

## KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 583/2009

af 3. juli 2009

## om registrering af en betegnelse i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Aceto Balsamico di Modena (BGB))

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(1)</sup>, særlig artikel 7, stk. 5, tredje og fjerde afsnit, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) I henhold til artikel 6, stk. 2, og artikel 17, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006 er Italiens ansøgning om registrering af betegnelsen »Aceto Balsamico di Modena« blevet offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* <sup>(2)</sup>.

(2) Tyskland, Grækenland og Frankrig har i henhold til artikel 7, stk. 1, i forordning (EF) nr. 510/2006 gjort indsigelse mod registreringen. Det blev skønnet, at indsigelserne kunne tages i betragtning på grundlag af nævnte forordnings artikel 7, stk. 3, første afsnit, litra a) til d).

(3) Tysklands indsigelse var navnlig baseret på frygten for, at registrering af den beskyttede geografiske betegnelse »Aceto Balsamico di Modena« kunne true eksistensen af produkter, der retmæssigt har været markedsført i mindst fem år og afsættes under betegnelserne Balsamessig/Aceto balsamico, samt på den påståede generiske karakter af sidstnævnte betegnelser. Tyskland pegede også på den manglende klarhed om produktionsetaperne, der skal finde sted i oprindelsesområdet.

(4) Frankrigs indsigelse vedrørte navnlig det forhold, at »Aceto Balsamico di Modena« ikke har noget selvstændigt ry, der er forskellig fra »Aceto balsamico tradizionale di Modena«s ry, der allerede er blevet registreret som beskyttet oprindelsesbetegnelse ved Rådets forordning (EF) nr. 813/2000 <sup>(3)</sup>. Efter Frankrigs opfattelse vil forbrugerne kunne blive vildledt med hensyn til produktets art og oprindelse.

(5) Grækenland pegede på den store produktion af balsamisk eddike på græsk område, der blandt andet afsættes med udtrykkene »balsamico« eller »balsamon«, og på de ugunstige virkninger, som registreringen af betegnelsen »Aceto Balsamico di Modena« kunne få for afsætningen af de græske produkter, der også har været markedsført i mindst fem år. Grækenland hævder også, at udtrykkene »aceto balsamico«, »balsamic« mv. er generiske.

(6) Ved brev af 4. marts 2008 opfordrede Kommissionen de berørte medlemsstater til efter deres egne procedurer at nå frem til en aftale.

(7) Da Frankrig, Tyskland, Grækenland og Italien ikke kunne nå til enighed inden fristens udløb, skal Kommissionen træffe beslutning efter proceduren i artikel 15, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006.

(8) Kommissionen har anmodet Den Videnskabelige Komité for Oprindelsesbetegnelser, Geografiske Betegnelser og Specificitetsattester, der blev oprettet ved Kommissionens beslutning 93/53/EØF <sup>(4)</sup>, om en udtalelse om, hvorvidt betingelserne for registrering er opfyldt. Komitéen afgav enstemmig udtalelse den 6. marts 2006, hvori den fandt, at betegnelsen »Aceto Balsamico di Modena« har en uomtvistet berømmelse på både det nationale og det internationale marked, som det fremgår af den hyppige anvendelse af denne eddike i talrige madopskrifter i mange medlemsstater og den hyppige optræden på internettet, i pressen og i medierne. »Aceto Balsamico di Modena« opfylder således betingelserne for den specifikke berømmelse for det produkt, der svarer til denne betegnelse. Komitéen bemærkede, at disse produkter sammen har været markedsført i over 100 år. Komitéen konstaterede også, at »Aceto Balsamico di Modena« og »Aceto balsamico tradizionale di Modena« er forskellige produkter med hensyn til egenskaber, sædvanlige forbrugere, anvendelse, distribution, præsentation og priser, og det er således muligt at sikre en rimelig behandling af de pågældende producenter og ikke at vildlede forbrugerne. Kommissionen er helt enig i disse betragtninger.

(9) Med henblik på at skærpe sondringen mellem disse produkter blev det præciseret, at de numeriske kvalifikationer indgik i det generelle forbud mod at anvende andre kvalifikationer end dem, der udtrykkeligt er fastsat i varespecifikationen. I varespecifikationen for betegnelsen »Aceto Balsamico di Modena« er der i øvrigt foretaget mindre tilpasninger, der skal fjerne eventuelle tvetydigheder.

<sup>(1)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

<sup>(2)</sup> EUT C 152 af 6.7.2007, s. 18.

<sup>(3)</sup> EFT L 100 af 20.4.2000, s. 5.

