



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 64

16 iunie 2021

Cuprins

II *Comunicări*

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2021/C 231/01	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul M.10270 — SMO PSA/CDC/Swissterminal/Euro Rhein Ports JV) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informări*

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2021/C 231/02	Rata de schimb a monedei euro — 15 iunie 2021	2
---------------	---	---

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2021/C 231/03	Comunicare din partea ministrului afacerilor economice și climei al Regatului Țărilor de Jos în temeiul articolului 3 alineatul (2) din Directiva 94/22/CE a Parlamentului European și a Consiliului privind condițiile de acordare și folosire a autorizațiilor de prospectare, explorare și extracție a hidrocarburilor ...	3
---------------	---	---

V *Anunțuri*

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2021/C 231/04	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.10153 — Orange/Telekom Romania Communications) ⁽¹⁾	5
---------------	---	---

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

2021/C 231/05	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.10316 — Macquarie/Warrington/Bingo) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	7
2021/C 231/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	9

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2021/C 231/07	Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	11
---------------	--	----

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

II

*(Comunicări)*COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Non-opoziție la o concentrare notificată**(Cazul M.10270 — SMO PSA/CDC/Swissterminal/Euro Rhein Ports JV)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2021/C 231/01)

La 9 iunie 2021, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>) cu numărul de document 32021M10270. EUR-Lex permite accesul on-line la legislația europeană.

⁽¹⁾ JOL 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

15 iunie 2021

(2021/C 231/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,2108	CAD	dolar canadian	1,4758
JPY	yen japonez	133,28	HKD	dolar Hong Kong	9,3991
DKK	coroana daneză	7,4362	NZD	dolar neozeelandez	1,6987
GBP	lira sterlină	0,86150	SGD	dolar Singapore	1,6063
SEK	coroana suedeză	10,0858	KRW	won sud-coreean	1 354,10
CHF	franc elvețian	1,0899	ZAR	rand sud-african	16,6800
ISK	coroana islandeză	147,20	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,7502
NOK	coroana norvegiană	10,0823	HRK	kuna croată	7,4883
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	17 254,07
CZK	coroana cehă	25,450	MYR	ringgit Malaiezia	4,9849
HUF	forint maghiar	352,08	PHP	peso Filipine	58,203
PLN	zlot polonez	4,5235	RUB	rubla rusească	87,2350
RON	leu românesc nou	4,9243	THB	baht thailandez	37,716
TRY	lira turcească	10,3586	BRL	real brazilian	6,1394
AUD	dolar australian	1,5742	MXN	peso mexican	24,1978
			INR	rupie indiană	88,8031

⁽¹⁾ Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

Comunicare din partea ministrului afacerilor economice și climei al Regatului Țărilor de Jos în temeiul articolului 3 alineatul (2) din Directiva 94/22/CE a Parlamentului European și a Consiliului privind condițiile de acordare și folosire a autorizațiilor de prospectare, explorare și extracție a hidrocarburilor

(2021/C 231/03)

Prin prezenta, ministrul afacerilor economice și climei notifică primirea unei cereri de autorizare a prospectării hidrocarburilor în subsectoarele P12b și Q13b și sectorul Q14 indicate pe harta din anexa 3 la Regulamentul privind mineritul (*Mijnbouwregeling*).

Subsectorul P12b este delimitat de limita sectorului dintre perechile de puncte A-B, B-C și C-D și de cercurile mari dintre perechile de puncte D-E, E-F, F-G și A-G.

Subsectorul P12b are o suprafață de 160,8 km².

Punctele sunt definite după cum urmează:

Punctul	°	'	„ E	°	'	„ N
A	3	50	1,125	52	29	57,155
B	3	59	55,139	52	29	57,162
C	3	59	55,158	52	19	57,143
D	3	55	45,152	52	19	57,140
E	3	55	45,150	52	20	52,142
F	3	55	45,147	52	22	37,146
G	3	50	1,134	52	25	7,465

Subsectorul Q13b este delimitat de limita sectorului dintre perechile de puncte A-B, B-C, D-E și A-I, de cercurile mari dintre perechile de puncte E-F, F-G, G-H și H-I și de linia definită în anexa la Legea privind mineritul (*Mijnbouwwet*), între intersecția liniei respective cu cercul mare care trece prin punctele B și C și intersecția sa cu cercul mare care trece prin punctele D și E. Intersecțiile menționate sunt localizate aproximativ la punctele C și D.

Subsectorul Q13b are o suprafață de 321,3 km².

Punctele sunt definite după cum urmează:

Punctul	°	'	„ E	°	'	„ N
A	3	59	55,158	52	19	57,143
B	4	19	55,187	52	19	57,157
C (*)	4	19	55,196	52	14	29,530
D (*)	4	14	44,300	52	9	57,135
E	4	10	55,192	52	9	57,132
F	4	10	55,189	52	11	27,135
G	4	6	55,179	52	13	42,137
H	4	4	59,387	52	12	21,079
I	3	59	55,166	52	15	15,385

(*) Localizare aproximativă

Sectorul Q14 este indicat pe harta din anexa 3 la Regulamentul privind mineritul (Monitorul Oficial (*Staatscourant*) 2014, Nr. 4928).

Sectorul Q14 are o suprafață de 24,3 km².

Punctele de mai sus sunt definite de coordonatele lor geografice, calculate în conformitate cu sistemul ETRS89.

În temeiul directivei menționate în preambul și al articolului 15 din Legea privind mineritul (*Mijnbouwwet*), ministrul afacerilor economice și climei invită, prin prezenta, părțile interesate să depună o cerere concurentă de autorizare a prospectării hidrocarburilor în subsectoarele P12b și Q13b și sectorul Q14 ale platformei continentale olandeze.

Ministrul afacerilor economice și climei reprezintă autoritatea competentă pentru acordarea de autorizații. Criteriile, condițiile și cerințele menționate la articolul 5 alineatele (1) și (2) și la articolul 6 alineatul (2) din directiva menționată anterior sunt stabilite în Legea privind mineritul.

Cererile pot fi depuse în termen de 13 săptămâni de la publicarea prezentei invitații în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* și trebuie trimise la adresa:

E-mail: mijnbouwvergunningen@minezk.nl

Ministerul afacerilor economice și climei
În atenția: dlui J.L. Rosch, Direcția Energie și Mediu
Bezuidenhoutseweg 73
Postbus 20401
2500 EK Haga
ȚĂRILE DE JOS

Cererile primite după expirarea acestui termen nu vor fi luate în considerare.

Decizia cu privire la cererile depuse va fi luată, în principiu, în cel mult 12 luni de la expirarea acestei perioade.

Informații suplimentare pot fi obținute prin contactarea doamnei E. Aygün la următorul număr de Tel. +31 611223780.

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul M.10153 – Orange/Telekom Romania Communications)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2021/C 231/04)

1. La data de 8 iunie 2021, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului, o notificare a unei concentrări propuse ⁽¹⁾.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- Orange S.A. („Orange”, Franța);
- Telekom Romania Communications S.A. („TKR”, România), controlată de Deutsche Telekom AG („DT”, Germania).

Orange dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra întregii întreprinderi TKR.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Orange: operator global de telecomunicații, care își desfășoară activitatea în România prin intermediul filialelor sale Orange Romania S.A. și Orange Business Romania S.A., oferind în principal servicii de telecomunicații mobile bazate pe propria rețea mobilă și, într-o măsură foarte limitată, servicii de telefonie fixă, internet fix și televiziune care se bazează aproape exclusiv pe infrastructuri terțe;
- în cazul întreprinderii TKR: furnizor de servicii de telecomunicații fixe, de servicii de televiziune și de pachete multiplay pentru clienți casnici și noncascnici, de servicii en gros pentru alți operatori de telecomunicații și, într-o măsură foarte limitată, de servicii de telecomunicații mobile în calitate de operator mobil virtual pe baza unui contract cu Telekom Romania Mobile Communications, toate în România.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie să parvină Comisiei Europene în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Trebuie menționată întotdeauna următoarea referință:

(¹) JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

M.10153 – Orange/Telekom Romania Communications

Observațiile pot fi trimise Comisiei prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adresă poștală:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.10316 — Macquarie/Warrington/Bingo)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2021/C 231/05)

1. La data de 8 iunie 2021, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- Macquarie Asia-Pacific Infrastructure Investments 3 Pte Ltd. („MAIF3 Fund”, Singapore), un fond de investiții gestionat și controlat de divizia Macquarie Infrastructure and Real Assets („MIRA”, Australia), care face parte din ramura de gestionare de active a Macquarie Group Limited („Macquarie”, Australia);
- Warrington Investment Pte. Ltd. („Warrington”, Singapore), un vehicul investițional gestionat de GIC Special Investments Pte. Ltd. („GICSI”, Singapore), o filială a GIC Private Limited („GIC” și împreună cu toate societățile grupului GIC, „GIC Group”, Singapore);
- Bingo Industries Ltd. („Bingo”, Australia).

Macquarie și GIC dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întregii întreprinderi Bingo.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Macquarie: furnizarea, la nivel mondial, de servicii bancare, financiare, de consultanță, de investiții și de administrare de fonduri;
- în cazul întreprinderii GIC: gestionarea unui portofoliu mondial diversificat de investiții în fonduri de capital privat, capital de risc și fonduri de infrastructură, precum și investiții directe în societăți private;
- în cazul întreprinderii Bingo: exploatarea unei companii de reciclare și gestionare a deșeurilor care oferă soluții pentru gestionarea resurselor, inclusiv colectare, prelucrare și recuperare, eliminare, producerea de produse de construcție reciclate și fabricarea de echipamente pentru deșeuri (de exemplu, coșuri) în statele New South Wales și Victoria din Australia.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de analiză a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie să parvină Comisiei Europene în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Trebuie menționată întotdeauna următoarea referință:

M.10316 — Macquarie/Warrington/Bingo

Observațiile pot fi trimise Comisiei prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

Fax +32 22964301

Adresă poștală:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2021/C 231/06)

1. La data de 8 iunie 2021, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- Elexent Holding SAS (Franța, „Elexent”), care aparține grupului Renault;
- GP JOULE Connect GmbH (Germania, „Connect”), controlată în comun de GP JOULE GmbH, Reußenköge (Germania), și Minol Brunata GmbH (Germania).

Elexent și Connect dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) și al articolului 3 alineatul (4) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întreprinderii Elexent Dach GmbH („JV”).

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni într-o societate nou-creată, care constituie o întreprindere comună.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Elexent: sprijinirea clienților în elaborarea unor strategii energetice optimizate prin proiectarea celei mai bune infrastructuri de încărcare care să răspundă nevoilor lor, supravegherea instalării și a implementării, precum și supravegherea operațiunilor și a întreținerii. Elexent face parte din grupul Renault, producător mondial de automobile;
- în cazul întreprinderii Connect: desfășurarea de activități în domeniul noilor proiecte de mobilitate. conectarea de planuri și implementarea de proiecte aferente produselor principale de consultanță, infrastructură de încărcare, partajare/punere în comun și încărcare și gestionare a energiei pentru sectorul locuințelor, parcuri auto, furnizori de energie și operatori de autovehicule și de infrastructură. Connect face parte (i) din grupul GP JOULE, care se concentrează pe sectorul energiei din surse regenerabile, și (ii) din Grupul Minol, care își desfășoară activitatea în principal în domeniul serviciilor de contorizare, al serviciilor de facturare și al internetului obiectelor, al e-mobilității și al soluțiilor de partajare;
- în cazul întreprinderii JV: JV are obiectivul de a oferi soluții personalizate și gata de utilizare clienților profesioniști ai diferiților parteneri care sunt producători de echipamente originale în ceea ce privește încărcarea vehiculelor electrice (inclusiv analiza/revizuirea proiectului, operațiuni, sprijin financiar, instalare, întreținere și optimizarea încărcării). În plus, JV va oferi clienților consiliere cu privire la mobilitatea electrică. JV își va desfășura activitatea în Germania și se preconizează că întreprinderea va dezvolta activități în Austria și/sau Elveția.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de analiză a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie să parvină Comisiei Europene în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Trebuie menționată întotdeauna următoarea referință:

M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

Observațiile pot fi trimise Comisiei prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adresă poștală:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2021/C 231/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare, în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (⁽¹⁾), în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„Aceto Balsamico di Modena”

Nr. UE: PGI-IT-0430-AM01 – 23 noiembrie 2018

DOP () IGP (X)

1. Grupul solicitant și interesul legitim

Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena
Via Ganaceto 134, 41121 Modena, Italia
Tel. +39 059208621
Email: segreteria@consorziobalsamico.it

Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena are legitimitatea de a depune o cerere de modificare în temeiul articolului 13 alineatul (1) din Decretul Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere nr. 12511 din 14 octombrie 2013.

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătură
- Etichetare
- Altele [Ambalarea]

(¹) JOL 343, 14.12.2012, p. 1.

4. Tipul modificării (modificărilor)

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.
- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

5. Modificare (modificări)

5.1. Descrierea produsului

— punctul 4.2. din rezumat și punctul 3.2 din documentul unic.

a fost adăugat următorul prim paragraf:

„Aceto Balsamico di Modena” este un oțet produs în conformitate cu următoarele dispoziții, care are caracteristicile prezentate mai jos.

Această modificare a textului are scopul de a specifica tipul de produs la care se referă denumirea.

— punctul 4.2. din rezumat și punctul 3.2 din documentul unic.

— *aromă: persistentă, delicată și ușor acidă, cu unele note lemnoase,*

— *gust: dulce-acrișor, echilibrat.*

se modifică astfel:

— *aromă: distinctă, de durată, intensă și subtilă, acidă în mod plăcut, posibil cu note lemnoase,*

— *gust: dulce-acrișor, echilibrat, plăcut și distinct.*

S-a realizat această modificare pentru a alinia descrierea produsului furnizată în rezumat cu cea din caietul de sarcini al produsului. Prin urmare, este o modificare a textului care nu duce la nicio schimbare a caracteristicilor produsului „Aceto Balsamico di Modena” în privința aromei sau a gustului.

— articolul 2 primul paragraf a cincea liniuță din caietul de sarcini al produsului

densitate minimă la 20 °C pentru produsul maturat — 1,06,

a fost completat după cum urmează:

densitate minimă la 20 °C pentru produsul maturat — 1,06, pentru produsul „învechit” — 1,15

Împreună cu „învechirea”, densitatea ridicată este un factor de calitate foarte important pentru consumatori. Obiectivul acestei modificări este încurajarea obținerii de produse de o „calitate percepută” ridicată căutată de consumatori în categoria respectivă; datorită perioadei de „învechire” de cel puțin trei ani, aceste produse se diferențiază în mod clar, în ceea ce privește prețul, de produsul denumit „affinato”, care este maturat în recipiente de lemn pe o perioadă mai mică de 3 ani.

Această modificare vizează, de asemenea, punctul 4.2 din rezumat și se aplică și punctului 3.2 din documentul unic.

