

REGOLAMENT TAL-KUMMISSJONI (KE) Nru 583/2009

tat-3 ta' Lulju 2009

li jintroduċi denominazzjoni fir-reġistru tad-denominazzjonijiet tal-orijini protetti u tal-indikazzjonijiet ġeografici protetti [Aceto Balsamico di Modena (IGP)]

IL-KUMMISSJONI TAL-KOMUNITAJIET EWROPEJ,

Wara li kkunsidrat it-Trattat li jstabbilixxi l-Komunità Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjoni tal-orijini tal-prodotti agrikoli u l-prodotti tal-ikel ⁽¹⁾, b'mod partikolari l-Artikolu 7(5), it-tielet u r-raba' inciżi,

Billi:

(1) Skont l-Artikolu 6(2), u bi qbil mal-Artikolu 17(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, it-talba tal-Italja għar-reġistrazzjoni tad-denominazzjoni "Aceto Balsamico di Modena" giet ippubblikata fl-*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* ⁽²⁾.

(2) Il-Ġermanja, il-Greċja u Franza ddikjaraw rwiehhom kontra r-reġistrazzjoni skont l-Artikolu 7(1) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006. Dawn l-oġġezzjonijiet tqiesu eligibbli abbażi tal-Artikolu 7(3), l-ewwel subparagrafu, il-punti a) sa d) tar-Regolament imsemmi.

(3) Id-dikjarazzjoni ta' oġġezzjoni tal-Ġermanja kienet dovuta l-aktar minhabba l-biża' li r-reġistrazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika protetta "Aceto Balsamico di Modena" ma tirriflettix il-fatt li hemm prodotti oħra li ilhom fis-suq legalment għal talanqas hames snin u li nbighu bid-denominazzjonijiet Balsamessig/Aceto balsamico, kif ukoll skont il-karattru ġeneriku tagħhom marbut ma' dawn id-denominazzjonijiet. Il-Ġermanja wriet ukoll in-nuqqas ta' ċarezza f'dak li jirrigwarda l-fażijiet tal-produzzjoni li għandhom isiru fil-post tal-orijini.

(4) L-oġġezzjoni ta' Franza tirrigwarda b'mod partikolari l-fatt li l-"Aceto Balsamico di Modena" ma għandhiex reputazzjoni għaliha nnifisha, differenti minn dik tal "Aceto balsamico tradizionale di Modena" li diġà giet registrata bhala denominazzjoni tal-orijini protetta skont ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 813/2000 ⁽³⁾. Skont Franza, il-konsumaturi setghu jitqarrqu fir-rigward tan-natura u l-orijini ta' dan il-prodott.

(5) Il-Greċja saħqet fuq l-importanza tal-produzzjoni tal-hall balsamiku fuq it-territorju tagħha, li jinbiegħ taht l-ismijiet "balsamico" "jew" "balsamon" u l-impatt żvantaġġuż, li r-reġistrazzjoni tad-denominazzjoni "Aceto Balsamico di Modena" jkollha fuq dawn il-prodotti li ilhom fis-suq legalment għal talanqas hames snin. Il-Greċja ssostni wkoll li l-ismijiet "aceto balsamico", "balsamiku" eċċ huma ġenerici.

(6) Il-Kummissjoni, bl-ittri tal-4 ta' Marzu 2008, stiednet lill-Istati Membri konċernati jilhq u qbil bejniethom skont il-proċeduri interni tagħhom.

(7) Peress li l-ebda qbil ma ntlahaq bejn Franza, il-Ġermanja u l-Greċja u l-Italja fiż-żmien stipulat, il-Kummissjoni jkollha tadotta deċiżjoni skont il-proċedura stipulata fl-Artikolu 15(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006.

(8) Il-Kummissjoni talbet għall-opinjoni tal-Kumitat Xjentifiku dwar l-ismijiet tal-orijini, l-indikazzjonijiet ġeografici u ċ-ċertifikati tal-ispeċifità, li gie stabbilit bid-Deciżjoni 93/53/KE ⁽⁴⁾ biex dan jiverifika jekk gewx sodisfatti l-kundizzjonijiet għar-reġistrazzjoni. Fl-opinjoni unanima tiegħu tas-6 ta' Marzu 2006, il-Kumitat qies li d-denominazzjoni "Aceto Balsamico di Modena" għandha reputazzjoni indiskutibbli fis-suq nazzjonali, kif ukoll internazzjonali, u li l-bosta riċetti tat-tisjir f'hafna Stati Membri, il-preżenza mifruxa tagħha fuq l-Internet u fl-istampa jew fil-midja huma xhieda tal-utilizzazzjoni frekwenti tagħha. L-"Aceto Balsamico di Modena" jissodisfa wkoll ir-rekwizit inerenti ta' reputazzjoni speċifika għal prodott li jikkorrispondi għal din id-denominazzjoni. Il-Kumitat jinnota l-koeżistenza ta' dawn il-prodotti fis-swieq għal mijiet ta' snin. Bl-istess mod il-Kumitat iddecieda li l-"Aceto Balsamico di Modena" u l-"Aceto balsamico tradizionale di Modena" huma prodotti differenti minhabba l-karatteristiċi tagħhom, il-klijentela li jattiraw, l-użu tagħhom, u l-mod ta' distribuzzjoni tagħhom kif ukoll il-preżentazzjoni u l-prezz tagħhom, u b'dan il-mod it-trattament ugwali tal-produtturi konċernati tagħhom huwa żgurat u ma jagħtux lok għal ingann tal-konsumatur. Il-Kummissjoni tikkonferma dawn il-kunsiderazzjonijiet.

