

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 152/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e kérelem közzétételének napjától számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**„ACETO BALSAMICO DI MODENA”****EK-szám: IT/PGI/005/0430/18.11.2004****OEM () OFJ (X)**

Ezen összefoglaló célja a termékleírás fő pontjainak bemutatása tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

Név: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
cím: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel.: (39) 06 481 99 68
Fax: (39) 06 42 01 31 26
e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Csoportosulás:*

Név: Consorzio Aceto Balsamico di Modena Soc. Coop. a r.l — Consorzio Produzione Certificata Aceto Balsamico Modenese — Comitato Produttori Indipendenti Aceto Balsamico di Modena
Cím: c/o C.C.I.A.A.
Via Ganaceto, 134
I-41100 Modena
Tel.: —
Fax: —
e-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. *Termék típusa:*

1.8. osztály: Az I. mellékletben szereplő egyéb termékek – Ecet

4. *Termékleírás*

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4.1. Elnevezés: „Aceto Balsamico di Modena”

4.2. Leírás:

Jellemzők:

- sűrűség 20 °C-on, finomított termék esetén: legalább 1,06,
- tényleges alkoholtartalom: legfeljebb 1,5 térfogatszázalék,
- minimális összes savtartalom: 6 %,
- maximális összes kén-dioxid-tartalom: 100 mg/l,
- hamu: legalább 2,5 ezrelék,
- minimális nettó szárazanyag-tartalom: 30 g/l,
- redukálócukrok: legalább 110 g/l.

Érzékszervi (organoleptikus) tulajdonságok:

- átlátszóság: átlátszó, csillogó,
- szín: élénk barna,
- illat: tartós, finom, enyhén savas, esetlegesen fára emlékeztető jegyekkel,
- íz: édes-savanyú, kiegyenlített.

4.3. Földrajzi terület: Az „Aceto Balsamico di Modena”-t (modenai balsamecet) Modena és Reggio Emilia körzet (provincia) közigazgatási területén kell előállítani.

4.4. A származás igazolása: Az előállítás valamennyi szakaszát ellenőrizni kell, minden egyes szakasz esetében nyilvántartva a be- és kilépő termékeket, az ellenőrzési terv rendelkezéseinek megfelelően. Így az ellenőrző szerv által a termelőkről, a szőlőtermő parcellákról, a szőlőtermesztőkről, a musttermelőkről, a feldolgozókról, a palackozókról, és a csomagolókról vezetett megfelelő nyilvántartások vezetésével, illetve a termelt, palackozott és eredetmegjelöléssel ellátott tételekkel kapcsolatban az ellenőrző szerv felé fennálló, szigorú bejelentési kötelezettséggel biztosított a termék nyomon követhetősége. Az ellenőrző szerv a nyilvántartásokban szereplő valamennyi természetes és jogi személyt a termelési előírásnak és az ellenőrzési tervnek megfelelően ellenőrizz.

4.5. Az előállítás módja: Az „Aceto Balsamico di Modena”-t részben erjesztett és/vagy főzött és/vagy sűrített szőlőmustból nyerik, legalább 10 éves ecet bizonyos arányban történő hozzáadásával és legalább 10 %-ban kizárólag bor erjesztéséből származó ecet hozzáadásával. A főzött és/vagy sűrített szőlőmust százalékos aránya a kiindulási masszában nem lehet alacsonyabb 20 %-nál. A sűrítés addig tart, amíg a kiindulási mustmassza 20 °C-on legalább 1,240 sűrűségű lesz.

Azért, hogy az „Aceto Balsamico di Modena” a 2. cikknek megfelelő tulajdonságokkal bírjon, a mustnak a következő szőlőfajták valamelyikéből kell készülnie: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana vagy Montuni és meg kell felelnie az alábbi jellemzőknek:

- minimális összes savtartalom: 8 g/kg (kizárólag a főzött és sűrített mustok esetében),
- minimális nettó szárazanyag-tartalom: 55 g/kg (kizárólag a főzött és sűrített mustok esetében).

Legfeljebb a termék 2 térfogatszázalékáig megengedett karamell hozzáadása a szín stabilizálása érdekében. Bármely más anyag hozzáadása tilos. Az „Aceto Balsamico di Modena” előállítása a szokásos erjesztési módszerrel, megfelelően összeállított baktériumtelepek alkalmazásával, vagy a közismert lassú, felszíni vagy lassú, forgácsos erjesztéses módon, amelyet finomítás követ. Az erjesztés és a finomítás minden esetben értékes fából – mint pl. kocsányos tölgy, gesztenye, tölgy, eperfa, boróka – készülő tárolókban megy végbe, az előállításhoz szükséges kiindulási massa összeállításától számított legalább 60 nap leforgása alatt. A közvetlen fogyasztásra szánt „Aceto Balsamico di Modenát” 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 2 l; 3 l vagy 5 l űrtartalmú, üveg, fa, kerámia, vagy égetett agyag tárolóedénybe kell tölteni; illetve egyszemélyes, legfeljebb 25 ml-es kis műanyag vagy kompozit anyag tasakokba is lehet tölteni, amelyen ugyanazon feliratoknak kell szerepelnie, mint a palackok címkéin. A földrajzi eredet térségében kötelező fázisok az kiindulási massa alapanyainak összeállítása, feldolgozása és fahordókban történő finomítása és/vagy érlelése.

- 4.6. Kapcsolat: Az „Aceto Balsamico di Modena” jóhírnévét bizonyítja kétség kívül akár az olasz, akár a nemzetközi piacon különféle receptekben történő alkalmazása, általános jelenléte az interneten, a sajtóban és a médiában. Ez a jóhírnév segít a fogyasztónak, hogy azonnal felismerje a szóban forgó termék egyedülállóságát és hitelességét.

Az „Aceto Balsamico di Modena” már jó ideje jelképezi Modena történelmét és kultúráját, jóhírve világszerte tagadhatatlan. Létezése szorosan kötődik azoknak az embereknek az ismereteihez, hagyományaihoz és szakértelméhez, akik létre hozták e terület exkluzív és jellemző termékét. Az „Aceto Balsamico di Modena” e terület szociális és gazdasági életének részévé vált, jövedelemforrást jelentve számos piaci szereplőnek. A konyhaművészeti tradícióknak is szerves részévé vált, tekintve, hogy főszerepet tölt be számos, regionális receptben. Mulatságok és rendezvények követik egymást évek óta, amelyek őrzik a hosszú idők során kialakult hagyományokat, amely eseményeken jelen vannak a helyi termelők is, akik számára ez egyfajta megmérettetés – őrizve a helyi szokásokat is. Sajátos, jellegzetes termékként az „Aceto Balsamico di Modena” hírnevet és megbecsülést szerzett az egész világon, ahol a fogyasztók tökéletesen kapcsolják a termékkel kapcsolatos „élményt” a két Emilia Romagna-i tartomány területének gasztronómiai minőségi imázsához.

- 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: CSQA Certificazioni srl

cím: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Tel.: (39) 0445 31 30 11

Fax: (39) 0445 31 30 70

e-mail: csqa@csqa.it

- 4.8. Címkézés: A csomagoláson az „Aceto Balsamico di Modena” megnevezés mellett fel kell tüntetni az „Indicazione Geografica Protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratot, teljesen kiírva, vagy rövidítve, olasz nyelven és/vagy a célország nyelvén. Kizárólag az „invecchiato” (érlelt) felirat szerepelhet még rajta – további kiegészítés nélkül –, amennyiben az érlelés hordóban vagy más fa tárolóban, legalább 3 évig ment végbe.
-