

REGULAMENTUL (CE) NR. 583/2009 AL COMISIEI

din 3 iulie 2009

de înregistrare a unei denumiri în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [*Aceto Balsamico di Modena (IGP)*]

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare⁽¹⁾, în special articolul 7 alineatul (5) paragrafele al treilea și al patrulea,

întrucât:

- (1) În conformitate cu articolul 6 alineatul (2) și în temeiul articolului 17 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, cererea Italiei de înregistrare a denumirii „Aceto Balsamico di Modena” a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ⁽²⁾.
- (2) Germania, Grecia și Franța au prezentat declarații de opoziție cu privire la înregistrare, în conformitate cu articolul 7 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006. Aceste declarații de opoziție au fost considerate admisibile în temeiul articolului 7 alineatul (3) primul paragraf literele (a)-(d) din regulamentul menționat.
- (3) Declarația de opoziție a Germaniei a invocat în special temerea că înregistrarea indicației geografice protejate „Aceto Balsamico di Modena” ar putea prejudicia existența unor produse prezente în mod legal pe piață de cel puțin cinci ani, comercializate sub denumirile de „Balsamessig/Aceto balsamico”, precum și caracterul presupus generic al acestor ultime denumiri. Germania a evidențiat și lipsa de claritate în privința etapelor de fabricare care trebuie să se desfășoare în aria de origine.
- (4) Declarația de opoziție a Franței s-a referit în special la faptul că „Aceto Balsamico di Modena” nu ar avea o reputație proprie, distinctă de cea a lui „Aceto balsamico tradizionale di Modena”, deja înregistrat ca denumire de origine protejată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 813/2000 al Consiliului ⁽³⁾. În opinia Franței, consumatorul ar putea fi indus în eroare în ceea ce privește natura și originea produsului în cauză.
- (5) Grecia, la rândul ei, a atras atenția asupra importanței producției de oțet balsamic de pe teritoriul său și asupra efectelor nefavorabile pe care le-ar avea înregistrarea denumirii „Aceto Balsamico di Modena” asupra produselor grecești, comercializate sub denumiri ca „balsamico” sau „balsamon”, printre altele, care se află legal pe piață de cel puțin cinci ani. Grecia susține, de asemenea, că denumirile „aceto balsamico”, „balsamic” etc. sunt termeni generici.
- (6) Prin scrisorile din 4 martie 2008, Comisia a invitat statele membre interesate să încerce să ajungă la un acord în conformitate cu procedurile lor interne.
- (7) Dat fiind că Franța, Germania, Grecia și Italia nu au ajuns la un acord în termenele prevăzute, Comisia trebuie să adopte o decizie în conformitate cu procedura menționată la articolul 15 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006.
- (8) Comisia a cerut avizul comitetului științific pentru denumiri de origine, indicații geografice și atestate de specificitate, înființat prin Decizia 93/53/CE ⁽⁴⁾, pentru a stabili dacă produsul îndeplinea condițiile de înregistrare. În avizul pronunțat în unanimitate la 6 martie 2006, comitetul a considerat că denumirea „Aceto Balsamico di Modena” are o reputație indiscutabilă pe piața națională, ca și pe piețele externe, fapt dovedit de utilizarea sa în numeroase rețete culinare din multe state membre, ca și de menționarea sa frecventă pe Internet, în presă și în mass-media. „Aceto Balsamico di Modena” îndeplinește așadar condiția inerentă ca produsul purtând această denumire să aibă o reputație proprie. Comitetul a arătat că produsele coexistă de sute de ani pe piețe. Comitetul a constatat, de asemenea, că produsele „Aceto Balsamico di Modena” și „Aceto balsamico tradizionale di Modena” sunt produse care diferă prin caracteristici, clientelă de bază, utilizare, mod de distribuție, prezentare și preț, ceea ce permite să se asigure tratarea echitabilă a producătorilor implicați și neinducerea în eroare a consumatorilor. Comisia aprobă integral aceste considerații.
- (9) Pentru a accentua și mai mult diferențierea dintre produsele menționate, s-a precizat că au fost incluse calificativele numerice în interdicția generală de a se utiliza alte calificative decât cele prevăzute în mod expres în caietul de sarcini. S-au făcut, de altfel, câteva adaptări minore în caietul de sarcini al denumirii „Aceto Balsamico di Modena” cu scopul de a elimina orice eventuale ambiguități.

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

- (10) Se pare că Germania și Grecia, în obiecțiile lor privind caracterul generic al denumirii propuse spre înregistrare, nu s-au referit, de fapt, la denumirea în ansamblu, „Aceto Balsamico di Modena”, ci numai la anumite componente ale acesteia, și anume la termenii „aceto”, „balsamico” și „aceto balsamico” sau la traducerile acestora. Or, protecția se conferă denumirii compuse „Aceto Balsamico di Modena”. Termenii individuali negeografici ai denumirii compuse, ca și traducerile acestora, pot fi utilizați chiar și împreună pe teritoriul comunitar, respectând principiile și normele aplicabile în cadrul ordinii juridice comunitare.
- (11) Având în vedere aceste elemente, denumirea „Aceto Balsamico di Modena” trebuie înscrisă așadar în „Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate”.
- (12) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru indicațiile geografice și denumirile de origine protejate,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se înregistrează denumirea din anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Versiunea consolidată a fișei rezumat, care reia principalele elemente din caietul de sarcini, figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 3 iulie 2009.

Pentru Comisie
Mariann FISCHER BOEL
Membru al Comisiei

ANEXA I

Produse agricole destinate consumului uman, enumerate în anexa I la tratat:

Clasa 1.8. Alte produse din anexa I la tratat (condimente etc.)

ITALIA

Aceto Balsamico di Modena (IGP)

ANEXA II

FIȘĂ REZUMAT

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

„ACETO BALSAMICO DI MODENA”

Nr. CE: IT-PGI-0005-0430-18.11.2004

DOP () IGP (X)

Această fișă rezumat prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. Autoritatea competentă din statul membru

Denumire: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Adresă: Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma

Telefon: 06 – 4819968

Fax: 06 – 42013126

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. Grup

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

Adresă: c/o C.C.I.A.A. Via Ganaceto, 134 - 41100 Modena

Telefon: 059/3163514

Fax: 059/3163526

E-mail: info@consorziobalsamico.it

Componență: producători/prelucrători (X) alte categorii ()

3. Tip de produs

Clasa 1.8. – Alte produse din anexa I la tratat – Oțet

4. Caiet de sarcini

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire

„Aceto Balsamico di Modena”

4.2. Descriere

Caracteristici analitice:

— densitate la 20 °C pentru produsul rafinat: minimum 1,06;

— tărie alcoolică dobândită: maximum 1,5 %;

— aciditate totală minimă: 6 %;

— dioxid de sulf total: maximum 100 mg/l;

— cenușă: minimum 2,5 la mie;

— conținut minim net de materie uscată: 30 g/litru;

— zaharuri reductoare: minimum 110 g/l.

Caracteristici organoleptice:

- limpiditate: limpede, cu luciu;
- culoare: maro intens;
- miros: persistent, delicat și ușor acid, eventual cu iz lemnos;
- gust: dulce-acrișor, echilibrat.

4.3. Aria geografică

„Aceto Balsamico di Modena” trebuie să fie produs pe teritoriul administrativ al provinciilor Modena și Reggio Emilia.

4.4. Dovada originii

În conformitate cu prevederile programului de monitorizare, toate etapele procesului de producție trebuie să fie controlate de organismul de control, pe baza înregistrării, pentru fiecare etapă, a produselor la intrare și la ieșire. Trasabilitatea produsului este asigurată prin această monitorizare, ca și prin înscrierea, în registrele prevăzute în acest scop și gestionate de organismul de control, a parcelelor cadastrale pe care se cultivă strugurii, a viticultorilor, a producătorilor de must, a procesatorilor și a societăților de îmbuteliere, precum și prin notificarea în timp util a organismului de control privind cantitățile produse, ambalate și etichetate. Toate persoanele fizice sau juridice înscrise în registrele menționate sunt supuse verificării de către organismul de control, în conformitate cu caietul de sarcini pentru producție și cu programul de monitorizare.

4.5. Metodă de obținere

„Aceto Balsamico di Modena” se obține din must de struguri parțial fermentat și/sau fiert și/sau concentrat prin adăugarea unei cantități de oțet învechit cel puțin zece ani și a unei cantități de minimum 10 % oțet obținut exclusiv prin acidificarea vinului. Conținutul de must de struguri fiert și/sau concentrat trebuie să fie de minimum 20 % din volumul trimis spre procesare. Concentrarea se prelungește până când volumul inițial de must atinge o densitate de cel puțin 1,240 la temperatura de 20 °C.

