KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 583/2009

av den 3 juli 2009

om registrering av en beteckning i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Aceto Balsamico di Modena (SGB))

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1], särskilt artikel 7.5 tredje och fjärde styckena, och

av följande skäl:

(1) Italiens begäran om registrering av beteckningen ”Aceto Balsamico di Modena” har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* [2] i enlighet med artikel 6.2 och genom tillämpning av artikel 17.2 i förordning (EG) nr 510/2006.

(2) Tyskland, Grekland och Frankrike har framfört invändningar mot registreringen i enlighet med artikel 7.1 i förordning (EG) nr 510/2006. Det ansågs möjligt att ta upp dessa invändningar till prövning på grundval av artikel 7.3 första stycket leden a–d i förordningen.

(3) Tyskland anför i sin invändning att det finns risk för att registreringen av den skyddade geografiska beteckningen ”Aceto Balsamico di Modena” inverkar negativt på de produkter som redan lagligen finns på marknaden sedan minst fem år och som säljs med beteckningarna Balsamessig/Aceto balsamico, samt att beteckningarna i fråga har blivit generiska. Tyskland menar också att det råder oklarhet om vilka etapper i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade produktionsområdet.

(4) I sin invändning hävdar Frankrike att ”Aceto Balsamico di Modena” inte har något eget specifikt anseende som gör att produkten tydligt kan skiljas från ”Aceto balsamico tradizionale di Modena”, som registrerades som skyddad ursprungsbeteckning enligt rådets förordning (EG) nr 813/2000 [3]. Frankrike anser att det finns risk för att konsumenterna vilseleds när det gäller vilken typ av produkt det är fråga om och var den har sitt ursprung.

(5) Grekland påpekar i sin invändning att det produceras balsamvinäger i Grekland, vilken saluförs med orden ”balsamico” och ”balsamon” och att en registrering av beteckningen ”Aceto Balsamico di Modena” skulle få negativa konsekvenser för dessa produkter som finns lagligen på marknaden sedan minst fem år. Grekland anför att orden ”aceto balsamico”, ”balsamic”, etc. har blivit generiska.

(6) Kommissionen uppmanade genom en skrivelse av den 4 mars 2008 de berörda medlemsstaterna att sinsemellan försöka nå en överenskommelse i enlighet med sina inhemska förfaranden.

(7) Eftersom ingen överenskommelse har kunnat nås mellan Frankrike, Tyskland, Grekland och Italien inom den givna tidsfristen, är det kommissionens uppgift att anta ett beslut i enlighet med förfarandet i artikel 15.2 i förordning (EG) nr 510/2006.

(8) Kommissionen har rådfrågat vetenskapliga kommittén för ursprungsbeteckningar, geografiska beteckningar och särartsskydd, vilken inrättades genom kommissionens beslut 93/53/EG [4], om huruvida villkoren för registrering kan anses vara uppfyllda. I sitt yttrande av den 6 mars 2006 anger kommittén att beteckningen ”Aceto Balsamico di Modena” har ett utmärkt anseende på både den nationella och den internationella marknaden, vilket bekräftas genom att produkten ofta föreskrivs i olika recept i många medlemsstater och är väl etablerad på Internet, i pressen och i andra medier. ”Aceto Balsamico di Modena” uppfyller således kravet på att den produkt som beteckningen avser ska ha ett visst anseende. Kommittén påpekar att de båda produkterna har existerat parallellt på marknaden under ett hundratal år. Kommittén konstaterade också att ”Aceto Balsamico di Modena” och ”Aceto balsamico tradizionale di Modena” är två olika produkter med tanke på vilka egenskaper de har, vilka konsumenter de vänder sig till, hur de säljs, hur de presenteras och vad de kostar, vilket gör det möjligt att se till att producenterna behandlas rättvist och att se till att konsumenterna inte vilseleds. Kommissionen har tagit full hänsyn till kommitténs synpunkter.

(9) För att ytterligare särskilja de båda produkterna har det preciserats att sifferuppgifter omfattas av det allmänna förbudet mot användande av andra beteckningar i märkningen än de som anges i produktspecifikationen. Produktspecifikationen för beteckningen ”Aceto Balsamico di Modena” har dessutom blivit föremål för smärre ändringar för att undanröja eventuella tvetydigheter.

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

(10) De invändningar som Tyskland och Grekland har gjort beträffande den aktuella beteckningen, i vilka man hävdar att beteckningen har blivit generisk, förefaller inte avse hela beteckningen, dvs. ”Aceto Balsamico di Modena” utan bara vissa ord i denna, som orden ”aceto”, ”balsamico”, ”aceto balsamico” och dessa ord i översättning. I det aktuella fallet är det den sammansatta beteckningen ”Aceto Balsamico di Modena” som skyddas. De enskilda icke-geografiska termerna i den sammansatta beteckningen, kan, oavsett om de används separat eller tillsammans eller om de används på italienska eller i översättning, användas på gemenskapens territorium i enlighet med de principer och bestämmelser som fastställs i gemenskapslagstiftningen.

(11) Mot bakgrund av detta bör beteckningen ”Aceto Balsamico di Modena” tas upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar.

(12) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för skyddade geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Den beteckning som anges i bilaga I till denna förordning ska registreras.

Artikel 2

Den konsoliderade sammanfattningen av innehållet i produktspecifikationen finns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 3 juli 2009.

På kommissionens vägnar
Mariann FISCHER BOEL
Ledamot av kommissionen

BILAGA I

Jordbruksprodukter i bilaga I till fördraget avsedda att användas som livsmedel:

Klass 1.8 Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

ITALIEN

Aceto Balsamico di Modena (SGB)

BILAGA II

SAMMANFATTNING

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

"**ACETO BALSAMICO DI MODENA**"

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

SUB ( ) SGB (X)

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. **Behörig myndighet i medlemsstaten**

Namn: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Adress: Via XX Settembre, 20 – 00187 Rom – ITALIEN

Tfn: +39 064819968

Fax: +39 0642013126

E-post: qualita@politicheagricole.it

2. **Grupp**

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

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

Tfn: +39 0593163514

Fax: +39 0593163526

E-post: info@consorziobalsamico.it

Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan ( )

3. **Produkttyp**

Klass 1.8 – Övriga produkter i bilaga I – Vinäger

4. **Produktspecifikation**

(sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1. *Beteckning*

"Aceto Balsamico di Modena"

4.2. *Beskrivning*

Analytiska egenskaper:

— Densitet vid 20 °C: ej under 1,06 för den förädlade produkten.

— Faktisk alkoholhalt: ej över 1,5 volymprocent.

— Faktisk syrahalt: minst 6 %.

— Total svaveldioxidhalt: högst 100 mg/l.

— Askhalt: minst 2,5 promille.

— Torrsubstans: minst 30 g per liter.

— Halt av reducerande socker: minst 110 g per liter.

Organoleptiska egenskaper:

— Klarhet: klar och glänsande.

— Färg: intensivt brun.

— Doft: utsökt och kvardröjande med lätt ättikskaraktär och, eventuellt, inslag av trä.

— Smak: sötsur och balanserad.

4.3. *Geografiskt område*

Produktionen av ”Aceto Balsamico de Modena” måste ske i provinserna Modena och Reggio Emilia.

4.4. *Bevis på ursprung*

Kontrollorganet ska kontrollera varje etapp i produktionsprocessen i enlighet med bestämmelserna i kontrollplanen. Kontrollorganet ska också för varje etapp registrera inkommande och utgående produkter. Produktens spårbarhet säkras således på detta sätt och genom att odlingsjordarna för druvorna, vinodlarna, druvmustproducenterna samt bearbetnings- och buteljeringsföretagen förs in i särskilda register, som förs av kontrollorganet. I registren förs också in uppgifter om producerade, förpackade och märkta kvantiteter som producenter och förpackare regelbundet ska lämna in till kontrollorganet. Alla fysiska eller juridiska personer som är upptagna i registren kontrolleras av kontrollorganet i enlighet med de bestämmelser som finns i produktspecifikationen och kontrollplanen.

4.5. *Framställningsmetod*

”Aceto Balsamico di Modena” framställs av druvmust som delvis är jäst och/eller kokt och/eller koncentrerad genom en tillsats av en viss mängd minst tio år gammal vinäger och, med minst 10 %, av vinäger som framställts uteslutande av vin. Procentandelen för den kokta och/eller koncentrerade druvmusten får inte vara mindre än 20 % av utgångsmaterialet för beredningen. Koncentrationen fortsätts tills musten har uppnått en densitet av minst 1,240 vid 20 °C.

För att garantera att ”Aceto Balsamico di Modena” får de egenskaper som anges i punkt 4.2 får endast följande druvsorter användas till musten: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana och Montuni. Druvorna ska också ha följande egenskaper:

— Lägsta syrahalt: 8 g per kg (uteslutande för kokt och koncentrerad druvmust).

— Lägsta halt av torrsubstans: 55 g per kg (uteslutande för kokt och koncentrerad druvmust).

För att stabilisera färgen är det tillåtet att tillsätta karamell med upp till 2 % av slutproduktens volym. Ingen annan substans får tillsättas. Framställningen av balsamvinäger från Modena ska ske med gängse metod, dvs. genom tillsats av utvalda bakteriekulturer eller med den väl etablerade metoden med långsam ättiksbildning på ytan eller genom tillsats av träspån, följd av förädling. I samtliga fall sker ättiksbildningen och förädlingen i fat av ädelträ, t.ex. ek, särskilt bergek, kastanj, mullbärsträ och en under minst 60 dagar från det att utgångsmaterialet för beredningen sammanställts. Vid försäljning till slutkonsumenterna ska Aceto Balsamico di Modena ha tappats på behållare av glas, trä, keramik eller terrakotta av följande dimensioner: 0,25 liter, 0,5 liter, 0,75 liter, 1 liter, 2 liter, 3 liter eller 5 liter eller i portionsförpackningar av plast eller kompositmaterial som rymmer högst 25 ml och som har samma förpackningstext som på buteljetiketterna. Förpackningar i glas, trä, keramik eller terrakotta på minst fem liter eller förpackningar i plast på minst två liter får emellertid användas vid försäljning för yrkesmässig användning. De produktionsfaser som obligatoriskt måste ske i det geografiska ursprungsområdet är sammanställning av råvarorna, ättiksberedning samt förädling och/eller lagring på träfat. Produkten får förpackas utanför det avgränsade produktionsområdet enligt punkt 4.3.

4.6. *Samband*

”Aceto Balsamico di Modena” har ett utmärkt anseende på både den nationella och den internationella marknaden, vilket bekräftas genom att produkten ofta föreskrivs i olika recept och är väl etablerad på Internet, i pressen och i andra medier. Därigenom har konsumenterna fått kunskap om produktens unika egenskaper och autentiska ursprung.

”Aceto Balsamico di Modena” är sedan länge ett framträdande inslag i Modenas kultur och historia och har ett obestridligt gott rykte runtom i världen. Den står i nära samband med de kunskaper, traditioner och färdigheter som är typiska för de lokalbefolkningar som skapade denna exklusiva och särpräglade produkt i dessa områden. Balsamvinäger från Modena har blivit ett viktigt inslag i det sociala och ekonomiska livet i regionen och en inkomstkälla för flera marknadsaktörer och också en integrerad del i regionens kulinariska traditioner med en framträdande roll i otaliga lokala recept. Festivaler och särskilda arrangemang organiseras sedan flera år tillbaka och har sitt ursprung i lokala traditioner. De lokala producenterna deltar i dessa arrangemang, vilka ger dem möjlighet att träffas och bidra till att ge kontinuitet åt de lokala traditionerna. ”Aceto Balsamico di Modena” är en specifik och särpräglad produkt som med tiden blivit känd i hela världen. I konsumenternas medvetande är upplevelsen av produkten nära förbunden med det rykte om gastronomisk kvalitet som är förenat med de båda provinserna i Emilia-Romagna.

4.7. *Kontrollorgan*

Namn: CSQA Certificazioni Srl

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

Tfn: +39 0445313011

Fax: +39 0445313070

E-post: csqa@csqa.it

4.8. *Märkning*

På förpackningarna ska beteckningen ”Aceto Balsamico di Modena” följas av texten skyddad geografisk ursprungsbeteckning, fullt utskriven eller i förkortning på italienska (”Indicazione Geografica Protetta – IGP”) och/eller på språket i destinationslandet. Utöver beteckningen ”Aceto Balsamico di Modena” får inga andra beskrivande uttryck, inte ens i form av sifferuppgifter, förekomma utöver de uttryck som anges i produktspecifikationen, och inte heller adjektiven ”extra”, ”fine”, ”scelto”, ”selezionato”, ”riserva”, ”superiore”, ”classico” och liknande. Beteckningen ”invecchiato” (”lagrad”) utan något ytterligare tillägg får endast användas om lagringen har skett under minst tre år i fat, tunnor eller andra behållare av trä.