

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) NR 2081/92

REGISTRERINGSANSÖKAN

SUB (X) SGB (...)

Ansökningsnummer i medlemsstaten:

1. BEHÖRIG MYNDIGHET I MEDLEMSSTATEN:

Namn: Ministero per le Politiche Agricole
Adress: Via XX Settembre, 20 - 00187 ROM
Tel.: 06 - 4819968 - Fax: 06 - 42013126

2. ANSÖKANDE GRUPP:

2.1 Namn: Consorzio tra Produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia

2.2 Adress: c/o C.C.I.A.A. - Piazza Vittoria, 1 - 42100 Reggio Emilia

Tel.: 0522-796294 - Fax: 0522-433750

2.3 Sammansättning: Producenter/bearbetare (x) annat ()

3. PRODUKTTYP:

Kryddor

4. PRODUKTSPECIFIKATION:

(Sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

4.1 Namn: Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia (traditionell balsamvinäger från Reggio Emilia)

4.2 Beskrivning: När den saluförs skall "Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia" ha följande egenskaper:

Färg: mörkbrun, klar lyster.

Konsistens: tjock, men utan att på något sätt vara trögflytande.

Arom: väldoftande, framträdande och lång, med angenäm syrlighet och en karakteristisk bouquet som även kommer från träslagen i de fat/tunnor som används under framställningsprocessen.

Smak: balanserad, söt och bitter, påtaglig syrlighet och en smak i harmoni med aromen.

Total syrahalt: lägst 5 % (uttryckt i gram ättiksyra per 100 gram färdig produkt).

Täthet vid 20°: lägst 1,200.

Produkten framställs av druvmust.

Tappning på flaskor sker inom provinsen Reggio Emiliias gränser. Endast glasflaskor som ser ut som en upp och nervänd tulpan får användas.

4.3 Geografiskt område:

Provinsen Reggio Emilia.

4.4 Bevis på ursprung:

Sedan urminnes tider har balsamvinäger varit en specialitet för området runt Reggio Emilia. Dess egenskaper och särprägel vårdas ömt.

Det första ovedersägliga belägget för "Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia" är dikten Vita Mathildis, skriven mellan år 1112 och 1115 av dominikanermunken Donizone i klostret Sant'Apollonio di Canossa.

Bland en stor mängd historiska dokument är det mest tillförlitliga (i litterärt avseende) från ingen mindre än Ludovico Ariosto, den störste antiklerikale poeten på det italienska språket. År 1518 riktar han sin Satir nr III mot kusinen Annibale Malagussi, och i den omtalas särskilt den "speciella vinäger" som framställs i området runt Reggio Emilia.

4.5 Framställningsmetod:

De druvor som används för framställning av "Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia" måste ge musten en sockerhalt på minst 15 viktprocent uttryckt i sackaros. Produktionen får vara högst 16 000 kg per hektar på vingårdar som har en specialiserad odling, och man får utvinna högst 70 % must.

Den must som används upphettas i öppna kärl vid atmosfäriskt lufttryck.

Efter det att volymen reducerats genom upphettningen, får sockerhalten i musten inte vara lägre än 30 viktprocent uttryckt i sackaros.

Det är förbjudet att använda blandad must eller must med tillsatser i någon form.

I den upphettade musten påbörjas därefter en alkohol- och ättiksyrajäsning. Detta sker i den typ av lokaler som traditionellt används för framställning av vinäger (s.k. "acetaie"). Metoderna skall vara de traditionella, vilket innebär att produkten får nödvändig ventilation och utsätts för naturliga temperaturväxlingar.

Den tid som krävs för att "Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia" skall kunna lagras, mogna och bli fullt utvecklad är minst 12 år. Efter upphettningen tappas musten i flera omgångar över på träfat i olika storlek. Dessa är numrerade och försedda med ett kontrollnummer. De träslag som används är de typiska för trakten t. ex. ek, en, körsbärsträd, mullbärsträd, kastanj, ask och akacia.

När produkten har uppnått de egenskaper som utgör minimikrav i kravspecifikationen görs analyser och organoleptiska undersökningar. Om kraven då uppfylls kan buteljering ske i glasflaskor. Dessa har formen av en upp och nervänd tulpan och rymmer mellan 10 och 25 cl.

Samtliga led i kedjan, själva framställningen, lagringen och omtappningarna, måste äga rum inom provinsen Reggio Emiliias gränser.

4.6 Samband med området:

Detta är en tidskrävande bearbetning av en unik råvara, nämligen den must som erhålls från druvor av sådana sorter som traditionellt odlas i provinsen Reggio Emilia och som upphettas genom direkt uppvärmning.

Mognaden under den långa lagringstiden (minst 12 år) sker utan tillsats av andra ämnen och utan några som helst fysikaliska eller kemiska processer.

Bland de mest typiska livsmedelsprodukterna från provinsen Reggio Emilia är "Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia" av utomordentlig stor betydelse på grund av dels vinägersns särskilda egenskaper, dels den begränsade produktionen. Det är dessa båda faktorer som är av avgörande betydelse för produktens ekonomiska värde och dess prestige såväl inom landet som internationellt.

Det nära sambandet mellan å ena sidan produkten och å andra sidan klimatet och jordmånen i trakten tar sig dessutom uttryck i det faktum att det är förbjudet att påskynda mognadsprocessen eller att få den att ske på konstgjord väg. Detta innebär att det likaså är förbjudet att reglera temperaturen, fuktigheten eller ventilationen i lagringslokalerna.

Råvaran kommer uteslutande från sådana vingårdar i provinsen Reggio Emilia där man framställer kvalitetsviner fso. Detta innebär att man utanför provinsens gränser inte kan få fram en vinäger med samma egenskaper som "Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia".

4.7 Kontrollorgan:

Namn: PAI - Product Authentication Inspectorate

Adress: 65 - High Street, Worthing BN 11 1 DN, West Sussex, och
PAI Italia s.r.l., Borgo Giacomo Tommasini, 9, 43100 Parma.

4.8 Märkning:

Vid buteljeringen skall flaskan förslutas hermetiskt och förses med ett numrerat kontrollmärke. Produktionsåret får inte anges, inte heller hur gammal vinägern är eller när framställningsprocessen påbörjades. Däremot får man på etiketten, eller på ett band eller dylikt som hängs runt flaskan, ge en allmän historik kring produkten och information om dess användning. Information om buteljeringsdatum, råvarornas ursprung eller produktionsmetoder får inte lämnas.

4.9 Nationella krav:

Erkänd kontrollerad ursprungsbeteckning, "D.O.C." (dekret av den 5.4.1983).
Produkt inom sektorn för kryddor (lag nr 93 av den 3.4.1986).
Kravspecifikationen (dekret av den 9.2.1987).

Ifylles av kommissionen

EG-nummer:

Dag då komplett ansökan mottogs: