

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 583/2009**

z dnia 3 lipca 2009 r.

**rejestrujące nazwę w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych (Aceto Balsamico di Modena (ChOG))**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 7 ust. 5 akapit trzeci i czwarty,

a także mają na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 6 ust. 2 i na mocy art. 17 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 wniosek Włoch o rejestrację nazwy „Aceto Balsamico di Modena” został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* <sup>(2)</sup>.
- (2) Niemcy, Grecja i Francja zgłosiły sprzeciwu wobec rejestracji zgodnie z art. 7 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Sprzeciwu te zostały uznane za dopuszczalne na podstawie art. 7 ust. 3 akapit pierwszy lit. a)–d) wspomnianego rozporządzenia.
- (3) Zgłoszenie sprzeciwu Niemiec dotyczyło w szczególności obawy, że rejestracja chronionego oznaczenia geograficznego „Aceto Balsamico di Modena” zagrozi istnieniu produktów, które znajdują się legalnie na rynku od co najmniej pięciu lat i są wprowadzane do obrotu pod nazwami „Balsamessig”/„Aceto balsamico”, a także domniemania, że nazwy te są nazwami rodzajowymi. Niemcy wykazały również brak przejrzystości, jeśli chodzi o etapy produkcji, które muszą mieć miejsce na obszarze pochodzenia.
- (4) Zgłoszenie sprzeciwu Francji dotyczyło w szczególności faktu, że „Aceto Balsamico di Modena” nie cieszy się własną renomą odrębną od renomy „Aceto balsamico tradizionale di Modena”, zarejestrowanego już jako chroniona nazwa pochodzenia rozporządzeniem (WE) nr 813/2000 <sup>(3)</sup>. Według Francji konsument mógłby zostać wprowadzony w błąd, jeśli chodzi o charakter i pochodzenie odnośnego produktu.
- (5) Grecja z kolei wykazała znaczenie produkcji octu balsamicznego na jej terytorium, wprowadzanego do obrotu między innymi pod nazwą „balsamico” lub „balsamon” oraz niekorzystny skutek, jaki miałyby tym samym rejestracja „Aceto Balsamico di Modena” dla istnienia tych produktów, które znajdują się legalnie na rynku od co najmniej pięciu lat. Grecja utrzymuje również, że określenia „aceto balsamico”, „balsamic” itp. są nazwami rodzajowymi.
- (6) W pismach z dnia 4 marca 2008 r. Komisja wezwała zainteresowane państwa członkowskie do podjęcia próby porozumienia zgodnie z ich wewnętrznymi procedurami.
- (7) Zważywszy że w przewidzianym terminie nie doszło do porozumienia między Francją, Niemcami, Grecją a Włochami, Komisja jest zobowiązana podjąć decyzję zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 15 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006.
- (8) Komisja zwróciła się o opinię komitetu naukowego dla określenia nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i świadectw o szczególnym charakterze, ustanowionego decyzją 93/53/WE <sup>(4)</sup> w celu ustalenia, czy spełnione są warunki rejestracji. W swojej opinii wydanej jednogłośnie dnia 6 marca 2006 r. komitet uznał, że nazwa „Aceto Balsamico di Modena” posiada niepodważalną renomę na rynku krajowym, a także na rynkach zewnętrznych, o czym świadczy częste zastosowanie jej w wielu przepisach kulinarnych wielu państw członkowskich oraz widoczna obecność w Internecie, prasie i mediach. „Aceto Balsamico di Modena” spełnia tym samym nieodłączony warunek szczególnej renomy produktu odpowiadającego tej nazwie. Komitet zwrócił uwagę na stuletnie współistnienie produktów na rynku. Komitet stwierdził również, że „Aceto Balsamico di Modena” i „Aceto balsamico tradizionale di Modena” są innymi produktami ze względu na swoje cechy, zdobywanych klientów, stosowanie, sposób dystrybucji, prezentację i cenę, umożliwiając tym samym zapewnienie równego traktowania odnośnych producentów i niewprowadzanie konsumenta w błąd. Komisja zatwierdza te uwagi w całości.
- (9) W celu lepszego rozróżnienia wspomnianych produktów doprecyzowano, że określenia numeryczne zostały włączone do ogólnego zakazu stosowania określeń innych niż te, które są wyraźnie przewidziane w specyfikacji. Specyfikacja nazwy „Aceto Balsamico di Modena” była skądinąd przedmiotem nieznacznych zmian mających na celu wyeliminowanie ewentualnych dwuznaczności.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.<sup>(2)</sup> Dz.U. C 152 z 6.7.2007, s. 18.<sup>(3)</sup> Dz.U. L 100 z 20.4.2000, s. 5.<sup>(4)</sup> Dz.U. L 13 z 21.1.1993, s. 16.