— articolul 2 primul paragraf a opta liniuță din caietul de sarcini al produsului:

aciditate totală minimă — 6 %

a fost completat după cum urmează:

aciditate totală minimă — 6 % pentru produsul maturat și 5,5 % pentru produsul învechit

Data fiind limita actuală, această modificare vizează introducerea în sistemul de producție a posibilei scăderi fiziologice a nivelului de aciditate în perioada de trei ani de învechire.

Odată cu introducerea acestei modificări referitoare la procentele minime de aciditate și de densitate, „Aceto Balsamico di Modena” se va clasifica în două categorii:

— Aceto Balsamico di Modena: maturat în recipiente de lemn pe o perioadă cuprinsă între 60 de zile și 3 ani, aciditate totală cel puțin 6 %, densitate minimă la 20 °C – 1,06;

— Aceto Balsamico di Modena „invecchiato” [învechit]: învechit în recipiente de lemn timp de peste 3 ani, aciditate totală cel puțin 5,5 %, densitate minimă la 20 °C – 1,15.

Această modificare vizează, de asemenea, punctul 4.2 din rezumat și se aplică și punctului 3.2 din documentul unic.

— la articolul 2 din caietul de sarcini al produsului se adaugă al treilea paragraf, după cum urmează:

Dacă constată devieri de la parametri menționați în prezentul articol, este permisă o procedură prin care produsul în cauză poate fi corectat prin adăugarea unei anumite cantități de materii prime (oțet de vin și must de struguri fiert sau concentrat) până la cel mult 3 % din masă. În cazul în care este necesară, această procedură de corectare se realizează la sfârșitul perioadei de maturare sau de învechire și, în orice caz, înainte ca produsul să fie certificat.

Scopul acestei modificări este să reglementeze procedura de corectare a produsului în cazul în care există devieri de la limitele analitice stabilite în caietul de sarcini al produsului, prin introducerea unei limite maxime dincolo de care nu sunt posibile acțiuni corective.

Această modificare vizează, de asemenea, punctul 4.2 din rezumat și se aplică și punctului 3.2 din documentul unic.

5.2. Dovada originii

— articolul 4 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului:

propoziția următoare:

Această monitorizare, cât și înregistrarea, în registrele gestionate de organismul de control, a parcelelor cadastrale pe care are loc cultivarea strugurilor, a viticulturilor, a producătorilor de must, a procesatorilor și a societăților de îmbuteliere garantează trasabilitatea produsului. Tot în acest scop, este necesară notificarea în timp util, către organismul de control, a cantităților produse, ambalate și etichetate.

se modifică după cum urmează:

Această monitorizare, precum și înregistrarea în registrele gestionate de organismul de control a parcelelor cadastrale pe care are loc cultivarea strugurilor din cele șapte soiuri enumerate la articolul 5, a viticulturilor, a producătorilor de must și de oțet de vin, a procesatorilor și a societăților de îmbuteliere garantează trasabilitatea produsului. Tot în acest scop, este necesară notificarea în timp util, către organismul de control, a cantităților produse, ambalate și etichetate.

Introducerea trimeritiei la „cele șapte soiuri enumerate la articolul 5” nu duce la schimbări substanțiale, ci a fost introdusă numai în scopul de a asigura claritatea textului. Această modificare vizează și completarea textului actual prin includerea producătorilor de oțet de vin în categoria părților care fac obiectul controlului. Introducerea unei secțiuni pentru producătorii de oțet de vin pe lista părților care fac obiectul controlului este o etapă necesară pentru asigurarea transparenței maxime a întregului lanț de producție prin indicarea tuturor furnizorilor de materii prime utilizate la obținerea „Aceto Balsamico di Modena” și testarea acestor materii prime prin intermediul analizelor izotopice pentru verificarea conformității cu limitele stabilite în caietul de sarcini al produsului.

Această modificare vizează și primul paragraf de la punctul 4.4 din rezumat.

5.3. Metoda de obținere

— articolul 5 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului:

„Aceto Balsamico di Modena” se produce cu ajutorul unor tehnici specifice, tradiționale, din mustul de struguri obținut din următoarele soiuri de struguri: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana și Montuni, parțial fermentat și/sau fiert și/sau concentrat, cu adăugarea unei cantități de oțet care a fost învechit timp de cel puțin 10 ani, pentru a-i conferi produsului caracteristicile organoleptice tipice, și cu adăugarea a cel puțin 10 % oțet obținut doar prin oțetirea vinului.

a fost completat după cum urmează:

„Aceto Balsamico di Modena” se produce cu ajutorul unor tehnici specifice, tradiționale, din mustul de struguri obținut din următoarele soiuri de struguri: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana și Montuni, parțial fermentat și/sau fiert și/sau concentrat, cu adăugarea unei cantități de oțet care a fost învechit timp de cel puțin 10 ani, pentru a-i conferi produsului caracteristicile organoleptice tipice și cu adăugarea a cel puțin 10 % oțet obținut exclusiv prin oțetirea vinului în conformitate cu următoarele rapoarte izotopice:

— raportul $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (exprimat ca $\delta^{13}\text{C}$) în acid acetic: de la -29,3 ‰ la -24,3 ‰;

— raportul $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ (exprimat ca $\delta^{18}\text{O}$) în apă, pentru oțet de vin cu o aciditate de peste 9 ‰: cel puțin -2 ‰;

- raportul $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ (exprimat ca $\delta^{18}\text{O}$) în apă, pentru oțet de vin cu o aciditate cuprinsă între 9 % și 6 %: cel puțin -5 ‰;
- raportul deuteriu/hidrogen (D/H) la situl metilului (CH_3) în extractul de acid acetic: de la 98,8 la 106 ppm.

Principalul ingredient al „Aceto Balsamico di Modena” este oțetul de vin; pentru a fi definit ca atare și utilizat ca materie primă folosită la obținerea acestei IGP, oțetul de vin trebuie produs în conformitate cu definiția UE stabilită în Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. Analizele izotopice reprezintă un instrument esențial pentru verificarea legalității produsului, atât în scopurile sistemului de certificare a produsului, cât și ale controalelor interne de calitate din întreprinderi, precum și pentru monitorizarea posibilei contrafaceri a oțetului de vin. În această privință, s-a intensificat problema comercializării pe piața UE a oțetului de vin obținut din alte materii prime decât strugurii și vinul, prin urmare contrar legislației europene. Având în vedere intensificarea acestui risc, a apărut așadar urgența necesității de a pune în practică sisteme de depistare a contrafacerii care să fie mai eficiente decât cele utilizate până în prezent. Analiza izotopică este metoda folosită în prezent pentru depistarea oricăror posibile contrafaceri ale oțetului de vin, fiind, de asemenea, metoda recunoscută oficial de către Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV) pentru oțetul de vin. Pentru a putea aplica aceste analize la tipurile de oțet de vin folosite la obținerea „Aceto Balsamico di Modena”, trebuie să se adauge la caietul de sarcini al produsului parametrii generali ai izotopilor. Prin urmare, se va adăuga o grilă care indică în mod clar și explicit limitele dincolo de care se consideră că produsul a fost contrafăcut. Aceste rapoarte și limitele lor sunt produsul unor cercetări intense apărute în publicații științifice oficiale [Food Control 29 (2013) 107–111- F. Camin et al.; Australian Journal of Grape and Wine Research 19 (2013) 324–330 N. Dorđevic et al.; Journal of Agriculture and Food Chemistry 62 (2014) 8197–8203 M. Perini et al.]. Prin urmare, această modificare va permite punerea în practică a unui sistem de controale și de alerte ori de câte ori există o suspiciune că oțetul de vin menit pentru obținerea „Aceto Balsamico di Modena” ar fi putut fi contrafăcut.

Această modificare vizează, de asemenea, punctul 4.5 din rezumat și se aplică punctului 3.3 din documentul unic.

- articolul 5 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului

Pentru ca produsul „Aceto Balsamico di Modena” să dobândească elementele caracteristice descrise la articolul 2, mustul de struguri fiert și/sau concentrat trebuie să se conformeze următoarelor caracteristici:

- aciditate totală minimă: 8 g la kg
- conținut minim net de materie uscată: 55 g la kg

a fost completat după cum urmează:

Pentru ca produsul „Aceto Balsamico di Modena” să dobândească elementele caracteristice descrise la articolul 2, mustul de struguri fiert și/sau concentrat trebuie să se conformeze următoarelor caracteristici:

- aciditate totală minimă: 8 g la kg
- conținut minim net de materie uscată: 55 g la kg
- parametrii raportului izotopic:
 - raportul $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (exprimat ca $\delta^{13}\text{C}$) în alcoolul produs prin fermentația zaharurilor: de la -29,3 ‰ la -24,3 ‰;
 - raportul D/H la situl metilului (CH_3) în alcoolul produs prin fermentația zaharurilor: de la 98,8 la 106 ppm.

Mustul de struguri fiert sau concentrat este celălalt ingredient esențial al „Aceto Balsamico di Modena”; pentru a fi definit ca atare și utilizat astfel ca materie primă folosită la obținerea acestei IGP, trebuie produs în conformitate cu definiția UE stabilită în Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. Analizele izotopice reprezintă un instrument esențial pentru verificarea legalității produsului, atât în scopurile sistemului de certificare a produsului, cât și ale controalelor interne de calitate din întreprinderi, precum și pentru monitorizarea posibilei contrafaceri a mustului de struguri. În ultimii ani s-a intensificat riscul de comercializare pe piață a mustului de struguri contrafăcut produs cu încălcarea atât a legislației naționale, cât și a normelor UE. Având în vedere intensificarea acestui risc, a apărut așadar urgența necesității de a pune în practică sisteme de depistare a contrafacerii care să fie mai eficiente decât cele utilizate până în prezent. Analiza izotopică este metoda utilizată și pentru verificarea autenticității mustului de struguri; prin urmare este necesară o grilă care prezintă rapoartele și limitele generale pentru a putea testa mustul folosit la obținerea „Aceto Balsamico di Modena”. Aceste rapoarte și limitele lor sunt produsul unor cercetări intense apărute în publicații științifice oficiale [Food Control 29 (2013) 107–111- F. Camin et al.; Australian Journal of Grape and Wine Research 19 (2013) 324–330 N. Dorđevic et al.; Journal of Agriculture and Food Chemistry 62 (2014) 8197–8203 M. Perini et al.]. Prin urmare, această modificare va permite punerea în practică a unui sistem de controale și de alerte ori de câte ori există o suspiciune că mustul de struguri menit pentru obținerea „Aceto Balsamico di Modena” ar fi putut fi contrafăcut.

