KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 583/2009

(2009. gada 3. jūlijs)

par nosaukuma ierakstīšanu Aizsargātu cilmes vietu nosaukumu un aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Aceto Balsamico di Modena* (AĢIN))

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 2006. gada 20. marta Regulu (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību [1] un jo īpaši tās 7. panta 5. punkta trešo un ceturto daļu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 6. panta 2. punktu un piemērojot minētās regulas 17. panta 2. punktu, Itālijas pieteikums reģistrēt nosaukumu *Aceto Balsamico di Modena* tika publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* [2].

(2) Vācija, Grieķija un Francija ir cēlusi iebildumus pret šo reģistrēšanu saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. panta 1. punktu. Pamatojoties uz minētās regulas 7. panta 3. punkta pirmās daļas a) līdz d) apakšpunktu, šie iebildumi tika atzīti par izskatāmiem.

(3) Vācija savā paziņojumā pauda bažas par to, ka aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes *Aceto Balsamico di Modena* reģistrēšana var ierobežot to produktu tirdzniecību, kuri jau vismaz piecus gadus tiek likumīgi laisti tirgū ar nosaukumu *Balsamessig/Aceto balsamico,* un ietekmēt šo nosaukumu vispārīgu raksturu. Vācija arī norādīja, ka nav skaidrības attiecībā uz ražošanas posmiem, kuru darbībām jānorisinās produkta izcelsmes apgabalā.

(4) Francija savā paziņojumā ir uzsvērusi, ka produktam *Aceto Balsamico di Modena* nav savas īpašas reputācijas, kura būtu atšķirīga no reputācijas, kas piemīt produktam *Aceto balsamico tradizionale di Modena*, kurš ar Padomes Regulu (EK) Nr. 813/2000 [3] jau ir reģistrēts kā aizsargāts cilmes vietas nosaukums. Francija uzskata, ka patērētājs, iespējams, tiks maldināts attiecībā uz minētā produkta īpašībām un izcelsmi.

(5) Savukārt Grieķija uzsvēra, cik svarīga ir balzama etiķa ražošana tās teritorijā, minot, ka šādu etiķi tirgo, citstarp, ar nosaukumu *balsamico* jeb *balsamon* un ka nosaukuma *Aceto Balsamico di Modena* reģistrēšana var nelabvēlīgi ietekmēt minēto produktu tirdzniecību, kura likumīgi notiek jau vismaz piecus gadus. Grieķija arī atbalsta viedokli, ka apzīmējumiem *aceto balsamico, balsamic* u. c. ir vispārīgs raksturs.

(6) Komisija 2008. gada 4. marta vēstulēs aicināja attiecīgās dalībvalstis censties panākt vienošanos atbilstīgi savām iekšējām procedūrām.

(7) Ņemot vērā to, ka Francija, Vācija un Grieķija paredzētajā termiņā šādu vienošanos nav panākušas, Komisijai ir jāpieņem lēmums saskaņā ar procedūru, kas paredzēta Regulas (EK) Nr. 510/2006 15. panta 2. punktā.

(8) Komisija aicināja Cilmes vietu nosaukumu, ģeogrāfisko izcelsmes norāžu un īpašu sertifikātu zinātnisko komiteju, kura izveidota ar Komisijas Lēmumu 93/53/EK [4], sniegt atzinumu par reģistrēšanas nosacījumu izpildi. Komiteja 2006. gada 6. martā vienbalsīgi pieņemtajā atzinumā noteica, ka nosaukumam *Aceto Balsamico di Modena* ir neapšaubāma reputācija gan vietējā tirgū, gan ārējos tirgos, un par to liecina etiķa plašais izmantojums daudzu dalībvalstu daudzās receptēs, kā arī internetā un presē vai citos plašsaziņas līdzekļos bieži sastopamā informācija. Tādējādi *Aceto Balsamico di Modena* atbilst galvenajam nosacījumam attiecībā uz produkta īpašo reputāciju, kas saistīta ar šo nosaukumu. Komiteja atzīmēja produktu simtgadu līdzās pastāvēšanu tirgos. Turklāt komiteja konstatēja, ka *Aceto Balsamico di Modena* un *Aceto balsamico tradizionale di Modena* ir divi dažādi produkti, kuriem nav vienas un tās pašas īpašības, patērētāji, izmantojums, izplatīšanas veids, iepakojums un cena, kas tādējādi dod iespēju nodrošināt taisnīgu attieksmi pret attiecīgajiem ražotājiem un nemaldināt patērētājus. Komisija pieņem visus šos apsvērumus.

(9) Lai skaidrāk noteiktu atšķirību starp minētajiem produktiem, tika precizēts, ka skaitliski apzīmējumi iekļauti vispārējā aizliegumā attiecībā uz tādu apzīmējumu lietošanu, kas nav konkrēti paredzēti specifikācijā. Nosaukuma *Aceto Balsamico di Modena* specifikācijā izdarīja nebūtiskus pielāgojumus, lai novērstu iespējamus pārpratumus.

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

(10) Izrādās, ka Vācija un Grieķija savos iebildumos attiecībā uz reģistrēšanai ierosinātā nosaukuma vispārējo raksturu nav izskatījušas nosaukumu *Aceto Balsamico di Modena* kopumā, bet tikai atsevišķas tā daļas, proti, apzīmējumus *aceto, balsamico* un *aceto balsamico* vai to tulkojumus. Taču aizsardzība tiek piešķirta saliktajam nosaukumam *Aceto Balsamico di Modena*. Šā saliktā nosaukuma atsevišķus ar ģeogrāfisko apgabalu nesaistītus apzīmējumus, pat ja tos savieno, kā arī šo apzīmējumu tulkojumus drīkst lietot Kopienas teritorijā, ievērojot principus un normas, kas piemērojamas Kopienas tiesību sistēmā.

(11) Ņemot vērā iepriekš minēto, nosaukums *Aceto Balsamico di Modena* ir jāieraksta Aizsargātu cilmes vietu nosaukumu un aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.

(12) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietas nosaukumu pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Šīs regulas I pielikumā minēto nosaukumu ieraksta reģistrā.

2. pants

Specifikācijas galveno elementu kopsavilkums ir sniegts šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2009. gada 3. jūlijā

Komisijas vārdā —
Komisijas locekle
Mariann FISCHER BOEL

I PIELIKUMS

Līguma I pielikumā norādītie lauksaimniecības produkti, kas paredzēti lietošanai pārtikā:

1.8. grupa. Citi Līguma I pielikumā minētie produkti (garšvielas u. c.)

ITĀLIJA

Aceto Balsamico di Modena (AĢIN)

II PIELIKUMS

KOPSAVILKUMS

Padomes Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

"***ACETO BALSAMICO DI MODENA***"

EK Nr. IT-PGI-0005-0430-18.11.2004

ACVN ( ) AĢIN (X)

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. **Atbildīgais departaments dalībvalstī**

Nosaukums: *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*

Adrese: *Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma*

Tālr.: +39 064819968

Fakss: +39 0642013126

E-pasts: qualita@politicheagricole.it

2. **Grupa**

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

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

Tālr.: +39 0593163514

Fakss:: +39 0593163526

E-pasts: info@consorziobalsamico.it

Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ( )

3. **Produkta veids**

1.8. grupa. Citi Līguma I pielikumā minētie produkti (garšvielas u. c.)

4. **Specifikācija**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. *Nosaukums*

Aceto Balsamico di Modena

4.2. *Apraksts*

Analītiskās īpašības:

— rafinēta produkta blīvums 20 °C temperatūrā: ne mazāk kā 1,06,

— faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne vairāk kā 1,5 %,

— minimālais kopējais skābums: 6 %,

— maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs: ne vairāk kā 100 mg/l,

— pelni: ne mazāk kā 2,5 promiles,

— sausais neto ekstrakts: ne mazāk kā 30 g litrā,

— reducējošie cukuri: ne mazāk kā 110 g litrā.

Organoleptiskās īpašības

— dzidrums: dzidrs un spīdošs,

— krāsa: piesātināti brūna,

— smarža: noturīga, maiga un nedaudz skābena, iespējams, ar nelielu koka aromātu,

— garša: saldskāba, viendabīga.

4.3. *Ģeogrāfiskais apgabals*

Etiķis *Aceto Balsamico di Modena* jāražo *Modena* un *Reggio Emilia* provinču administratīvajā teritorijā.

4.4. *Izcelsmes apliecinājums*

Kontroles iestādei jāpārrauga visi ražošanas procesa posmi atbilstoši mehānismam, kas noteikts kontroles plānā, katrā no tiem reģistrējot ievestos un izvestos produktus. Šī pārraudzība, kā arī kultivēto zemes gabalu, vīnkopju, vīnogu misas ražotāju, pārstrādātāju un pudeļu pildītāju reģistrēšana attiecīgajos reģistros, kurus pārvalda kontroles iestāde, un saražoto, iepakoto un marķēto daudzumu savlaicīga deklarēšana kontroles iestādei garantē produkta izsekojamību. Visas attiecīgajos reģistros ierakstītās fiziskās vai juridiskās personas pārbauda kontroles iestāde, kā noteikts produkta specifikācijā un attiecīgajā kontroles plānā.

4.5. *Ražošanas metode*

Etiķi *Aceto Balsamico di Modena* iegūst no daļēji raudzētas un/vai vārītas un/vai koncentrētas vīnogu misas, tai pievienojot vismaz 10 gadus izturētu etiķi un etiķi, kas iegūts tikai no paskābinātā vīna, ievērojot vismaz 10 % proporciju. Vārītas un/vai koncentrētas vīnogu misas saturs nedrīkst būt mazāks par 20 % no pārstrādei paredzētā daudzuma. Koncentrācija pieaug, līdzko sākotnējais vīnogu misas daudzums sasniedz blīvumu, kas 20 °C temperatūrā nav mazāks par 1,240.

Lai garantētu etiķa *Aceto Balsamico di Modena* 4.2. punktā minētās īpašības, vīnogu misa jāiegūst no *Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni* vīnogu šķirnēm un tai jāpiemīt šādām īpašībām:

— kopējais skābums: ne mazāk kā 8 g/kg (vienīgi vārītai un koncentrētai vīnogu misai),

— sausais neto ekstrakts: ne mazāk kā 55 g/kg (vienīgi vārītai un koncentrētai vīnogu misai).

Krāsas noturībai ir atļauts gatava produkta apjomam pievienot ne vairāk kā 2 % grauzdēta cukura. Nedrīkst pievienot nekādas citas vielas. Etiķi *Aceto Balsamico di Modena* pārstrādā ar parasto paskābināšanas metodi, izmantojot atlasītas baktēriju kultūras, vai ar tradicionālo lēno raudzēšanas metodi jeb lēno raudzēšanas metodi ar koka skaidām, pēc tam etiķi rafinē. Jebkurā gadījumā paskābināšana un rafinēšana tiek veikta augstvērtīga koka (ozolkoka, dižskābarža, kastaņkoka, zīdkoka un kadiķa) mucās vismaz 60 dienas, sākot no dienas, kurā pabeigta izejvielu nokomplektēšana turpmākai pārstrādei. Laižot tirgū etiķi *Aceto Balsamico di Modena* tiešam patēriņam, tam jābūt pildītam stikla, koka, keramikas vai apdedzināta māla 0,250 litru, 0,500 litru, 0,750 litru, 1 litra, 2 litru, 3 litru, 5 litru tilpuma traukos vai vienreiz lietojamos plastmasas vai kompozītmateriālu maisiņos, kuru maksimālais tilpums ir 25 ml un uz kuriem norādīti tādi paši uzraksti kā uz pudeļu etiķetēm. Stikla, koka, keramikas vai terakotas traukus, kuru tilpums ir vismaz 5 litri, vai plastmasas traukus, kuru tilpums ir vismaz 2 litri, drīkst izmantot tad, ja produkts paredzēts profesionālam lietojumam. Izejvielu nokomplektēšana, pārstrāde, rafinēšana un paskābināšana koka mucās jāveic tikai ģeogrāfiskās izcelsmes apgabalā. Produktu var fasēt ārpus 4.3. punktā noteiktās teritorijas.

4.6. *Saikne*

Etiķim *Aceto Balsamico di Modena* ir ļoti laba slava vietējā un starptautiskajā tirgū, ko pierāda gan etiķa plašais izmantojums dažādās receptēs, gan arī internetā, presē un citos plašsaziņas līdzekļos atrodamā informācija. Tieši šīs slavas dēļ patērētājs uzreiz atpazīst šo unikālo un autentisko produktu.

Jau kopš seniem laikiem etiķis *Aceto Balsamico di Modena* ir Modenas kultūras un vēstures daļa, turklāt tam ir nevainojama reputācija visā pasaulē. Produkts ir cieši saistīts ar reģiona iedzīvotāju zināšanām, tradīcijām un prasmēm, kuri radīja šo unikālo un tipisko vietējo produktu. Etiķis *Aceto Balsamico di Modena* ir kļuvis par reģiona sociālās un ekonomiskās dzīves sastāvdaļu, dažādu cilvēku ienākumu avotu, to daudz izmanto kulinārijā, kam pierādījums ir neskaitāmas reģionālās receptes. Saskaņā ar senām tradīcijām jau vairākus gadus pēc kārtas tiek rīkoti īpaši svētki un pasākumi, kuros piedalās vietējie ražotāji, lai salīdzinātu savus produktus, tādējādi uz visiem laikiem saglabājot vietējās metodes. Laika gaitā etiķis *Aceto Balsamico di Modena* ticis visā pasaulē atpazīts un novērtēts kā unikāls un īpašs produkts, šā iemesla dēļ patērētāji viegli uztver saikni starp produkta vēsturisko nozīmi un gastronomisko kvalitāti, kas raksturīga abām *Emilia-Romagna* provincēm.

4.7. *Pārbaudes struktūra*

Nosaukums: *CSQA Certificazioni srl*

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

Tālr.: +39 0445313011

Fakss: +39 0445313070

E-pasts: csqa@csqa.it

4.8. *Marķējums*

Uz taras jānorāda itāļu valodā un/vai galamērķa valsts valodā nosaukums *Aceto Balsamico di Modena* un norāde *Indicazione Geografica Protetta* (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde) vai tās saīsinājums. Nosaukumu *Aceto Balsamico di Modena* aizliegts papildināt ar jebkādiem citiem apzīmējumiem (pat skaitliskiem), tostarp īpašības vārdiem *extra, fine, scelto, selezionato, riserva, superiore, classico* jeb līdzīgiem, izņemot tos, kuri konkrēti noteikti specifikācijā. Ja nogatavināšanas periods ilga vismaz trīs gadus muciņā, mucā vai kādā citā koka tvertnē, ir atļauts iekļaut vienīgi norādi invecchiato (izturēts) bez jebkādām citām papildu norādēm.