(10) Wydaje się, że Niemcy i Grecja, w swoich zarzutach dotyczących rodzajowego charakteru nazwy proponowanej do rejestracji, nie miały na myśli wspomnianej nazwy w całości, tj. „Aceto Balsamico di Modena”, a jedynie niektóre elementy tej nazwy, tj. określenia „aceto”, „balsamico” i „aceto balsamico” lub ich tłumaczenia. Ochroną objęta jest nazwa złożona „Aceto Balsamico di Modena”. Poszczególne słowa o znaczeniu niegeograficznym składające się na tę nazwę złożoną, nawet kiedy występują razem, oraz ich tłumaczenia, mogą być stosowane na obszarze Wspólnoty z uwzględnieniem zasad obowiązujących we wspólnotowym porządku prawnym.

(11) W związku z powyższym nazwę „Aceto Balsamico di Modena” należy wpisać do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych.

(12) Środki, o których mowa w niniejszym rozporządzeniu, są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Chronionych

Oznaczeń Geograficznych i Chronionych Nazw Pochodzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 1

Niniejszym rejestruje się nazwę wymienioną w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

#### Artykuł 2

Zestawienie zawierające główne elementy specyfikacji stanowi załącznik II do niniejszego rozporządzenia.

#### Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 3 lipca 2009 r.

W imieniu Komisji  
Mariann FISCHER BOEL  
Członek Komisji

---

#### ZAŁĄCZNIK I

Produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi wymienione w załączniku I do Traktatu:

**Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)**

WŁOCHY

Aceto Balsamico di Modena (ChOG)

---

## ZAŁĄCZNIK II

## STRESZCZENIE

**Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

„ACETO BALSAMICO DI MODENA”

Nr WE: IT-PGI-0005-0430-18.11.2004

ChNP ( ) ChOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego**

*Nazwa:* Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

*Adres:* Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma

*Tel.:* 06 – 4819968

*Faks:* 06 – 42013126

*E-mail:* qualita@politicheagricole.it

**2. Grupa**

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

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

*Tel.:* 059/3163514

*Faks:* 059/3163526

*E-mail:* info@consorzio balsamico.it

*Skład:* producenci/przetwórcy (X) inni ( )

**3. Rodzaj produktu**

Klasa 1.8 — Inne produkty załącznika I — Ocet

**4. Specyfikacja**

(Streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**4.1. Nazwa**

„Aceto Balsamico di Modena”

**4.2. Opis**

Dane analityczne:

— gęstość w temperaturze 20 oC nie mniejsza niż 1,06 dla produktu dojrzałego,

— rzeczywista zawartość alkoholu: maksymalnie 1,5 %,

— minimalna całkowita kwasowość 6 %,

— maksymalna całkowita zawartość bezwodnika siarkowego: 100 mg/l,

— popiół: minimum 2,5 na tysiąc,

— minimalny suchy ekstrakt netto: 30 g/l,

— cukry redukujące: minimum 110 g/l.

#### Właściwości organoleptyczne:

- klarowność: klarowny i błyszczący,
- kolor: ciemnobrązowy,
- zapach: trwały, delikatny i lekko kwaśny, ewentualnie z nutą drewna,
- smak: słodko-kwaśny, harmonijny.

#### 4.3. Obszar geograficzny

Produkcja „Aceto Balsamico di Modena” musi odbywać się w granicach administracyjnych prowincji Modena i Reggio Emilia.

#### 4.4. Dowód pochodzenia

Wszystkie etapy produkcji są kontrolowane przez organ kontrolny zgodnie z postanowieniami ustalonymi w programie kontroli, który przewiduje sporządzanie dokumentacji dla każdego produktu wchodzącego do zakładu i opuszczającego go. W ten sposób, oraz dzięki wpisaniu danych katastralnych dotyczących gruntów uprawnych winogron, uprawiających winorośl, producentów moszczu, przetwórców i podmiotów pakujących do wykazu prowadzonego przez organ kontrolny, a także dzięki zadeklarowaniu we właściwym czasie ilości wyprodukowanych, opakowanych i etykietowanych, gwarantuje się identyfikowalność produktu. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wymienione w poszczególnych rejestrach podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny, zgodnie z opisem produktu i odpowiednim planem kontroli.

#### 4.5. Metoda produkcji

„Aceto Balsamico di Modena” otrzymuje się z moszczu winogronowego, częściowo sfermentowanego lub ugotowanego, lub skoncentrowanego przez dodanie pewnej ilości octu dojrzewającego co najmniej 10 lat oraz z dodatkiem co najmniej 10 % octu otrzymanego w wyniku zakwaszenia wina. Zawartość moszczu winogronowego, gotowanego lub skoncentrowanego, nie może być mniejsza niż 20 % masy przeznaczony do przetworzenia. Koncentrację przedłuża się do momentu, gdy masa początkowa moszczu osiągnie gęstość nie mniejszą niż 1,240 w temperaturze 20 °C.

