

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 583/2009 НА КОМИСИЯТА

от 3 юли 2009 година

за вписване на наименование в Регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания (Aceto Balsamico di Modena (ЗГУ))

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽¹⁾, и по-специално член 7, параграф 5, трета и четвърта алинея от него,

като има предвид, че:

- (1) В съответствие с член 6, параграф 2 и при прилагане на член 17, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 заявката на Италия за регистриране на наименованието „Aceto Balsamico di Modena“ бе публикувана в *Официален вестник на Европейския съюз* ⁽²⁾.
- (2) Германия, Гърция и Франция представиха възражения относно регистрацията съгласно член 7, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 510/2006. Техните възражения бяха счетени за допустими въз основа на член 7, параграф 3, първа алинея, букви от а) до г) от посочения регламент.
- (3) Възражението на Германия се дължеше конкретно на опасенията, че регистрацията на „Aceto Balsamico di Modena“ като защитено географско указание може да нанесе щети на други продукти, които поне от пет години са пуснати законно на пазара и са продавани под наименованието „Balsamessig/Aceto balsamico“, както и във връзка с изтъквания от така посочените наименования родов характер. Германия също така изтъкна липсата на яснота по отношение на етапите на производство, които трябва да се осъществяват в района на произход.
- (4) Възражението на Франция се дължи конкретно на факта, че „Aceto Balsamico di Modena“ не притежава своя собствена репутация, която да се различава от тази на „Aceto balsamico tradizionale di Modena“, вече регистрирано като защитено наименование за произход въз основа на Регламент (ЕО) № 813/2000 на Съвета ⁽³⁾. Франция твърди, че потребителите могат да бъдат подведени по отношение на естеството и произхода на въпросния продукт.
- (5) Гърция подчерта значението, което има производството на балсамов оцет на нейна територия, продаван под имена като „balsamico“ или „balsamon“, както и отрицателното въздействие, което регистрацията на „Aceto Balsamico di Modena“ би имала върху тези продукти, които се продават законно на пазара от поне пет години. Освен това Гърция твърди, че наименованията „aceto balsamico“, „balsamic“ и т.н. са родови понятия.
- (6) С писма от 4 март 2008 г. Комисията прикани заинтересованите държави-членки да постигнат взаимно съгласие в съответствие с техните вътрешни процедури.
- (7) Тъй като Франция, Германия, Гърция и Италия не постигнаха съгласие в рамките на предвидения срок, Комисията трябва да приеме решение в съответствие с процедурата, предвидена в член 15, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006.
- (8) Комисията поиска становището на Научния комитет за наименованията за произход, географските указания и сертификатите за специфичен характер, създаден съгласно Решение 93/53/ЕО ⁽⁴⁾, относно това дали са спазени изискванията за регистрация. В своето единодушно становище, представено на 6 март 2006 г., комитетът посочи, че наименованието „Aceto Balsamico di Modena“ притежава неоспорима репутация на вътрешния и международния пазар, за което свидетелства честата му употреба в кулинарни рецепти от различни държави-членки, силното му присъствие в интернет, както и в пресата и медията. Следователно „Aceto Balsamico di Modena“ изпълнява основното условие продуктът да има специфична репутация, която да отговаря на посоченото наименование. Комитетът отбеляза факта, че разглежданите видове продукти присъстват съвместно на пазара от столетия насам. Комитетът констатира също, че „Aceto Balsamico di Modena“ и „Aceto balsamico tradizionale di Modena“ са различни продукти по своите характеристики, клиентела, използване, начин на дистрибуция, представяне и цена, което гарантира справедливо отношение към съответните производители, както и избягване на подвеждане на потребителите. Комисията изцяло потвърждава тези съобщения.
- (9) За по-ясно разграничаване между тези продукти бе посочено, че в общата забрана за използване на понятия, различни от изрично предоставените в техническите спецификации, се включват и числителните определители. Освен това в техническите спецификации за наименованието „Aceto Balsamico di Modena“ бе направена поредица от несъществени промени, чиято цел бе да се премахнат неяснотите.

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.⁽²⁾ ОВ С 152, 6.7.2007 г., стр. 18.⁽³⁾ ОВ L 100, 20.4.2000 г., стр. 5.⁽⁴⁾ ОВ L 13, 21.1.1993 г., стр. 16.

