REGULAMENTO (CE) N.º 583/2009 DA COMISSÃO

de 3 de Julho de 2009

relativo à inscrição de uma denominação no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Aceto Balsamico di Modena (IGP)]

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1], nomeadamente o n.º 5, terceiro e quarto parágrafos, do artigo 7.º,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º e em aplicação do n.º 2 do artigo 17.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, o pedido de registo da denominação «Aceto Balsamico di Modena», apresentado pela Itália, foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* [2].

(2) Em conformidade com o n.º 1 do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Alemanha, a Grécia e a França manifestaram a sua oposição ao registo. Tais oposições foram consideradas admissíveis com base no n.º 3, alíneas a) a d) do primeiro parágrafo, do artigo 7.º do referido regulamento.

(3) A declaração de oposição da Alemanha incidia, em especial, no receio de que um registo da indicação geográfica protegida «Aceto Balsamico di Modena» prejudicasse a existência de produtos comercializados legalmente desde há pelo menos cinco anos sob as denominações Balsamessig/Aceto balsamico, bem como no suposto carácter genérico destas últimas denominações. A Alemanha referia igualmente a falta de clareza quanto às etapas de fabrico que devem ter lugar na área de origem.

(4) A declaração de oposição da França incidia, em especial, no facto de o «Aceto Balsamico di Modena» não possuir uma reputação própria, distinta da do «Aceto balsamico tradizionale di Modena», já registado como denominação de origem protegida pelo Regulamento (CE) n.º 813/2000 do Conselho [3]. Segundo a França, o consumidor poderia ser induzido em erro quanto à natureza e origem do produto em causa.

(5) A Grécia realçou a importância da produção de vinagre balsâmico no seu território, comercializado designadamente sob as denominações «balsamico» ou «balsamon», e o efeito desfavorável que o registo da denominação «Aceto Balsamico di Modena» teria para esses produtos que são comercializados legalmente desde há pelo menos cinco anos. A Grécia afirma igualmente que os termos «aceto balsamico», «balsamic» etc. são genéricos.

(6) Por ofício de 4 de Março de 2008, a Comissão convidou os Estados-Membros em causa a procurar um acordo entre si em conformidade com os respectivos procedimentos internos.

(7) Dado que a França, a Alemanha, a Grécia e a Itália não chegaram a acordo no prazo previsto, a Comissão deve adoptar uma decisão em conformidade com o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 15.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006.

(8) A Comissão solicitou o parecer do comité científico das denominações de origem, indicações geográficas e certificados de especificidade, criado pela Decisão 93/53/CE [4], sobre a satisfação das condições de registo. No seu parecer, emitido por unanimidade em 6 de Março de 2006, o Comité considerou que a denominação «Aceto Balsamico di Modena» tem uma reputação indiscutível no mercado nacional e nos mercados externos, como o testemunham a sua utilização frequente em numerosas receitas de cozinha de diversos Estados-Membros, a sua presença forte na Internet e na imprensa ou nos media. Por conseguinte, o «Aceto Balsamico di Modena» satisfaz a condição inerente de o produto possuir uma reputação específica correspondente a essa denominação. O Comité observou que estes produtos coexistiram no mercado durante centenas de anos. Constatou igualmente que as características, a clientela, o uso, o modo de distribuição, a apresentação e o preço do «Aceto Balsamico di Modena» e do «Aceto balsamico tradizionale di Modena» fazem deles produtos diferentes, o que permite garantir um tratamento equitativo aos produtos em causa e não induzir em erro o consumidor. A Comissão aceita inteiramente estas considerações.

(9) Para reforçar a diferenciação entre os referidos produtos, foi especificado que a proibição geral de utilizar qualificativos para além dos expressamente previstos no caderno de especificações inclui os qualificativos numéricos. Por outro lado, o caderno de especificações da denominação «Aceto Balsamico di Modena» foi objecto de adaptações menores destinadas a eliminar eventuais ambiguidades.

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

(10) A Alemanha e a Grécia, nas suas objecções relativas ao carácter genérico da denominação cujo registo é proposto não tiveram em conta a referida denominação no seu todo, a saber, «Aceto Balsamico di Modena», mas unicamente certos elementos, como os termos «aceto», «balsamico» e «aceto balsamico», ou respectivas traduções. Ora, a protecção é conferida à denominação composta «Aceto Balsamico di Modena». Os termos individuais não geográficos da denominação composta, mesmo utilizados conjuntamente, bem como a sua tradução, podem ser utilizados no território comunitário no respeito dos princípios e das regras aplicáveis na ordem jurídica comunitária.

(11) À luz destes elementos, a denominação «Aceto Balsamico di Modena» deve pois ser inscrita no «Registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas».

(12) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente das Indicações Geográficas e das Denominações de Origem Protegidas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

É registada a denominação constante do anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

A ficha consolidada com os principais elementos do caderno de especificações figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 3 de Julho de 2009.

Pela Comissão

Mariann FISCHER BOEL

Membro da Comissão

ANEXO I

Produtos agrícolas destinados à alimentação humana que constam do anexo I do Tratado:

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

ITÁLIA

Aceto Balsamico di Modena (IGP)

ANEXO II

FICHA-RESUMO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«**ACETO BALSAMICO DI MODENA**»

N.º CE: IT-PGI-0005-0430-18.11.2004

DOP ( ) IGP (X)

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. **Serviço competente do Estado-Membro**

Nome: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Endereço: Via XX Settembre, 20 — 00187 Roma

Telefone: 06-4819968

Fax: 06-42013126

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. **Agrupamento**

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

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

Telefone: 059/3163514

Fax: 059/3163526

E-mail: info@consorziobalsamico.it

Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ( )

3. **Tipo de produto**

Classe 1.8 — Outros produtos do anexo I do Tratado — Vinagre

4. **Caderno de especificações**

Caderno de especificações [resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. *Nome*

«Aceto Balsamico di Modena»

4.2. *Descrição*

Características analíticas:

— densidade a 20 °C não inferior a 1,06 para o produto envelhecido,

— título alcoométrico adquirido não superior a 1,5 %,

— acidez total mínima: 6 %,

— anidrido sulfuroso total máximo: 100 mg/l,

— cinzas: 2,5 por mil, no mínimo,

— extracto seco mínimo: 30 g/l,

— açúcares redutores: 110 g/l, no mínimo.

Características organolépticas:

— limpidez: límpido e brilhante,

— cor: castanho forte,

— aroma: persistente, delicado e ligeiramente acético, com eventuais notas de madeira,

— sabor: agridoce, equilibrado.

4.3. *Área geográfica*

A produção do «Aceto Balsamico di Modena» deve ter lugar no território administrativo das províncias de Modena e Reggio Emilia.

4.4. *Prova de origem*

Cada fase do processo de produção deve ser controlada pela estrutura de controlo, segundo o disposto no plano dos controlos, registando-se, para cada uma delas, todos os produtos na entrada e na saída. A rastreabilidade do produto (de jusante a montante da cadeia de produção) é garantida desta forma e mediante a inscrição das parcelas cadastrais onde as uvas são cultivadas, dos viticultores, dos produtores de mosto, dos transformadores e dos acondicionadores em listas especiais, geridas pelo organismo de controlo, bem como através da notificação atempada à estrutura de controlo das quantidades produzidas e das quantidades acondicionadas e rotuladas. Todas as pessoas, singulares ou colectivas, inscritas nas listas pertinentes serão submetidas ao controlo da estrutura de controlo, nos termos do disposto no caderno de especificações e no plano de controlo correspondente.

4.5. *Método de obtenção*

O «Aceto Balsamico di Modena» é obtido a partir de mostos de uva, parcialmente fermentados e/ou cozidos e/ou concentrados, mediante a adição de uma parte de vinagre com pelo menos 10 anos e de, pelo menos, 10 % de vinagre obtido por acidificação unicamente de vinho. A percentagem de mosto de uva cozido e/ou concentrado não deverá ser inferior a 20 % da massa para transformação. A concentração é aumentada até a massa inicial de mosto atingir uma densidade não inferior a 1,240 a uma temperatura de 20 °C.

Para garantir que o «Aceto Balsamico di Modena» adquira as características referidas no ponto 4.2, é necessário que o mosto seja obtido a partir das castas Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni e que possua as seguintes características:

— acidez total mínima: 8 g por kg (exclusivamente para mostos cozidos e concentrados),

— extracto seco mínimo: 55 g por kg (exclusivamente para mostos cozidos e concentrados).

A fim de estabilizar a cor, é permitido adicionar caramelo até um máximo de 2 % do volume do produto acabado. É proibida a adição de qualquer outra substância. A transformação do «Aceto Balsamico di Modena» deve ser efectuada segundo o método habitual de acidificação, com a utilização de colónias de bactérias seleccionadas ou utilizando o método consolidado de acidificação lenta em superfície ou lenta com aparas de madeira, seguida da maturação. Em todos os casos, a acidificação e a maturação são efectuadas em recipientes de madeira nobre, nomeadamente carvalho branco americano, castanheiro, carvalho, amoreira e zimbro, durante um período mínimo de 60 dias a partir da data em que tenha terminado a lotagem das matérias-primas a transformar. O «Aceto Balsamico di Modena» é introduzido no mercado para consumo directo em embalagens de vidro, madeira, cerâmica ou barro cozido, com a seguinte capacidade: 0,250 l, 0,500 l, 0,750 l, 1 l, 2 l, 3 l ou 5 l ou em saquetas monodoses, de plástico ou materiais compostos, com uma capacidade de, no máximo, 25 ml, em que devem figurar as mesmas menções que nos rótulos das garrafas. As embalagens de vidro, madeira, cerâmica ou barro cozido com uma capacidade mínima de 5 l ou as embalagens de plástico com uma capacidade mínima de 2 l são, contudo, autorizadas se o produto se destinar a utilização profissional. Terão obrigatoriamente lugar na zona geográfica de origem as seguintes fases: lotagem da matéria-prima, transformação, maturação e/ou envelhecimento em recipientes de madeira. O produto pode ser acondicionado fora da zona delimitada no ponto 4.3.

4.6. *Relação*

Tanto no mercado nacional como no mercado externo, o «Aceto Balsamico di Modena» tem uma reputação excelente, amplamente comprovada pela frequente utilização do produto em diversas receitas e pela quantidade de referências ao mesmo na Internet, na imprensa e nos media. Essa reputação ajuda os consumidores a reconhecer imediatamente a singularidade e autenticidade do produto em causa.

O «Aceto Balsamico di Modena» representa desde há muito a cultura e a história de Modena e a reputação de que usufrui em todo o mundo é inegável. A sua existência está intimamente ligada aos conhecimentos, às tradições e às competências das populações que deram vida a este produto local exclusivo e típico. O «Aceto Balsamico di Modena» compõe o tecido social e económico da zona, tendo-se tornado a fonte de rendimento de diversos operadores e parte integrante também das tradições culinárias, dado o lugar preponderante que ocupa em inúmeras receitas regionais. Este produto está, desde há muitos anos, na origem de festejos e de festivais, que dão corpo a tradições consolidadas no tempo. Neles participam os produtores locais, que aproveitam a oportunidade para comparar os seus produtos, perpetuando os usos locais. Enquanto produto específico e peculiar, o «Aceto Balsamico di Modena» adquiriu ao longo do tempo notoriedade e apreço em todo o mundo, graças aos quais os consumidores estabelecem um vínculo ideal entre o seu «conhecimento» do produto e a imagem de qualidade gastronómica do território das duas províncias de Emilia-Romagna.

4.7. *Estrutura de controlo*

Nome: CSQA Certificazioni srl

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

Telefone: 0039 0445 313011

Fax: 0039 0445 313070

E-mail: csqa@csqa.it

4.8. *Rotulagem*

As embalagens devem ostentar a denominação «Aceto Balsamico di Modena», acompanhada da menção «Indicazione Geografica Protetta» (indicação geográfica protegida), por extenso ou abreviada, em italiano e/ou na língua do país de destino. É proibido acrescentar à denominação «Aceto Balsamico di Modena» qualquer qualificativo, mesmo sob forma numérica, para além dos previstos expressamento no presente caderno de especificações e incluindo os adejectivos «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva», «superiore», «classico» ou análogos. A menção «invecchiato» (envelhecido) sem nenhuma outra indicação só é permitida se o envelhecimento tiver tido lugar ao longo de um período de, pelo menos, 3 anos, em tonéis, barris ou outros recipientes de madeira.