RÈGLEMENT (CE) Nº 583/2009 DE LA COMMISSION

du 3 juillet 2009

enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Aceto Balsamico di Modena (IGP)]

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ([1]), et notamment son article 7, paragraphe 5, troisième et quatrième alinéas,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 6, paragraphe 2, et en application de l'article 17, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 510/2006, la demande de l'Italie pour l'enregistrement de la dénomination «Aceto Balsamico di Modena» a été publiée dans le *Journal officiel de l'Union européenne* ([2]).

(2) L'Allemagne, la Grèce et la France se sont déclarées opposées à l'enregistrement conformément à l'article 7, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 510/2006. Ces oppositions ont été jugées recevables sur base de l'article 7, paragraphe 3, premier alinéa, points a) à d), dudit règlement.

(3) La déclaration d'opposition de l'Allemagne portait en particulier sur la crainte qu'un enregistrement de l'indication géographique protégée «Aceto Balsamico di Modena» ne porte préjudice à l'existence de produits qui se trouvent légalement sur le marché depuis au moins cinq ans et commercialisés sous les dénominations Balsamessig/Aceto balsamico, ainsi que sur le caractère générique allégué de ces dernières dénominations. L'Allemagne a aussi mis en évidence le manque de clarté quant aux étapes de la fabrication qui doivent avoir lieu dans l'aire d'origine.

(4) La déclaration d'opposition de la France portait en particulier sur le fait que l'«Aceto Balsamico di Modena» ne disposerait pas d'une réputation propre, distincte de celle de l'«Aceto balsamico tradizionale di Modena», déjà enregistré en tant qu'appellation d'origine protégée par le biais du règlement (CE) nº 813/2000 du Conseil ([3]). Selon la France, le consommateur pourrait être induit en erreur quant à la nature et l'origine du produit en cause.

(5) La Grèce a mis quant à elle en évidence l'importance de la production de vinaigre balsamique sur son territoire, commercialisé entre autres sous les termes «balsamico» ou «balsamon» et sur l'effet défavorable qu'aurait, partant, l'enregistrement de la dénomination «Aceto Balsamico di Modena» sur l'existence de ces produits qui se trouvent légalement sur le marché depuis au moins cinq ans. La Grèce soutient également que les termes «aceto balsamico», «balsamic» etc. sont génériques.

(6) La Commission a, par lettres du 4 mars 2008, invité les États membres concernés à rechercher un accord entre eux en conformité avec leurs procédures internes.

(7) Étant donné qu'aucun accord n'est intervenu entre la France, l'Allemagne, la Grèce et l'Italie endéans les délais prévus, la Commission est tenue d'arrêter une décision conformément à la procédure visée à l'article 15, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 510/2006.

(8) La Commission a demandé l'avis du comité scientifique des appellations d'origine, indications géographiques et attestations de spécificité, institué par la décision 93/53/CE de la Commission ([4]) sur le point de savoir si les conditions pour l'enregistrement étaient satisfaites. Dans son avis rendu à l'unanimité le 6 mars 2006, le comité a considéré que la dénomination «Aceto Balsamico di Modena» a une réputation indiscutable sur le marché national, comme sur les marchés extérieurs, ce dont témoignent son utilisation fréquente dans de nombreuses recettes de cuisine de nombreux États membres, sa présence forte sur l'internet et dans la presse ou les médias. L'«Aceto Balsamico di Modena» remplit ainsi la condition inhérente à une réputation spécifique du produit correspondant à cette dénomination. Le comité a remarqué la coexistence centenaire des produits sur les marchés. Le comité a également constaté que l'«Aceto Balsamico di Modena» et l'«Aceto balsamico tradizionale di Modena» sont des produits différents de par leurs caractéristiques, leur clientèle attitrée, leur usage, leur mode de distribution, leur présentation et par leur prix, permettant ainsi d'assurer un traitement équitable aux producteurs concernés et de ne pas induire en erreur le consommateur. La Commission entérine intégralement ces considérations.

(9) Afin de renforcer la différenciation entre lesdits produits, il a été précisé que les qualificatifs numériques étaient inclus dans l'interdiction générale d'utiliser des qualificatifs autres que ceux expressément prévus dans le cahier des charges. Le cahier des charges de la dénomination «Aceto Balsamico di Modena» a fait par ailleurs l'objet d'adaptations mineures destinées à éliminer d'éventuelles ambiguïtés.

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

(10) Il apparaît que l'Allemagne et la Grèce, dans leurs griefs concernant le caractère générique du nom proposé à l'enregistrement, n'ont pas visé en fait ladite dénomination dans son ensemble, à savoir «Aceto Balsamico di Modena», mais uniquement certaines composantes de celui-ci, à savoir les termes «aceto», «balsamico» et «aceto balsamico», ou leurs traductions. Or, la protection est conférée à la dénomination composée «Aceto Balsamico di Modena». Les termes individuels non-géographiques de la dénomination composée, même utilisés conjointement, ainsi que leur traduction, peuvent être utilisés sur le territoire communautaire dans le respect des principes et des règles applicables dans l'ordre juridique communautaire.

(11) À la lumière de ces éléments, la dénomination «Aceto Balsamico di Modena» doit donc être inscrite dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées».

(12) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des indications géographiques et des appellations d'origine protégées,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination figurant à l'annexe I du présent règlement est enregistrée.

Article 2

La fiche consolidée reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 3 juillet 2009.

Par la Commission
Mariann FISCHER BOEL
Membre de la Commission

ANNEXE I

Produits agricoles destinés à la consommation humaine énumérés à l'annexe I du traité:

Classe 1.8 Autres produits de l'Annexe I du traité (épices, etc.)

ITALIE

Aceto Balsamico di Modena (IGP)

ANNEXE II

RÉSUMÉ

Règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

«**ACETO BALSAMICO DI MODENA**»

Nº CE: IT-PGI-0005-0430-18.11.2004

AOP ( ) IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. **Service compétent de l'État membre**

Nom: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Adresse: Via XX Settembre, 20 — 00187 Roma

Tél. 064819968

Fax 0642013126

Courriel: qualita@politicheagricole.it

2. **Groupement**

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

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

Tél. 0593163514

Fax 0593163526

Courriel: info@consorziobalsamico.it

Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ( )

3. **Type de produit**

Classe 1.8 — Autres produits de l'annexe I — Vinaigre

4. **Cahier des charges**

[Résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 510/2006]

4.1. *Nom*

«Aceto Balsamico di Modena»

4.2. *Description*

Caractéristiques analytiques:

— densité à 20 °C de 1,06 au minimum pour le produit affiné,

— titre alcoométrique acquis de 1,5 % au maximum,

— acidité totale minimale 6 %,

— anhydride sulfureux total: 100 mg/l au maximum,

— cendres: 2,5 pour mille au minimum,

— extrait sec net minimal: 30 g par litre,

— sucres réducteurs: 110 g/l au minimum.

Caractéristiques organoleptiques:

— limpidité: limpide et brillant,

— couleur: brun intense,

— odeur: persistante, délicate et légèrement vinaigrée, avec d'éventuelles notes boisées,

— goût: aigre-doux, équilibré.

4.3. *Aire géographique*

La production de l'«Aceto Balsamico di Modena» doit avoir lieu sur le territoire administratif des provinces de Modène et Reggio Emilia.

4.4. *Preuve de l'origine*

Chaque phase du processus de production doit être contrôlée par la structure de contrôle conformément aux dispositifs fixés dans le programme de contrôle, grâce à l'enregistrement, pour chacune d'entre elles, des produits à l'entrée et des produits à la sortie. Ce suivi, ainsi que l'inscription dans les registres prévus à cet effet et gérés par l'organisme chargé du contrôle des parcelles cadastrales sur lesquelles est cultivé le raisin, des viticulteurs, des producteurs de moût, des transformateurs et des embouteilleurs, et la déclaration en temps voulu des quantités produites et des quantités conditionnées et étiquetées à la structure de contrôle permettent de garantir la traçabilité du produit. Toutes les personnes, physiques ou morales, inscrites dans les registres en question sont soumises aux vérifications de cette structure de contrôle, comme le prévoient le cahier des charges de production et le programme de contrôle.

4.5. *Méthode d'obtention*

L'«Aceto Balsamico di Modena» est obtenu à partir de moût de raisin partiellement fermenté et/ou cuit et/ou concentré grâce à l'adjonction d'une part de vinaigre vieux d'au moins dix ans et l'ajout de vinaigre obtenu par acétification uniquement de vin dans une proportion d'au moins 10 %. Le pourcentage de moût de raisin cuit et/ou concentré ne doit pas être inférieur à 20 % de la masse à mettre en fabrication. La concentration est prolongée jusqu'à ce que la masse initiale de moût ait atteint une densité non inférieure à 1,240 à la température de 20 °C.