- (10) Изглежда, че възражението на Германия и Гърция по отношение на родовия характер на предложеното за регистрация наименование не се отнася до цялото наименование, т.е. „Aceto Balsamico di Modena“, а само до някои негови елементи, по-конкретно понятията „aceto“, „balsamico“ и „aceto balsamico“, както и техния превод. Защита се предоставя на съставното наименование „Aceto Balsamico di Modena“. Отделните негеографски понятия от съставното наименование както използвани заедно, така и техните преводи, могат да се използват на територията на Общността в съответствие с принципите и правилата, приложими съгласно правния ред на Общността.
- защитени географски указания и наименования за произход,
- ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:
- Член 1
- Регистрира се наименованието, посочено в приложение I към настоящия регламент.
- Член 2
- Обобщение на основните точки на спецификацията е представено в приложение II към настоящия регламент.
- Член 3
- Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.
- (11) Като се имат предвид тези елементи, наименованието „Aceto Balsamico di Modena“ следва да бъде вписано в Регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания.
- (12) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет за

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 3 юли 2009 година.

За Комисията
Mariann FISCHER BOEL
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Земеделски продукти, предназначени за консумация от човека, посочени в приложение I към Договора:

Клас 1.8. Други продукти, посочени в приложение I към Договора (подправки и т.н.)

ИТАЛИЯ

Aceto Balsamico di Modena (ЗГУ)

ПРИЛОЖЕНИЕ II

РЕЗЮМЕ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

„ACETO BALSAMICO DI MODENA“

ЕО №: IT-PGI-0005-0430-18.11.2004

ЗНП () ЗГУ (X)

Настоящото резюме съдържа основните елементи от спецификацията с информационна цел.

1. **Отговорен отдел в държавата-членка**

Наименование: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Адрес: Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma

Тел.: 06 – 4819968

Факс: 06 – 42013126

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. **Група**

Наименование: Consorzio Aceto Balsamico di Modena Soc. Coop. a r.l - Consorzio Produzione Certificata Aceto Balsamico Modenese - Comitato Produttori Indipendenti Aceto Balsamico di Modena

Адрес: c/o C.C.I.A.A. Via Ganaceto, 134 - 41100 Modena

Тел.: 059/3163514

Факс: 059/3163526

E-mail: info@consorziobalsamico.it

Състав: производители/преработватели (X) други ()

3. **Вид продукт**

Клас 1.8 — Други продукти от приложение I — оцет

4. **Спецификация**

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. *Наименование*

„Aceto Balsamico di Modena“

4.2. *Описание*

Аналитични характеристики:

— плътност при 20 °C минимум 1,06 за рафинирания продукт,

— действително алкохолно съдържание, възлизащо на максимум 1,5 %,

— обща минимална киселинност 6 %,

— общо серен анхидрид: максимум 100 mg/l,

— пепел: минимум 2,5 промила,

— нетно минимално количество сух екстракт: 30 g/l,

— редуциращи захари: минимум 110 g/l.

Органолептични характеристики:

- прозрачност: прозрачен и бистър,
- цвят: наситенокафяв,
- мирис: устойчив, деликатен и леко оцетен, евентуално с лек дървесен аромат,
- вкус: сладко-кисел, уравновесен.

4.3. Географски район

Производството на „Aceto Balsamico di Modena“ трябва да се осъществява в административната територия на провинциите Модена и Реджо Емилия.

4.4. Доказателство за произход

Всяка фаза на производствения процес трябва да се контролира от контролния орган в съответствие с разпоредбите, посочени в плана за контрол, като всеки първоначален и изходен продукт се документира. По този начин и чрез вписването в специални регистри, водени от контролния орган, на парцелите от кадастъра, където се отглежда гроздето, на лозарите и на производителите на гроздова мъст, на преработвателите и на бутилиращите предприятия, и посредством навременното докладване пред контролния орган на количествата произведени продукти и на опакованите и етикетирани количества, се гарантира проследимостта на продукта. Всички физически или юридически лица, вписани в съответните регистри, са обект на контрол от страна на контролния орган в съответствие с производствената спецификация и съответния план за контрол.

4.5. Метод на получаване

„Aceto Balsamico di Modena“ се получава от частично ферментирала и/или варена и/или концентрирана гроздова мъст, като ѝ се добавя известно количество оцет, отлежал поне десет години, и с добавяне на най-малко 10 % оцет, получен само чрез ацидификация на вино. Процентът на гроздовата мъст, варена и/или концентрирана, не трябва да е под 20 % от масата, която се подава за преработка. Процесът на концентрация продължава, докато първоначалната маса на мъстта достигне плътност минимум 1,240 при температура 20 °C.

