

REGLAMENTO (CE) N° 583/2009 DE LA COMISIÓN

de 3 de julio de 2009

por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Aceto Balsámico di Modena (IGP)]

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 7, apartado 5, párrafos tercero y cuarto,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 6, apartado 2, y en aplicación del artículo 17, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006, se publicó en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽²⁾ la solicitud de registro de Italia de la denominación «Aceto Balsámico di Modena».
- (2) Alemania, Grecia y Francia se opusieron al registro, de conformidad con el artículo 7, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 510/2006. Dichas oposiciones se consideraron admisibles de conformidad con el artículo 7, apartado 3, párrafo primero, letras a) a d), de dicho Reglamento.
- (3) La declaración de oposición de Alemania se refería, concretamente, al temor de que el registro de la indicación geográfica protegida «Aceto Balsámico di Modena» perjudicase la existencia de productos que se comercializan legalmente desde hace al menos cinco años bajo las denominaciones «Balsamessig/Aceto balsamico», así como al supuesto carácter genérico de estas últimas denominaciones. Asimismo, Alemania puso de manifiesto la falta de claridad de las etapas de fabricación que han de llevarse a cabo en la zona de origen.
- (4) La declaración de oposición de Francia se centraba fundamentalmente en el hecho de que el «Aceto Balsámico di Modena» no tiene una reputación propia distinta de la del «Aceto balsamico tradizionale di Modena», ya registrado como denominación de origen protegida mediante el Reglamento (CE) n° 813/2000 del Consejo ⁽³⁾. Según Francia, el consumidor podría ser inducido a error sobre la naturaleza y el origen del producto en cuestión.
- (5) Por su parte, Grecia destacó la importancia de la producción de vinagre balsámico en su territorio, comercializado con los términos «balsamico» o «balsamon», entre otros, y sobre el efecto desfavorable que tendría, por tanto, el registro de la denominación «Aceto Balsámico di Modena» sobre la existencia de estos productos que se hallan legalmente en el mercado desde hace al menos cinco años. Asimismo, Grecia mantiene que los términos «aceto balsamico», «balsamic», etc., son genéricos.
- (6) Mediante carta de 4 de marzo de 2008, la Comisión invitó a los Estados miembros interesados a lograr un acuerdo entre ellos de conformidad con sus procedimientos internos.
- (7) Dado que Francia, Alemania, Grecia e Italia no han llegado a ningún acuerdo en los plazos previstos, la Comisión debe adoptar una decisión de conformidad con el procedimiento contemplado en el artículo 15, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006.
- (8) La Comisión pidió el dictamen del Comité científico de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y certificados de características específicas, creado mediante la Decisión 93/53/CE ⁽⁴⁾, sobre el cumplimiento de las condiciones de inscripción en el registro. En su dictamen por unanimidad de 6 de marzo de 2006, el Comité considera que la denominación «Aceto Balsámico di Modena» tiene una reputación indiscutible tanto en el mercado nacional como en los mercados exteriores, de lo cual dan fe su frecuente utilización en numerosas recetas de cocina de múltiples Estados miembros y su abundante presencia en Internet, en la prensa o en los medios de comunicación. De esta forma, el «Aceto Balsámico di Modena» cumple la condición inherente a una reputación concreta del producto correspondiente a esta denominación. El Comité destacó la coexistencia centenaria de los productos en los mercados. Asimismo, constató que el «Aceto Balsámico di Modena» y el «Aceto balsamico tradizionale di Modena» son productos diferentes por sus características, sus consumidores habituales, su utilización, su forma de distribución, su presentación y su precio, lo que permite garantizar un trato equitativo a los productores en cuestión y no inducir a error al consumidor. La Comisión ratifica íntegramente estas consideraciones.
- (9) Para reforzar la diferenciación entre dichos productos, se ha precisado que la prohibición general de utilizar otros calificativos distintos de los contemplados expresamente en el pliego de condiciones se aplica también a los calificativos numéricos. Por otro lado, el pliego de condiciones de la denominación «Aceto Balsámico di Modena» ha sido objeto de pequeñas adaptaciones destinadas a eliminar posibles ambigüedades.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ DO C 152 de 6.7.2007, p. 18.

⁽³⁾ DO L 100 de 20.4.2000, p. 5.

⁽⁴⁾ DO L 13 de 21.1.1993, p. 16.

- (10) Alemania y Grecia, en su denuncia del carácter genérico del nombre cuyo registro se propone, no han contemplado dicha denominación en su conjunto, es decir, «Aceto Balsamico di Modena», sino solamente algunos términos como «aceto», «balsamico» «aceto balsamico», o sus traducciones. Sin embargo, la protección se otorga a la denominación compuesta «Aceto Balsamico di Modena». Los términos individuales no geográficos de la denominación compuesta, incluso utilizados de manera conjunta, así como su traducción, pueden utilizarse en el territorio comunitario dentro del respeto de los principios y las normas aplicables en el ordenamiento jurídico comunitario.
- (11) En vista de estos elementos, debe, por tanto, inscribirse la denominación «Aceto Balsamico di Modena» en el «Registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas».
- (12) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de las indicacio-

nes geográficas y de las denominaciones de origen protegidas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrada la denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

La ficha consolidada que recoge los principales elementos del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 3 de julio de 2009.

Por la Comisión

Mariann FISCHER BOEL
Miembro de la Comisión

ANEXO I

Productos agrícolas destinados al consumo humano enumerados en el anexo I del Tratado:

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

ITALIA

Aceto Balsamico di Modena (IGP).

ANEXO II

FICHA RESUMEN

Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«ACETO BALSAMICO DI MODENA»

Nº CE: IT-PGI-0005-0430-18.11.2004

DOP () IGP (X)

La presente ficha resumen de los principales datos del pliego de condiciones se ofrece únicamente a título informativo.

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Dirección: Via XX Settembre, 20 — 00187 Roma

Tel. 06-4819968

Fax 06-42013126

Correo electrónico: qualita@politicheagricole.it

2. Agrupación solicitante

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

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

Tel. 059/3163514

Fax 059/3163526

Correo electrónico: info@consorziobalsamico.it

Composición: productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto

Clase 1.8 — Otros productos del anexo I — Vinagre

4. Pliego de condiciones:

[resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. Nombre

«Aceto Balsamico di Modena»

4.2. Descripción

Analítica:

— densidad a 20 °C no inferior al 1,06 para el producto refinado,

— grado alcohólico adquirido no superior al 1,5 % vol,

— acidez total mínima del 6 %,

— anhídrido sulfuroso total: un máximo de 100 mg/l,

— cenizas: mínimo de 2,5 por mil,

— extracto seco neto mínimo: 30 g/l,

— azúcares reductores: mínimo 110 g/l.

Propiedades organolépticas:

- claridad: límpido y brillante,
- color: marrón intenso,
- olor: persistente, delicado y ligeramente acético, con posibles matices leñosos,
- sabor: agrídulce, equilibrado.

4.3. Zona geográfica

La producción del «Aceto Balsamico di Modena» ha de tener lugar en el territorio administrativo de las provincias de Módena y Reggio Emilia.

4.4. Prueba del origen

Todas las etapas del proceso productivo han de ser supervisadas por la estructura de control, según lo dispuesto en el plan de control, registrándose en cada una de ellas los productos de entrada y los de salida. De este modo y mediante la elaboración de listas, gestionadas por el organismo de control, para la inscripción de las parcelas catastrales en las que tiene lugar el cultivo de la uva, de los viticultores, los productores del mosto, los transformadores y los envasadores y la pronta notificación a dicha estructura de las cantidades producidas y las cantidades envasadas y etiquetadas, se garantiza la trazabilidad del producto. Todas las personas, físicas o jurídicas, inscritas en las correspondientes listas han de someterse a la supervisión de la estructura de control, conforme a lo dispuesto en el pliego de condiciones y en el respectivo plan de control.

4.5. Método de obtención

El «Aceto Balsamico di Modena» se obtiene de mosto de uva, parcialmente fermentado y/o cocido y/o concentrado, añadiéndosele una parte de vinagre añejo (con al menos 10 años de maduración) y vinagre obtenido por acetificación únicamente de vino en una proporción de un mínimo del 10 %. El porcentaje de mosto de uva cocido y/o concentrado no deberá ser inferior al 20 % del volumen que se vaya a someter a elaboración. La concentración se prolonga hasta que la masa inicial de mosto alcanza una densidad de al menos 1,240 a 20 °C de temperatura.

Para garantizar en el «Aceto Balsamico di Modena» las características expuestas en el punto 4.2 es preciso que el mosto proceda de las siguientes cepas: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana y Montuni y reúna las siguientes condiciones:

- acidez total mínima: 8 g/kg (únicamente en los mostos cocidos y concentrados),
- extracto seco neto mínimo: 55 g/kg (únicamente en los mostos cocidos y concentrados).

Para estabilizar el color está permitido añadir caramelo (un máximo del 2 % del volumen del producto acabado). No puede añadirse ninguna otra sustancia. La elaboración del «Aceto Balsamico di Modena» ha de realizarse según el método tradicional de acetificación a base de colonias bacterianas seleccionadas, o bien utilizando el método ya consolidado de acetificación lenta en superficie o lenta con virutas de madera, seguido del de afinamiento. En cualquier caso, la acetificación y el afinamiento se producen en botas o toneles de maderas nobles, como, por ejemplo, roble, castaño, encina, morera y enebro, en el espacio de un período mínimo de 60 días a partir de la fecha en que haya terminado la mezcla de las materias primas necesarias para la fabricación. Los recipientes de «Aceto Balsamico di Modena» para el consumo directo deben ser de vidrio, madera, loza o barro cocido y tener la siguiente capacidad: 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 2 l; 3 l; 5 l; o consistir en sobres de dosis única de plástico o materiales compuestos, con una capacidad máxima de 25 ml, en los cuales figurarán las mismas menciones que en las etiquetas de las botellas. No obstante, la utilización de recipientes fabricados de vidrio, madera, cerámica o barro con una capacidad mínima de cinco litros o de recipientes de plástico con una capacidad mínima de dos litros quedará autorizada si el producto está destinado a un uso profesional. Las etapas que han de tener lugar forzosamente en la zona geográfica de origen son las de mezcla de las materias primas, elaboración, maduración y/o envejecimiento en botas de madera. El producto puede envasarse fuera de la zona delimitada en el punto 4.3.

4.6. Vínculo

El «Aceto Balsamico di Modena» goza de una gran reputación tanto en el mercado nacional como en el extranjero, como demuestran su extendido empleo en diversas recetas y su consolidada presencia en Internet, la prensa escrita y demás medios de comunicación. Tal reputación permite al consumidor reconocer inmediatamente la unicidad y autenticidad de este producto.

El «Aceto Balsamico di Modena» representa, desde antiguo, la cultura y la historia de Módena y la reputación de que goza en todo el mundo es innegable. Su existencia va íntimamente ligada al saber, las tradiciones y la habilidad de las poblaciones locales que han sabido dar vida a un producto exclusivo y singular de esas tierras. El «Aceto Balsamico di Modena» ha penetrado en el tejido social y económico de este territorio convirtiéndose en la fuente de ingresos de los distintos operadores y también en parte integrante de la tradición culinaria dado su protagonismo en numerosas recetas de la cocina regional. Desde hace años vienen sucediéndose festejos y otras manifestaciones específicas, que se remontan a tradiciones afianzadas en el tiempo y que permiten perpetuar los usos locales, en los que participan los productores de la comarca, quienes aprovechan también la ocasión para reunirse. Por su carácter específico y particular, el «Aceto Balsamico di Modena» ha alcanzado en todo el mundo tal fama y aprecio que los consumidores establecen un vínculo ideal entre su «vivencia» del producto y la imagen de calidad gastronómica del territorio de las dos provincias emilianas.

4.7. Estructura de control

Nombre: CSQA Certificazioni srl
Dirección: Via S. Gaetano, 74 — 36016 Thiene (VI)
Tel. 0039 0445 313011
Fax 0039 0445 313070
Correo electrónico: csqa@csqa.it

4.8. Etiquetado

La denominación «Aceto Balsamico di Modena» figurará en los envases junto con la mención «Indicazione Geografica Protetta» (indicación geográfica protegida), entera o abreviada, en lengua italiana y/o en la lengua del país de destino. Está prohibido añadir a la denominación «Aceto Balsamico di Modena» cualquier otro calificativo, incluso en forma numérica, distinto de los contemplados expresamente en el presente pliego de condiciones, incluidos los adjetivos «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva», «superiore», «classico» o similar. La mención «invecchiato» (envejecido) sin ninguna otra indicación está permitida, siempre que el envejecimiento se haya producido durante un período mínimo de tres años en botas, barricas u otros recipientes de madera.