(9) Bil-ghan li tissahħa id-differenzjazzjoni bejn dawn il-prodotti, gie ppreċiżat li ddaħhlu termini numerici fil-projbizzjoni ġenerali dwar l-użu ta' termini oħrajn hliet dawk li huma espressament previsti fl-ispeċifikazzjonijiet tekniċi. Barra minn hekk, l-ispeċifikazzjonijiet tal-"Aceto Balsamico di Modena" saru għadd ta' emendi żgħar bil-ghan li jiġu eliminati l-ambigwitatiet li jista' jkun hemm.

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ ĠU C 152, 6.7.2007, p. 18.

⁽³⁾ ĠU L 100, 20.4.2000, p. 5.

⁽⁴⁾ ĠU L 13, 21.1.1993, p. 16.

- (10) Jidher li l-Ġermanja u l-Greċja, fl-oġġezzjonijiet tagħhom dwar il-karattru ġeneriku tal-isem propost għar-reġistrazzjoni, ma qisux d-denominazzjoni msemmija kollha kemm hi, jiġifieri l-“Aceto Balsamico di Modena”, iżda biss biss partijiet minnha, jiġifieri t-termini “aceto”, “balsamico” u “aceto balsamico”, jew it-traduzzjonijiet tagħhom. Madankollu, il-protezzjoni hija kkonferita fuq id-denominazzjoni ta’ “Aceto Balsamico di Modena”. It-termini individwali mhux ġeografici tad-denominazzjoni komposta, ukoll jekk jintużaw flimkien, kif ukoll it-traduzzjoni tagħhom, jistgħu jiġu utilizzati fit-territorju komunitarju skont il-prinċipji u r-regoli applikabbli tal-ligi Komunitarja.
- jiet ġeografici u għad-denominazzjonijiet protetti tal-orijini,
- ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:
- Artikolu 1*
- Id-denominazzjoni li tinsab fl-Anness I ta’ dan ir-Regolament hija b’dan irreġistrata.
- Artikolu 2*
- It-tabella konsolidata li fiha l-punti prinċipali tal-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott tidher fl-Anness II ta’ dan ir-Regolament.
- Artikolu 3*
- Dan ir-Regolament għandu jidhol fis-seħh fl-ghoxrin jum wara l-pubblikazzjoni tiegħu f’*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.
- (11) Fid-dawl ta’ dawn l-elementi, id-denominazzjoni “Aceto Balsamico di Modena” għalhekk għandha tiddaħhal fir-“Reġistru ta’ denominazzjonijiet tal-orijini protetta u tal-indikazzjonijiet ġeografici protetti”.
- (12) Il-miżuri pprovduti f’dan ir-Regolament huma konformi mal-opinjoni tal-Kumitat Permanenti għall-indikazzjoni-

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, it-3 ta’ Lulju 2009.

Għall-Kummissjoni
Mariann FISCHER BOEL
Membri tal-Kummissjoni

ANNEX I

Prodotti agricoli maħsuba għall-konsum mill-bniedem elenkati fl-Anness I tat-Trattat:

Prodotti oħrajn taht il-Klassi 1.8. tal-Anness I għat-Trattat (hwawar, eċċ.)

L-ITALJA

Aceto Balsamico di Modena (IGP)

ANNEX II

SOMMARJU

Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet protetti tal-origini għal prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

“ACETO BALSAMICO DI MODENA”

Nru tal-KE: IT-PGI-0005-0430-18.11.2004

DOP () IĠP (X)

Dan is-sommarju jipprezenta l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott b'finijiet ta' informazzjoni biss.