За да се гарантира придобиването на характеристиките на „Aceto Balsamico di Modena“, посочени в подточка 4.2, е необходимо мъстта да е получена от следните сортове грозде: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni, както и да притежава следните характеристики:

- обща минимална киселинност: 8 g/kg (само за варена и концентрирана мъст),
- нетно минимално количество сух екстракт: 55 g/kg (само за варена и концентрирана мъст).

Разрешено е добавянето на карамел за получаване на стабилни колориметрични показатели, най-много до 2 % от обема на крайния продукт. Добавянето на каквото и да е друго вещество е забранено. Производството на „Aceto Balsamico di Modena“ трябва да се осъществява по обичайния метод на ацидификация, при използване на отбрани колонии бактерии, или по утвърдения метод на бавна повърхностна ацидификация или бавна ацидификация при наличие на дървесни трески, последвана от рафиниране. Във всички случаи ацидификацията и рафинирането се осъществяват в съдове от благородна дървесина, например дъбови (по-специално горунови), кестенови, букови, черничеви и хвойнови, в рамките на период от минимум 60 дни от датата, на която е привършило смесването на суровините, преди да се пристъпи към процеса на производство. Съдовете, в които е бутилиран „Aceto Balsamico di Modena“ за пряка консумация, трябва да бъдат от стъкло, дърво, керамика или теракота със следната вместимост: 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 2 l; 3 l; 5 l; и в пликчета за еднократна доза, от пластмаса или многослойни материали, с максимална вместимост 25 ml, върху които са изписани същите текстове, които фигурират върху етикетите на бутилките. Разрешени са съдове, изработени от стъкло, дърво, керамика или глина с минимален капацитет 5 литра, или пластмасови съдове с минимален капацитет 2 литра, ако продуктът е предназначен за професионална употреба. Фазите, които трябва да се проведат задължително в географската зона на произход, са: събиране на суровините, преработка, рафиниране и отлежаване в дървени съдове. Продуктите може да бъдат опаковани извън зоната, определена в подточка 4.3.

4.6. Връзка

Отличната репутация, на която се радва „Aceto Balsamico di Modena“ както на вътрешния, така и на международния пазар, се забелязва и демонстрира в пълна степен от честото му присъствие в различни рецепти, от присъствието му в интернет, пресата и медиите. Тази репутация способства за това, потребителят незабавно да разпознава уникалността и автентичността на този продукт.

„Aceto Balsamico di Modena“ изразява открай време културата и историята на Модена и репутацията, на която се радва в целия свят, е неоспорима. Съществуването му е пряко свързано със знанията, традициите и уменията на местните хора, които са създали един изключителен и типичен за тези места продукт. „Aceto Balsamico di Modena“ е станал част от икономическите и социалните характеристики на този регион, като се е превърнал в източник на доходи за различни предприятия, както и в неделима част от кулинарната традиция, предвид основното му присъствие в многобройни местни рецепти. В продължение на много години се провеждат специални празници и шествия, произлизащи от установени във времето традиции, в които участват местните производители, използвайки момента, за да се срещнат, като по този начин се запазват местните обичаи. В качеството си на специфичен и особен продукт с времето „Aceto Balsamico di Modena“ е придобил известност и одобрение в целия свят, благодарение на които потребителите правят идеалната връзка между „миналото“ на продукта и представата за гастрономическите качества на територията на двете провинции на регион Емилия.

4.7. Контролен орган

Наименование: CSQA Certificazioni srl

Адрес: Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)

Тел.: 0039 0445 313011

Факс: 0039 0445 313070

E-mail: csqa@csqa.it

4.8. Етикетирание

Върху опаковките наименованието „Aceto Balsamico di Modena“ трябва да бъде придружавано от израза „Indicazione Geografica Protetta“ (защитено географско указание), изписан изцяло или съкратено на италиански език и/или на езика на държавата по предназначение. Не е разрешено към наименованието „Aceto Balsamico di Modena“ да бъдат добавяни каквито и да е определители, дори и под формата на числителни определители, освен изрично посочените в настоящите спецификации, включително прилагателните „extra“, „fine“, „scelto“, „selezionato“, „riserva“, „superiore“, „classico“ или подобни. Разрешена е употребата само на думата „invecchiato“ (отлежал) без никакви допълнителни обозначения, при условие че отлежаването е продължило не по-малко от 3 години в бъчва, буре или друг съд от дърво.