Pentru a garanta proprietățile produsului „Aceto Balsamico di Modena” descrise la punctul 4.2, mustul trebuie să fie obținut din soiurile de viță Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana și Montuni și să prezinte următoarele caracteristici:

- aciditate totală minimă: 8 g/kg (numai în cazul mustului fiert și al celui concentrat);
- conținut minim net de materie uscată: 55 g/kg (numai în cazul mustului fiert și al celui concentrat).

Pentru stabilizarea colorimetrică, se admite un adaos de caramel de maximum 2 % din volumul produsului finit. Adăugarea oricărei alte substanțe este interzisă. Prelucrarea produsului „Aceto Balsamico di Modena” trebuie efectuată după metoda tradițională de acidificare, care presupune utilizarea de colonii de bacterii selecționate, sau după metoda consacrată a acidificării lente la suprafață sau a acidificării lente cu așchii de lemn, urmată de rafinare. Indiferent de metoda utilizată, acidificarea și rafinarea au loc în recipiente din lemn de esență nobilă, cum ar fi lemnul de stejar (în special gorun), castan, dud sau ienupăr, timp de minimum 60 de zile de la data finalizării procesului de pregătire a materiilor prime. Pentru consum direct, „Aceto Balsamico di Modena” trebuie livrat în recipiente din sticlă, lemn, ceramică sau teracotă cu capacități de 0,250 litri, 0,500 litri, 0,750 litri ori de 1, 2, 3 sau 5 litri sau în pliculețe monodoză din plastic sau din materiale compozite, cu capacitatea de maximum 25 ml, inscripționate cu același text ca și cel de pe etichetele sticlelor. Pentru uz profesional, sunt însă autorizate și recipiente din sticlă, lemn, ceramică sau teracotă cu capacitatea de la 5 litri în sus, precum și recipiente din plastic cu capacitatea de la 2 litri în sus. Etapele care trebuie în mod obligatoriu să se desfășoare în aria geografică de origine sunt: colectarea materiilor prime, prelucrarea, rafinarea și maturarea în recipiente de lemn. Produsul poate fi ambalat în afara ariei delimitate la punctul 4.3.

4.6. Legătură

„Aceto Balsamico di Modena” se bucură de o reputație excelentă atât pe piața națională, cât și pe cea internațională, atestată de utilizarea sa frecventă în diferite rețete și de prezența sa pe Internet, în presă și în mass-media. Mulțumită acestei reputații, consumatorul recunoaște imediat caracterul unic și autentic al produsului.

„Aceto Balsamico di Modena” este de multă vreme reprezentativ pentru cultura și istoria Modenei, iar renumele său mondial este de netăgăduit. Existența sa este strâns legată de cunoștințele, tradițiile și competența populației locale, care au dat naștere unui produs unic și tipic pentru aceste zone. „Aceto Balsamico di Modena” a devenit parte a structurii sociale și economice a zonei, fiind o sursă de venit pentru diferiți agenți economici și, totodată, parte integrantă a tradiției culinare, în calitate de ingredient esențial al multor rețete locale. De mulți ani se organizează serbări și manifestări specifice, a căror origine se înscrie în vechi tradiții, la care producătorii locali vin să se întâlnească, perpetuând astfel obiceiurile locului. „Aceto Balsamico di Modena”, produs specific și deosebit, a acumulat de-a lungul anilor o reputație mondială atât de solidă, încât consumatorii asociază savoarea produsului cu imaginea calității culinare proprii teritoriului celor două provincii, Modena și Reggio Emilia.

4.7. Organism de control

Denumire: CSQA Certificazioni srl

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

Telefon: 0039 0445 313011

Fax: 0039 0445 313070

E-mail: csqa@csqa.it

4.8. Etichetare

Ambalajul trebuie să fie inscripționat cu denumirea „Aceto Balsamico di Modena”, împreună cu mențiunea „Indicazione Geografica Protetta” (Indicație geografică protejată), scrisă în întregime sau abreviat, în limba italiană și/sau în limba țării de destinație. Este interzisă adăugarea, la denumirea „Aceto Balsamico di Modena”, a oricărui calificativ în afara celor prevăzute în mod expres în caietul de sarcini, inclusiv a calificativelor sub formă numerică sau sub formă de adjective ca „extra”, „fine”, „scelto”, „selezionato”, „riserva”, „superiore”, „classico” sau orice alt termen similar. Este admisă doar mențiunea „invecchiato” (învechit), fără nicio altă indicație suplimentară, în cazul în care produsul a fost lăsat la maturat minimum 3 ani în butoaie, buți sau alte recipiente din lemn.
