

VERORDNUNG (EG) Nr. 583/2009 DER KOMMISSION

vom 3. Juli 2009

zur Eintragung einer Bezeichnung in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben (Aceto Balsamico di Modena (g.g.A.))

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 7 Absatz 5 Unterabsätze 3 und 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 6 Absatz 2 und in Anwendung von Artikel 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ist der Antrag Italiens auf Eintragung der Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht worden⁽²⁾.
- (2) Deutschland, Griechenland und Frankreich haben gegen die Eintragung gemäß Artikel 7 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch erhoben. Dieser Einspruch wurde gemäß Artikel 7 Absatz 3 Unterabsatz 1 Buchstaben a bis d als zulässig erachtet.
- (3) Der von Deutschland eingelegte Einspruch konzentriert sich darauf, dass sich die Eintragung der geschützten geografischen Angabe „Aceto Balsamico di Modena“ nachteilig auf das Bestehen von Erzeugnissen auswirkt, die sich bereits seit mehr als fünf Jahren rechtmäßig unter der Handelsbezeichnung Balsamessig/Aceto balsamico in Verkehr befinden, sowie darauf, dass sich diese Bezeichnungen als Gattungsbezeichnungen darstellen. Deutschland hat außerdem darauf hingewiesen, dass die einzelnen Herstellungsphasen in dem Ursprungsgebiet klarer dargestellt werden müssten.
- (4) Der von Frankreich vorgebrachte Einspruch bezieht sich insbesondere darauf, dass die Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ kein besonderes Ansehen habe, das sich von dem des Erzeugnisses „Aceto balsamico tradizionale di Modena“ unterscheidet, eine Bezeichnung, die bereits durch die Verordnung (EG) Nr. 813/2000 des Rates⁽³⁾ als geschützte Ursprungsbezeichnung eingetragen sei. Frankreich ist der Auffassung, dass die Verbraucher über die Art und den Ursprung des Erzeugnisses irregeführt werden könnten.
- (5) Griechenland wiederum weist auf die Bedeutung der Erzeugung von Balsamessig auf seinem Staatsgebiet hin, der unter anderem unter den Bezeichnungen „balsamico“ oder „balsamon“ in Verkehr gebracht wird, und auf die nachteilige Auswirkung, die die Eintragung der Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ auf das Bestehen dieser Erzeugnisse haben würde, die sich seit mindestens fünf Jahren rechtmäßig in Verkehr befinden. Griechenland schließt sich der Auffassung an, dass die Begriffe „aceto balsamico“, „balsamic“ usw. Gattungsbezeichnungen sind.
- (6) Die Kommission hat die betreffenden Mitgliedstaaten mit Schreiben vom 4. März 2008 aufgefordert, in Übereinstimmung mit ihren internen Verfahren zu einer Einigung zu gelangen.
- (7) Da innerhalb der vorgesehenen Frist keine Einigung zwischen Frankreich, Deutschland, Griechenland und Italien erzielt werden konnte, muss die Kommission gemäß dem Verfahren des Artikels 15 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 eine Entscheidung treffen.
- (8) Die Kommission hat den durch Beschluss 93/53/EG⁽⁴⁾ eingesetzten Wissenschaftlichen Ausschuss für Ursprungsbezeichnungen, geografische Angaben und die Bescheinigung besonderer Merkmale um seine Stellungnahme dazu ersucht, ob die Voraussetzungen für die Eintragung erfüllt waren. In seiner einstimmig abgegebenen Stellungnahme vom 6. März 2006 führte der Ausschuss aus, dass die Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ ein unzweifelhaftes Ansehen sowohl auf dem nationalen Markt als auch im Ausland genießt, was durch ihre häufige Verwendung in vielen Kochrezepten zahlreicher Mitgliedstaaten und ihre starke Präsenz im Internet, in der Presse und in den Medien belegt wird. Damit erfüllt „Aceto Balsamico di Modena“ die Voraussetzung für ein besonderes Ansehen des dieser Bezeichnung entsprechenden Erzeugnisses. Der Ausschuss hebt hervor, dass diese Erzeugnisse seit Jahrhunderten nebeneinander auf dem Markt bestehen. Er stellt außerdem fest, dass sich die Erzeugnisse „Aceto Balsamico di Modena“ und „Aceto balsamico tradizionale di Modena“ aufgrund ihrer Merkmale, ihrer festen Kundschaft, ihrer Verwendung, ihrer Verbreitung, ihrer Aufmachung und ihrer Preise voneinander unterscheiden, was gewährleistet, dass die betroffenen Erzeuger gleich behandelt und die Verbraucher nicht irregeführt werden. Die Kommission schließt sich diesen Ausführungen ohne Einschränkung an.
- (9) Um eine klarere Unterscheidung zwischen den genannten Erzeugnissen zu treffen, wurde betont, dass das allgemeine Verbot, andere als die ausdrücklich in der Spezifikation genannten Zusätze zu verwenden, sich auch auf numerische Zusätze bezieht. Zudem wurde die Spezifikation der Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ geringfügig geändert, um etwaige Widersprüche zu beseitigen.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.⁽²⁾ ABl. C 152 vom 6.7.2007, S. 18.⁽³⁾ ABl. L 100 vom 20.4.2000, S. 5.⁽⁴⁾ ABl. L 13 vom 21.1.1993, S. 16.

