³⁾

«ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA»

N° CE: IT-PDO-0117-01007-21.06.2012

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices; etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» doit, lors de sa mise à la consommation, répondre aux caractéristiques suivantes: couleur: brun foncé, limpide, brillant; densité: appréciable et présentant un caractère sirupeux et fluide; parfum: pénétrant et persistant, parfumé, ayant une acidité agréable ou un bouquet caractéristique, dépendant également des bois utilisés — chêne rouvre, châtaignier, cerisier, genévrier, mûrier, frêne, robinier — et de la durée de vieillissement; saveur: douce et aigre selon un juste équilibre, ayant une acidité appréciable et un caractère aromatique en harmonie avec les caractères olfactifs; acidité totale: non inférieure à 5 degrés (exprimée en grammes d'acide acétique par 100 ml de produit); densité à 20 °C: non inférieure à 1,200 g/ml.

À la suite de la réduction de volume résultant de la cuisson, la teneur en sucre du moût cuit ne devra pas présenter un degré de sucre supérieur à 40 degrés Brix.

La fermentation des sucres et l'oxydation acétique permettent d'obtenir une maturation, un vieillissement et un affinage optimaux après une période de temps minimale de 12 ans, qui correspond à la période minimale requise pour commercialiser le produit portant la dénomination.

La qualité du produit est définie par une note globale, attribuée par le panel de goûteurs lors de l'examen sensoriel.

Afin d'assurer une alternance parmi les goûteurs, ceux-ci sont choisis sur une liste sur laquelle figure uniquement le nom des personnes habilitées au terme d'une formation appropriée. La capacité des goûteurs à garantir des appréciations correctes et homogènes est évaluée en permanence.

L'analyse sensorielle permet d'évaluer les caractères ci-après et d'accorder une note globale qui est fondée sur les fourchettes de valeurs respectives:

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

caractères visuels: de 27 à 60 points;

caractères olfactifs: de 44 à 75 points;

caractères gustatifs: de 129 à 210 points.

Chaque caractère peut à son tour être représenté par des éléments descriptifs plus spécifiques, établis en fonction de la tradition et de l'évolution des critères d'analyse sensorielle.

S'il reçoit une note inférieure à 240, le produit n'est pas propre à la commercialisation et ne peut donc être embouteillé.

Le produit propre à la commercialisation est classé dans les catégories suivantes: note comprise entre 240 et 269 points; note égale ou supérieure à 270; note égale ou supérieure à 300 et vieillissement de 25 ans au minimum.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La matière première utilisée dans la production de l'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» est constituée de moûts de raisin. Les raisins proviennent des vignobles composés en tout ou en partie des cépages suivants: Lambrusco (toutes les variétés et clones); Ancellotta, Trebbiano (toutes les variétés et clones); Sauvignon, Sgavetta; Berzemino, Occhio di Gatta.

Tous les cépages inscrits en AOP dans la province de Reggio Emilia.

Les raisins destinés à la production de l'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» doivent garantir au moût un titre d'au moins 15 degrés saccharimétriques et leur production maximale ne peut excéder 160 quintaux par hectare de vignoble en culture spécialisée.

Le rendement maximal de raisin en moût destiné à la concentration ne doit pas être supérieur à 70 %.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production des raisins, l'obtention des moûts, leur cuisson, l'élaboration et la maturation du produit doivent être réalisées sur le territoire de la province de Reggio Emilia.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

L'embouteillage doit avoir lieu dans la province de Reggio Emilia pour des raisons de qualité et de traçabilité.

L'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» est obtenu par un processus de production compliqué et long, au cours duquel les processus de fermentation et d'oxydation acétique jouent un rôle important; en raison de la grande sensibilité du produit, il convient de ne pas le manipuler ou le transporter et de l'embouteiller rapidement, afin de ne pas altérer les caractéristiques organoleptiques certifiées par le panel des goûteurs. De plus, l'embouteillage est une phase particulièrement critique du point de vue de la traçabilité: vu la valeur élevée du produit, il existe un risque d'usurpation de l'appellation ou de fraudes; c'est pourquoi l'embouteillage dans l'aire permet de contrôler plus facilement cette phase.

L'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» est embouteillé dans des contenants en verre blanc transparent, en forme de tulipe renversée, d'une contenance de 5, 10 ou 25 cl.

Après l'embouteillage, les bouteilles remplies d'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» doivent être bouchées et scellées au moyen d'une ficelle et de cire, sur laquelle est imprimé un sceau portant les acronymes «ABTRE — DOP», en plus des signes distinctifs du classement décrit au point 3.2.

