KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 583/2009

2009 m. liepos 3 d.

kuriuo į saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą įtraukiamas pavadinimas (*Aceto Balsamico di Modena* (SGN))

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos [1], ypač į jo 7 straipsnio 5 dalies trečią ir ketvirtą pastraipas,

kadangi:

(1) Remiantis Reglamento (EB) Nr. 510/2006 6 straipsnio 2 dalimi ir 17 straipsniu, Italijos prašymas įregistruoti pavadinimą *Aceto Balsamico di Modena* paskelbtas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* [2].

(2) Vokietija, Graikija ir Prancūzija pareiškė prieštaravimą pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnio 1 dalį. Remiantis minėto reglamento 7 straipsnio 3 dalies a ir d punktais šie prieštaravimai pripažinti priimtinais.

(3) Vokietijos prieštaravimo pareiškime iš esmės išreikšti nuogąstavimai dėl to, kad įregistravus saugomą geografinę nuorodą nukentėtų ne trumpiau kaip penkerius metus teisėtai rinkoje esantys produktai, kurie jau ir parduodami *Balsamessig* arba *Aceto balsamico* pavadinimais ir šių pavadinimų bendrasis pobūdis. Vokietija taip pat pažymėjo, kad gamybos etapų, kuriuos privaloma atlikti kilmės vietovėje, apibūdinime trūksta aiškumo.

(4) Prancūzijos prieštaravimo pareiškime iš esmės pažymima, kad vartotojai *Aceto Balsamico di Modena* nesuvokia kaip produkto, turinčio ypatumo, kuris skirtų nuo Tarybos reglamentu (EB) Nr. 813/2000 [3] jau įregistruoto kaip saugoma geografinė nuoroda *Aceto balsamico tradizionale di Modena* ypatumo. Pasak Prancūzijos, vartotojai galėtų būti suklaidinti dėl minėto produkto pobūdžio ir kilmės.

(5) Graikija pažymėjo, kad jos teritorijoje gaminama daug balzaminio acto, kuriuo prekiaujama *balsamico* ir *balsamon* pavadinimais, todėl pavadinimo įregistravimas neigiamai paveiktų šiuos ne trumpiau kaip penkerius metus teisėtai rinkoje esančius produktus. Graikija taip pat pabrėžia, kad terminai *aceto balsamico* ir *balsamic* ir kt. yra bendrojo pobūdžio.

(6) 2008 m. kovo 4 d. raštu Komisija pakvietė suinteresuotąsias valstybes nares tartis laikantis savo vidaus tvarkos.

(7) Kadangi per nustatytą laikotarpį Prancūzija, Vokietija, Graikija ir Italija susitarimo nepasiekė, Komisija turi priimti sprendimą pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 15 straipsnio 2 dalyje numatytą tvarką.

(8) Komisija paprašė sprendimu Nr. 93/53/EB [4] įsteigto Kilmės vietos nuorodų, geografinių nuorodų ir specifinių savybių sertifikatų mokslinio komiteto pateikti nuomonę apie tai, ar įgyvendintos registravimo sąlygos. Vienbalsiai priimtoje 2006 m. kovo 6 d. nuomonėje Komitetas nusprendė, kad *Aceto Balsamico di Modena* vidaus ir tarptautinėje rinkoje turi itin gerą vardą. Apie tai galima spręsti iš to, kad šis produktas minimas daugelio valstybių narių virtuvių receptuose, apie jį daug informacijos pateikiama internete, spaudoje ir visuomenės informavimo priemonėse. Todėl *Aceto Balsamico di Modena* atitinka sąlygą, susijusią su produkto šiuo pavadinimu reputacija. Komitetas taip pat pastebėjo, kad šie produktai rinkoje kartu yra jau šimtmečius. Komitetas taip pat konstatavo, kad *Aceto Balsamico di Modena* ir *Aceto balsamico tradizionale di Modena* yra skirtingi produktai, nes skiriasi jų savybės, klientai, naudojimas, platinimo būdas, pateikimas ir kaina, taip užtikrinamas nešališkas požiūris į atitinkamus gamintojus ir išvengiama vartotojų klaidinimo. Komisija šiai nuomonei visiškai pritaria.

(9) Pažymėta, kad siekiant šiuos produktus labiau atskirti, į bendrąjį draudimą naudoti apibūdinančius žodžius, išskyrus aiškiai nurodytus specifikacijoje, įtraukti skaitvardžiai. Siekiant panaikinti galimas dviprasmybes padaryti neesminiai SGN *Aceto Balsamico di Modena* specifikacijos pakeitimai.

[1] OL L 93, 2006 3 31, p. 12.
[2] OL C 152, 2007 7 6, p. 18.
[3] OL L 100, 2000 4 20, p. 5.
[4] OL L 13, 1993 1 21, p. 16.

(10) Vokietija ir Graikija prieštaravimuose dėl bendro pobūdžio pavadinimo registravimo pasiūlymo prieštaravo ne dėl viso pavadinimo, t. y. *Aceto Balsamico di Modena*, tačiau dėl tam tikrų jo dalių, t. y. terminų *balsamico* ir *aceto balsamico* arba jų vertimų. Apsauga suteikiama sudėtiniam pavadinimui *Aceto Balsamico di Modena*. Sudėtinio pavadinimo atskiros ne geografinės dalys, net jei jos naudojamos kartu, taip pat jų vertimas, gali būti vartojami Bendrijos teritorijoje laikantis Bendrijos teisinės tvarkos principų ir taisyklių.

(11) Remiantis šiais duomenimis, pavadinimą *Aceto Balsamico di Modena* į Saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą reikėtų įtraukti.

(12) Šiame reglamente numatytos priemonės atitinka Saugomų geografinių nuorodų ir saugomų kilmės vietos nuorodų nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Šio reglamento I priede nurodytas pavadinimas įregistruojamas.

2 straipsnis

Produkto specifikacijos pagrindinių duomenų santrauka yra šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną nuo jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje, 2009 m. liepos 3 d.

Komisijos vardu

Mariann FISCHER BOEL

Komisijos narė

I PRIEDAS

Sutarties I priede išvardyti žmonėms vartoti skirti žemės ūkio produktai:

1.8. klasė. Kiti Sutarties I priede išvardyti produktai (prieskoniai ir kt.)

ITALIJA

Aceto Balsamico di Modena (SGN)

II PRIEDAS

SANTRAUKA

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų saugomų geografinių nuorodų ir saugomų kilmės vietos nuorodų

„ACETO BALSAMICO DI MODENA“

EB Nr.: IT-PGI-0005–0430–2004 11 18

SKVN ( ) SGN (X)

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiama pagrindinė produkto specifikacijos informacija.

1. **Kompetentinga valstybės narės įstaiga**

Pavadinimas Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Adresas Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma

Telefonas 06-4819968

Faks. 06-42013126

El. paštas qualita@politicheagricole.it

2. **Grupė**

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

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

Telefonas 059/3163514

Faks. 059/3163526

El. paštas info@consorziobalsamico.it

Sudėtis gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) kiti ( )

3. **Produkto rūšis**

1.8. klasė. Kiti I priede nurodyti produktai – actas.

4. **Specifikacija**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. *Pavadinimas*

„Aceto Balsamico di Modena“

4.2. *Apibūdinimas*

Analitinės savybės:

— subrandinto produkto tankis 20 °C temperatūroje ne mažesnis kaip 1,06,

— alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, ne didesnė kaip 1,5 % tūrio,

— mažiausias bendras rūgštingumas 6 %,

— bendras sieros dvideginio kiekis ne daugiau kaip 100 mg/l,

— pelenų ne mažiau kaip 2,5 tūkstančiui,

— mažiausia grynoji sausosios medžiagos masė – 30 g litre,

— Redukuojančiojo cukraus ne mažiau kaip 110 gr/l.

Organoleptinės savybės:

— skaidrumas: skaidrus ir spindintis,

— spalva – ryškiai tamsi,

— kvapas – išliekantis, subtilus ir lengvas acto kvapas, galimi medžio aromatai,

— skonis – saldžiarūgštis, harmoningas.

4.3. *Vietovė*

„Aceto Balsamico di Modena“ turi būti gaminamas administracinėje Modenos ir Emilijos Redžo provincijų teritorijoje.

4.4. *Kilmės įrodymas*

Kontrolės institucija turi kontroliuoti visus gamybos proceso etapus pagal stebėjimo plane nustatytas taisykles, kiekvienu atveju registruodama duomenis apie įvežamus ir išvežamus produktus. Taip į specialius kontrolės institucijos sąrašus registruojant kadastrinius sklypus, kuriuose auginamos vynuogės, vynuogių augintojus, misos gamintojus, acto gamintojus ir pilstytojus bei laiku pranešant kontrolės institucijai apie pagamintų produktų kiekį ir supakuotų bei paženklintų etiketėmis produktų kiekį, yra užtikrinamas produkto atsekamumas. Visų minėtuose registruose įrašytų fizinių ar juridinių asmenų veiklą pagal gamybos specifikacijų nuostatas ir su jomis susijusį patikrinimų planą tikrina kontrolės institucija.

4.5. *Gamybos būdas*

Aceto Balsamico di Modena gaunamas iš vynuogių misos, kuri yra iš dalies fermentuota ir (arba) virta, ir (arba) koncentruota papildomai pridedant bent 10 metų senumo acto ir bent 10 % acto, gauto tik iš vyno. Virta ir (arba) koncentruota vynuogių misa turi sudaryti ne mažiau kaip 20 % visos gamybai skirtos masės. Koncentracija yra didinama tol, kol pradinė misos masė pasiekia ne mažesnį nei 1,240 tankį 20 °C temperatūroje.

Siekiant užtikrinti, kad *Aceto Balsamico di Modena* įgautų 4.2 punkte nurodytas savybes, misa turi būti daroma iš šių veislių: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni, ir pasižymėti tokiomis savybėmis:

— mažiausias bendras rūgštingumas – 8 gr/kg (tik virtoms ir koncentruotoms misoms),

— mažiausia grynoji sausosios medžiagos masė – 55 gr/kg (tik virtoms ir koncentruotoms misoms)

Priedai karamelės spalvai stabilizuoti leistini, tačiau jie neturi sudaryti daugiau kaip 2 % galutinio produkto tūrio. Bet kokių kitų medžiagų pridėti draudžiama. *Aceto Balsamico di Modena* gamyba turi vykti pagal įprastą rauginimo metodą, naudojant atrinktas bakterijų kolonijas, arba pagal įsitvirtinusį metodą, lėtai rauginant viršutinę masės dalį ar lėtai rauginant masę pridėjus medžio gabalėlių; po to vyksta brandinimas. Kiekvienu atveju rauginama ir brandinama induose, pagamintuose iš vertingos medienos, pavyzdžiui, ąžuolo, kaštono, šilkmedžio ir kadagio, ne mažiau kaip 60 dienų skaičiuojant nuo dienos, kai buvo baigtas gamybai skirtų žaliavų paruošimas. *Aceto Balsamico di Modena* parduodamas tiesioginiam vartojimui išpilstytas į stiklinius, keraminius arba degto molio indus, kurių talpa: 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 2 l; 3 l arba 5 l; vienkartinės dozės turi būti pateiktos plastikiniuose arba iš sudėtinių medžiagų pagamintuose maišeliuose, kurių didžiausia talpa – 25 ml, su tokiais pačiais užrašais kaip ir ant butelių etikečių. Stiklinius, medinius, keraminius arba degto molio ne mažiau kaip 5 litrų tūrio indus arba ne mažiau kaip 2 litrų tūrio plastikinius indus leidžiama naudoti kai produktas skirtas profesionaliam naudojimui. Gamybos etapai, kurie privalo būti vykdomi kilmės vietovėje, yra žaliavų paruošimas, gamyba, brandinimas ir sendinimas mediniuose induose. Produktas gali būti pakuojamas už 4.3 punkte nurodytos zonos ribų.

4.6. *Ryšys su vietove*

Aceto Balsamico di Modena vardas gerai žinomas tiek vidaus, tiek tarptautinėje rinkoje, tą aiškiai įrodo dažnas jo minėjimas įvairiuose receptuose, apie jį daug informacijos pateikiama internete, spaudoje, visuomenės informavimo priemonėse. Nepriekaištingas vardas padeda vartotojui iš karto atpažinti šio produkto unikalumą ir autentiškumą.

Aceto Balsamico di Modena nuo seno yra dalis Modenos kultūros ir istorijos, o vardo žinomumas visame pasaulyje yra nepaneigiamas. Šis išskirtinis ir tipinis šių regionų produktas atsirado dėl vietinių gyventojų žinių, tradicijų ir sugebėjimų. *Aceto Balsamico di Modena* tapo svarbiu socialiniu ir ekonominiu šios vietovės veiksniu – tai įvairių ūkio subjektų pajamų šaltinis ir neatsiejamas tradicinių patiekalų ingredientas, nes daugelyje regiono receptų jis naudojamas kaip pagrindinė sudedamoji dalis. Jau daugybę metų vyksta iš senovės tradicijų kilusios specifinės šventės ir renginiai, kuriuose dalyvauja, susitinka vietiniai gamintojai ir kartu tęsiami vietos papročiai. Bėgant laikui dėl unikalių ir išskirtinių savybių produktas *Aceto Balsamico di Modena* tapo žinomas ir vertinamas visame pasaulyje, o vartotojai produktą puikiai sieja su dviejų Emilijos Romanijos provincijų gastronomijos kokybės įvaizdžiu.

4.7. *Kontrolės institucija*

Pavadinimas CSQA Certificazioni srl

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

Telefonas 0039 0445 313011

Faks. 0039 0445 313070

El. paštas csqa@csqa.it

4.8. *Ženklinimas*

Ant pakuočių šalia pavadinimo *Aceto Balsamico di Modena* turi būti užrašas „Saugoma geografinė nuoroda“ (ital. Indicazione Geografica Protetta) arba jo trumpinys italų kalba ir (arba) tos šalies, kurios rinkai skirta prekė, kalba. Prie pavadinimo *Aceto Balsamico di Modena* draudžiama pridėti bet kokį apibūdinantį žodį, net jei jis pateikiamas skaitmenine forma, išskyrus aiškiai šioje specifikacijoje nurodytus būdvardžius, prie kurių priklauso būdvardžiai „extra“, „fine“, „scelto“, „selezionato“, „ riserva“, „superiore“, „classico“ ar panašūs. Jei produktas ne trumpiau kaip 3 metus sendinamas medinėse talpose, statinėse ir kitokiuose induose iš medžio, vienintelis leistinas papildomas užrašas yra „invecchiato“ (sendintas).