Această modificare vizează, de asemenea, punctul 4.5 din rezumat și se aplică punctului 3.3 din documentul unic.

— articolul 5 al treilea paragraf din caietul de sarcini:

propoziția:

Concentrarea se prelungește până când cantitatea inițială de must ajunge la o densitate minimă de 1,240 la o temperatură de 20 °C.

a fost completat după cum urmează:

Concentrarea și/sau fierberea se prelungesc până când cantitatea inițială de must ajunge la o densitate minimă de 1,240 la o temperatură de 20 °C.

Scopul acestei adăugiri este de a specifica faptul că cerința privind densitatea minimă a mustului se referă atât la mustul fiert, cât și la cel concentrat și, prin urmare, nu introduce nicio modificare substanțială și este menită doar să clarifice textul.

Această modificare vizează, de asemenea, punctul 4.5 din rezumat.

— articolul 5 al șaptelea paragraf din caietul de sarcini al produsului:

propoziția:

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.

și punctul 4.5. din rezumat:

În ambele cazuri, acidificarea și rafinarea au loc în recipiente din lemn de esență nobilă, cum ar fi lemnul de gorun, castan, stejar, agud sau ienupăr, într-o perioadă minimă de 60 de zile de la data finalizării procesului de pregătire a materiilor prime.

se reformulează astfel:

Indiferent de metoda utilizată, oțetirea și maturarea au loc în butoaie, buți sau alte recipiente din lemn de înaltă calitate, cum ar fi lemnul de stejar (în special gorun), castan, dud sau ienupăr, timp de minimum 60 de zile de la data la care a fost finalizat procesul de pregătire a materiilor prime pentru prelucrare, iar produsul a fost introdus în recipientele din lemn menționate anterior.

Scopul acestei reformulări este de a corecta inconsecvența textuală dintre caietul de sarcini al produsului și rezumatul în ceea ce privește recipientele și tipurile de esențe de lemn care se pot folosi în etapele de maturare și de învechire.

Scopul acestei adăugiri „iar produsul a fost introdus în recipientele din lemn menționate anterior” este de a descrie mai clar etapa de producție în cauză.

Aceeași liniuță a fost adăugată în totalitate la punctul 3.4 din documentul unic pentru alinierea acestuia la același principiu stabilit în caietul de sarcini al produsului și în fișa tehnică.

5.4. Etichetare

— articolul 8 al treilea, al patrulea și al cincilea paragraf din caietul de sarcini al produsului:

următoarele două paragrafe:

Ambalajul trebuie să poarte denumirea „Aceto Balsamico di Modena”, împreună cu cuvintele „Indicazione Geografica Protetta” (indicație geografică protejată), scrisă cu caractere clare și ușor de citit, în întregime sau ca abreviere, în italiană și/sau în limba țării de destinație.

Cuvântul „invecchiato” (învechit), fără nicio altă adăugire, poate apărea de asemenea, cu condiția ca produsul să fi fost învechit o perioadă de minim trei ani în butoaie sau alți recipiente din lemn.

se modifică după cum urmează:

Ambalajul trebuie să poarte denumirea „Aceto Balsamico di Modena”, împreună cu mențiunea „Indicazione Geografica Protetta” (indicație geografică protejată), scrisă cu caractere clare și ușor de citit, în întregime sau abreviat, în italiană și/sau în limba țării de destinație. Simbolul UE asociat denumirii IGP trebuie să apară pe etichetă.

Alături de denumire poate figura și mențiunea „invecchiato” (învechit), în cazul în care produsul a fost maturat timp de minimum trei ani în butoaie, în buți sau în alte recipiente din lemn. Mențiunea „invecchiato” poate fi însoțită de o indicare a perioadei minime de maturare de trei ani.

Propoziția „Simbolul UE asociat denumirii IGP trebuie să apară pe etichetă” a fost adăugată pentru a clarifica dispozițiile articolului 12 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 în documentul unic.

Prin urmare, pentru a permite chiar și consumatorului neinițiat să înțeleagă caracteristicile produsului „Aceto Balsamico di Modena” - „invecchiato”, perioada minimă de învechire de trei ani, prevăzută în caietul de sarcini al produsului, poate fi specificată pe etichetă.

Această modificare vizează, de asemenea, punctul 4.8 din rezumat și se aplică și punctului 3.6 din documentul unic.

5.5. Altele

Ambalarea

— articolul 8 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului:

propoziția:

Recipientele în care este comercializat „Aceto Balsamico di Modena” trebuie să fie confecționate din sticlă, lemn, ceramică sau lut ars, cu următoarele capacități: 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 2 l; 3 l sau 5 l; sau în recipiente monodoză cu capacitatea maximă de 25 ml din plastic sau materiale compozite, cu aceeași inscripționare ca și cea de pe etichetele sticlelor.

