

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 Modena

2.2 Adress: Huvudkontoret: c/o C.C.I.A.A. - Via Ganacato, 134 - 41100 Modena
Tekniska enheten: Corso Cavour, 60 - 41100 Modena
Tel.: 059 - 236981 - 242566 (fax)

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

3. PRODUKTTYP:

Krydda

4. PRODUKTSPECIFIKATION:

(Sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

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

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

Färg: mörkbrun, klar lyster.

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

Arom: karakteristiskt väldoftande, väl avvägd, tydlig och lång, påtaglig, angenäm och harmonisk syrlighet.

Smak: karakteristisk för balsamvinäger, så som den har varit i århundraden utan att förändras: söt och bitter, balanserad, med påtaglig syrlighet; antydande till en arom som kommer från de olika träslagen i de fat/tunnor som används under hela

processen; livlig, ädel, fyllig, sammetslen, intensiv och lång; i god harmoni med egenskaperna beträffande arom.

Total syrahalt: lägst 4,5 % (uttryckt i gram ättiksyra per 100 gram färdig produkt).

Täthet vid 20°: lägst 1,240.

Produkten framställs av druvmust.

Förpackningen sker inom provinsen Modenas gränser. Endast vita glasflaskor får användas. Formen är den unika, sfärisk, med rektangulär bas och i massivt glas.

4.3 Geografiskt område:

Samtliga kommuner i provinsen Modena.

4.4 Bevis på ursprung:

Det finns många historiska belägg för "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena".

Termen "balsamico" dyker för första gången upp i samband med ordet "vinäger" år 1700. Detta nämns år 1747 i de register över vinskördar och försäljning av vin som fördes av Cantine Segrete Ducali och som nu förvaras på det statliga arkivet i Modena. Traditionen att i ett begränsat område som provinsen Modena framställa en "mycket särpräglad" balsamvinäger går emellertid så långt tillbaka i tiden att man finner belägg för detta redan år 1508 vid hovet runt hertigen av Modena, Alfonso I d'Este, make till Lucrezia Borgia.

I dokument och manuskript från 1500-talet och från år 1796 nämns den mogna must som användes för att framställa balsamvinäger på det för Modena typiska sättet. Det talas också om de förstärkningar som gjordes på 36 träfat som förvarades i det tredje av de torn på Palazzo Ducale som vetter mot S. Domenico. Det är intressant att notera hur det efter dessa första belägg ideligen är två fundamentala faktorer som nämns i samband med framställning av "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena": dels att råvaran utgörs av den upphettade musten från druvor som är typiska för provinsen, dels att framställningen aldrig sker i markplanet utan på en övervåning, för det mesta uppe på en vindsvåning.

De första reglerna för framställning av "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena" ges i ett brev som Francesco Aggazzotti år 1860 skriver till Pio Fabriani.

Därefter blir vittnesbörden allt fler, och de får en mer officiell prägel allt eftersom handeln utvecklas. Vinägern finns med på utställningar, t. ex. Esposizione Agraria 1863 i Modena och Esposizione Emiliana 1888 i Bologna. I broschyrer från den tiden framhålls det att balsamvinägern är en specialitet från Modena och att den framställs av utvalda druvor.

Vad som sagts ovan är alltså ett bevis på att man i Modena sedan urminnes tider framställt en speciell vinäger som inte har funnits i andra trakter. Denna vinäger har särskilda egenskaper som den får genom en framställning och lagring som förblivit nästan helt oförändrade fram till våra dagar. Allt detta återges i kravspecifikationen för "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena".

I fråga om produktens ursprung erhålls råvaran, dvs. musten, av druvor från vingårdar där sorterna helt eller delvis är de som anges i artikel 2 i kravspecifikationen eller de som krävs för framställning av kvalitetsvin fso inom provinsen Modenas gränser.

Innan vinägern får säljas görs analyser och organoleptiska undersökningar, och de krav som därvid ställs måste uppfyllas.

Efter det att produkten tappats på flaska skall denna förses med ett kontrollmärke. Märket skall inte kunna återanvändas, och flaskan skall inte kunna öppnas utan att märket rivs itu.

4.5 Framställningsmetod:

De druvor som används för framställning av "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena" 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 i minst 30 minuter. Detta sker genom direkt uppvärmning och vid en temperatur på lägst 80°C.

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 sådana 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 Modena" skall kunna lagras, mogna och bli fullt utvecklad är minst 12 år. Efter upphettningen tappas musten i flera omgångar över på träfat i olika storlekar. Dessa är numrerade och förseglade, och träslagen är de typiska för trakten t. ex. ek, en, körsbärsträd, mulnbärsträd och kastanj.

När produkten anses ha uppnått de egenskaper som utgör minimikrav i kravspecifikationen görs analyser och organoleptiska undersökningar. Om kraven då uppfylls kan buteljering ske i särskilda vita glasflaskor. Dessa har en sfärisk form med rektangulär botten och rymmer mellan 10 och 40 cl.

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

4.6 Samband med området:

Det rör sig här om en tidskrävande bearbetning av en unik råvara, nämligen den must som erhålls från druvor av de sorter som traditionellt odlas i provinsen Modena 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 Modena är "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena" av utomordentlig stor betydelse på grund av dels vinägnens särskilda egenskaper, dels den begränsade produktionen. Det är dessa båda faktorer som är av avgörande betydelse för produktens ekonomiska värde och 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 ytterligare 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 vingårdar i provinsen Modena där man framställer kvalitetsviner fso. Detta innebär att man utanför detta område inte kan få fram en vinäger med samma egenskaper som "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena".

4.7 Kontrollorgan:

Namn: CERMET - Certificazione e controllo della qualità - Soc. Cons. a.r.l.

Adress: Via A. Moro, 22 - 40068 S. Lazzaro di Savena (Bologna).

4.8 Märkning:

På varje flaska skall det finnas dels ett numrerat kontrollmärke, dels producentens egen etikett med angivande av företagets namn samt beteckningen "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - Denominazione di Origine Protetta" (traditionell balsamvinäger från Modena - skyddad ursprungsbeteckning).

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: