

KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 583/2009,

3. juuli 2009,

millega registreeritakse kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registris nimetus („Aceto Balsamico di Modena” (KGT))

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrust (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 7 lõike 5 kolmandat ja neljandat lõiku,

ning arvestades järgmist:

- (1) Vastavalt määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõikele 2 ja kohaldades artikli 17 lõiget 2 avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* ⁽²⁾ Itaalia taotlus registreerida nimetus „Aceto Balsamico di Modena”.
- (2) Saksamaa, Kreeka ja Prantsusmaa esitasid registreerimisele vastuväite vastavalt määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 7 lõikele 1. Need vastuväited on kõnealuse määruse artikli 7 lõike 3 esimese lõigu punktide a–d kohaselt vastuvõetavad.
- (3) Saksamaa osutas oma vastuväites eelkõige sellele, et kaitstud geograafilise tähise „Aceto Balsamico di Modena” registreerimine võiks kahjustada tooteid, mida on õiguspäraselt turustatud vähemalt viis aastat nimetuste all *Balsamessig/Aceto balsamico*, samuti sellele, et kõnealused nimetused on üldnimetused. Saksamaa väidab, et puudub selgus seoses tootmisetappidega, mis peavad toimuma päritolukohas.
- (4) Prantsusmaa vastuväide on seotud eelkõige sellega, et tootel „Aceto Balsamico di Modena” puudub eriomane maine, mis eristaks seda nõukogu määruse (EÜ) nr 813/2000 ⁽³⁾ alusel juba kaitstud päritolunimetusena registreeritud tootest „Aceto balsamico tradizionale di Modena”. Prantsusmaa arvates võiks kõnealuse toote olemus ja päritolu tarbijat eksitada.
- (5) Kreeka rõhutas nimetuste „balsamico” või „balsamon” all turustatava palsamiäädika tootmise tähtsust oma territooriumil ning lisas, et nimetuse „Aceto Balsamico di Modena” registreerimine võiks kahjustada kõnealuseid tooteid, mida on õiguspäraselt turustatud vähemalt viis aastat. Kreeka väitis samuti, et mõisted „aceto balsamico”, „balsamic” jne on üldnimetused.
- (6) Komisjon kutsus oma 4. märtsi 2008. aasta kirjaga asjaomaseid liikmesriike üles töötama omavahelise kokkuleppe saavutamiseks vastavalt nende riigisisestele menetlustele.
- (7) Kuna Prantsusmaa, Saksamaa, Kreeka ja Itaalia ei ole suutnud ettenähtud tähtaja jooksul kokkuleppele jõuda, peab komisjon võtma vastu otsuse vastavalt määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 15 lõikes 2 osutatud menetlusele.
- (8) Komisjon palus otsusega nr 93/53/EÜ ⁽⁴⁾ asutatud päritolunimetuste, geograafiliste tähiste ja eripärasertifikaatide teaduskomitee arvamust selle kohta, kas registreerimistingimused olid täidetud. Komitee 6. märtsi 2006. aasta ühehäälselt vastuvõetud arvamuse kohaselt on nimetusel „Aceto Balsamico di Modena” riigisisel turul ja välisurudel vaieldamatu maine, mida tõendab selle sage kasutamine mitmete liikmesriikide retseptides ning sellele viidatavus Internetis, ajakirjanduses ja meedias. Seepärast vastab nimetus „Aceto Balsamico di Modena” ka tingimusele, mille kohaselt peab tootel olema asjaomase nimetusega seotud teatav maine. Komitee märkis, et kõnealused tooted on turul kooseksisteerinud juba sadu aastaid. Komitee märkis samuti, et „Aceto Balsamico di Modena” ja „Aceto balsamico tradizionale di Modena” on oma omaduste, tarbijaskonna, kasutuse, turustamise, esitluse ja hinna poolest erinevad tooted, mis tagab seega asjaomaste tootjate võrdse kohtlemise ega eksita tarbijaid. Komisjon nõustub täielikult kõnealuste kaalutlustega.
- (9) Selleks et kõnealuseid tooteid rohkem eristada, täpsustati, et mis tahes muude mõistete, sealhulgas numbriliste näitajate lisamine ei ole lubatud, välja arvatud sõnaselgelt spetsifikaadiga ettenähtud mõisted. Lisaks on tehtud nimetuse „Aceto Balsamico di Modena” spetsifikaati väikeseid muudatusi, et kõrvaldada võimalikud ebaselgused.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.⁽²⁾ ELT C 152, 6.7.2007, lk 18.⁽³⁾ EÜT L 100, 20.4.2000, lk 5.⁽⁴⁾ EÜT L 13, 21.1.1993, lk 16.