W celu zagwarantowania uzyskania przez „Aceto Balsamico di Modena” właściwości, o których mowa w pkt 4.2, konieczne jest, aby moszcz był pozyskiwany z następujących odmian winorośli: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni, oraz posiadał następujące właściwości:

- minimalna całkowita kwasowość: 8 g/kg (wyłącznie dla moszczu gotowanego i skoncentrowanego),
- minimalny suchy ekstrakt netto: 55 g/kg (wyłącznie dla moszczu gotowanego i skoncentrowanego).

W celu ustabilizowania koloru dozwolone jest dodanie karmelu, maksymalnie do 2 % objętości produktu końcowego. Nie jest dozwolone dodawanie jakichkolwiek innych substancji. Przy produkcji „Aceto Balsamico di Modena” należy przestrzegać tradycyjnej metody zakwaszania z użyciem wyselekcjonowanych kolonii bakterii, lub też używać metody powolnego zakwaszania na powierzchni z użyciem wiórów drewna, po którym następuje dojrzewanie. W każdym przypadku zakwaszanie i dojrzewanie odbywa się w pojemnikach z drewna wysokiej jakości, takiego jak dąb, zwłaszcza dąb bezszypułkowy, kasztan, morwa i jałowiec, przez okres co najmniej 60 dni, licząc od daty zebrania surowców gotowych do przetworzenia. Pojemniki, w których „Aceto Balsamico di Modena” udostępniany jest do bezpośredniej konsumpcji, muszą być ze szkła, drewna, ceramiki lub terakoty o następującej objętości: 0,250 l, 0,500 l, 0,750 l, 1 l, 2 l, 3 l, 5 l oraz w torebkach o maksymalnej objętości 25 ml wykonanych z plastiku lub materiałów kompozytowych, na których zamieszcza się takie same napisy jak na etykietach butelkowych. Pojemniki wykonane ze szkła, drewna, ceramiki lub terakoty o minimalnej objętości 5 litrów lub pojemniki z plastiku o minimalnej objętości 2 litry są jednak dozwolone w przypadku, gdy produkt jest przeznaczony do użytku profesjonalnego. Etapy produkcji, które muszą mieć miejsce na obszarze geograficznym pochodzenia, to zebranie surowców, przetworzenie, dojrzewanie i leżakowanie w drewnianych pojemnikach. Produkt może być pakowany poza obszarem wyznaczonym w pkt 4.3.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym

Reputacja, jaką cieszy się „Aceto Balsamico di Modena”, zarówno na rynku krajowym, jak i zagranicznym, jest rzeczą znaną i szeroko udokumentowaną poprzez częste zastosowanie w różnych przepisach, stałe wzmiankowanie w Internecie, prasie i mediach. Reputacja ta pomaga konsumentowi natychmiast rozpoznać niepowtarzalność i autentyczność przedmiotowego produktu.

„Aceto Balsamico di Modena” reprezentuje od lat kulturę i historię Modeny, a reputacja, jaką cieszy się na całym świecie, jest niezaprzeczalna. Jego obecność jest ściśle związana z wiedzą, tradycjami i umiejętnościami społeczności, która stworzyła wyjątkowy i charakterystyczny produkt lokalny. „Aceto Balsamico di Modena” stał się elementem życia społecznego i ekonomicznego tego obszaru, stanowiąc źródło dochodu dla różnych podmiotów i integralną część tradycji kulinarnej, zważywszy na rolę, jaką pełni w niezliczonych przepisach regionalnych. Od wielu lat odbywają się wywodzące się z zakorzenionej już tradycji, specjalne festyny i imprezy, w których biorą udział lokalni producenci, by się spotkać, kontynuując w ten sposób lokalne zwyczaje. Jako szczególny i wyjątkowy produkt „Aceto Balsamico di Modena” zyskał na przestrzeni lat reputację i uznanie na całym świecie, a konsumenci niezmiennie kojarzą ten produkt z jakością kuchni dwóch prowincji regionu Emilia-Romania.

#### 4.7. Organ kontrolny

Nazwa: CSQA Certificazioni srl

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

Tel.: +39 0445 313011

Faks: +39 0445 313070

E-mail: csqa@csqa.it

#### 4.8. Etykietowanie

Nazwie „Aceto Balsamico di Modena” musi towarzyszyć na opakowaniach określenie „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne), pisane w całości lub skrótem, w języku włoskim lub w języku kraju przeznaczenia. Zakazuje się dodawania do nazwy „Aceto Balsamico di Modena” jakichkolwiek określeń, nawet w postaci numerycznej, innych niż określenia, które są wyraźnie przewidziane w niniejszej specyfikacji, w tym przymiotników „extra”, „fine”, „scelto”, „selezionato”, „riserva”, „superiore”, „classico” lub podobnych. Dozwolone jest jedynie użycie określenia „invecchiato” („dojrzały”) bez jakichkolwiek innych dodatkowych określeń, pod warunkiem że leżakowanie odbywało się przez okres nie krótszy niż 3 lata w beczkach, baryłkach lub innych drewnianych pojemnikach.

---