

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 583/2009

z dne 3. julija 2009

o vpisu označbe v register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Aceto Balsamico di Modena (ZGO))

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽¹⁾ ter zlasti tretjega in četrtega pododstavka člena 7(5) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) V skladu s členom 6(2) in ob uporabi člena 17(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 je bila vloga Italije za registracijo označbe „Aceto Balsamico di Modena“ objavljena v *Uradnem listu Evropske unije* ⁽²⁾.

(2) Nemčija, Grčija in Francija so v skladu s členom 7(1) Uredbe (ES) št. 510/2006 registraciji ugovarjale. Ti ugovori so se na podlagi točk (a) do (d) prvega pododstavka člena 7(3) navedene uredbe šteli za dopustne.

(3) Izjava o ugovoru Nemčije zadeva zlasti bojazen, da bi registracija zaščitenega geografskega označbe „Aceto Balsamico di Modena“ ogrozila obstoj proizvodov, ki so vsaj že pet let zakonito na trgu in trženi pod označbama Balsamessig/Aceto balsamico, kot tudi generične značilnosti, povezane z navedenima označbama. Nemčija je tudi poudarila pomanjkanje jasnosti glede faz proizvodnje, ki jih je treba izvajati na območju porekla.

(4) Izjava o ugovoru Francije se sklicuje zlasti na dejstvo, da „Aceto Balsamico di Modena“ ne bi imel lastnega slovesa, ki bi se razlikoval od slovesa izdelka „Aceto balsamico tradizionale di Modena“, ki je že registriran kot zaščiteni označba porekla v okviru Uredbe Sveta (ES) št. 813/2000 ⁽³⁾. Francija meni, da bi lahko prišlo do zavajanja potrošnikov glede narave in porekla zadevnega proizvoda.

(5) Grčija je poudarila pomembnost proizvodnje balzamičnega kisa na svojem ozemlju, ki se trži med drugim pod imeni „balsamico“ ali „balsamon“, in negativen vpliv, ki bi ga imela registracija označbe „Aceto Balsamico di Modena“ na obstoj proizvodov, ki so zakonito na trgu vsaj že pet let. Poleg tega Grčija vztraja, da so izrazi „aceto balsamico“, „balsamic“ itd. generični.

(6) Komisija je s pismom z dne 4. marca 2008 zadevne države članice pozvala, da se sporazumejo v skladu s svojimi notranjimi postopki.

(7) Ker v predvidenem roku med Francijo, Nemčijo, Grčijo in Italijo do sporazuma ni prišlo, mora Komisija v skladu s postopkom iz člena 15(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 sprejeti odločitev.

(8) Komisija je zaprosila za mnenje znanstvenega odbora za označbe porekla, geografske označbe in certifikate posebnega značaja, ustanovljenega s Sklepom Komisije 93/53/ES ⁽⁴⁾, o tem, ali so pogoji za registracijo izpolnjeni. Odbor je v svojem enoglasno sprejetem mnenju z dne 6. marca 2006 menil, da ima označba „Aceto Balsamico di Modena“ nesporen sloves na nacionalnem trgu kot tudi na zunanjih trgih, o čemer pričča njena pogosta uporaba v številnih kuhinjskih receptih številnih držav članic, pogosta prisotnost na internetu, v tisku ali medijih. „Aceto Balsamico di Modena“ torej izpolnjuje pogoj, ki je neločljivo povezan s posebnim slovesom proizvoda, ki ustreza tej označbi. Odbor je opozoril na dejstvo, da sta oba proizvoda na trgu že stoletja. Odbor je poleg tega ugotovil, da sta „Aceto Balsamico di Modena“ in „Aceto balsamico tradizionale di Modena“ različna proizvoda glede na njune značilnosti, njune stalne uporabnike, uporabo, način distribucije, predstavitev in ceno, s čimer pa je zagotovljeno enako obravnavanje zadevnih proizvajalcev in tudi preprečeno zavajanje potrošnikov. Komisija te ugotovitve v celoti potrjuje.

(9) Za okrepitev razlikovanja med navedenima proizvodoma, je bilo določeno, da se v splošno prepoved uporabe oznak vključijo številčne oznake, razen tistih, ki so izrecno določene v specifikaciji. Poleg tega so se pri specifikaciji označbe „Aceto Balsamico di Modena“ uvedle manjše spremembe, da bi se preprečile morebitne dvomnosti.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

⁽²⁾ UL C 152, 6.7.2007, str. 18.

⁽³⁾ UL L 100, 20.4.2000, str. 5.

⁽⁴⁾ UL L 13, 21.1.1993, str. 16.

- (10) Zdi se, da Nemčija in Grčija v svojih ugovorih glede generičnih značilnosti označbe, predlagane za registracijo, dejansko nista upoštevali navedene označbe v celoti, in sicer „Aceto Balsamico di Modena“, ampak samo nekatere sestavne dele te označbe, in sicer izraze „aceto“, „balsamico“ in „aceto balsamico“ ali prevode teh izrazov. Vendar je zaščita podeljena sestavljeni označbi „Aceto Balsamico di Modena“. Posamezni negeografski izrazi sestavljene označbe, tudi če so uporabljeni skupaj, in njihov prevod, se lahko uporabljajo na ozemlju Skupnosti ob upoštevanju načel in pravil, ki veljajo v pravnem redu Skupnosti.
- (11) Glede na to je treba označbo „Aceto Balsamico di Modena“ vpisati v „Register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih oznak“.
- (12) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za zaščitene geografske označbe in označbe porekla –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Označba iz Priloge I k tej uredbi se registrira.

Člen 2

Usklajena listina povzema glavne elemente specifikacije iz Priloge II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 3. julija 2009

Za Komisijo
Mariann FISCHER BOEL
Članica Komisije

PRILOGA I

Kmetijski proizvodi za prehrano ljudi, navedeni v Prilogi I k Pogodbi:

Skupina 1.8 Drugi proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itd.)

ITALIJA

Aceto Balsamico di Modena (ZGO)

PRILOGA II

POVZETEK

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

„ACETO BALSAMICO DI MODENA“

ES št.: IT-PGI-0005-0430-18.11.2004

ZOP () ZGO (X)

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. **Pristojna služba v državi članici**

Naziv: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Naslov: Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma

Tel. +39 064819968

Telefaks: +39 0642013126

E-naslov: qualita@politicheagricole.it

2. **Organizacija proizvajalcev**

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

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

Tel. +39 0593163514

Telefaks: + 39 0593163526

E-naslov: info@consorziobalsamico.it

Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. **Vrsta proizvoda**

Skupina 1.8 – Drugi proizvodi iz Priloge I – Kis

4. **Specifikacija**

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1. *Ime*

„Aceto Balsamico di Modena“

4.2. *Opis*

Analitske lastnosti:

— gostota pri 20 °C vsaj 1,06 za dozoreli proizvod,

— delež dejanskega alkohola največ 1,5 %,

— najmanjša skupna kislost 6 %,

— skupni anhidrid žveplove kisline: največ 100 mg/l,

— pepel: najmanj 2,5 na tisoč,

— neto suha snov najmanj: 30 g na liter,

— reducirajoči sladkor: najmanj 110 g/l.

Organoleptične lastnosti:

- bistrost: bister in bleščeč,
- barva: živo rjava,
- vonj: obstojen, nežen in rahlo kiselkast z možnim lesnatim pridihom,
- okus: grenko-sladek, uravnotežen.

4.3. Geografsko območje

Proizvod „Aceto Balsamico di Modena“ mora biti proizveden na upravnem območju pokrajini Modena in Reggio Emilia.

4.4. Dokazilo o poreklu

Vsako fazo proizvodnega procesa mora spremljati nadzorni organ v skladu z načrtom spremljanja in za vsako se vodijo vhodni in izhodni proizvodi. S tem in vpisom katastrskih parcel, na katerih se goji vinska trta, vinogradnikov, proizvajalcev mošta, predelovalcev in polnilcev v ustrezne registre, ki jih vodi nadzorni organ, ter s pravočasno prijavo proizvedenih, pakiranih in označenih količin nadzornemu organu se zagotavlja sledljivost proizvodov. Nadzorni organ preverja vse fizične in pravne osebe, ki so vpisane v ustrezne registre, v skladu s proizvodno specifikacijo in zadevnim načrtom spremljanja.

4.5. Metoda pridobivanja

„Aceto Balsamico di Modena“ se pridobi iz grozdnega mošta, ki je deloma fermentiran in/ali kuhan in/ali zgoščen z dodanim deležem kisa, ki je star najmanj deset let, ter z dodatkom vsaj 10 % kisa, pridobljenega le s kisanjem vina. Odstotek vinskega mošta, kuhanega in/ali zgoščenega, ne sme biti nižji od 20 % mase, ki se uporabi za proizvodnjo. Mošt se zgoščuje, dokler začetna masa mošta ne doseže gostote, ki je najmanj 1,240 pri temperaturi 20 °C.