și punctul 4.5 din rezumat:

Recipienții în care este comercializat Aceto Balsamico di Modena trebuie să fie confecționați din sticlă, lemn, ceramică sau lut ars cu următoarele capacități: 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 2 l; 3 l; 5 l; și pliculețe monodoză, cu o capacitate maximă de 25 ml, confecționate din plastic sau din materiale compozite, cu aceeași inscripționare ca și cea de pe etichetele sticlelor.

au fost combinate și reformulate după cum urmează:

Recipientele în care este comercializat „Aceto Balsamico di Modena” trebuie să fie confecționate din sticlă, lemn, ceramică sau lut ars și să aibă următoarele capacități: 0,100 l; 0,150 l; 0,200 l; 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 1,5 l; 2 l; 3 l sau 5 l; sau recipiente monodoză cu o capacitate maximă de 25 ml, confecționate din plastic sau din materiale compozite, cu aceeași inscripționare ca și cea de pe etichetele sticlelor.

Scopul acestei reformulări este de a corecta inconsecvența textuală dintre caietul de sarcini al produsului și rezumat în ceea ce privește recipientele monodoză menționate în rezumat drept „pliculețe”.

În ultimii ani, atât pe piața italiană, cât și în special în celelalte țări, s-a intensificat cererea pentru o gamă mai variată de produse, în special cu privire la capacitatea sticlelor. În plus, în unele țări din afara Europei, diversitatea unităților de măsură folosite obligă producătorii să refuze solicitările distribuitorilor angro și cu amănuntul, tocmai din cauza imposibilității de a produce recipiente cu capacități diferite de cele permise în prezent de caietul de sarcini al produsului. Această modificare, fără a trăda spiritul normelor actuale, vizează flexibilizarea suficientă a acestora pentru a veni în întâmpinarea cererilor de pe piață.

Modificarea afectează punctul 3.5 din documentul unic.

— articolul 8 al treilea paragraf din caietul de sarcini al produsului:

a fost adăugat următorul paragraf:

Recipientele cu o capacitate de 0,100 l, 0,150 l sau 0,200 l nu pot avea formă sferică sau un corp sferic și trebuie să aibă un raport între înălțimea generală și lungimea laturii celei mai mari (sau diametrul, în cazul în care recipientul este cilindric) de peste 1,85.

În cazul recipientelor cu o capacitate mai mică de 0,250 litri, s-a considerat eficientă stabilirea unor principii generale de reglementare a formei recipientelor, asigurând astfel un standard minim de uniformitate la nivelul sticlelor în care se va comercializa produsul.

Modificarea afectează punctul 3.5 din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„ACETO BALSAMICO DI MODENA”

Nr. UE: PGI-IT-0430-AM01 – 23 noiembrie 2018

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]

„Aceto Balsamico di Modena”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

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

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Aceto Balsamico di Modena” este un oțet produs în conformitate cu următoarele dispoziții, care are caracteristicile prezentate mai jos.

Caracteristici analitice:

- densitate minimă la 20 °C: pentru produsul maturat — 1,06, pentru produsul „învechit” — 1,15;
- tărie alcoolică dobândită cel mult 1,5 % în volume;
- aciditate totală minimă — 6 % pentru produsul maturat și 5,5 % pentru produsul învechit;
- dioxid de sulf total: maximum 100 mg/l;
- cenușă: minimum 2,5 la mie;
- conținut minim de materie uscată: 30 g/litru;
- zaharuri reductoare: minimum 110 g/l.

Caracteristici organoleptice:

- limpiditate: limpede și strălucitor;
- culoare: maro intens;
- aromă: distinctă, de durată, intensă și subtilă, acidă în mod plăcut, posibil cu note lemnoase;
- gust: dulce-acrișor, echilibrat, plăcut și distinct.

Dacă constată devieri de la parametri menționați în prezentul articol, este permisă o procedură prin care produsul în cauză poate fi corectat prin adăugarea unei anumite cantități de materii prime (oțet de vin și must de struguri fiert sau concentrat) până la cel mult 3 % din masă. În cazul în care este necesară, această procedură de corectare se realizează la sfârșitul perioadei de maturare sau de învechire și, în orice caz, înainte ca produsul să fie certificat.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

„Aceto Balsamico di Modena” se produce cu ajutorul unor tehnici specifice, tradiționale, din mustul de struguri obținut din următoarele soiuri de struguri: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana și Montuni, parțial fermentat și/sau fiert și/sau concentrat, cu adăugarea unei cantități de oțet care a fost învechit timp de cel puțin 10 ani, pentru a-i conferi produsului caracteristicile organoleptice tipice, și cu adăugarea a cel puțin 10 % oțet obținut exclusiv prin oțetirea vinului în conformitate cu următoarele rapoarte izotopice:

- raportul $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (exprimat ca $\delta^{13}\text{C}$) în acid acetic: de la -29,3 ‰ la -24,3 ‰;
- raportul $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ (exprimat ca $\delta^{18}\text{O}$) în apă, pentru oțet de vin cu o aciditate de peste 9 %: cel puțin -2 ‰;

- raportul $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ (exprimat ca $\delta^{18}\text{O}$) în apă, pentru oțet de vin cu o aciditate cuprinsă între 9 % și 6 %: cel puțin -5 %;
- raportul deuteriu/hidrogen (D/H) la situl metilului:(CH_3) în extractul de acid acetic: de la 98,8 la 106 ppm.

