

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 583/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 3ης Ιουλίου 2009

για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Aceto Balsamico di Modena (ΠΓΕ)]

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων <sup>(1)</sup>, και ιδίως το άρθρο 7 παράγραφος 5 τρίτο και τέταρτο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2, και κατ' εφαρμογή του άρθρου 17 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η αίτηση της Ιταλίας για καταχώριση της ονομασίας «Aceto Balsamico di Modena» δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* <sup>(2)</sup>.
- (2) Η Γερμανία, η Ελλάδα και η Γαλλία υπέβαλαν ένσταση κατά της καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 7 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006. Οι ενστάσεις αυτές κριθήκαν παραδεκτές, βάσει το άρθρου 7 παράγραφος 3 πρώτο εδάφιο στοιχεία α) έως δ) του εν λόγω κανονισμού.
- (3) Η δήλωση ένστασης της Γερμανίας αφορούσε ιδίως την ανησυχία ότι η καταχώριση της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Aceto Balsamico di Modena» θα έθιγε την ύπαρξη προϊόντων που κυκλοφορούν νομίμως στο εμπόριο τουλάχιστον επί πενταετία και διατίθενται με τις ονομασίες Balsamessig/Aceto balsamico, καθώς και τον ισχυρισμό ότι οι εν λόγω ονομασίες έχουν γενικό χαρακτήρα. Η Γερμανία επισήμανε επίσης την έλλειψη σαφήνειας όσον αφορά τα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της περιοχής προέλευσης.
- (4) Η δήλωση ένστασης της Γαλλίας αφορούσε ιδίως το γεγονός ότι το «Aceto Balsamico di Modena» δεν έχει αυτοτελή φήμη, διακριτή από αυτή του «Aceto balsamico tradizionale di Modena», ονομασία που έχει ήδη καταχωριστεί ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 813/2000 του Συμβουλίου <sup>(3)</sup>. Κατά την άποψη της Γαλλίας, ο καταναλωτής θα μπορούσε να παραπλανηθεί όσον αφορά τη φύση και την προέλευση του εν λόγω προϊόντος.

- (5) Η Ελλάδα από πλευράς της επισήμανε τη σημασία της παραγωγής βαλσαμικού ξιδιού στην επικράτειά της, το οποίο διατίθεται στο εμπόριο μεταξύ άλλων με τις ονομασίες «balsamico» ή «balsamon», και τη δυσμενή επίπτωση που θα είχε, συνεπώς, η καταχώριση της ονομασίας «Aceto Balsamico di Modena» στην ύπαρξη αυτών των προϊόντων που κυκλοφορούν νομίμως στην αγορά τουλάχιστον επί πενταετία. Η Ελλάδα υποστηρίζει επίσης ότι οι όροι «aceto balsamico», «balsamic» κ.λπ. είναι γενικού χαρακτήρα.
- (6) Με επιστολές της 4ης Μαρτίου 2008, η Επιτροπή καλούσε τα κράτη μέλη να επιζητήσουν συμφωνία μεταξύ τους με βάση τις εσωτερικές τους διαδικασίες.
- (7) Δεδομένου ότι δεν υπήρξε συμφωνία μεταξύ Γαλλίας, Γερμανίας και Ελλάδας και Ιταλίας εντός των προβλεπόμενων προθεσμιών, η Επιτροπή οφείλει να λάβει απόφαση σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 15 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006.
- (8) Η Επιτροπή ζήτησε τη γνωμοδότηση της επιστημονικής επιτροπής για τις ονομασίες προέλευσης, τις γεωγραφικές ενδείξεις και τις βεβαιώσεις ιδιοτυπίας, η οποία έχει συσταθεί με την απόφαση 93/53/ΕΚ <sup>(4)</sup>, όσον αφορά την τήρηση των προϋποθέσεων καταχώρισης. Στη γνώμη που εξέδωσε ομόφωνα την 6η Μαρτίου 2006, η επιτροπή θεώρησε ότι η ονομασία «Aceto Balsamico di Modena» διαθέτει αδιαμφισβήτητη φήμη στην εθνική αγορά, όπως και στις αγορές του εξωτερικού, όπως μαρτυρούν η συχνή χρήση της σε αναριθμητές μαγειρικές συνταγές πάρα πολλών κρατών μελών και η έντονη παρουσία της στο Διαδίκτυο, καθώς και στον Τύπο και τα ΜΜΕ. Το «Aceto Balsamico di Modena» πληροί επομένως την προϋπόθεση να διαθέτει ιδιαίτερη φήμη το προϊόν που αντιστοιχεί στην εν λόγω ονομασία. Η επιτροπή επισήμανε την επί αιώνες συνύπαρξη προϊόντων αυτού του είδους στις αγορές. Διαπίστωσε επίσης ότι το «Aceto Balsamico di Modena» και το «Aceto balsamico tradizionale di Modena» είναι διαφορετικά προϊόντα, λόγω των χαρακτηριστικών τους, των καταναλωτών που προτιμούν το καθένα, της χρήσης τους, του τρόπου διανομής τους, της παρουσίας και της τιμής τους, με αποτέλεσμα να εξασφαλίζεται η ισότιμη μεταχείριση των ενδιαφερόμενων παραγωγών και να μην παραπλανούνται οι καταναλωτές. Η Επιτροπή υιοθετεί πλήρως αυτές τις απόψεις.
- (9) Προκειμένου να ενισχυθεί η διαφοροποίηση μεταξύ των εν λόγω προϊόντων, διευκρινίστηκε ότι οι αριθμητικοί προσδιορισμοί περιλαμβάνονται στη γενική απαγόρευση χρήσης άλλων προσδιορισμών εκτός από αυτούς που προβλέπονται ρητά στις προδιαγραφές. Οι προδιαγραφές της ονομασίας «Aceto Balsamico di Modena» αποτέλεσαν επίσης αντικείμενο τροποποιήσεων ήσσονος σημασίας με σκοπό να απαλειφθούν πιθανές ασάφειες.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.<sup>(2)</sup> ΕΕ C 152 της 6.7.2007, σ. 18.<sup>(3)</sup> ΕΕ L 100 της 20.4.2000, σ. 5.<sup>(4)</sup> ΕΕ L 13 της 21.1.1993, σ. 16.

(10) Φαίνεται πως οι ισχυρισμοί της Γερμανίας και της Ελλάδας σχετικά με τον γενικό χαρακτήρα της ονομασίας που προτείνεται προς καταχώριση, δεν αφορούσαν στην πραγματικότητα την εν λόγω ονομασία στο σύνολό της, δηλαδή «Aceto Balsamico di Modena», αλλά μόνο ορισμένες συνιστώσες της, δηλαδή τους όρους «aceto», «balsamico» και «aceto balsamico» ή τις μεταφράσεις τους. Όμως, η προστασία παρέχεται στη σύνθετη ονομασία «Aceto Balsamico di Modena». Οι χωριστοί, μη γεωγραφικοί όροι της σύνθετης ονομασίας, ακόμη και όταν χρησιμοποιούνται από κοινού, καθώς και η μετάφρασή τους, μπορούν να χρησιμοποιούνται στο κοινοτικό έδαφος τηρουμένων των αρχών και των κανόνων που διέπουν την κοινοτική έννομη τάξη.

(11) Με βάση τα στοιχεία αυτά, η ονομασία «Aceto Balsamico di Modena» πρέπει επομένως να καταχωριστεί στο «Μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων».

(12) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι

σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων και ονομασιών προέλευσης,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Καταχωρίζεται η ονομασία που αναφέρεται στο παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Η σύνοψη με τα βασικά στοιχεία των προδιαγραφών παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 3 Ιουλίου 2009.

Για την Επιτροπή  
Mariann FISCHER BOEL  
Μέλος της Επιτροπής

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Γεωργικά προϊόντα προοριζόμενα για ανθρώπινη κατανάλωση τα οποία απαριθμούνται στο παράρτημα I της συνθήκης:

**Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I της συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)**

ΙΤΑΛΙΑ

Aceto Balsamico di Modena (ΠΓΕ)

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

## ΣΥΝΟΨΗ

**Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

«ACETO BALSAMICO DI MODENA»

αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0005-0430-18.11.2004

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

**1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους**

Όνομα: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Διεύθυνση: Via XX Settembre, 20 — 00187 Roma

Τηλ. 06-4819968

Φαξ 06-42013126

e-mail: qualita@politicheagricole.it

**2. Ομάδα**

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

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

Τηλ. 059/3163514

Φαξ 059/3163526

e-mail: info@consorzio balsamico.it

Σύνθεση: παραγωγοί/μεταποιητές (X) λοιποί ( )

**3. Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.8 — Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I — Ξύδι

**4. Προδιαγραφές**

[Σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

**4.1. Ονομασία**

«Aceto Balsamico di Modena»

**4.2. Περιγραφή**

Αναλυτικές παράμετροι:

— πυκνότητα στους 20 °C τουλάχιστον 1,06 για το παλαιωμένο προϊόν,

— πραγματικός αλκοολικός τίτλος μικρότερος από 1,5 % κατ' όγκο,

— ελάχιστη ολική οξύτητα 6 %,

— ολικό διοξείδιο του θείου: 100 mg/l το μέγιστο,

— τέφρα: 2,5 τοις χιλίοις το ελάχιστο,

— ελάχιστο καθαρό ξηρό εκχύλισμα: 30 g ανά λίτρο,

— αναγωγικά σάκχαρα: ελάχιστο 110 g/l.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

- διαύγεια: διαυγές και λαμπερό,
- χρώμα: έντονο καστανό,
- οσμή: έμμομη, λεπτή και ελαφρώς οξώδης, με πιθανές ξυλώδεις νότες,
- γεύση: γλυκόξινη, ισορροπημένη.

#### 4.3. Γεωγραφική περιοχή

Το «Aceto Balsamico di Modena» πρέπει να παράγεται στη διοικητική περιφέρεια των επαρχιών Modena και Reggio Emilia.

#### 4.4. Απόδειξη προέλευσης

Κάθε φάση της παραγωγικής διαδικασίας πρέπει να ελέγχεται από τον οργανισμό ελέγχου, όπως προβλέπεται από το πρόγραμμα ελέγχων, καταγράφοντας, για κάθε μία χωριστά, τα εισερχόμενα και τα εξερχόμενα προϊόντα. Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με την καταγραφή, σε καταλόγους τους οποίους θα διαχειρίζεται ο εντεταλμένος οργανισμός ελέγχου, των εκτάσεων αμπελοκαλλιέργειας, των αμπελουργών, των παραγωγών γλεύκους, των επιχειρήσεων μεταποίησης και εμφιάλωσης, καθώς και με την έγκαιρη δήλωση, στον οργανισμό ελέγχου, των παραγόμενων ποσοτήτων και των ποσοτήτων που συσκευάστηκαν και επισημάνθηκαν, εξασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος. Ο οργανισμός ελέγχου υποβάλλει κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο εγγεγραμμένο στους καταλόγους αυτούς στον έλεγχο που προβλέπεται από τις προδιαγραφές παραγωγής και το σχετικό πρόγραμμα ελέγχου.

#### 4.5. Μέθοδος παραγωγής

Το «Aceto Balsamico di Modena» παράγεται από γλεύκος σταφυλιών που έχει μερικώς ζυμωθεί ή/και βραστεί ή/και συμπυκνωθεί, με την προσθήκη κατάλληλης ποσότητας ξυδιού παλαιότητας τουλάχιστον δέκα ετών και ξυδιού λαμβανόμενου αποκλειστικά από οξοποίηση οίνου σε ποσοστό τουλάχιστον 10 %. Η αναλογία του βρασμένου ή/και συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 20 % της μάζας που αποστέλλεται για μεταποίηση. Η συμπύκνωση συνεχίζεται έως ότου η αρχική μάζα γλεύκους αποκτήσει ελάχιστη πυκνότητα 1,240 σε θερμοκρασία 20 °C.

Για να εξασφαλιστεί ότι το «Aceto Balsamico di Modena» αποκτά τα χαρακτηριστικά που αναφέρονται στο σημείο 4.2, το γλεύκος πρέπει να προέρχεται από τις ποικιλίες Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni και να διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- ελάχιστη ολική οξύτητα: 8 g ανά kg (αποκλειστικά για βρασμένα και συμπυκνωμένα γλεύκη),
- ελάχιστο καθαρό ξηρό εκχύλισμα: 55 g ανά kg (αποκλειστικά για βρασμένα και συμπυκνωμένα γλεύκη).

Επιτρέπεται η προσθήκη καραμελοχρώματος σε μέγιστο ποσοστό 2 % του όγκου του τελικού προϊόντος για σταθεροποίηση του χρώματος. Απαγορεύεται η προσθήκη οποιασδήποτε άλλης ουσίας. Η μεταποίηση του «Aceto Balsamico di Modena» πρέπει να εκτελείται με τη συνήθη μέθοδο οξοποίησης, με χρήση επιλεγμένων βακτηριακών αποικιών, ή με την πάγια μέθοδο αργής οξοποίησης, στην επιφάνεια ή με ροκανίδι, ακολουθούμενη από παλαίωση. Σε κάθε περίπτωση, για την οξοποίηση και παλαίωση χρησιμοποιούνται κάδοι από ξύλο ποιότητας, όπως ιδίως βελανιδιά, ιδίως του είδους *Quercus petraea*, καστανιά, μουριά και άρκευθος, στους οποίους το προϊόν παραμένει για ελάχιστη περίοδο 60 ημερών από την ημερομηνία κατά την οποία ολοκληρώνεται η συνένωση των πρώτων υλών που προορίζονται για μεταποίηση. Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη διάθεση του «Aceto Balsamico di Modena» στο εμπόριο πρέπει να είναι γυάλινοι, ξύλινοι, κεραμικοί ή πήλινοι, με τις ακόλουθες χωρητικότητες: 0,250 l· 0,500 l· 0,750 l· 1 l· 2 l· 3 l· 5 l. Επίσης φακελάκια μιας δόσης από πλαστικά ή σύνθετα υλικά, μέγιστης χωρητικότητας 25 ml, στα οποία αναγράφονται οι ίδιες ενδείξεις με αυτές που εμφανίζονται στις ετικέτες των φιαλών. Περιέκτες γυάλινοι, ξύλινοι, κεραμικοί ή πήλινοι ελάχιστης χωρητικότητας 5 λίτρων ή πλαστικοί ελάχιστης χωρητικότητας 2 λίτρων επιτρέπονται ωστόσο όταν το προϊόν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Οι φάσεις που πρέπει να εκτελούνται υποχρεωτικά εντός της γεωγραφικής περιοχής προέλευσης είναι η συνένωση των πρώτων υλών, η μεταποίηση, η παλαίωση και η ωρίμαση σε ξύλινους περιέκτες. Το προϊόν μπορεί να συσκευάζεται εκτός της οριοθετημένης στο σημείο 4.3 περιοχής.

#### 4.6. Δεσμός

Η φήμη του «Aceto Balsamico di Modena» τόσο στην εγχώρια αγορά όσο και στο εξωτερικό είναι δεδομένη και πλήρως αποδεδειγμένη από τη συχνή χρήση του προϊόντος σε διάφορες συνταγές και την παρουσία του στο Διαδίκτυο, στον Τύπο και στα ΜΜΕ. Η φήμη αυτή επιτρέπει στον καταναλωτή να αναγνωρίζει αμέσως τη μοναδικότητα και τη γνησιότητα του εν λόγω προϊόντος.

Το «Aceto Balsamico di Modena» αντιπροσωπεύει, από παλιά, την κουλτούρα και την ιστορία της Modena και η φήμη του σε όλον τον κόσμο είναι αδιαμφισβήτητη. Η ύπαρξή του συνδέεται στενά με τις γνώσεις, τις παραδόσεις και τις ικανότητες των κατοίκων της περιοχής, οι οποίοι έχουν δημιουργήσει ένα προϊόν που παράγεται αποκλειστικά στην περιοχή τους και αποτελεί χαρακτηριστικό προϊόν της. Το «Aceto Balsamico di Modena» έχει ενταχθεί πλήρως στον κοινωνικοοικονομικό ιστό της περιοχής, ως πηγή εισοδήματος διαφόρων οικονομικών παραγόντων και αναπόσπαστο τμήμα της γαστριμαργικής παράδοσης, με πρωταγωνιστικό ρόλο σε αμέτρητες τοπικές συνταγές. Εμπορικές εκθέσεις αλληλοδιαδέχονται τις ειδικές εκδηλώσεις εδώ και αρκετά χρόνια, αναγόμενες σε παραδόσεις που έχουν παγιωθεί με την πάροδο του χρόνου και με τη συμμετοχή των τοπικών παραγωγών που συναγωνίζονται με τα προϊόντα τους, διαγωνίζοντας τις τοπικές συνήθειες. Ως ειδικό και ιδιαίτερο προϊόν, το «Aceto Balsamico di Modena» έχει αποκτήσει με την πάροδο του χρόνου φήμη και εκτίμηση σε όλον τον κόσμο, όπου οι καταναλωτές συνδέουν ιδανικά το «βίωμα» του προϊόντος με την εικόνα γαστρονομικής ποιότητας των δύο επαρχιών της Εμίλιας.

#### 4.7. Οργανισμός ελέγχου

Όνομα: CSQA Certificazioni srl

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

Τηλ. 0039 0445 313011

Φαξ 0039 0445 313070

e-mail: csqa@csqa.it

#### 4.8. Επισήμανση

Στις συσκευασίες η ονομασία «Aceto Balsamico di Modena» πρέπει να συνοδεύεται από την ένδειξη *Indicazione Geografica Protetta* (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) ολογράφως ή με σύντμηση, στην ιταλική γλώσσα ή/και στη γλώσσα της χώρας προορισμού. Απαγορεύεται η προσθήκη στην ονομασία «Aceto Balsamico di Modena» οποιοδήποτε προσδιορισμού, ακόμη και σε αριθμητική μορφή, πλην των ρητά προβλεπόμενων στις προδιαγραφές, συμπεριλαμβανόμενων των επιθέτων «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva», «superiore», «classico» ή παρόμοιων. Επιτρέπεται μόνο η αναγραφή της ένδειξης «invecchiato» (παλαιωμένο) χωρίς καμία περαιτέρω προσθήκη, όταν η παλαίωση έχει συνεχιστεί για ελάχιστο χρονικό διάστημα τριών ετών σε κάδους, βαρέλια ή άλλα ξύλινα δοχεία.