- (10) Tundub, et oma vastuväidetes seoses registreerimiseks esitatud nimetuse käsitlemisega üldnimetusena ei viidanud Saksamaa ja Kreeka täielikule nimetusele „Aceto Balsamico di Modena”, vaid üksnes mõnele selle osale, näiteks sõnadele „aceto”, „balsamico” ja „aceto balsamico” või nende tõlkevastetele. Kaitse hõlmab aga liitnimetust „Aceto Balsamico di Modena”. Liitnimetuse üksikuid, mitte-geograafilisi osasid, isegi kui neid kasutatakse koos, ning nende tõlkevasteid võib kasutada ühenduse territooriumil, võttes arvesse ühenduse õiguse alusel kohaldatavaid põhimõtteid ja eeskirju.
- (11) Eelnevat arvesse võttes tuleks nimetus „Aceto Balsamico di Modena” kanda kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse.
- (12) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas kaitstud geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste alalise komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Registreeritakse käesoleva määruse I lisas esitatud nimetus.

Artikkel 2

Kokkuvõtlik ülevaade spetsifikaadi üksikasjadest on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümndal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 3. juuli 2009

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Mariann FISCHER BOEL

I LISA

Asutamislepingu I lisas loetletud nimetoiduks ettenähtud põllumajandustooted:

Klass 1.8. asutamislepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)

ITAALIA

„Aceto Balsamico di Modena” (KGT)

II LISA

KOKKUVÕTE

Nõukogu määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta

„ACETO BALSAMICO DI MODENA”

EÜ nr: IT-PGI-0005-0430-18.11.2004

KPN () KGT (X)

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. Liikmesriigi pädev asutus

Nimi: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Aadress: Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma

Tel: +39 064819968

Faks: +39 0642013126

E-post: qualita@politicheagricole.it

2. Taotlejate rühm:

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

Aadress: c/o C.C.I.A.A. – Via Ganaceto, 134 – 41100 Modena

Tel: +39 0593163514

Faks: +39 0593163526

E-post: info@consorziobalsamico.it

Koosseis: tootjad/töötajad (X) muud ()

3. Toote liik

Klass 1.8: – Asutamislepingu I lisas loetletud muud tooted – Äädikas

4. Spetsifikaat

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus

„Aceto Balsamico di Modena”

4.2. Kirjeldus

Analüütilised omadused:

— lõpptoote tihedus 20 °C juures mitte alla 1,06;

— tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 1,5 mahuprotsenti;

— üldhappesus vähemalt 6 %;

— vääveldioksiidi üldsisaldus: kuni 100 mg/l;

— tuhk: vähemalt 2,5 tuhandikku;

— kuivekstrakti vähemalt 30 g liitri kohta;

— redutseerivad suhkrud: vähemalt 110 g/l.

Organoleptilised omadused:

- läbipaistvus: selge ja sillerdav;
- värvus: sügavpruun;
- lõhn: püsiv, õrn ja kergelt hapukas, aimatava puidu hõnguga;
- maitse: hapumagus, tasakaalustatud.

4.3. Geograafiline piirkond

Äädikat „Aceto Balsamico di Modena” tuleb toota Modena provintsi ja Reggio Emilia provintsi haldusterritooriumil.

4.4. Päritoludõend

Kontrolliasutus peab vastavalt kontrollikavas kehtestatud sätetele kontrollima kõiki tootmisprotsessi järke, dokumenteerides iga järgu puhul sissetulevad ja väljaminevad tooted. Sellisel ja kontrolliasutuses viinamarjakasvatuseks kasutatavate maatükkide, viinamarjakasvatavate, viinamarjavirde tootjate, töötajate ja pudelisse villijate kohta peeta- vate vastavate nimekirjade abil, samuti kontrolliasutusele toodetud kogustest ning pakendatud ja märgistatud kogus- test õigel ajal teatamise teel tagatakse toote jälgitavus. Kontrolliasutus kontrollib kõiki vastavatesse nimekirjadesse kantud füüsilisi ja juriidilisi isikuid vastavalt tootmise spetsifikaadi ja kontrollikava sätetele.

4.5. Tootmismeetod

Äädikat „Aceto Balsamico di Modena” valmistatakse viinamarjavirdest, mis on osaliselt kääritatud ja/või keedetud ja/või kontsentreeritud teatava koguse vähemalt 10 aastat seisnud äädika abil, lisades vähemalt 10 % ainult veini hapendamisel saadud äädikat. Keedetud ja/või kontsentreeritud viinamarjavirde osakaal peab moodustama töötlemisele saadetavast kogusest vähemalt 20 %. Kontsentratsioon suureneb, kuni viinamarjavirde algne kogus saavutab tiheduse vähemalt 1,240 temperatuuril 20 °C.

Selleks et tagada, et „Aceto Balsamico di Modena” oleks punktis 4.2 osutatud omadustega, peab see olema toodetud veinisortidest Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana ja Montuni ning olema järgmiste omadustega:

- üldhappesus vähemalt: 8 g/kg (ainult keedetud ja kontsentreeritud viinamarjavirre);
- kuivekstrakti vähemalt: 55 g/kg (ainult keedetud ja kontsentreeritud viinamarjavirre).

Lõpptootele võib lisada kuni kaks mahuprotsenti karamelli värvi stabiilsuse saavutamiseks. Muude ainete lisamine on keelatud. Äädika „Aceto Balsamico di Modena” töötlemine peab toimuma tavapärasel hapendamismeetodil, kasutades valitud bakterikolooniaid või traditsioonilist aeglast hapendamismeetodit puupuru abil, millele järgneb rafineerimine. Igal juhul peab hapendamine ja rafineerimine toimuma kõrgekvaliteedilistes tammest, eriti kivitammest, kastanist, mooruspuust või kadakast valmistatud anumates vähemalt 60 päeva arvestatuna kuupäevast, mil toormaterjal koguti ja saadeti töötlemiseks. Otseseks tarbimiseks tuleb äädikat „Aceto Balsamico di Modena” anda klaas-, puu-, keraamilistes või terrakotaanumates mahuga 0,25 liitrit, 0,5 liitrit, 0,75 liitrit, 1 liiter, 2 liitrit, 3 liitrit ja 5 liitrit ning ühekorsetes plast- või komposiitmaterjalidest kotikestes mahuga kuni 25 ml, millel on sama kiri kui pudelisiltidel. Klaasist, puidust, keraamilised või põletatud savist anumad mahuga vähemalt 5 liitrit või plastanumad mahuga vähemalt 2 liitrit on lubatud siiski juhul, kui toode on ettenähtud erialaseks kasutuseks. Kõik järgmised tegevusetapid – toormaterjali kogumine, töötlemine, rafineerimine ja/või kääritamine puidust anumates – peavad toimuma geograafilises päritolupiirkonnas. Kõnealust toodet võib pakendada väljaspool punktiga 4.3 ettenähtud piirkonda.

4.6. Seos piirkonnaga

Äädikas „Aceto Balsamico di Modena” on kõrgelt hinnatud nii Itaalias kui rahvusvahelistel turgudel, sellest annavad tunnistust äädika sage kasutamine paljudes retseptides ning rohked viited Internetis ja ajakirjanduses. Tänu toote mainele on tarbijatel lihtne selle toote ainulaadsust ja eripära kohe ära tunda.

Äädikas „Aceto Balsamico di Modena” on läbi aegade olnud seotud Modena kultuuri ja ajaloo ning selle ülemaailmses tuntuses ei ole põhjust kahelda. Toote valmistamine on tihedalt seotud teadmiste, tavade ja oskustega, mis aitasid kohalikel elanikel sellist ainulaadset ja iseloomulikku kohalikku toodet välja töötada. Olles sissetulekuallikas paljude ettevõtjate jaoks ning rohkete kohalike retseptide põhikomponendina lahutamatu osa kokandustraditsioonist, kuulub „Aceto Balsamico di Modena” kindlalt selle piirkonna sotsiaalsesse ja majanduslikku pilti. Juba aastaid peetakse tootele pühendatud laatu ja pidustusi, millega kinnistatakse ajaloolist traditsiooni ja kus osalevad kohalikud tootjad saavad oma tooteid võrrelda ja tootmistavasid säilitada. Erilise ja ebatavalise tootena on „Aceto Balsamico di Modena” saanud ajapikku tuntuks ja hinnatuks kogu maailmas ning tänu sellele näevad tarbijad selget sidet selle nn traditsioonilise toote ja Emilia-Romagna kahe provintsi toitumise kvaliteedi vahel.

4.7. Kontrolliasutus

Nimi: CSQA Certificazioni srl

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

Tel: +39 0445313011

Faks: +39 0445313070

E-post: csqa@csqa.it

4.8. Märgistus

Äädika pakendil peab olema lisaks nimetusele „Aceto Balsamico di Modena” ka tähis „Indicazione Geografica Protetta” (kaitstud geograafiline tähis) kirjutatuna välja pikalt või lühendina itaalia või sihtriigi keeles. Nimetusele „Aceto Balsamico di Modena” ei tohi lisada mis tahes muid määratlusi, isegi väljendatuna numbritena, välja arvatud sõnaselgelt käesoleva tähise spetsifikaadiga ettenähtud mõisteid. Kõnealuste määratluste hulka kuuluvad muu hulgas omadussõnad „ekstra”, „fine”, „scelto”, „selezionato”, „riserva”, „superiore”, „classico” või sarnased sõnad. Kui tegemist on tootega, mis on laagerdunud tühnides, vaatides või muudes puidust anumates vähemalt kolm aastat, võib olla märgistusele lisatud sõna „invecchiato” (laagerdunud) ilma muude lisamääratlusteta.