NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 583/2009

ze dne 3. července 2009

o zapsání názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Aceto Balsamico di Modena (CHZO))

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [1], a zejména na čl. 7 odst. 5 třetí a čtvrtý pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 6 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006 a podle čl. 17 odst. 2 uvedeného nařízení byla žádost Itálie o zápis názvu „Aceto Balsamico di Modena" uveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* [2].

(2) Německo, Řecko a Francie vznesly námitku proti zápisu podle čl. 7 odst. 1 nařízení (ES) č. 510/2006. Tyto námitky byly na základě čl. 7 odst. 3 prvního pododstavce písm. a) až d) uvedeného nařízení shledány přípustnými.

(3) Prohlášení o námitce Německa se týkají především obavy, aby zápis chráněného zeměpisného označení „Aceto Balsamico di Modena" neohrozil existenci produktů, které byly v souladu s právem na trhu po dobu nejméně pěti let a byly uvedeny do prodeje pod názvy Balsamessig/Aceto balsamico, jakož i uvedený obecný charakter těchto dvou označení. Německo také poukázalo na nedostatek jasnosti, pokud jde o fáze produkce, které musí proběhnout v oblasti původu.

(4) Prohlášení o námitce Francie se týkají zejména skutečnosti, že „Aceto Balsamico di Modena" nemá vybudovanou vlastní dobrou pověst, která by se lišila od dobré pověsti octu „Aceto balsamico tradizionale di Modena", který již byl zapsán jakožto chráněné označení původu na základě nařízení Rady (ES) č. 813/2000 [3]. Podle Francie může být spotřebitel uveden v omyl, pokud jde o povahu a původ dotčeného výrobku.

(5) Řecko poukázalo na důležitost produkce balzamického octa na svém území, který se prodává pod názvy „balsamico" nebo „balsamon", a na nežádoucí účinek zápisu názvu „Aceto Balsamico di Modena" na existenci těchto produktů, které jsou legálně na trhu již alespoň pět let. Řecko také tvrdí, že výrazy „aceto balsamico" nebo „balsamic" atd. jsou obecné povahy.

(6) Dopisem ze dne 4. března 2008 vyzvala Komise dotčené členské státy k hledání vzájemné dohody podle jejich vnitrostátních postupů.

(7) Jelikož ve stanovené lhůtě nedošlo mezi Francií, Německem, Řeckem a Itálií k dohodě, Komise musí přijmout rozhodnutí postupem podle čl. 15 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006.

(8) Komise si vyžádala stanovisko Vědeckého výboru pro označení původu, zeměpisná označení a osvědčení o zvláštní povaze, zřízeného rozhodnutím č. 93/53/ES [4], pokud jde o to, zda byly splněny podmínky pro zápis. V jednomyslně schváleném stanovisku vydaném dne 6. března 2006 Výbor rozhodl, že název „Aceto Balsamico di Modena" má nezpochybnitelnou pověst na vnitrostátním trhu i na vnějších trzích, o čemž svědčí časté použití v různých receptech kuchyň mnoha členských států, jeho silný výskyt na internetu a v tisku či médiích. „Aceto Balsamico di Modena" tak splňuje podmínku, jež spočívá ve zvláštní pověsti produktu, který odpovídá tomuto názvu. Výbor uvedl, že tyto produkty již vedle sebe na trhu existují zhruba sto let. Výbor také poznamenal, že „Aceto Balsamico di Modena" a „Aceto balsamico tradizionale di Modena" jsou svou povahou, klientelou, použitím, způsobem distribuce, balením a cenou produkty odlišné, čímž je umožněno zajistit rovné zacházení s dotčenými producenty a neuvést spotřebitele v omyl. Komise s těmito závěry zcela souhlasí.

(9) Aby se zvýšilo odlišení mezi těmito produkty, bylo upřesněno, že číselné údaje jsou zahrnuty do obecného zákazu používat jiné údaje než ty, které jsou výslovně uvedeny ve specifikaci. Ve specifikaci názvu „Aceto Balsamico di Modena" ostatně proběhly drobné úpravy s cílem vyloučit možné dvojznačnosti.

[1] Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.
[2] Úř. věst. C 152, 6.7.2007, s. 18.
[3] Úř. věst. L 100, 20.4.2000, s. 5.
[4] Úř. věst. L 13, 21.1.1993, s. 16.

(10) Německo a Řecko zřejmě ve svých námitkách týkajících se obecného charakteru názvu navrženého k zápisu nesledovaly název ve své celistvosti, tedy „Aceto Balsamico di Modena“, ale pouze některé jeho složky jako „aceto“, „balsamico“ a „aceto balsamico“ nebo jejich překlady. Ochrana je poskytnutá složenému názvu „Aceto Balsamico di Modena“. Jednotlivé výrazy složeného názvu, které nejsou zeměpisného charakteru, i v případě jejich společného použití či překladu, mohou být použity na území Společenství za předpokladu, že jsou dodrženy zásady a pravidla platná v právním řádu Společenství.

(11) S ohledem na výše uvedené skutečnosti musí být název „Aceto Balsamico di Modena“ zapsán do „Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení“.

(12) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro chráněná zeměpisná označení a chráněná označení původu,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název uvedený v příloze I tohoto nařízení se zapisuje do rejstříku.

Článek 2

Konsolidovaný přehled obsahující hlavní údaje specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 3. července 2009.

Za Komisi
Mariann FISCHER BOEL
členka Komise

PŘÍLOHA I

Zemědělské produkty určené k lidské spotřebě, uvedené v příloze I Smlouvy:

Třída 1.8 Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

ITÁLIE

Aceto Balsamico di Modena (CHZO)

PŘÍLOHA II

PŘEHLED

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

„ACETO BALSAMICO DI MODENA“

č. ES: IT-PGI-0005-0430-18.11.2004

CHOP ( ) CHZO (X)

Toto shrnutí uvádí hlavní body specifikace produktu určené pro informační účely.

1. **Příslušný orgán členského státu:**

Název: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Adresa: Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma

Tel.: 06-4819968

Fax: 06-42013126

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. **Skupina**

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

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

Tel.: 059/3163514

Fax: 059/3163526

E-mail: info@consorziobalsamico.it

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ( )

3. **Druh produktu**

Třída 1.8 – Jiné produkty přílohy I – ocet

4. **Specifikace**

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1. *Název*

„Aceto Balsamico di Modena“

4.2. *Popis*

Chemický rozbor:

— hustota čistého produktu při teplotě 20 °C není nižší než 1,06,

— skutečný obsah alkoholu není vyšší než 1,5 % objemových,

— minimální celková kyselost je 6 %,

— celkový obsah oxidu siřičitého: nejvýše 100 mg/l,

— popel: minimální obsah popela je 2,5 promile,

— minimální čistý obsah sušiny: 30 g na litr,

— redukující cukry: minimálně 110 g/l.

Organoleptické vlastnosti:

— čirost: výrobek je čirý a jasný,

— barva: tmavohnědá,

— vůně: stálá, jemná, mírně octová, může mít dřevité nóty,

— chuť: sladkokyselá, vyvážená.

4.3. *Zeměpisná oblast:*

Ocet „Aceto Balsamico di Modena“ se musí vyrábět v okresech Modena a Reggio Emilia.

4.4. *Důkaz původu:*

Kontrolní subjekt musí na základě ustanovení obsažených v plánu kontrol sledovat každou fázi produkce a dokumentovat v jednotlivých fázích vstupní i výstupní produkty. Sledovatelnost produktu je zaručena uvedeným způsobem a na základě skutečnosti, že do příslušných seznamů spravovaných kontrolními subjekty jsou zapsány pěstební pozemky, vinaři, výrobci moštu, zpracovatelé a balírny, jakož i na základě včasného ohlášení množství produktů a množství, jež je zabaleno a opatřeno etiketou. Všechny fyzické i právnické osoby, které byly zapsány do příslušných rejstříků, budou podrobeny kontrole ze strany kontrolního subjektu v souladu s normativem výroby a s příslušným plánem kontroly.

4.5. *Metoda produkce:*

Produkt „Aceto Balsamico di Modena“ se získává z částečně zkvašeného a/nebo vařeného a/nebo koncentrovaného hroznového moštu, do něhož se přidává nejméně deset let starý ocet a nejméně 10 % čistého vinného octu. Množství vařeného a/nebo koncentrovaného hroznového moštu musí přesahovat 20 % celkového množství určeného ke zpracování. Proces koncentrace pokračuje, dokud počáteční množství moštu nedosáhne hustoty alespoň 1,240 při teplotě 20 °C.

Má-li produkt „Aceto Balsamico di Modena“ vykazovat vlastnosti uvedené v bodu 4.2, je nezbytné, aby byl získáván z těchto odrůd: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana a Montuni. Dále musí mít tyto vlastnosti:

— minimální celková kyselost: 8 g/kg (pouze u vařených a koncentrovaných moštů),

— minimální čistý obsah sušiny: 55 g/kg (pouze u vařených a koncentrovaných moštů).

Ke stabilizaci zabarvení se může použít karamel, použité množství však nesmí přesáhnout 2 % celkového objemu konečného produktu. Je zakázáno přidávat jakoukoliv jinou látku. Produkce octa „Aceto Balsamico di Modena“ probíhá podle běžné metody kvašení, při němž se používají vybrané kolonie bakterií nebo se praktikuje pomalé povrchové kvašení či hoblinová metoda. Následuje čištění. V každém případě probíhá kvašení i čištění v nádobách z kvalitních a cenných dřevin (např. dub, kaštan, morušovník, jalovec), a to po dobu minimálně 60 dnů od smíchání surovin. Nádoby, ve kterých se ocet „Aceto Balsamico di Modena“ dodává na trh, musí být vyrobeny ze skla, ze dřeva nebo z keramiky či terakoty a musí mít objem 0,25 l, 0,5 l, 0,75 l, 1 l, 2 l, 3 l nebo 5 l. Produkt může být prodáván také v jednorázových sáčcích z plastu nebo z kompozitních materiálů o objemu maximálně 25 ml, které nesou stejné označení jako etikety lahví. Nádoby vyrobené ze skla, ze dřeva, z keramiky či terakoty s minimálním objemem 5 litrů nebo plastové nádoby s minimálním objemem 2 litry se však povolují v případě, že je produkt určen k odbornému použití. V původní zeměpisné oblasti musí být povinně provedeny fáze zahrnující smíchání surovin, zpracování, čištění a/nebo zrání v dřevěných bednách. Výrobek může být balen mimo oblast vymezenou v bodu 4.3.

4.6. *Souvislosti:*

Ocet „Aceto Balsamico di Modena“ se těší dobré pověsti v Itálii i v cizině, což dokazuje jeho přítomnost v různých kulinářských receptech, na internetových stránkách, v tisku a médiích. Díky jeho všeobecné známosti je spotřebitel schopen okamžitě rozpoznat jedinečnost a autenticitu dotčeného produktu.

Ocet „Aceto Balsamico di Modena“ již dlouhou dobu reprezentuje kulturu a historii města Modena. Pověst, které se těší po celém světě, je nezpochybnitelná. Jeho existence je úzce vázána na znalosti, tradice a schopnosti obyvatel, kteří vytvořili tento jedinečný a pro danou oblast typický produkt. „Aceto Balsamico di Modena“ se stal součástí společenských a hospodářských struktur tohoto regionu, zdrojem příjmů pro podnikatele v různých oborech a také nedílnou součástí kulinářské tradice, což dokazuje jeho časté využití v mnoha místních recepturách. Místní výrobci se setkávají na pravidelných tradičních lidových slavnostech, a tak vzniká prostor pro utužování starých zvyků a porovnávání vlastních výrobků. Ocet „Aceto Balsamico di Modena“ je jedinečný a specifický produkt, který vešel ve všeobecnou známost a těší se oblibě po celém světě. Spotřebitelé si spojují jeho užitkové vlastnosti s představou gastronomických kvalit území okresů Modena a Reggio Emilia.

4.7. *Kontrolní subjekt:*

Název: CSQA Certificazioni srl

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

Telefon: 0039 0445 313011

Fax: 0039 0445 313070

E-mail: csqa@csqa.it

4.8. *Označování:*

Na obalech musí být uveden název „Aceto Balsamico di Modena“ spolu s poznámkou „Indicazione Geografica Protetta“ (CHZO) zkratkou nebo rozepsán v italštině a/nebo v jazyce země příjemce. Je zakázáno k názvu „Aceto Balsamico di Modena“ přidat jakýkoli bližší určovatel, byť v číselné podobě, který se liší od těch, které jsou výslovně uvedeny v této specifikaci, včetně přídavných jmen „extra“, „fine“, „scelto“, „selezionato“, „riserva“, „superiore“, „classico“ apod. Je povolena poznámka „invecchiato“ (starý ocet), uvedený bez jakéhokoliv dalšího upřesnění, jestliže doba zrání produktu v dřevěných sudech nebo jiných dřevěných nádobách přesáhla alespoň tři roky.