Za zagotovitev, da bi „Aceto Balsamico di Modena“ dosegel značilnosti iz točke 4.2, se uporablja mošt iz naslednjih sort vinske trte: lambruschi, sangiovese, trebbiani, albana, ancillotta, fortana, montuni, ki ima naslednje značilnosti:

- najmanjša skupna kislost: 8 g na kg (samo za kuhan in zgoščen mošt),
- neto suha snov najmanj: 55 g na kg (samo za kuhan in zgoščen mošt).

Dovoljeno je dodajanje karamela za utrditev barve do največ 2 % prostornine končnega proizvoda. Prepovedano je dodati kakršno koli drugo snov. Obdelava proizvoda „Aceto Balsamico di Modena“ mora potekati po običajni metodi kisanja z uporabo izbranih bakterijskih kolonij ali z uporabo preskušene metode počasnega kisanja na površini ali počasnega kisanja z ostružki, ki mu sledi zorenje. V vsakem primeru se kisanje in zorenje izvajata v posodah iz plemenitega lesa, kot je na primer hrastov, zlasti gradnov, kostanjev, murvin in brinov les, v obdobju najmanj 60 dni od dne, ko se konča zbiranje proizvodnih surovin, namenjenih za proizvodnjo. Posode, v katerih se „Aceto Balsamico di Modena“ da v neposredno porabo, morajo biti iz stekla, lesa, keramike ali terakote, z naslednjimi prostorninami: 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 2 l; 3 l ali 5 l; ali v vrečkah z enim odmerkom, iz plastike ali sestavljenih materialov, z največjo prostornino 25 ml, na katerih je enako besedilo kot na nalepkah na steklenicah. Posode iz stekla, lesa, keramike ali žgane gline z najmanjšo prostornino 5 litrov ali posode iz plastike z najmanjšo prostornino 2 litrov so vendarle dovoljene, če je proizvod namenjen za profesionalno rabo. Faze zbiranja surovin, obdelave, zorenja in staranja v lesenih posodah je treba izvajati na zemljepisnem območju porekla. Proizvod se lahko pakira zunaj območja, določenega v točki 4.3.

4.6. Povezava

Odličen sloves, ki ga ima „Aceto Balsamico di Modena“ na domačem in tujem trgu, potrjujeta njegova pogosta uporaba v različnih receptih in prisotnost na spletu, v tisku in drugih medijih. Zaradi tega slovesa potrošnik takoj prepozna enkratnost in pristnost tega proizvoda.

„Aceto Balsamico di Modena“ že dolgo predstavlja kulturo in zgodovino Modene in sloves, ki ga uživa povsod po svetu, je nesporen. Njegov obstoj je tesno povezan z znanjem, izročilom in sposobnostmi prebivalcev, ki so ustvarili izbran in značilen proizvod tistih krajev. „Aceto Balsamico di Modena“ je del družbenega in gospodarskega tkiva tega območja, postal je vir prihodka različnih poklicev ter del kulinarčne tradicije, saj je ključna sestavina nešteti regionalnih receptov. Ljudski prazniki in posebne prireditve, ki imajo svoj izvor v izročilu, ki se je skozi čas utrdilo, se organizirajo že mnogo let, udeležujejo pa se jih lokalni proizvajalci, predvsem zato da se srečajo in tako nadaljujejo krajevne šege. „Aceto Balsamico di Modena“ so kot poseben in značilen proizvod sčasoma spoznali in začeli ceniti po vsem svetu, kjer potrošniki „izkušnje“ s proizvodom povezujejo s podobo gastronomske kakovosti območja obeh emilijskih pokrajin.

4.7. Nadzorni organ

Naziv: CSQA Certificazioni srl

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

Tel. +39 0445313011

Telefaks: +39 0445313070

E-naslov: csqa@csqa.it

4.8. Označevanje

Na embalaži mora biti poleg označbe „Aceto Balsamico di Modena“ tudi navedba „Indicazione Geografica Protetta“ (Zaščitena geografska označba) izpisana v celoti ali v skrajšani obliki, v italijanskem jeziku in/ali v jeziku namembne države. Označbi „Aceto Balsamico di Modena“ ni dovoljeno dodajati kakršnih koli oznak, niti v številčni obliki, razen tistih, ki so izrecno predvidene v teh specifikacijah, vključno s pridevniki „extra“, „fine“, „scelto“, „selezionato“, „riserva“, „superiore“, „classico“ ali podobnim. Dovoljena je samo navedba „invecchiato“ (staran) brez kakršnega koli drugega dopolnila, če se je kis staral najmanj tri leta v sodu, sodčku ali drugi leseni posodi.