(10) Offensichtlich haben Deutschland und Griechenland in ihren Beschwerden dagegen, dass es sich bei dem zur Eintragung vorgeschlagenen Namen um eine Gattungsbezeichnung handele, nicht die Gesamtbezeichnung, d. h. „Aceto Balsamico di Modena“ berücksichtigt, sondern nur Teile davon, wie „aceto“, „balsamico“ und „aceto balsamico“, bzw. die jeweiligen Übersetzungen. Geschützt wurde aber die zusammengesetzte Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“. Die einzelnen geografischen Begriffe der zusammengesetzten Bezeichnung, auch wenn diese zusammen verwendet werden, sowie ihre Übersetzung, können unter Einhaltung der Grundsätze und Vorschriften des Gemeinschaftsrechts im gesamten Gebiet der Gemeinschaft verwendet werden.

(11) Aus den vorgenannten Gründen ist die Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ somit in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben einzutragen.

(12) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses

für geografische Angaben und Ursprungsbezeichnungen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die im Anhang I dieser Verordnung genannte Bezeichnung wird eingetragen.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält den konsolidierten Antrag mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am 20. Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 3. Juli 2009

Für die Kommission
Mariann FISCHER BOEL
Mitglied der Kommission

ANHANG I

Für den menschlichen Verzehr bestimmte Agrarerzeugnisse gemäß Anhang I EG-Vertrag:

Klasse 1.8 Andere unter Anhang I des Vertrags fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

ITALIEN

Aceto Balsamico di Modena (g.g.A.)

ANHANG II

ZUSAMMENFASSUNG

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„ACETO BALSAMICO DI MODENA“

EG Nr.: IT-PGI-0005-0430 — 18.11.2004

g. U. () g.g.A. (X)

Diese Zusammenfassung informiert über die Hauptbestandteile der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Anschrift: Via XX Settembre, 20 — 00187 Roma

Tel. 06-4819968

Fax 06-42013126

E-Mail: qualita@politicheagricole.it

2. Vereinigung:

Name Consorzio Aceto Balsamico di Modena Soc. Coop. a r.l. — Consorzio Produzione Certificata Aceto Balsamico Modenese — Comitato Produttori Indipendenti Aceto Balsamico di Modena

Anschrift: c/o C.C.I.A.A. Via Ganaceto, 134 — 41100 Modena

Tel. 059/3163514

Fax 059/3163526

E-Mail: info@consorziobalsamico.it

Zusammensetzung Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.8 — Andere Erzeugnisse des Anhangs I — Essig

4. Spezifikation

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name

„Aceto Balsamico di Modena“

4.2. Beschreibung:

Chemische Analyse:

— Dichte des fertigen Produkts bei 20 °C: mindestens 1,06;

— effektiver Alkoholgehalt: höchstens 1,5 Vol.-%;

— Mindestsäuregehalt: insgesamt 6 %;

— Schwefelhydrid: insgesamt höchstens 100 mg je Liter;

— Asche: mindestens 2,5 %;

— Trockenextrakt: mindestens 30 g netto je Liter;

— reduzierende Zucker: mindestens 110 g je Liter.

Organoleptische Prüfung:

- Klarheit: klar und leuchtend;
- Farbe: tiefbraun;
- Geruch: anhaltend, zart und leicht nach Essig, teilweise mit Holznote;
- Geschmack: süßsauer, ausgewogen.

4.3. Geografisches Gebiet:

Die Herstellung von „Aceto Balsamico di Modena“ muss im Verwaltungsgebiet der Provinzen Modena und Reggio Emilia erfolgen.

4.4. Ursprungsnachweis:

Jede Stufe des Herstellungsprozesses muss von der Kontrolleinrichtung nach den Vorschriften des Kontrollplans überwacht werden; dabei werden alle eingehenden und ausgehenden Produkte aufgezeichnet. Hierdurch und durch die Eintragung der Parzellen, auf denen die Trauben angebaut werden, der Weinbauern, der Mosthersteller, der Verarbeitungs- und der Abfüllbetriebe in entsprechende, von der Kontrolleinrichtung geführte Verzeichnisse sowie durch die umgehende Meldung der Mengen des erzeugten und des abgefüllten und etikettierten Produkts ist die Rückverfolgbarkeit sichergestellt. Alle in diese Verzeichnisse eingetragenen natürlichen und juristischen Personen unterliegen den in der Spezifikation und im betreffenden Kontrollplan vorgesehenen Kontrollen.

4.5. Herstellung:

„Aceto Balsamico di Modena“ wird aus teilvergorenem und/oder eingekochtem und/oder eingedicktem Traubenmost gewonnen, dem ein Anteil von mindestens zehn Jahre altem Essig sowie von mindestens 10 % reinem Weinessig zugefügt wird. Der Prozentsatz des eingekochten und/oder eingedickten Traubenmosts muss mindestens 20 % der zu verarbeitenden Menge betragen. Die Eindickung wird fortgesetzt, bis die ursprüngliche Masse bei 20 °C eine Dichte von mindestens 1,240 aufweist.

Um sicherzustellen, dass „Aceto Balsamico di Modena“ die unter Punkt 4.2 genannten Merkmale erhält, muss der Most aus den Traubensorten Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana oder Montuni gewonnen werden und über folgende Eigenschaften verfügen:

- Gesamtsäuregehalt: mindestens 8 g/kg (nur bei eingekochten und eingedickten Mosten)
- Trockenextrakt: mindestens 55 g/kg (nur bei eingekochten und eingedickten Mosten).

Zur Stabilisierung der Farbe können dem Fertigerzeugnis bis zu 2 Vol.-% Karamell zugefügt werden. Das Zufügen anderer Stoffe ist verboten. Die Herstellung von „Aceto Balsamico di Modena“ erfolgt nach dem üblichen Essigbereitungsverfahren durch Verwendung ausgewählter Bakterienkulturen oder in bewährter Weise durch die langsame Veressigung nach dem Oberflächenverfahren oder mittels Holzspänen und nachfolgende Veredelung. In jedem Fall erfolgen Veressigung und Veredelung in Fässern aus hochwertigem Holz wie Eiche, Kastanie, Maulbeere oder Wacholder über einen Zeitraum von mindestens 60 Tagen nach Zusammenstellung der zu verarbeitenden Rohstoffe. In den Handel kommt „Aceto Balsamico di Modena“ in Glas-, Holz-, Keramik- oder Tongefäßen von 0,250 l, 0,500 l, 0,750 l, 1 l, 2 l, 3 l bzw. 5 l sowie in Portionsbeuteln aus Kunststoff oder Verbundmaterial von höchstens 25 ml, die mit denselben Angaben versehen sind, die auch auf den Flaschenetiketten erscheinen. Gefäße aus Glas, Holz, Keramik oder Ton von mindestens 5 l oder Gefäße aus Plastik von mindestens 2 l sind jedoch zulässig, wenn das Erzeugnis für die gewerbliche Nutzung bestimmt ist. Die Zusammenstellung der Rohstoffe, die Herstellung, die Veredelung und die Reifung in Holzbehältern müssen im ursprünglichen geografischen Gebiet erfolgen. Das Produkt kann außerhalb des unter Punkt 4.3 genannten geografischen Gebiets abgefüllt werden.

4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Das Renommee von „Aceto Balsamico di Modena“ auf dem nationalen Markt und im Ausland ist durch seine häufige Verwendung in unterschiedlichen Rezepten sowie seine starke Präsenz auf dem Internet, in der Presse und in den Medien umfassend belegt. Dieses Renommee trägt dazu bei, dass der Verbraucher die Einzigartigkeit und Echtheit des Produkts sofort erkennt.

„Aceto Balsamico di Modena“ steht seit langer Zeit für die Kultur und Geschichte von Modena und genießt weltweit einen unzweifelhaft guten Ruf. Er ist eng verknüpft mit den Kenntnissen, den Traditionen und dem Know-how der Menschen, die ein exklusives und typisches Produkt dieser Gebiete geschaffen haben. „Aceto Balsamico di Modena“ wurde zum festen Bestandteil des sozioökonomischen Gefüges dieses Gebiets, zu einer Einkommensquelle für verschiedene Marktteilnehmer und durch seine wichtige Rolle für eine Vielzahl regionaler Rezepte auch zum integralen Bestandteil der traditionellen Küche. Durch die seit vielen Jahren stattfindenden, auf alten Traditionen beruhenden Feste und Veranstaltungen, an denen die lokalen Erzeuger auch zu Vergleichszwecken teilnehmen, werden die örtlichen Bräuche weitergeführt. „Aceto Balsamico di Modena“ hat im Laufe der Zeit als Spezialität und einzigartiges Produkt weltweite Bekanntheit und Wertschätzung erlangt, wobei die Verbraucher die „Erfahrung“ dieses Produkts mit der Qualität der Küche der beiden Provinzen in der Emilia Romagna verbinden.

4.7. *Kontrolleinrichtung:*

Name: CSQA Certificazioni srl

Anschrift: Via S. Gaetano, 74 — 36016 Thiene (VI)

Tel. 0039 0445 313011

Fax 0039 0445 313070

E-Mail: csqa@csqa.it

4.8. *Etikettierung:*

Auf den Verpackungen muss neben der Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ (ausgeschrieben oder abgekürzt) in italienischer Sprache und/oder in der Sprache des Bestimmungslands der Hinweis „Indicazione Geografica Protetta“ (Geschützter geografischer Ursprung) erscheinen. Zu der Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ dürfen keinerlei weitere Zusätze, auch nicht in numerischer Form, als die in dieser Produktspezifikation ausdrücklich vorgesehenen Zusätze hinzugefügt werden, einschließlich der Adjektive „extra“, „fine“, „scelto“, „selezionato“, „riserva“, „superiore“, „classico“ oder ähnliche. Der Zusatz „invecchiato“ (alt) ohne Ergänzung darf nur dann verwendet werden, wenn der Essig mindestens drei Jahre in Fässern oder anderen Holzgefäßen gereift ist.