Il est également possible d'utiliser des contenants monodoses en verre, d'une contenance comprise entre 0,50 et 1 cl, dont la forme, les caractéristiques, les modalités de conditionnement et de scellement sont libres. Chaque contenant monodose doit être conditionné dans un emballage scellé de façon à ce que celui-ci ne puisse pas être réutilisé après ouverture et sur lequel il sera possible d'apposer tous les éléments nécessaires à la désignation et à la présentation.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Sur l'étiquette ou le pendentif, l'appellation «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» doit figurer en caractères clairs, indélébiles, de même dimension et de même couleur, et suffisamment grands pour pouvoir être distingués de toute autre mention.

Il est interdit d'ajouter une quelconque qualification autre que celle qui est expressément prévue par le présent document, y compris les adjectifs «extra», «fine» (fin), «scelto» (choisi), «selezionato» (sélectionné), «riserva» (réserve), «superiore» (supérieur), «classico» (classique) ou tout adjectif similaire.

Toute référence à l'année de production, à l'âge présumé de l'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» et à la date de début de production de la vinaigrerie est interdite; la mention «extra vecchio» (extra vieux) peut être utilisée pour le produit ayant fait l'objet d'un vieillissement d'au moins 25 ans et bénéficiant d'une évaluation satisfaisante du point de vue chimique et sensoriel au regard des exigences établies au point 3.2, cas c).

Le produit répondant aux critères sera distingué, sur la base du classement attribué à la suite des analyses sensorielles et décrit au point 3.2, par l'apposition sur la bouteille d'un «timbre bronze» dans le cas a); d'un «timbre argent» dans le cas b) et d'un «timbre or» dans le cas c) pour lequel la mention «extra vecchio» (extra vieux) est autorisée.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production des raisins, d'élaboration, de maturation du produit tel qu'indiqué au point 3.5 et d'embouteillage de l'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» est la province de Reggio Emilia.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'ensemble du territoire de la province jouit d'un climat tempéré froid. Ce climat est habituellement à l'origine de différences notables de température, tant d'une saison à l'autre qu'au cours de la même saison ou de la même journée. L'aire se caractérise par des étés chauds, des hivers rigoureux et une grande amplitude thermique estivale. L'humidité varie également significativement, avec des valeurs moyennes atteignant des niveaux de 7-8 % d'une année à l'autre et dépassant les 20 % au cours d'une même année.

Les maîtres vinaigriers continuent d'effectuer des contrôles durant la très longue période de vieillissement. Ils maîtrisent les techniques de production traditionnelles qu'ils ont apprises en participant à des cours spécifiques donnés par des professeurs spécialisés, au terme d'une longue expérience, ou qu'ils ont apprises au sein de la famille où les parents plus âgés et expérimentés associent, par tradition, les jeunes aux phases de production pour les former et perpétuer ainsi les connaissances de génération en génération.

5.2. Spécificité du produit

Le produit est le fruit de la lente transformation d'une matière première unique: le moût issu de raisins provenant de cépages traditionnellement cultivés dans la province de Reggio Emilia et qui est cuit à feu direct.

Sa maturation pendant les longues années de vieillissement (au moins 12) se fait sans ajout de substances autres que le moût cuit, et sans interventions physiques ou chimiques d'aucune nature.

Comptant parmi les produits alimentaires les plus typiques et caractéristiques de la région de Reggio Emilia, l'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» revêt une importance considérable en raison de ses caractéristiques qui, avec le modeste volume de sa production, sont les éléments déterminant la valeur économique et le prestige national et international du produit.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Les valeurs relatives à la température et à l'humidité de l'aire d'origine ont une incidence sur les lents processus d'évaporation et de transpiration des fûts qui répondent à des dynamiques plus ou moins intenses en fonction des conditions environnementales. Il en va de même pour les processus biologiques et les processus d'affinage, qui sont davantage liés à la température et sont en tout état de cause caractérisés par un phénomène d'alternance induit depuis toujours par les variables climatiques. Les caractéristiques uniques de ce processus lent, alterné et discontinu sont immuables depuis sa création.

Le lien étroit entre le produit et les facteurs climatiques et pédologiques du territoire concerné est confirmé et consolidé par l'interdiction de techniques de vieillissement accéléré et/ou artificiel, y compris celles qui reposent sur les variations provoquées par les conditions de température, d'humidité et de ventilation des vinaigreries.

L'activité des responsables des vinaigreries durant la très longue période de vieillissement est déterminante. Les compétences requises pour appliquer les techniques de production traditionnelles de l'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» se trouvent uniquement dans cette région, marquée par la présence séculaire des vinaigreries, et ont été diffusées par la transmission des connaissances entre générations.

Un autre lien réside dans le fait que la matière première provient exclusivement de vignobles se trouvant dans la province de Reggio Emilia, utilisés pour produire des vins AOP et IGP, ce qui rend les caractéristiques de l'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» impossibles à reproduire en dehors de la zone précisée.

Référence à la publication du cahier des charges

[Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition pour la demande de modification de l'appellation d'origine protégée «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» sur la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 243 du 18 octobre 2011.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

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

⁽⁴⁾ Cf. note 3.