1. Dipartiment responsabbli fl-Istat Membru:

Isem: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Indirizz: Via XX Settembre, 20 — 00187 Roma

Tel.: 06-4819968

Feks: 06-42013126

Posta elettronika: qualita@politicheagricole.it

2. Grupp:

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

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

Tel.: 059/3163514

Feks: 059/3163526

Posta elettronika: info@consorziobalsamico.it

Kompożizzjoni: produttori/processuri (X) oħrajn ()

3. Tip ta' prodott:

Klassi 1.8. — Prodotti oħra fl-Anness I tat-Trattat – Hall

4. Speċifikazzjonijiet

(sintezi tar-rekwiżiti skont l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

4.1. Isem

“Aceto Balsamico di Modena”

4.2. Deskrizzjoni

Karatteristiċi analitiċi:

— għall-prodott raffinat densità ta' 20 °C mhux anqas minn 1.06;

— forza attwali ta' alkoħol mhux aktar minn volum ta' 1.5 %

— acidità totali minima ta' 6 %

— total ta' diossidu tal-kubrit: massimu ta' 100 mg/l;

— irmied: mhux anqas minn 2.5 għal kull elf;

— minimu ta' estratt niexef nett: 30 g kull litru;

— zokkriet ta' riduzzjoni: minimu ta' 110 g/l.

Karatteristiċi organolettiċi:

- ċarezza: ċar u jleqq;
- lewn: kannella skur;
- riĥa: persistenti, delikat u kemmxejn aċiduż, b'noti sottili tal-injam;
- toġhma: ħelu morr, ibbilanċjat.

4.3. *Zona ġeografika:*

Il-produzzjoni tal-“Aceto Balsamico di Modena” għandha ssir fit-territorju amministrattiv tal-provinċji ta' Modena u ta' Reggio Emilia.

4.4. *Prova tal-orijini:*

Kull fażi tal-proċess ta' produzzjoni għandha tkun ikkontrollata mill-organu ta' spezzjoni, skont il-pjan ta' monitoraġġ, billi jiġu ddokumentati, għall kull fażi, il-prodotti li jidhlu u dawk li johorġu. Dan, flimkien mal-kompilazzjoni ta' listi speċifiċi, ġestiti mill-organu ta' spezzjoni l-artijiet katastali li fihom isir it-tkabbir tad-dwieli u fejn jinsabu dawk li jkabbruhom, il-produtturi tal-most, dawk li jipproċessawhom u dawk li jimlew il-fliexken, u n-notifika fil-hin lill-organu ta' spezzjoni tal-kwantitajiet prodotti, ippakkjati u ttikkettati tiżgura t-traċċabilità tal-prodott. Il-persuni kollha, fiżiċi jew ġuridiċi, imniżżla fil-listi relatati, huma suġġetti għall-kontroll minn dan l-organu ta' spezzjoni, skont kif previst mill-ispeċifikazzjoni tal-produzzjoni u tal-pjan ta' kontroll relatat.

4.5. *Metodu ta' produzzjoni:*

L-“Aceto Balsamico di Modena” isir mill-most tal-ġheneb, parzjalment iffermentat u/jew imsajjar u/jew konċentrat miżjud bi kwantità ta' hall li jithalla jiffermenta għal mill-inqas għaxar snin u miżjud ukoll b'mill-inqas 10 % ta' hall prodott mill-aċidifikazzjoni ta' inbid biss. Il-percentwal tal-most tal-inbid, misjur u/jew konċentrat m'għandux ikun ta' inqas minn 20 % tal-volum li jintbagħat għall-ipproċessar. Il-konċentrazzjoni tiżdied sakemm l-ammont inizjali ta' most ikun kiseb densità ta' mhux anqas minn 1 240 f'temperatura ta' 20 °C.

Sabiex ikun assigurat li l-“Aceto Balsamico di Modena” jakkwista l-karatteristiċi previsti fil-punt 4.2 jehtieg li l-most jinkiseb mill-varjetajiet ta' dwieli li ġejjin: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni, u għandhom dawn il-karatteristiċi li ġejjin:

- aċidità minima totali: 8 g kull kg (esklussivament għall-most misjur u konċentrat)
- minimu ta' estratt niexef nett: 55 g kull kg (esklussivament għall-most misjur u konċentrat).