<sup>(4)</sup> EFT L 13 af 21.1.1993, s. 16.

- (10) Det har vist sig, at Tysklands og Grækenlands indsigelse angående den generiske karakter af den betegnelse, der er foreslået til registrering, ikke vedrører betegnelsen som helhed, dvs. »Aceto Balsamico di Modena«, men kun visse elementer af betegnelsen, nemlig udtrykkene »aceto«, »balsamico« og »aceto balsamico« eller oversættelser heraf. Beskyttelsen gives imidlertid til den sammensatte betegnelse »Aceto Balsamico di Modena«. De enkelte ikke-geografiske udtryk i den sammensatte betegnelse og oversættelser heraf kan, selv når de sammenstilles, anvendes i EF under overholdelse af principperne og reglerne for EF's retspraksis.
- Beskyttede Geografiske Betegnelser og Beskyttede Oprindelsesbetegnelser —
- UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:
- Artikel 1*
- Betegnelsen i bilag I registreres.
- Artikel 2*
- Det konsoliderede resumé med de vigtigste elementer af varespecifikationen findes i bilag II.
- Artikel 3*
- Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.
- (11) I lyset af ovenstående bør betegnelsen »Aceto Balsamico di Modena« derfor optages i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser.
- (12) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 3. juli 2009.

*På Kommissionens vegne*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Medlem af Kommissionen*

---

BILAG I

Landbrugsprodukter bestemt til konsum og opført i traktatens bilag I:

**Klasse 1.8. Andre produkter i traktatens bilag I (krydderier mv.)**

ITALIEN

Aceto Balsamico di Modena (BGB)

---

## BILAG II

## RESUMÉ

**Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

»ACETO BALSAMICO DI MODENA«

EF-nr.: IT-PGI-0005-0430-18.11.2004

**BOB ( )      BGB (X)**

Resuméet indeholder de væsentligste elementer af varespecifikationen til information.

**1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed**

Navn: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Adresse: Via XX Settembre, 20 — 00187 Roma

Telefon: +39 06 48 19 968

Telefax: +39 06 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

**2. Ansøgende sammenslutning**

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

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

Telefon.: +39 059 31 63 514

Telefax: +39 059 31 63 526

E-mail: info@consorziobalsamico.it

Sammensætning: Producenter/forarbejdningsevirkomheder (X) Andet ( )

**3. Produktets art**

Klasse 1.8 — Andre produkter i bilag I — Eddike

**4. Varespecifikation**

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

**4.1. Navn**

»Aceto Balsamico di Modena«

**4.2. Beskrivelse**

Analytisk:

— densitet ved 20 °C: mindst 1,06 for det lagrede produkt

— alkoholindhold: højst 1,5 volumenprocent

— totalt syreindhold: mindst 6 %

— totalt svovldioxidindhold: højst 100 mg/l

— askeindhold: mindst 2,5 promille

— nettotørstofindhold: mindst 30 g/l

— reducerende sukker: mindst 110 g/l.

#### Organoleptisk:

- klarhed: klar og skinnende
- farve: dybbrun
- lugt: vedvarende, delikat og lettere syrlig, eventuelt med et træagtigt præg
- smag: sursød, afbalanceret.

#### 4.3. Geografisk område

Produktionen af »Aceto Balsamico di Modena« skal finde sted i Modena- og Reggio Emilia-provinserne.

#### 4.4. Bevis for oprindelse

Hver fase i produktionsprocessen skal kontrolleres af kontrolinstansen efter bestemmelserne i kontrolplanen, idet alle indgående og udgående produkter registreres. På denne måde og ved, at de pågældende marker, hvor druerne dyrkes, vinproducenterne, mostproducenterne, forarbejdningsvirksomhederne og påfyldningsvirksomhederne samt de producerede, emballerede og etiketterede mængder opføres i særlige registre, der føres af kontrolinstansen, sikres produktets sporbarhed. Alle fysiske og juridiske personer, der er opført i de pågældende registre, underkastes kontrol fra kontrolinstansens side i overensstemmelse med bestemmelserne i varespecifikationen og den pågældende kontrolplan.

#### 4.5. Produktionsmetode

»Aceto Balsamico di Modena« fremstilles af druemost, der er delvis gæret og/eller kogt og/eller koncentreret, som tilsættes en andel lagret (mindst 10 år) eddike og eddike fra vineddikedannelse i et forhold på mindst 10 %. Procentsatsen af kogt og/eller koncentreret druemost må ikke være på under 20 % af den mængde, der forarbejdes. Koncentrationen fortsættes, indtil den oprindelige mostmasse har opnået en densitet på mindst 1,240 ved 20 °C.

For at sikre, at »Aceto Balsamico di Modena« får egenskaberne i punkt 4.2, er det nødvendigt, at mosten opnås fra følgende druetyper: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni og har følgende egenskaber:

- totalt syreindhold: mindst 8 g pr. kg (udelukkende for kogte og koncentrerede moster)
- tørstofindhold: mindst 55 g pr. kg (udelukkende for kogte og koncentrerede moster).

Det er af hensyn til farvestabiliteten tilladt at tilsætte karamel, men højst 2 volumenprocent af slutproduktet. Det er forbudt at tilsætte alle andre stoffer. Fremstillingen af »Aceto Balsamico di Modena« skal ske efter den traditionelle eddikedannelsesmetode med anvendelse af udvalgte bakteriekolonier eller anvendelse af metoden med langsom eddikedannelse ved overfladen eller den langsomme metode med træflis, altid efterfulgt af lagring. I alle tilfælde foregår eddikedannelsen og lagringen i dyrebare træfade, f.eks. af eg, kastanje, morbær eller enebær, i en periode på mindst 60 dage fra den dag, hvor råmaterialerne er samlet og klar til forarbejdning. Beholdere med »Aceto Balsamico di Modena« sælges direkte til konsum; de skal være af glas, træ, porcelæn eller terrakotta og af følgende volumen: 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 2 l; 3 l eller 5 l og i engangsposer af plast eller kompositmaterialer med højst 25 ml, der bærer den samme mærkning som flaskernes etikette. Beholdere af glas, træ, keramik eller terrakotta med et mindsteindhold på 5 l eller plastbeholdere med et mindsteindhold på 2 l er dog tilladt, hvis produktet er bestemt til erhvervsbrug. De forskellige faser, der obligatorisk skal finde sted i det geografiske oprindelsesområde, er samling af råstofferne, forarbejdning og lagring i træfade. Produktet kan aftappes uden for det område, der er afgrænset i punkt 4.3.

#### 4.6. Tilknytning

»Aceto Balsamico di Modena« har opnået stor berømmelse på det såvel det nationale som det internationale marked, som det fremgår af denne eddikes hyppige anvendelse i diverse opskrifter og dens optræden på internettet, i pressen og i medierne. Takket være denne berømmelse genkender forbrugerne straks produktets enestående og autentiske karakter.

»Aceto Balsamico di Modena« har i lang tid repræsenteret Modenas kultur og historie, og dens berømmelse i hele verden kan ikke benægtes. Produktets eksistens hænger tæt sammen med den viden, traditionerne og kompetencen hos den befolkning, som har fremelsket områdets eksklusive og enestående produkt. »Aceto Balsamico di Modena« er et vigtigt element af områdets sociale og økonomiske strukturer; den er indtægtskilden for en række forskellige virksomheder og en vigtig ingrediens i den traditionelle kogekunst, hvilket fremgår af de talrige regionale opskrifter, hvor produktet spiller en hovedrolle. Der har i årevis været afholdt festivaler og særlige begivenheder, hvor de lokale producenter deltager, og produkterne sammenlignes, og således føres traditionerne videre. Som et specifikt og usædvanligt produkt har »Aceto Balsamico di Modena« i tidernes løb opbygget sin berømmelse i hele verden, og forbrugerne skaber selv den perfekte forbindelse mellem »oplevelsen« af produktet og den gastronomiske kvalitet i de to provinser i Emilia-Romagna.

#### 4.7. Kontrolorgan

Navn: CSQA Certificazioni srl

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

Telefon: +39 0445 31 30 11

Telefax: +39 0445 31 30 70

E-mail: csqa@csqa.it

#### 4.8. Mærkning

Mærkningen skal indeholde betegnelsen »Aceto Balsamico di Modena« sammen med »Indicazione Geografica Protetta« (beskyttet geografisk betegnelse), skrevet fuldt ud eller forkortet, på italiensk og/eller bestemmelseslandets sprog. Det er forbudt at supplere (selv i numerisk form) betegnelsen »Aceto Balsamico di Modena« med andre udtryk end dem, der udtrykkeligt er fastsat i denne varespecifikation, herunder tillægsordene »extra«, »fine«, »scelto«, »selezionato«, »riserva«, »superiore«, »classico« og lignende. Det er kun tilladt at tilføje ordet »invecchiato« (lagret) uden yderligere tilføjelser, når produktet har lagret i mindst tre år i træfade.

---