

A BIZOTTSÁG 583/2009/EK RENDELETE

(2009. július 3.)

egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről (Aceto Balsamico di Modena [OF])

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletre⁽¹⁾ és különösen annak 7. cikke (5) bekezdésének harmadik és negyedik albekezdésére,

mivel:

- (1) Az 510/2006/EK rendelet 6. cikke (2) bekezdésével összhangban és 17. cikkének (2) bekezdése alapján a Bizottság az Európai Unió Hivatalos Lapjában⁽²⁾ közzétette Olaszország kérelmét az „Aceto Balsamico di Modena” elnevezés bejegyzésére.
- (2) Németország, Görögország és Franciaország az 510/2006/EK rendelet 7. cikkének (1) bekezdése alapján kifogással élt a bejegyzés ellen. E kifogások az említett rendelet 7. cikke (3) bekezdésének a)–d) pontja alapján elfogadhatónak bizonyultak.
- (3) Kifogásában Németország különösen azt tartja aggodalmasnak, hogy az „Aceto Balsamico di Modena” oltalom alatt álló földrajzi jelzés bejegyzése veszélyeztetheti a legalább öt éve jogszerűen forgalomban lévő, Balsamesig/Aceto balsamico néven értékesített termékek létét, és azon véleményének adott hangot, hogy ez utóbbi kifejezések szokásos elnevezésnek minősülnek. Németország ezenkívül rámutatott, hogy nem egyértelmű, mely gyártási szakaszokra kell a származási területen sort keríteni.
- (4) Franciaország különösen azt sérelmezte kifogásában, hogy az „Aceto Balsamico di Modena” nem rendelkezik olyan, önálló hírnévvel, amely elkülöníthető a 813/2000/EK tanácsi rendelettel⁽³⁾ már bejegyzett „Aceto balsamico tradizionale di Modena” oltalom alatt álló eredetmegjelölés hírnevétől. Franciaország úgy véli, hogy ez a fogyasztót megtévesztheti a termék jellegét és származását illetően.

- (5) Görögország pedig rámutatott, hogy maga is jelentős mennyiségű balsamecetet állít elő, amelyet többek között a „balsamico” vagy a „balsamon” elnevezéssel ellátva értékesítenek, és hogy ezért az „Aceto Balsamico di Modena” elnevezés bejegyzése hátrányosan befolyásolná ezeknek a legalább öt éve jogszerűen forgalomban lévő termékeknek a létét. Ezenkívül Görögország álláspontja szerint az „aceto balsamico”, „balsamic” stb. kifejezés szokásos elnevezésnek minősül.
- (6) 2008. március 4-én kelt levelében a Bizottság felkérte az érintett tagállamokat, hogy belső eljárásaikkal összhangban törekedjenek megállapodásra egymás között.
- (7) Mivel Franciaország, Németország, Görögország és Olaszország között nem jött létre megállapodás az előírt határidőn belül, a Bizottságnak határozatot kell hoznia az 510/2006/EK rendelet 15. cikkének (2) bekezdésében előírt eljárás szerint.
- (8) A Bizottság kikérte az 93/53/EK bizottsági határozattal⁽⁴⁾ létrehozott, az eredetmegjelöléssel, földrajzi árujelzőkkel és a különleges tulajdonságokra vonatkozó tanúsítványokkal foglalkozó tudományos bizottság véleményét arról, hogy teljesülnek-e a bejegyzés feltételei. Az említett bizottság által 2006. március 6-án egyhangúlag elfogadott vélemény szerint az „Aceto Balsamico di Modena” elnevezés hírneve a belföldi piacon és a külföldi piacokon egyaránt vitathatatlan: erre utal, hogy az elnevezés gyakran fordul elő számos tagállam ételreceptjeiben, és sűrűn szerepel az interneten, valamint a sajtóban és a médiában. Az „Aceto Balsamico di Modena” tehát teljesíti a terméknek ezen elnevezéshez kötődő sajátos hírnevére vonatkozó feltételt. A bizottság figyelmét nem kerülték el a több mint száz éve párhuzamosan forgalomban lévő különböző termékek. A bizottság azt is megállapította, hogy az „Aceto Balsamico di Modena” terméket jellemzői, vevőköre, felhasználása, terjesztési módja, kinézete és ára egyaránt megkülönbözteti az „Aceto balsamico tradizionale di Modena” terméktől, s ezáltal az érintett termelők méltányos elbánásban részesíthetők, a fogyasztók félrevezetése pedig elkerülhető. A Bizottság teljes mértékben egyetért e megállapításokkal.
- (9) Az említett termékek közötti fokozottabb különbségtétel érdekében pontosításra került, hogy a termékleírásban külön nem nevesített minősítések használatának általános tilalma kiterjed a számszerű minősítésekre is. Az „Aceto Balsamico di Modena” elnevezéshez kapcsolódó termékleírásban ezenkívül kisebb jelentőségű módosítások történtek az esetleges félreérthetőségek kiküszöbölésére.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.⁽²⁾ HL C 152., 2007.7.6., 18. o.⁽³⁾ HL L 100., 2000.4.20., 5. o.⁽⁴⁾ HL L 13., 1993.1.21., 16. o.

- (10) Megállapítható, hogy Németország és Görögország azon indoka, amely szerint a bejegyeztetni kívánt kifejezés szokásos elnevezésnek minősül, valójában az „Aceto Balsamico di Modena” elnevezés egészét nem, hanem csupán annak egyes elemeit érinti, nevezetesen az „aceto”, a „balsamico” és az „aceto balsamico” kifejezést, illetőleg e kifejezések fordítását más nyelvekre. Márpedig az oltalom az „Aceto Balsamico di Modena” összetett elnevezésre vonatkozik. Az összetett elnevezés egyes, földrajzi utalást nem tartalmazó tagjait – akár egyszerre többet is közülük –, valamint fordításukat a közösségi jogrend elveinek és szabályainak betartásával a Közösség egész területén használni lehet.
- (11) A fentiekre való figyelemmel indokolt az „Aceto Balsamico di Modena” elnevezést bejegyezni az „Oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába”.
- (12) Az e rendeletben foglalt intézkedések összhangban vannak az oltalom alatt álló földrajzi jelzésekkel és az oltalom alatt álló eredetmegjelölésekkel foglalkozó állandó bizottság véleményével,
- ELFOGADTA EZT A RENDELETET:
- 1. cikk*
- Az e rendelet I. mellékletében szereplő elnevezés bejegyezésre kerül.
- 2. cikk*
- A termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt összefoglaló e rendelet II. mellékletében szerepel.
- 3. cikk*
- Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2009. július 3-án.

a Bizottság részéről
Mariann FISCHER BOEL
a Bizottság tagja

I. MELLÉKLET

A Szerződés I. mellékletében felsorolt, emberi fogyasztásra szánt mezőgazdasági termékek:

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

OLASZORSZÁG

Aceto Balsamico di Modena (OF)

II. MELLÉKLET

ÖSSZEFOGLALÓ

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról

„ACETO BALSAMICO DI MODENA”

EK-szám: IT-PGI-0005-0430-2004.11.18.

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termék-leírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége

Név: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Cím: Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma

Telefon: 06-4819968

Fax: 06-42013126

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. Csoportosulás

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

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

Telefon: 059/3163514

Fax: 059/3163526

E-mail: info@consorzio balsamico.it

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa

1.8. osztály – Az I. mellékletben szereplő egyéb termékek – Ecet

4. Termék-leírás

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés

„Aceto Balsamico di Modena”

4.2. Leírás

A n a l i t i k a i j e l l e m z ő k :

— a finomított termék sűrűsége 20 °C-on: legalább 1,06,

— tényleges alkoholtartalom: legfeljebb 1,5 térfogatszázalék,

— minimális összes savtartalom: 6 %,

— összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 100 mg/l,

— hamu: legalább 2,5 ezrelék,

— minimális nettó szárazanyag-tartalom: 30 g/l,

— redukálócukrok: legalább 110 g/l.

Érzékszervi (organoleptikus) tulajdonságok:

- átlátszóság: átlátszó, csillogó,
- szín: mélybarna,
- illat: tartós, finom, enyhén savas, esetlegesen fára emlékeztető jegyekkel,
- íz: édes-savanyú, kiegyenlített.

4.3. Földrajzi terület

Az „Aceto Balsamico di Modena”-t (modenai balzsamecet) Modena és Reggio Emilia körzet (provincia) közigazgatási területén kell előállítani.

4.4. A származás igazolása

Az ellenőrző szervnek az ellenőrzési tervben foglaltaknak megfelelően ellenőriznie kell az előállítás valamennyi szakaszát, minden egyes szakasz esetében nyilvántartva a be- és kilépő termékeket. Ily módon, valamint a termelőkről, a szőlőtermő parcellákról, a szőlőtermesztőkről, a musttermelőkről, a feldolgozókról, a palackozókról és a csomagolókról vezetett, az ellenőrző szerv kezelésében lévő megfelelő nyilvántartással és a megtermelt, illetőleg a palackozott és felcímkézett mennyiségekkel kapcsolatban az ellenőrző szerv felé fennálló szigorú bejelentési kötelezettséggel biztosítható a termék nyomon követhetősége. Az ellenőrző szerv a nyilvántartásokban szereplő valamennyi természetes és jogi személyt a termelési előírásnak és az ellenőrzési tervnek megfelelően ellenőrzi.

4.5. Az előállítás módja

Az „Aceto Balsamico di Modena”-t részben erjesztett és/vagy főzött és/vagy sűrített szőlőmustból nyerik, legalább 10 éves ecet bizonyos arányban történő hozzáadásával és legalább 10 %-ban kizárólag bor erjesztéséből származó ecet hozzáadásával. A főzött és/vagy sűrített szőlőmust százalékos aránya a kiindulási masszában nem lehet alacsonyabb 20 %-nál. A sűrítés addig tart, amíg a kiindulási mustmassza 20 °C-on legalább 1,240 sűrűségű lesz.

Azért, hogy az „Aceto Balsamico di Modena” a 4.2. pont szerinti tulajdonságokkal bírjon, a mustnak a következő szőlőfajták valamelyikéből kell készülnie: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana vagy Montuni, és meg kell felelnie az alábbi jellemzőknek:

- minimális összes savtartalom: 8 g/kg (kizárólag a főzött és sűrített mustok esetében),
- minimális nettó szárazanyag-tartalom: 55 g/kg (kizárólag a főzött és sűrített mustok esetében).

Legfeljebb a termék 2 térfogatszázalékáig megengedett karamell hozzáadása a szín stabilizálása érdekében. Bármely más anyag hozzáadása tilos. Az „Aceto Balsamico di Modena” előállításának a szokásos erjesztési módszerrel – megfelelően összeállított baktériumtelepek alkalmazásával, vagy a közismert lassú, felszíni vagy lassú, forgácsos erjesztéses módon – kell történnie, amit finomítás követ. Az erjesztés és a finomítás minden esetben nemes fából, például tölgyből – különösen kocsányos tölgyből –, gesztenyefából, eperfából vagy borókából készült tárolókban megy végbe, az előállításához szükséges nyersanyagok összekeverésétől számítva legalább 60 napon keresztül. Az „Aceto Balsamico di Modena”-t 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 2 l; 3 l vagy 5 l űrtartalmú, üveg, fa, kerámia vagy cserép tárolóedényben, vagy egyadagos, legfeljebb 25 ml űrtartalmú műanyag vagy kompozitanyag tasakokban kell közvetlen fogyasztásra bocsátani, ez utóbbi esetben ugyanazon jelölésekkel ellátva, mint amelyek az üvegek címkéjén szerepelnek. Abban az esetben azonban, ha a terméket szakmai felhasználásra szánják, használható legalább 5 liter űrtartalmú üveg, fa, kerámia vagy cserép tárolóedény vagy legalább 2 liter űrtartalmú műanyag tárolóedény is. Az előállítás következő szakaszait kötelező a termék származása szerinti földrajzi területen végrehajtani: az alapanyagok összekeverése, a feldolgozás, valamint a finomítás és/vagy a fahordókban történő érlelés. A termék csomagolása a 4.3. pontban meghatározott területen kívül is történhet.

4.6. Kapcsolat

Az „Aceto Balsamico di Modena” a belföldi piacon és a külföldi piacokon egyaránt kiváló hírnévnek örvend: ezt bizonyítja az elnevezés gyakori előfordulása különféle ételreceptekben, valamint fellelhetősége az interneten, a sajtóban és a médiában. E hírnévnek köszönhetően a fogyasztó azonnal felismeri a szóban forgó termék egyedi állóságát és eredetiségét.

Az „Aceto Balsamico di Modena” már jó ideje képviseli Modena történelmét és kultúráját, és világszerte szerzett hírneve kétségbevonhatatlan. Létezése szorosan kötődik azoknak az embereknek az ismereteihez, hagyományaihoz és szakértelméhez, akik létrehozták ezt az egyedi és a térségre jellemző terméket. Az „Aceto Balsamico di Modena” e térség társadalmi és gazdasági életének részévé vált, jövedelemforrást jelentve számos piaci szereplőnek; a konyhaművészeti hagyományoknak is szerves részévé vált, mivel számos tájjellegű étel elkészítéséhez nélkülözhetetlen alapanyag. A helyi termelők részvételével immár sokadik éve olyan, különleges ünnepekre és rendezvényekre kerül sor, amelyek régóta kialakult hagyományokra nyúlnak vissza, és amelyek a népszokások megőrzése mellett a termelőknek arra is alkalmat adnak, hogy termékeiket összemérjék. Sajátos és jellegzetes termékként az „Aceto Balsamico di Modena” az idők során kétségbevonhatatlan hírnevet és megbecsülést szerzett az egész világon, s ennek köszönhetően a fogyasztók sikeresen hozzák összefüggésbe a termékkel kapcsolatos „élményt” azzal a konyhaművészeti kiválósággal, amely Emilia Romagna szóban forgó két tartományának arculatát jellemzi.

4.7. Ellenőrző szerv

Név: CSQA Certificazioni srl
Cím: Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)
Telefon: 0039 0445 313011
Fax: 0039 0445 313070
E-mail: csqa@csqa.it

4.8. Címkézés

A csomagoláson az „Aceto Balsamico di Modena” elnevezés mellett fel kell tüntetni az „Indicazione Geografica Protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratot, teljesen kiírva vagy rövidítve, olasz nyelven és/vagy a célország nyelvén. Az „Aceto Balsamico di Modena” elnevezéshez tilos bármilyen, a termékleírásban külön nem nevesített – akár számokban kifejezett – minősítést fűzni, beleértve az „extra”, „fine”, „scelto”, „selezionato”, „riserva”, „superiore”, „classico” vagy hasonló mellékneveket is. Kizárólag az „invecchiato” (érelt) felirat szerepelhet még – további kiegészítés nélkül –, amennyiben az érlelés hordóban vagy más fa tárolóban, legalább 3 évig ment végbe.