Tista' tinzied il-karamella sa mhux iktar minn 2 % tal-volum tal-prodott lest għall-istabbiltà tal-kulur. Ma jistgħux jiżdiedu sustanzi oħra. Il-produzzjoni tal-“Aceto Balsamico di Modena” għandha ssegwi l-metodu ta' aċidifikazzjoni tas-soltu bl-użu ta' kolonji ta' batterji magħżula, jew billi jiġi użat metodu konsolidat ta' aċidifikazzjoni bil-mod fil-wiċċ jew permezz ta' qxur ta' injam, u segwita bl-irfinar. F'kwalunkwe każ, l-aċidifikazzjoni u l-irfinar isiru f'reċipjenti ta' injam ta' kwalità għolja, bħad-durmast, il-qastan, il-ballut, iċ-ċawwli jew il-ġniebru, f'perjodu ta' mhux iktar minn 60 jum mid-data minn meta jintemm l-assemblaġġ tal-materji primi lesti għall-preparazzjoni. Ir-reċipjenti li fihom l-“Aceto Balsamico di Modena” jinbiegħ għall-konsum dirett għandu jkun magħmul mill-ħġieġ, l-injam, iċ-ċeramika jew it-terrakotta, fil-kapaċitajiet li ġejjin: 0 250 l; 0 500 l; 0 750 l; 1 l; 2 l; 3 l jew 5 l; jew f'boroż tal-plastik għal doża wahda jew materjali komposti, li jesgħu massimu ta' 25 ml, li fuqhom hemm l-istess kliem li hemm fuq it-tikketti tal-fliexken. Ir-reċipjenti tal-ħġieġ, tal-injam, taċ-ċeramika jew tat-tafal mill-forn li jkollhom kapaċità minima ta' 5 litri, jew r-reċipjenti tal-plastik li jesgħu kapaċità minima ta' 2 litri fi kwalunkwe kas jiġu awtorizzati jekk il-prodott ikun destinat għall-użu professjonali. Il-fażijiet li għandhom jitwettqu obligatorjament fiż-żoni ġeografiċi tal-orijini huma l-assemblaġġ tal-materji primi, l-ipproċessar, l-irfinar u/jew il-fermentazzjoni fir-reċipjenti tal-injam. Il-prodott jista' jiġi ppakkjat barra mil-limiti taż-żona stipulata fil-punt 4.3.

4.6. *Rabta:*

Ir-reputazzjoni li għandu l-“Aceto Balsamico di Modena” kemm fis-suq nazzjonali kif ukoll f'dak internazzjonali hija magħrufa u murija sew, bl-użu ta' spiss tiegħu f'diversi riċetti u mill-preżenza tiegħu fuq l-Internet, fl-istampa u fil-midja Din ir-reputazzjoni tghin lill-konsumatur jagħraf mill-ewwel il-karattru uniku u l-awtentità tal-prodott konċernat.

L-“Aceto Balsamico di Modena” ilu għal hafna żmien jirrappreżenta l-kultura u l-istorja ta’ Modena u wiehed ma jistgħax jiċhad ir-reputazzjoni li jgawdi. L-eżistenza tiegħu hija strettament marbuta mal-għarfien, it-tradizzjonijiet u l-kompetenzi tan-nies tal-lokal li ħolqu prodott esklussiv u distintiv f’dawk it-territorji. L-“Aceto Balsamico di Modena” sar parti min-nisġa soċjali u ekonomika ta’ dan it-territorju u sar is-sors ta’ dħul ta’ diversi operaturi u parti integrali anki fit-tradizzjoni tal-ikel, minhabba r-rwol ewlieni li għandu f’diversi riċetti tar-reġjun. Ilhom isiru festi u avvenimenti speċifiċi għal bosta snin, li ġejjin minn tradizzjonijiet stabbiliti biż-żmien, li fihom jippartecipaw diversi produttori lokali biex jieħdu l-oportunità biex iqabblu l-prodotti tagħhom, u b’hekk iġeddu d-drawwiet lokali. Billi huwa prodott speċifiku u partikolari, l-“Aceto Balsamico di Modena” biż-żmien kiseb reputazzjoni u apprezzament mad-dinja kollha, u l-konsumaturi jagħmlu konnessjoni ideali bejn l-“esperjenza” tal-prodott u d-dehra tal-kwalità gastronomika taż-żewġ provincji tal-Emilia-Romagna.

4.7. *Struttura tal-kontroll:*

Isem: CSQA Certificazioni srl
Indirizz: Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)
Tel.: 0039 0445 313011
Feks: 0039 0445 313070
Posta elettronika: csqa@csqa.it

4.8. *Tikkettar:*

Fuq il-pakketti tagħha, id-denominazzjoni “Aceto Balsamico di Modena” għandu jkollha magħha l-kliem “Indicazione Geografica Protetta” (Indikazzjoni Geografika Protetta) miktuba bis-shiħ jew fil-forma mqassra, fil-lingwa Taljana jew fil-lingwa tal-pajjiż tad-destinazzjoni. Mhux permezz żieda mad-denominazzjoni “Aceto Balsamico di Modena” kwalunkwe terminu kwalifikattiv, ukoll f’forma numerika, għajr għal dawk previsti espressament fl-ispeċifikazzjoni inklużi l-aġġettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”, “riserva”, “superiore”, “classico” jew xi haġa simili. Tithalla biss il-kelma “invecchiato” (immaturat) mingħajr l-ebda kelma miżjuda sakemm il-perjodu ta’ fermentazzjoni jittawwal għal perjodu ta’ mhux inqas minn 3 snin fil-btieti, bramel jew xi reċipjenti oħra magħmula mill-injam.