Afin de garantir que l'«Aceto Balsamico di Modena» acquière les caractéristiques visées au point 4.2, le moût doit être obtenu à partir des cépages suivants: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni, et posséder les caractéristiques suivantes:

— acidité totale minimale: 8 g par kg (exclusivement pour les moûts cuits et concentrés),

— extrait sec net minimal: 55 g par kg (exclusivement pour les moûts cuits et concentrés).

L'adjonction de caramel est autorisée pour la stabilisation colorimétrique dans une proportion maximale de 2 % du volume du produit fini. L'adjonction de toute autre substance est interdite. La transformation de l'«Aceto Balsamico di Modena» doit se faire selon la méthode habituelle d'acétification impliquant l'utilisation de colonies bactériennes sélectionnées, ou selon la méthode éprouvée de l'acétification lente en surface ou lente avec des copeaux, suivie de l'affinage. Dans tous les cas, l'acétification et l'affinage sont effectués dans des récipients en bois noble, tels que, par exemple, le chêne, notamment rouvre, le châtaignier, le mûrier et le genévrier, au cours d'une période minimale de soixante jours à compter de la date à laquelle est terminé l'assemblage des matières premières à mettre en fabrication. L'«Aceto Balsamico di Modena» doit être mis à la consommation directe dans des récipients en verre, en bois, en céramique ou en terre cuite, d'une des capacités suivantes: 0,250 l, 0,500 l, 0,750 l, 1 l, 2 l, 3 l ou 5 l; ou en sachets monodoses en matières plastique ou composées, d'une capacité maximale de 25 ml, sur lesquels figurent les mêmes mentions que celles qui apparaissent sur les étiquettes des bouteilles. Des récipients en verre, en bois, en céramique ou en terre cuite ayant une capacité minimale de 5 litres, ou des récipients en plastique ayant une capacité minimale de 2 litres, sont toutefois autorisés, si le produit est destiné à un usage professionnel.. Les phases devant obligatoirement avoir lieu dans l'aire géographique d'origine sont l'assemblage des matières premières, la transformation, l'affinage et la maturation en conteneurs de bois. Le produit peut être conditionné en dehors de la zone délimitée au point 4.3.

4.6. *Lien*

L'«Aceto Balsamico di Modena» jouit sur le marché national comme sur le marché international d'une excellente réputation, ainsi que le prouvent son utilisation fréquente dans diverses recettes et sa présence sur l'internet, dans la presse et les médias. Grâce à cette réputation, le consommateur reconnaît immédiatement le caractère unique et authentique du produit.

L'«Aceto Balsamico di Modena» représente de longue date la culture et l'histoire de Modène et sa réputation à travers le monde est incontestable. Son existence est étroitement liée aux connaissances, aux traditions et aux compétences des populations locales qui ont donné vie à un produit unique et typique de ces régions. L'«Aceto Balsamico di Modena» est entré dans le tissu social et économique de cette région en devenant la source de revenus de différents opérateurs et en s'intégrant également dans la tradition culinaire, en tant qu'ingrédient crucial dans de nombreuses recettes régionales. Des fêtes et des manifestations particulières, qui trouvent leur origine dans des traditions fortifiées au fil du temps, sont organisées depuis maintenant plusieurs années et les producteurs locaux qui y prennent part, notamment afin de se rencontrer, perpétuent ainsi les coutumes locales. L'«Aceto Balsamico di Modena», en tant que produit spécifique et particulier, a acquis avec le temps une notoriété et une réputation certaines dans le monde entier, grâce auxquelles les consommateurs font idéalement le lien entre le «vécu» du produit et l'image de qualité gastronomique du territoire des deux provinces émiliennes.

4.7. *Structure de contrôle*

Nom: CSQA Certificazioni srl

Adresse: Via S. Gaetano, 74 — 36016 Thiene (VI)

Tél. +39 0445313011

Fax +39 0445313070

Courriel: csqa@csqa.it

4.8. *Étiquetage*

Sur les emballages, l'appellation «Aceto Balsamico di Modena» doit être accompagnée de la mention «Indicazione Geografica Protetta» (indication géographique protégée) écrite en entier ou sous forme abrégée, en langue italienne et/ou dans la langue du pays de destination. Il est interdit d'ajouter à la dénomination «Aceto Balsamico di Modena» quelque qualificatif que se soit, même sous forme numérique, autre que ceux prévus expressément au présent cahier des charges y inclus les adjectifs «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva», «superiore», «classico» ou similaire. Est seule admise la mention «invecchiato» (vieilli), sans aucune autre indication supplémentaire, si la maturation s'est étendue sur une période d'au moins trois années en tonneau, fût ou autre récipient en bois.