Pentru ca produsul „Aceto Balsamico di Modena” să dobândească elementele caracteristice descrise la articolul 3.2, mustul de struguri fiert și/sau concentrat trebuie să se conformeze următoarelor caracteristici:

- aciditate totală minimă: 8 g la kg
- conținut minim net de materie uscată: 55 g la kg
- parametrii raportului izotopic:
 - raportul $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (exprimat ca $\delta^{13}\text{C}$) în alcoolul produs prin fermentația zaharurilor: de la -29,3 ‰ la -24,3 ‰;
 - raportul D/H la situl metilului (CH_3) în alcoolul produs prin fermentația zaharurilor: de la 98,8 la 106 ppm.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Etapele de pregătire a materiilor prime, de prelucrare a acestora, de maturare și, dacă este cazul, de învechire, trebuie să aibă loc în aria definită la punctul 4.

Indiferent de metoda utilizată, oțetirea și maturarea au loc în butoaie, buți sau alte recipiente din lemn de înaltă calitate, cum ar fi lemnul de stejar (în special gorun), castan, dud sau ienupăr, timp de minimum 60 de zile de la data la care a fost finalizat procesul de pregătire a materiilor prime pentru prelucrare, iar produsul a fost introdus în recipientele din lemn menționate anterior.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

Recipientele în care este comercializat „Aceto Balsamico di Modena” trebuie să fie confecționate din sticlă, lemn, ceramică sau lut ars și să aibă următoarele capacități: 0,100 l; 0,150 l; 0,200 l; 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 1,5 l; 2 l; 3 l sau 5 l; sau recipiente monodoză cu o capacitate maximă de 25 ml, confecționate din plastic sau din materiale compozite, cu aceeași inscripționare ca și cea de pe etichetele sticlelor.

Recipientele cu o capacitate de 0,100 l, 0,150 l; 0,200 l nu pot avea formă sferică sau un corp sferic și trebuie să aibă un raport între înălțimea generală și lungimea laturii celei mai mari (sau diametrul, în cazul în care recipientul este cilindric) de peste 1,85.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Ambalajul trebuie să poarte denumirea „Aceto Balsamico di Modena”, împreună cu mențiunea „Indicazione Geografica Protetta” (indicație geografică protejată), scrisă cu caractere clare și ușor de citit, în întregime sau abreviat, în italiană și/sau în limba țării de destinație. Simbolul UE asociat denumirii IGP trebuie să apară pe etichetă. Este interzisă adăugarea la denumirea „Aceto Balsamico di Modena” a oricărui calificativ, chiar și sub formă numerică, în afara celor prevăzute în mod expres în caietul de sarcini, inclusiv adjective ca „extra”, „fine”, „scelto”, „selezionato”, „riserva”, „superiore”, „classico” sau alt termen similar.

Alături de denumire poate figura și mențiunea „invecchiato” (învechit), în cazul în care produsul a fost maturat timp de minimum trei ani în butoaie, în buți sau în alte recipiente din lemn. Mențiunea „invecchiato” poate fi însoțită de o indicare a perioadei minime de maturare de trei ani.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

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

5. Legătura cu aria geografică

Legătura „Aceto Balsamico di Modena” cu aria geografică se bazează pe reputația produsului. „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 alte medii de comunicare. Această reputație ajută consumatorii să recunoască imediat unicitatea și autenticitatea produsului.

„Aceto Balsamico di Modena” reprezintă, de o bună bucată de vreme, cultura și istoria Modenei, iar renumele sa internațional este de netăgăduit. Produsul este strâns legat de cunoștințele, tradițiile și măiestria populației locale, care a creat un produs local exclusiv și distinctiv. „Aceto Balsamico di Modena” a devenit parte a structurii sociale și economice a zonei, fiind o sursă de venit pentru mulți agenți economici și o parte integrantă a tradiției culinare locale, în virtutea rolului esențial pe care îl îndeplinește în numeroase rețete regionale. De mulți ani se organizează serbări și manifestări specifice, a căror origine se înscrie în vechi tradiții și la care producătorii locali vin să se întâlnească și să își compare produsele, perpetuând astfel obiceiurile locului. „Aceto Balsamico di Modena”, produs specific și particular, și-a clădit o renume mondială de-a lungul anilor, iar consumatorii asociază imaginea produsului cu imaginea calității gastronomice din cele două provincii din Emilia-Romagna.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

Textul complet al caietului de sarcini al produsului este disponibil la adresa:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau

accesând direct pagina de internet a Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it) și făcând clic pe „Prodotti DOP e IGP” (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP IGP STG” (în partea stângă a ecranului) și, în sfârșit, făcând clic pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

ISSN 1977-1029 (ediție electronică)
ISSN 1830-3668 (ediție tipărită)



Oficiul pentru Publicații
al Uniunii Europene
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO