NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 583/2009

z 3. júla 2009,

ktorým sa do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení zapisuje názov [Aceto Balsamico di Modena (CHZO)]

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín [1], a najmä na jeho článok 7 ods. 5 tretí a štvrtý pododsek,

keďže:

(1) V súlade s článkom 6 ods. 2 a podľa článku 17 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006 bola žiadosť Talianska o zápis označenia „Aceto Balsamico di Modena“ do registra uverejnená v *Úradnom vestníku Európskej únie* [2].

(2) Nemecko, Grécko a Francúzsko vzniesli proti zápisu do registra námietky v súlade s článkom 7 ods. 1 nariadenia (ES) č. 510/2006. Tieto námietky boli na základe článku 7 ods. 3 prvého pododseku písm. a) až d) uvedeného nariadenia uznané za oprávnené.

(3) Námietka vznesená Nemeckom sa týkala najmä obavy, aby zápis chráneného zemepisného označenia „Aceto Balsamico di Modena“ do registra neohrozil existenciu výrobkov, ktoré sa zákonne nachádzajú na trhu už najmenej päť rokov a uviedli sa do predaja pod názvami Balsamessig/Aceto balsamico, ako aj generickej povahy uvedených názvov. Nemecko takisto poukázalo na nedostatok jasnosti, pokiaľ ide o fázy výroby, ktoré sa musia uskutočniť v oblasti pôvodu.

(4) Námietka vznesená Francúzskom sa týkala najmä skutočnosti, že „Aceto Balsamico di Modena“ nemá vybudovanú vlastnú dobrú povesť, ktorá by sa odlišovala od dobrej povesti výrobku „Aceto balsamico tradizionale di Modena“, ktorý už bol zapísaný do registra ako chránené označenie pôvodu na základe nariadenia Rady (ES) č. 813/2000 [3]. Podľa Francúzska môže byť spotrebiteľ zavádzaný, pokiaľ ide o povahu a pôvod uvedeného výrobku.

(5) Grécko poukázalo na význam výroby balzamového octu na svojom území, ktorý sa predáva okrem iných pod názvami „balsamico“ alebo „balsamon“, a na nežiaduci účinok, aký by mal zápis názvu „Aceto Balsamico di Modena“ na existenciu týchto výrobkov, ktoré sa zákonne nachádzajú na trhu už najmenej päť rokov. Grécko takisto tvrdí, že výrazy „aceto balsamico“, „balsamic“ atď. majú generickú povahu.

(6) Listom zo 4. marca 2008 Komisia vyzvala príslušné členské štáty, aby sa snažili dohodnúť v súlade s ich vnútornými postupmi.

(7) Keďže Francúzsko, Nemecko a Grécko nedospeli v stanovených lehotách k dohode, Komisia musí prijať rozhodnutie v súlade s postupom uvedeným v článku 15 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006.

(8) Komisia požiadala Vedecký výbor pre otázky ochrany označenia pôvodu výrobkov, ochrany zemepisných označení a osvedčení špecifického charakteru zriadený rozhodnutím 93/53/ES [4] o stanovisko k otázke, či boli splnené podmienky zápisu do registra. Výbor vo svojom jednohlasne schválenom stanovisku zo 6. marca 2006 dospel k názoru, že názov „Aceto Balsamico di Modena“ má na vnútroštátnom trhu, ako aj na vonkajších trhoch nespochybniteľnú povesť, o čom svedčí časté používanie v početných kuchárskych receptoch v mnohých členských štátoch a častý výskyt zmienok o tomto výrobku na internete a v tlači alebo v médiách. „Aceto Balsamico di Modena“ tak spĺňa podmienku vyžadujúcu, aby mal výrobok osobitnú povesť zodpovedajúcu jeho názvu. Výbor poznamenal, že uvedené výrobky existujú vedľa seba na trhu približne už sto rokov. Výbor takisto uviedol, že výrobky „Aceto Balsamico di Modena“ a „Aceto balsamico tradizionale di Modena“ sa od seba odlišujú svojimi vlastnosťami, základňou spotrebiteľov, spôsobom požívania a distribúcie, vzhľadom a cenou, čo umožňuje spravodlivo zaobchádzať s príslušnými výrobcami a nezavádzať spotrebiteľa. Komisia s týmito závermi úplne súhlasí.

(9) Spresnilo sa, že číselné údaje sú zahrnuté do všeobecného zákazu používania iných údajov ako tých, ktoré sa výslovne uvádzajú v špecifikácii, s cieľom uvedené výrobky týmto ďalej odlíšiť. V špecifikácii názvu „Aceto Balsamico di Modena“ sa okrem toho vykonali malé úpravy s cieľom vylúčiť možné nejednoznačnosti.

[1] Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.
[2] Ú. v. EÚ C 152, 6.7.2007, s. 18.
[3] Ú. v. ES L 100, 20.4.2000, s. 5.
[4] Ú. v. ES L 13, 21.1.1993, s. 16.

(10) Zdá sa, že námietky Nemecka a Grécka sa, pokiaľ ide o všeobecnú povahu názvu navrhnutého na zápis do registra, nevzťahovali na uvedený názov v jeho celistvosti, t. j. „Aceto Balsamico di Modena“, ale len na niektoré jeho zložky, ako sú „aceto“, „balsamico“ a „aceto balsamico“ alebo ich preklady. Ochrana je však udelená zloženému názvu „Aceto Balsamico di Modena“. Jednotlivé časti zloženého názvu, ktoré nemajú zemepisný charakter, aj v prípade, že sa používajú spolu alebo v preloženej podobe, sa môžu v súlade so zásadami a pravidlami právneho systému Spoločenstva používať na celom území Spoločenstva.

(11) Na základe uvedených skutočností sa názov „Aceto Balsamico di Modena“ musí zapísať do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení.

(12) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre zemepisné označenia a označenia pôvodu,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Názov uvedený v prílohe I k tomuto nariadeniu sa zapisuje do registra.

Článok 2

Konsolidovaný zoznam hlavných náležitostí špecifikácie je uvedený v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 3. júla 2009

Za Komisiu

Mariann FISCHER BOEL

členka Komisie

PRÍLOHA I

Poľnohospodárske výrobky určené na ľudskú spotrebu, uvedené v prílohe I k zmluve:

Trieda 1.8. Iné výrobky uvedené v prílohe I k zmluve (korenie atď.)

TALIANSKO

Aceto Balsamico di Modena (CHZO)

PRÍLOHA II

ZHRNUTIE

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

„ACETO BALSAMICO DI MODENA“

ES č. IT-PGI-0005-0430-18.11.2004

CHOP ( ) CHZO (X)

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. **Príslušný orgán v členskom štáte**

Názov: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Adresa: Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma

Tel.: +39 064819968

Fax: +39 0642013126

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. **Skupina**

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

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

Tel.: +39 0593163514

Fax: +39 0593163526

E-mail: info@consorziobalsamico.it

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ( )

3. **Druh výrobku**

Trieda 1.8. – Iné výrobky uvedené v prílohe I k zmluve – Ocot

4. **Špecifikácia**

[prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. *Názov*

„Aceto Balsamico di Modena“

4.2. *Opis*

Fyzikálno-chemické vlastnosti:

— hustota čistého produktu pri teplote 20 °C je minimálne 1,06,

— skutočný obsah alkoholu je najviac 1,5 %,

— minimálna celková kyslosť je 6 %,

— celkový obsah oxidu siričitého: najviac 100 mg/l,

— popol: minimálny obsah je 2,5 promile,

— minimálny čistý obsah sušiny: 30 g na liter,

— redukujúce cukry: minimálne 110 g/l.

Organoleptické vlastnosti:

— čírosť: výrobok je číry a jasný,

— farba: tmavohnedá,

— vôňa: stála, jemná a mierne octová, môže mať drevité nóty,

— chuť: sladkokyslá, vyvážená.

4.3. *Zemepisná oblasť*

Výrobok „Aceto Balsamico di Modena“ sa musí vyrábať v rámci správneho územia provincií Modena a Reggio Emilia.

4.4. *Dôkaz o pôvode*

Každá fáza výrobného procesu musí podliehať kontrole kontrolným orgánom v súlade s ustanoveniami kontrolného plánu, pričom sa vedie úplná dokumentácia výrobkov pri vstupe aj pri výstupe. Vysledovateľnosť výrobku je zaručená uvedeným spôsobom kontroly a na základe skutočnosti, že do príslušných zoznamov spravovaných kontrolnými orgánmi sú zapísané parcely, na ktorých sa pestuje hrozno, vinári, výrobcovia muštu, spracovatelia a baliarne, ako aj na základe včasného nahlásenia množstva výrobkov a množstva výrobkov zabalených a označených etiketou. Všetky fyzické alebo právnické osoby uvedené v príslušných zoznamoch podliehajú kontrolám kontrolného orgánu, ako je ustanovené vo výrobnej špecifikácii a v príslušnom pláne kontroly.

4.5. *Spôsob výroby*

Výrobok „Aceto Balsamico di Modena“ sa získava z čiastočne fermentovaného a/alebo vareného a/alebo koncentrovanému hroznového muštu, do ktorého sa pridáva najmenej desať rokov starý ocot a najmenej 10 % čistého vínneho octu. Množstvo vareného a/alebo koncentrovaného hroznového muštu nesmie byť nižšie ako 20 % celkového množstva určeného na spracovanie. Proces koncentrácie pokračuje, až kým počiatočné množstvo muštu nedosiahne hustotu aspoň 1,240 pri teplote 20 °C.

Pokiaľ má mať výrobok „Aceto Balsamico di Modena“ vlastnosti uvedené v bode 4.2, musí sa mušt získavať z týchto odrôd: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana a Montuni. Ďalej musí mať tieto vlastnosti:

— minimálna celková kyslosť: 8 g/kg (len v prípade vareného a koncentrovaného muštu),

— minimálny čistý obsah sušiny: 55 g/kg (len v prípade vareného a koncentrovaného muštu).

Na stabilizáciu sfarbenia sa povoľuje použiť karamel, použité množstvo však nesmie presiahnuť 2 % z celkového objemu konečného výrobku. Je zakázané pridávať akúkoľvek inú látku. Spracovanie octu „Aceto Balsamico di Modena“ musí prebiehať podľa bežnej metódy kvasenia, pri ktorom sa využívajú vybrané kolónie baktérií, alebo podľa metódy pomalého povrchového kvasenia alebo pomalého kvasenia s hoblinami, po ktorej nasleduje čistenie. Kvasenie a čistenie prebieha vo všetkých prípadoch v nádobách z vysokokvalitného dreva, napr. dubového, gaštanového, morušovníkového a borievkového, minimálne 60 dní odo dňa, keď sa suroviny zmiešali a pripravili na spracovanie. Nádoby, v ktorých sa „Aceto Balsamico di Modena“ dodáva na trh na účely priamej spotreby, musia byť vyrobené zo skla, z dreva, keramiky alebo terakoty a musia mať objem: 0,250 l, 0,500 l, 0,750 l, 1 l, 2 l, 3 l alebo 5 l. Výrobok sa môže predávať aj v jednorazových nádobách z plastu alebo kompozitných materiálov s objemom maximálne 25 ml, ktoré nesú rovnaké označenie ako etikety na fľašiach. Nádoby zo skla, dreva, keramiky alebo terakoty s minimálnym objemom 5 litrov alebo plastové nádoby s minimálnym objemom 2 litre sú však povolené v prípade, že ide o výrobok určený na profesionálne využitie. V zemepisnej oblasti pôvodu sa musia povinne vykonať tieto fázy výroby: miešanie surovín, spracovanie, čistenie a zrenie v drevených nádobách. Výrobok sa môže baliť aj mimo oblasti vymedzenej v bode 4.3.

4.6. *Spojenie*

„Aceto Balsamico di Modena“ sa na vnútroštátnom, ako aj na medzinárodnom trhu teší vynikajúcej povesti, o čom svedčí jeho časté využívanie v rôznych kulinárskych receptoch a zmienky o ňom na internete, v tlači a v médiách. Spotrebiteľ dokáže vďaka tejto povesti bezprostredne rozpoznať jedinečný charakter a autentickosť výrobku.

„Aceto Balsamico di Modena“ už dlhé obdobie reprezentuje kultúru a dejiny Modeny a povesť, ktorej sa teší na celom svete, je nespochybniteľná. Jeho existencia je úzko spojená s poznatkami, tradíciami a schopnosťami miestnych obyvateľov, ktorí vytvorili tento jedinečný a pre danú oblasť typický výrobok. „Aceto Balsamico di Modena“ sa stal súčasťou spoločenských a hospodárskych štruktúr tohto regiónu, zdrojom príjmov pre podnikateľov v rôznych odboroch a takisto neodmysliteľnou súčasťou kulinárskej tradície, o čom svedčí jeho časté využívanie v početných regionálnych receptoch. Miestni výrobcovia sa stretávajú na špecifických slávnostiach vychádzajúcich z dlhoročnej tradície, ktoré sa usporadúvajú už mnoho rokov, čím vzniká priestor pre upevňovanie miestnych zvykov. „Aceto Balsamico di Modena“ je jedinečný a špecifický výrobok, ktorý sa stal všeobecne známy a získal si uznanie na celom svete. Spotrebitelia si spájajú jeho úžitkové vlastnosti s predstavou kvalitnej gastronómie v uvedených dvoch provinciách.

4.7. *Kontrolný orgán*

Názov: CSQA Certificazioni srl

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

Tel.: +39 0445313011

Fax: +39 0445313070

E-mail: csqa@csqa.it

4.8. *Označenie*

Na obaloch sa musí uviesť názov „Aceto Balsamico di Modena“ spolu s poznámkou „Indicazione Geografica Protetta“ (chránené zemepisné označenie), vypísaný celými slovami alebo v skrátenej podobe v talianskom jazyku a/alebo jazyku krajiny určenia. Je zakázané pridať k názvu „Aceto Balsamico di Modena“ akýkoľvek ďalší určovateľ, hoci aj v číselnej podobe, ktorý sa odlišuje od tých, ktoré sa výslovne uvádzajú v tejto špecifikácii, a to vrátane prídavných mien „extra“, „fine“, „scelto“, „selezionato“, „riserva“, „superiore“, „classico“ alebo podobných prídavných mien. Povoľuje sa len uvedenie poznámky „invecchiato“ bez akéhokoľvek ďalšieho spresnenia, pokiaľ obdobie dozrievania výrobku v sudoch, súdkoch alebo iných drevených nádobách trvá minimálne tri roky.