VERORDENING (EG) Nr. 583/2009 VAN DE COMMISSIE

van 3 juli 2009

houdende inschrijving van een benaming in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Aceto Balsamico di Modena (BGA))

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen [1], met name op artikel 7, lid 5, derde en vierde alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) De aanvraag van Italië tot registratie van de benaming „Aceto Balsamico di Modena" is overeenkomstig artikel 6, lid 2, en artikel 17, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* [2].

(2) Duitsland, Griekenland en Frankrijk hebben overeenkomstig artikel 7, lid 1, van Verordening (EG) nr. 510/2006 bezwaar tegen de registratie aangetekend. Dit bezwaar werd ontvankelijk verklaard op basis van artikel 7, lid 3, eerste alinea, onder a) tot en met d), van vorengenoemde verordening.

(3) Het bezwaar van Duitsland had met name te maken met de vrees dat de registratie van de beschermde geografische aanduiding „Aceto Balsamico di Modena" nadelig zou zijn voor producten die reeds minstens vijf jaar legaal op de markt zijn en onder de benamingen Balsamessig/Aceto balsamico worden verkocht, en met het feit dat laatstgenoemde benamingen soortnamen zouden zijn. Duitsland heeft er ook op gewezen dat er onduidelijkheid bestaat omtrent de productiefasen die verplicht in het geografische gebied van oorsprong moeten plaatsvinden.

(4) Het Franse bezwaar luidde dat de „Aceto Balsamico di Modena" niet kan bogen op een eigen reputatie die kan worden onderscheiden van die van de „Aceto balsamico tradizionale di Modena" waarvan de beschermde oorsprongsbenaming reeds is geregistreerd bij Verordening (EG) nr. 813/2000 van de Raad [3]. Volgens Frankrijk zou er bij de consument verwarring kunnen ontstaan over de aard en de oorsprong van het product in kwestie.

(5) Griekenland heeft gewezen op de belangrijke productie op zijn grondgebied van balsamicoazijn die onder meer onder de benaming „balsamico" of „balsamon" op de markt wordt gebracht, en bijgevolg op de ongunstige gevolgen van de registratie van de benaming „Aceto Balsamico di Modena" voor vorengenoemde producten die eveneens reeds minstens vijf jaar legaal op de markt zijn. Griekenland beweert eveneens dat de termen „aceto balsamico", „balsamic" enz. soortnamen zijn.

(6) Bij schrijven van 4 maart 2008 heeft de Commissie de betrokken lidstaten verzocht om in overeenstemming met hun interne procedures met elkaar tot een akkoord te komen.

(7) Aangezien Frankrijk, Duitsland, Griekenland en Italië geen akkoord hebben bereikt binnen de vastgestelde termijn, moet de Commissie een besluit nemen volgens de in artikel 15, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 bedoelde procedure.

(8) De Commissie heeft het bij Besluit 93/53/EEG [4] ingestelde wetenschappelijk comité voor oorsprongsbenamingen, geografische aanduidingen en specificiteitcertificering verzocht advies uit te brengen over de vraag of aan de voorwaarden voor registratie is voldaan. In zijn unanieme advies van 6 maart 2006 oordeelde het comité dat de benaming „Aceto Balsamico di Modena" onmiskenbaar op de nationale en internationale markt naamsbekendheid heeft verworven hetgeen blijkt uit het feit de benaming vaak wordt aangetroffen in talrijke keukenrecepten in vele lidstaten, op het internet en in de geschreven pers en de andere media. De voorwaarde waaraan moet zijn voldaan om van een specifieke naamsbekendheid te kunnen gewagen wordt dus door de „Aceto Balsamico di Modena" vervuld. Het comité is er zich van bewust dat de producten al een eeuw lang naast elkaar op de markt te koop zijn. Het comité heeft ook vastgesteld dat de „Aceto Balsamico di Modena" en de „Aceto balsamico tradizionale di Modena" verschillende producten zijn qua eigenschappen, doelgroep, gebruik, distributie, presentatie en prijs zodat de desbetreffende producenten een billijke behandeling mogen verwachten en de consument niet in verwarring wordt gebracht. Deze overwegingen worden door de Commissie integraal bekrachtigd.

(9) Om het verschil tussen beide producten beter tot uiting te laten komen, werd duidelijk gesteld dat het algemene verbod om gebruik te maken van andere termen dan die welke in het productdossier expliciet zijn opgenomen, eveneens geldt voor de cijfers. In het productdossier van de benaming „Aceto Balsamico di Modena" werden overigens kleine aanpassingen aangebracht met als doel eventuele dubbelzinnigheden weg te werken.

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

(10) De bewering van Duitsland en Griekenland als zou de voor registratie voorgestelde benaming een soortnaam zijn, sloeg niet op de volledige benaming, te weten „Aceto Balsamico di Modena", maar slechts op bepaalde bestanddelen ervan, namelijk de termen „aceto", „balsamico" en „aceto balsamico", of vertalingen daarvan. Welnu, de bescherming wordt verleend aan de volledige benaming „Aceto Balsamico di Modena". De niet-geografische bestanddelen van de volledige benaming mogen, ook in combinatie met elkaar en/of na vertaling, op het grondgebied van de Gemeenschap worden gebruikt met inachtneming van de beginselen en regels die gelden in het Gemeenschapsrecht.

(11) Rekening houdend met deze elementen, moet de benaming „Aceto Balsamico di Modena" derhalve worden ingeschreven in het „Register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen".

(12) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor beschermde geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De in bijlage I bij deze verordening vermelde benaming wordt geregistreerd in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen.

Artikel 2

De geconsolideerde samenvatting van het productdossier is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 3 juli 2009.

Voor de Commissie
Mariann FISCHER BOEL
Lid van de Commissie

BIJLAGE I

In bijlage I bij het Verdrag genoemde landbouwproducten voor menselijke consumptie:

Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen enz.)

ITALIË

Aceto Balsamico di Modena (BGA)

BIJLAGE II

SAMENVATTING

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

„ACETO BALSAMICO DI MODENA"

EG-nummer: IT-PGI-0005-0430-18.11.2004

BOB ( ) BGA (X)

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. **Bevoegde dienst van de lidstaat**

Naam: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Adres: Via XX Settembre, 20 — 00187 Roma

Tel. +39 064819968

Fax +39 0642013126

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. **Groepering**

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

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

Tel. 0593163514

Fax 0593163526

E-mail: info@consorziobalsamico.it

Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) andere ( )

3. **Productcategorie**

Categorie 1.8 — Andere producten van bijlage I — Azijn

4. **Overzicht van het productdossier**

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. *Naam*

„Aceto Balsamico di Modena"

4.2. *Beschrijving*

Analytische kenmerken:

— dichtheid bij 20 °C niet lager dan 1,06 voor het geraffineerde product,

— daadwerkelijk alcoholpercentage niet meer dan 1,5 % vol.,

— totale minimale zuurgraad 6 %,

— totaalgehalte aan zwaveldioxide: maximaal 100 mg/liter,

— asgehalte: minimaal 2,5 promille,

— minimumgehalte droge stof: 30 g per liter,

— reductiesuikers: minimaal 110 g/liter.

Organoleptische kenmerken:

— helderheid: helder en glanzend,

— kleur: intens bruin,

— geur: uitgesproken, delicaat en licht zuur, met eventueel houtachtige accenten,

— smaak: zoetzuur, uitgebalanceerd.

4.3. *Geografisch gebied*

De productie van de „Aceto Balsamico di Modena" moet in de provincies Modena en Reggio Emilia plaatsvinden.

4.4. *Bewijs van de oorsprong*

Op basis van de ter zake geldende voorschriften ziet de controle-instantie toe op elke fase van het productieproces en registreert zij voor elke fase de binnenkomende en de uitgaande producten. Deze registraties en de inschrijving — in hiertoe voorziene, door de controle-instantie beheerde lijsten — van de kadasternummers van de wijngaardpercelen en van de druiventelers, mostproducenten, verwerkers en bottelaars, alsmede de aangifte bij de controle-instantie van de geproduceerde, verpakte en geëtiketteerde hoeveelheden, waarborgen de traceerbaarheid van het product. Alle in de voorziene lijsten opgenomen natuurlijke personen en rechtspersonen worden door de vorengenoemde instantie gecontroleerd op de wijze die in het productdossier en het controleprogramma is vastgesteld.

4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

De „Aceto Balsamico di Modena" wordt verkregen uit druivenmost die gedeeltelijk is gefermenteerd en/of gekookt en/of geconcentreerd en waaraan enerzijds een deel oude azijn (minstens 10 jaar oud) en anderzijds minstens 10 % azijn die uitsluitend is verkregen uit wijn, worden toegevoegd. Het percentage druivenmost dat is gekookt en/of geconcentreerd, mag niet minder bedragen dan 20 gewichtspercenten van de te verwerken hoeveelheid. De concentratie wordt voortgezet totdat de oorspronkelijke hoeveelheid most een dichtheid van minstens 1,240 bij een temperatuur van 20 °C heeft bereikt.

Om te garanderen dat de „Aceto Balsamico di Modena" de in punt 4.2 bedoelde kenmerken verkrijgt, moet de most afkomstig zijn van de volgende druivensoorten: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana en Montuni, en de volgende kenmerken vertonen:

— totale minimale zuurgraad: 8 g per kilo (uitsluitend voor gekookte en geconcentreerde most),

— minimumgehalte droge stof: 55 g per kilo (uitsluitend voor gekookte en geconcentreerde most).

Er mag karamel worden toegevoegd tot 2 % vol. van het eindproduct met het oog op de colorimetrische stabilisatie. Andere stoffen mogen niet worden toegevoegd. De verwerking tot „Aceto Balsamico di Modena" moet plaatsvinden volgens de gewone methode om azijn te maken — waarbij van geselecteerde bacteriestammen gebruik wordt gemaakt — of volgens de beproefde langzame methode — waarbij de azijnvorming aan de oppervlakte dan wel met behulp van houtkrullen plaatsvindt; het verkregen product wordt vervolgens geraffineerd. In ieder geval moet de azijn worden gemaakt in recipiënten die zijn vervaardigd van edele houtsoorten, bijvoorbeeld van eikenhout — met name zomereikenhout — of van kastanje-, moerbei- of jeneverbessenhout. Dit proces neemt ten minste 60 dagen in beslag, te rekenen vanaf de dag waarop de grondstoffen voor de bereiding bij elkaar zijn gebracht. De „Aceto Balsamico di Modena" wordt voor directe consumptie op de markt gebracht in recipiënten van glas, hout, aardewerk of terracotta met de volgende inhoud: 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 2 l; 3 l of 5 l. Het product mag ook worden verpakt in zakjes van kunststof die voor eenmalig gebruik zijn bestemd met een maximuminhoud van 25 ml. Op die zakjes moeten dezelfde vermeldingen zijn aangebracht als op de etiketten van de flessen. Recipiënten van glas, hout, aardewerk of terracotta met een minimuminhoud van 5 l en recipiënten van plastic met een minimuminhoud van 2 l zijn evenwel toegestaan indien het product voor professionele doeleinden wordt gebruikt. De productiefasen die verplicht in het geografische gebied van oorsprong moeten plaatsvinden zijn: de samenvoeging van de grondstoffen, de verwerking, de raffinering en de lagering in houten vaten. Het product mag buiten het in punt 4.3 omschreven geografische gebied worden verpakt.

4.6. *Verband*

De „Aceto Balsamico di Modena" kan, zowel op de Italiaanse markt als in het buitenland, op een uitstekende reputatie bogen. Dit blijkt uit het frequente gebruik ervan in verschillende recepten, en uit de ruime aandacht voor het product op het internet en in de geschreven pers en de andere media. Deze reputatie zorgt ervoor dat de consument meteen ook weet dat het om een uniek en authentiek product gaat.

„Aceto Balsamico di Modena" staat reeds geruime tijd voor de cultuur en de geschiedenis van Modena en geniet in de gehele wereld een onbetwiste reputatie. Het product zou er niet zijn zonder de kundigheid, de tradities en de vaardigheden van de plaatselijke bevolking, die een voor die regio uniek en typisch product in het leven heeft geroepen. „Aceto Balsamico di Modena" valt niet meer weg te denken uit het sociaaleconomische weefsel van Modena en omstreken doordat het de bron van inkomsten is geworden van verscheidene ondernemingen en ook als cruciaal ingrediënt in talrijke regionale recepten zijn plaats in de culinaire traditie heeft veroverd. Sinds jaar en dag worden er bijzondere feesten en manifestaties georganiseerd die alle wortelen in tradities die in de loop der jaren nog hechter zijn geworden. De plaatselijke producenten zoeken elkaar op tijdens deze evenementen en dragen op deze wijze bij aan de bestendiging van de plaatselijke gebruiken. De „Aceto Balsamico di Modena" heeft mettertijd in de gehele wereld naamsbekendheid verworven en zijn reputatie als specifiek en bijzonder product stevig gevestigd. De consument laat zich bij het proeven van dit product meteen meevoeren naar deze twee provincies in Emilia Romagna waar de gastronomie haar gelijke niet kent.

4.7. *Controlestructuur*

Naam: CSQA Certificazioni srl

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

Tel. +39 0445313011

Fax +39 0445313070

E-mail: csqa@csqa.it

4.8. *Etikettering*

Op de verpakking moet behalve de benaming „Aceto Balsamico di Modena" de vermelding „Indicazione Geografica Protetta" (beschermde geografische aanduiding) — voluit dan wel afgekort, in het Italiaans en/of in de taal van het land van bestemming — zijn aangebracht. Aan de benaming „Aceto Balsamico di Modena" mogen geen andere termen, noch cijfers worden toegevoegd dan die welke uitdrukkelijk in dit productdossier zijn opgenomen; dit geldt ook voor de termen „extra", „fine", „scelto", „selezionato", „riserva", „superiore", „classico" of soortgelijke adjectieven. Alleen de vermelding „invecchiato" („gerijpt") mag worden toegevoegd, zonder enige andere vermelding, wanneer de rijping heeft plaatsgevonden in kuipen, tonnen, of andere houten vaten en zich over een periode van ten minste 3 jaar heeft uitgestrekt.