KOMISSION ASETUS (EY) N:o 583/2009,

annettu 3 päivänä heinäkuuta 2009,

nimityksen kirjaamisesta suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin (Aceto Balsamico di Modena (SMM))

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ([1]) ja erityisesti sen 7 artiklan 5 kohdan kolmannen ja neljännen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Italian hakemus nimityksen ”Aceto Balsamico di Modena” rekisteröimisestä julkaistiin *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdan mukaisesti ja mainitun asetuksen 17 artiklan 2 kohdan nojalla ([2]).

(2) Saksa, Kreikka ja Ranska ilmoittivat vastustavansa rekisteröintiä asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklan 1 kohdan mukaisesti. Nämä vastaväitteet katsottiin voitavan ottaa tutkittaviksi mainitun asetuksen 7 artiklan 3 kohdan ensimmäisen alakohdan a–d alakohdan nojalla.

(3) Saksan vastaväite liittyi erityisesti siihen, että suojatun maantieteellisen merkinnän ”Aceto Balsamico di Modena” rekisteröinti voisi olla haitaksi tuotteille, joita on ollut laillisesti markkinoilla ainakin viiden vuoden ajan nimityksillä Balsamessig/Aceto balsamico. Saksa myös väittää, että nämä nimitykset ovat luonteeltaan geneerisiä. Lisäksi Saksa toi esille, että alkuperäalueella suoritettaviin valmistusvaiheisiin liittyy epäselvyyttä.

(4) Ranskan vastaväite liittyi erityisesti siihen, että ”Aceto Balsamico di Modenalla” ei ole erillistä omaa mainetta, joka erottaisi sen ”Aceto balsamico tradizionale di Modenasta”, joka on jo rekisteröity suojattuna alkuperänimityksenä neuvoston asetuksen (EY) N:o 813/2000 ([3]) mukaisesti. Ranskan mukaan tuotteen luonne ja alkuperä voivat johtaa kuluttajaa harhaan.

(5) Kreikka puolestaan toi esiin, että muun muassa nimityksillä ”balsamico” ja ”balsamon” markkinoidun balsamietikan tuotannolla on suuri merkitys sen alueella ja että nimityksen ”Aceto Balsamico di Modena” rekisteröinti vaikuttaisi näin ollen kielteisesti näihin tuotteisiin, jotka ovat olleet laillisesti markkinoilla ainakin viiden vuoden ajan. Kreikka myös väittää, että nimitykset ”aceto balsamico”, ”balsamic” jne. ovat geneerisiä.

(6) Komissio kehotti 4 päivänä maaliskuuta 2008 päivätyillä kirjeillä kyseisiä jäsenvaltioita sopimaan asiasta keskenään noudattaen sisäisiä menettelyjään.

(7) Koska Ranskan, Saksan, Kreikan ja Italian välillä ei päästy sopimukseen säädetyssä määräajassa, komission on tehtävä päätös asetuksen (EY) N:o 510/2006 15 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti.

(8) Komissio pyysi komission päätöksellä 93/53/EY ([4]) perustetulta alkuperänimityksiä, maantieteellisiä merkintöjä ja erityisluonteesta annettuja todistuksia koskevalta tiedekomitealta lausuntoa siitä, täyttyvätkö rekisteröinnin ehdot. Komitea katsoo 6 päivänä maaliskuuta 2006 yksimielisesti antamassaan lausunnossa, että nimityksellä ”Aceto Balsamico di Modena” on kiistaton maine niin kotimaan kuin ulkomaidenkin markkinoilla, mistä ovat osoituksena sen yleinen käyttö lukuisissa ruokaohjeissa monissa jäsenvaltioissa sekä toistuvat maininnat internetissä, lehdistössä ja muissa tiedotusvälineissä. ”Aceto Balsamico di Modena” täyttää näin ollen ehdon, jonka mukaan tuotteella on oltava sen nimitykseen liittyvä erityinen maine. Komitea totesi, että ”Aceto Balsamico di Modena” ja ”Aceto balsamico tradizionale di Modena” ovat olleet samanaikaisesti markkinoilla vuosisatojen ajan. Komitea totesi kyseessä olevan kaksi eri tuotetta, jotka eroavat toisistaan ominaisuuksiensa, asiakaskuntansa, käyttönsä, levityksensä, esillepanonsa ja hintansa puolesta, minkä vuoksi tuotteiden valmistajia voidaan kohdella tasapuolisesti eikä kuluttajaa johdeta harhaan. Komissio vahvistaa tämän kannan kaikilta osin.

(9) Kyseisen tuotteiden eriyttämiseksi selkeämmin on täsmennetty, että tuotteen merkinnöissä ei sallita mitään muita määreitä eritelmässä nimenomaisesti hyväksyttyjen määreiden lisäksi, ei edes numeerisia määreitä. Nimityksen ”Aceto Balsamico di Modena” eritelmään on lisäksi tehty muita vähäisiä muutoksia mahdollisten epäselvyyksien poistamiseksi.

([1]) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.
([2]) EUVL C 152, 6.7.2007, s. 18.
([3]) EYVL L 100, 20.4.2000, s. 5.
([4]) EYVL L 13, 21.1.1993, s. 16.

(10) Näyttää siltä, että rekisteröitäväksi ehdotetun nimen geneeristä luonnetta koskevat Saksan ja Kreikan vastaväitteet eivät koske kyseistä nimitystä kokonaisuudessaan, siis nimitystä ”Aceto Balsamico di Modena”, vaan sen joitain osia, nimittäin termejä ”aceto”, ”balsamico” ja ”aceto balsamico” tai niiden käännöksiä. Kyse on kuitenkin yhdysnimikkeen ”Aceto Balsamico di Modena” suojaamisesta. Yhdysnimikkeen muodostavia yksittäisiä eimaantieteellisiä termejä ja niiden käännöksiä voidaan käyttää yksinään tai yhdistelminä yhteisön alueella yhteisön oikeuden periaatteiden ja sääntöjen mukaisesti.

(11) Näiden tietojen perusteella nimitys ”Aceto Balsamico di Modena” olisi rekisteröitävä suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin.

(12) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat suojattuja maantieteellisiä merkintöjä ja alkuperänimityksiä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Rekisteröidään tämän asetuksen liitteessä I oleva nimitys.

2 artikla

Eritelmän pääkohtia koskeva yhteenveto on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä.*

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 3 päivänä heinäkuuta 2009.

Komission puolesta

Mariann FISCHER BOEL

Komission jäsen

LIITE I

Ihmisravinnoksi tarkoitetut perustamissopimuksen liitteeseen I kuuluvat maataloustuotteet

Luokka 1.8 Muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.)

ITALIA

Aceto Balsamico di Modena (SMM)

LIITE II

YHTEENVETO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006

"**ACETO BALSAMICO DI MODENA**"

EY-nro: IT-PGI-0005–0430–18.11.2004

SAN ( ) SMM (X)

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. **Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:**

Nimi: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Osoite: Via XX Settembre, 20–00187 Roma

Puhelin: 06–4819968

Faksi: 06–42013126

Sähköposti: qualita@politicheagricole.it

2. **Ryhmittymä:**

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

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

Puhelin: 059/3163514

Faksi: 059/3163526

Sähköposti: info@consorziobalsamico.it

Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) Muu ( )

3. **Tuotelaji:**

Luokka 1.8 – Muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet – Etikka

4. **Eritelmä**

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 *Nimi:*

"Aceto Balsamico di Modena"

4.2 *Kuvaus:*

Analyyttiset ominaisuudet:

— tiheys 20 °C:ssa vähintään 1,06 jalostetussa tuotteessa;

— todellinen alkoholipitoisuus enintään 1,5 tilavuusprosenttia;

— kokonaishappopitoisuus vähintään 6 %;

— kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään 100 mg/l;

— tuhka: vähintään 2,5 promillea;

— kuiva-aineen nettopitoisuus vähintään 30 g/l;

— pelkistäviä sokereita vähintään 110 g/l.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

— kirkkaus: kirkas, kiiltävä;

— väri: voimakkaan tummanruskea;

— tuoksu: viipyvä, hienostunut ja hieman etikkainen, mahdollisesti häivähdys puun tuoksua;

— maku: hapanimelä, tasapainoinen.

4.3 *Maantieteellinen alue:*

SMM-tuotetta ”Aceto Balsamico di Modena” saa valmistaa ainoastaan Modenan ja Reggio Emilian maakuntien alueella

4.4 *Alkuperätodisteet:*

Valvontaelin valvoo kaikkia tuotantovaiheita valvontasuunnitelman määräysten mukaisesti ja rekisteröi tuotteittain kaikki saapuvat ja lähtevät määrät. Tällä tavoin sekä merkitsemällä valvontaelimen ylläpitämiin asianmukaisiin rekistereihin rypäleiden viljelylohkot, viininviljelijät, rypälemehun tuottajat, jalostajat ja pullottajat ja ilmoittamalla asianmukaisena ajankohtana valvontaelimelle tuotannon sekä pakattujen ja merkittyjen tuotteiden määrät voidaan varmistaa tuotteen jäljitettävyys. Valvontaelin valvoo tuotantoeritelmän ja siihen liittyvän valvontasuunnitelman määräysten mukaisesti kaikkien rekistereihin merkittyjen fyysisten henkilöiden ja oikeushenkilöiden toimintaa.

4.5 *Tuotantomenetelmä:*

”Aceto Balsamico di Modena” valmistetaan osittain käyneestä ja/tai keitetystä ja/tai tiivistetystä rypälemehusta, johon lisätään annos vähintään 10 vuotta vanhennettua etikkaa sekä vähintään 10 prosenttia puhdasta viinietikkaa. Keitetyn ja/tai tiivistetyn rypälemehun osuuden on oltava vähintään 20 prosenttia jalostukseen toimitettavasta määrästä. Tiivistämistä jatketaan, kunnes alkuperäisen rypälemehun tiheys 20 °C:ssa on vähintään 1,240.

Jotta voidaan varmistaa ”Aceto Balsamico di Modena” balsamietikan edellä 4.2 kohdassa mainitut ominaisuudet, sen valmistukseen käytettävän rypälemehun on oltava peräisin seuraavista rypälelajikkeista: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana tai Montuni. Rypälemehulla on oltava seuraavat ominaisuudet:

— happopitoisuus vähintään 8 g/kg (ainoastaan keitetty ja tiivistetty rypälemehu)

— kuiva-ainepitoisuus vähintään 55 g/kg (ainoastaan keitetty ja tiivistetty rypälemehu).

Värin stabiloimiseksi valmiiseen tuotteeseen voidaan lisätä enintään 2 tilavuusprosenttia poltettua sokeria. Muiden lisäaineiden käyttö on kielletty. ”Aceto Balsamico di Modena” valmistetaan perinteisen etikoitumismenetelmän mukaan käyttäen valikoituja bakteerikantoja tai käyttämällä vakiintunutta hidasta pintaviljelymenetelmää tai lastumenetelmää, joita seuraa lopullinen jalostaminen. Sekä etikoituminen että kypsyttäminen tapahtuvat aina jostakin arvopuulajista, kuten tammesta, kastanjasta, mulperipuusta tai katajasta valmistetuissa tynnyreissä vähintään 60 päivän ajan tarvittavien ainesosien sekoittamispäivästä. ”Aceto Balsamico di Modena” saatetaan suoraan kulutukseen lasi-, puu-, keramiikka- tai terrakotta-astioissa, joiden vetoisuus on 0,250, 0,500, 0,750, 1, 2, 3 tai 5 litraa, sekä muovista tai komposiiteista valmistetuissa enintään 25 millilitran annospusseissa, joissa on oltava samat päällysmerkinnät kuin pullojen etiketeissä. Vetoisuudeltaan vähintään 5 litran lasi-, puu-, keramiikka- tai terrakotta-astiat sekä vähintään 2 litran muoviastiat sallitaan kuitenkin, jos tuote on tarkoitettu ammattikäyttöön. Raaka-aineiden keräämisen, valmistuksen ja kypsytyksen ja/tai vanhentamisen puutynnyreissä on kaikkien ehdottomasti tapahduttava maantieteellisellä alueella. Tuote voidaan pakata 4.3 kohdassa rajatun alueen ulkopuolella.

4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään:*

”Aceto Balsamico di Modena” balsamietikan maine sekä Italiassa että ulkomaisilla markkinoilla on tunnettu tosiseikka, josta todistavat tuotteen yleinen käyttö erilaisissa ruokaohjeissa ja toistuvat maininnat internetissä, lehdistössä ja muissa tiedotusvälineissä. Tämän maineen ansiosta kuluttaja tunnistaa välittömästi kyseisen tuotteen aitouden ja ainutlaatuisuuden.

”Aceto Balsamico di Modena” on jo pitkään ollut osa Modenan kulttuuria ja historiaa, ja tuotteen maine kaikkialla maailmassa on kiistaton. Se liittyy läheisesti taitoihin, perinteisiin ja osaamiseen, joiden avulla paikallinen väestö on kehittänyt alueelle ominaisen ainutlaatuisen tuotteen. ”Aceto Balsamico di Modena” on osa tuotantoalueensa sosiaalis-taloudellista rakennetta, ja siitä on tullut tulonlähde monille toimijoille. Se kuuluu myös erottamattomasti alueen ruokaperinteeseen, koska se on lukemattomien paikallisten ruokaohjeiden tärkeä ainesosa. Paikalliset tavat ja käytännöt elävät edelleen vuosien myötä vakiintuneisiin perinteisiin perustuvissa juhlissa ja tapahtumissa, joihin paikalliset tuottajat osallistuvat myös kilpailumielessä. ”Aceto Balsamico di Modena” on ainutlaatuinen erityistuote, joka on vuosien myötä saanut osakseen mainetta ja arvostusta kaikkialla maailmassa, ja kuluttajat yhdistävät sen näiden kahden Emilia-Romagnan maakunnan laadukkaaseen ruokakulttuuriin.

4.7 *Valvontaelin:*

Nimi: CSQA Certificazioni srl

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

Puhelin: 0039 0445 313011

Faksi: 0039 0445 313070

Sähköposti: csqa@csqa.it

4.8 *Merkinnät:*

Pakkauksissa on nimityksen ”Aceto Balsamico di Modena” rinnalla oltava merkintä ”Indicazione Geografica Protetta” (suojattu maantieteellinen merkintä) tai sen lyhenne italian ja/tai määräpaikkana olevan maan kielellä. Nimitykseen ”Aceto Balsamico di Modena” ei saa lisätä mitään muita kuin tässä eritelmässä nimenomaisesti hyväksyttyjä määreitä, ei edes numeerisia määreitä. Tämä koskee muun muassa adjektiiveja ”extra”, ”fine”, ”scelto”, ”selezionato”, ”riserva”, ”superiore”, ”classico” tai vastaavia. Ainoa sallittu määre on ”invecchiato” (vanhennettu) ilman muita mainintoja, jos tuotetta on kypsytetty vähintään 3 vuotta puutynnyreissä tai astioissa.