32009R0583

UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 583/2009

od 3. srpnja 2009.

o upisu naziva u Registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Aceto Balsamico di Modena (ZOZP))

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ([1]), a posebno njezin članak 7. stavak 5. treći i četvrti podstavak,

budući da:

(1) U skladu s člankom 6. stavkom 2. i u smislu članka 17. stavka 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006., zahtjev Italije za upis naziva „Aceto Balsamico di Modena" u registar objavljen je u *Službenom listu Europske unije* ([2]).

(2) Njemačka, Grčka i Francuska dostavile su prigovore na registraciju u okviru članka 7. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 510/2006. Ti se prigovori smatraju opravdanima prema točkama od (a) do (d) članka 7. stavka 3. prvoga podstavka te Uredbe.

(3) Prigovor Njemačke odnosio se posebno na zabrinutost da će registracija „Aceto Balsamico di Modena", kao zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, imati štetan učinak na druge proizvode koji se legalno stavljaju na tržište posljednjih pet godina i prodaju kao Balsamessig/Aceto Balsamico, kao i na navodni generički karakter tih pojmova. Njemačka je također ukazala na nedostatnu jasnoću u odnosu na faze proizvodnje koja se mora obavljati na području podrijetla.

(4) Prigovor Francuske odnosio se na činjenicu da „Aceto Balsamico di Modena" nema vlastiti ugled koji bi se razlikovao od „Aceto Balsamico tradizionale di Modena", koji je već registriran kao zaštićena oznaka izvornosti u okviru Uredbe Vijeća (EZ) br. 813/2000 ([3]). Francuska smatra da bi potrošači mogli biti obmanuti s obzirom na karakter i podrijetlo dotičnog proizvoda.

(5) Grčka je naglasila važnost proizvodnje balsamico octa u Grčkoj, koji se stavlja na tržište pod nazivima poput „balsamico" ili „balsamon" te negativan učinak što bi registracija naziva „Aceto Balsamico di Modena" imala na te proizvode koji se legalno stavljaju na tržište već najmanje pet godina. Grčka također smatra da su pojmovi „aceto balsamico", „balsamic" itd. generički.

(6) Dopisima od 4. ožujka 2008. Komisija je zatražila od dotičnih država članica da se međusobno dogovore u skladu sa svojim unutarnjim postupcima.

(7) S obzirom da u zadanom roku nije postignut sporazum između Francuske, Njemačke, Grčke i Italije, Komisija mora donijeti odluku u skladu s postupkom predviđenim u članku 15. stavku 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006.

(8) Od znanstvenog odbora za oznake izvornosti, oznake zemljopisnog podrijetla i certifikate posebnog karaktera, osnovanog prema Odluci 93/53/EZ ([4]), Komisija je zatražila mišljenje o tome jesu li ispunjeni uvjeti za registraciju. U svojem jednoglasnom mišljenju dostavljenom 6. ožujka 2006. Odbor je naveo da naziv „Aceto Balsamico di Modena" uživa nepobitan ugled na nacionalnom i međunarodnom tržištu, što se potvrđuje njegovom čestom primjenom u brojnim kuharskim receptima u mnogim državama članicama i njegovim čestim spominjanjem na internetu, u tiskanim i drugim medijima. „Aceto Balsamico di Modena" zato ispunjava implicitan preduvjet za proizvod koji ima poseban renome povezan s tim nazivom. Odbor ukazuje na činjenicu da su ti proizvodi na tržištu već stotinama godina. Odbor također naglašava da su „Aceto Balsamico di Modena" i „Aceto Balsamico tradizionale di Modena" različiti proizvodi s obzirom na njihova svojstva, potrošače koji ih koriste, njihovu primjenu, metodu distribucije, njihovu prezentaciju i cijenu, čime se osigurava ravnopravan odnos prema dotičnim proizvođačima i ne obmanjuje se potrošača. Komisija se u cijelosti slaže s tim stavovima.

(9) Kako bi se napravila još jasnija razlika između navedenih proizvoda, naglašava se da se opća zabrana primjene drugih pojmova, osim onih izričito navedenih u tehničkoj specifikaciji, odnosi također i na brojčane oznake količina. Osim toga, kako bi se otklonile bilo kakve nejasnoće, poduzet je niz manjih izmjena tehničke specifikacije za oznaku „Aceto Balsamico di Modena".

([1]) SL L 93, 31.3.2006., str. 12.
([2]) SL C 152, 6.7.2007., str. 18.
([3]) SL L 100, 20.4.2000., str. 5.
([4]) SL L 13, 21.1.1993., str. 16.

(10) Očito je da Njemačka i Grčka nisu uzimale u obzir cjelokupan naziv, tj. „Aceto Balsamico di Modena", u svojim prigovorima o generičkom karakteru naziva predloženog za registraciju, već samo neke njegove elemente, naime riječi „aceto", „balsamico" i „aceto balsamico", ili njihove prijevode. Međutim, zaštita je odobrena cjelokupnom pojmu „Aceto Balsamico di Modena" kao cjelini. Pojedinačni sastavni dijelovi pojma koji se ne odnose na zemljopisne oznake mogu se koristiti u cijeloj Zajednici pod uvjetom da se poštuju važeća načela i propisi pravnog sustava Zajednice.

(11) S obzirom na gore navedeno, naziv „Aceto Balsamico di Modena" potrebno je upisati u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla.

(12) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora o zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zaštićenim oznakama izvornosti,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Naziv naveden u Prilogu I. ovoj Uredbi upisuje se u Registar.

Članak 2.

Pročišćena inačica sažetka glavnih elemenata specifikacije navedena je u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 3. srpnja 2009.

Za Komisiju
Mariann FISCHER BOEL
Članica Komisije

PRILOG I.

Poljoprivredni proizvodi namijenjeni prehrani ljudi navedeni u Prilogu I. Ugovora:

Razred1.8. Ostali proizvodi navedeni na popisu u Prilogu I. Ugovoru (začini itd.)

ITALIJA

„Aceto Balsamico di Modena" (ZOZP)

PRILOG II.

SAŽETAK

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti za poljoprivredne i prehrambene proizvode

„ACETO BALSAMICO DI MODENA”

EZ br.: IT-PGI-0005-0430-18.11.2004.

ZOI ( ) ZOZP (X)

U ovom su sažetku navedeni glavni elementi specifikacije proizvoda u svrhu stavljanja na znanje.

1. **Nadležno tijelo u državi članici**

Naziv: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Adresa: Via XX Settembre, 20 — 00187 Roma

Tel.: 06-4819968

Faks: 06-42013126

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. **Grupa koja podnosi zahtjev**

Naziv: 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.: 059/3163514

Faks: 059/3163526

E-mail: info@consorziobalsamico.it

Sastav: Proizvođači/Prerađivači (X) ostalo ( )

3. **Vrsta proizvoda**

Razred1.8. — Ostali proizvodi iz Priloga I. — Ocat

4. **Specifikacija**

(sažetak zahtjeva prema članku 4. stavku 2. Uredbe Vijeća (EZ) br. 510/2006)

4.1. *Naziv*

„Aceto Balsamico di Modena”

4.2. *Opis*

Kemijska analiza svojstava:

— gustoća gotovog proizvoda na 20 °C najmanje 1,06,

— stvarni sadržaj alkohola jačine najviše 1,5 %,

— ukupna kiselost najmanje 6 %,

— ukupan sumporni dioksid: najviše 100 mg/l,

— pepeo: najmanje 2,5 promila,

— minimalni sadržaj suhog ekstrakta: 30 g po litri,

— reducirajući šećer: najmanje 110 g/l.

Organoleptička svojstva:

— bistroća: bistar i svijetao,

— boja: tamno smeđa,

— aroma: postojana, profinjena i blago kisela s natruhom drveta,

— okus: gorko-sladak, uravnotežen.

4.3. *Zemljopisno područje*

„Aceto Balsamico di Modena” mora biti proizveden u okviru provincija Modena i Reggio Emilia.

4.4. *Dokazivanje podrijetla*

Inspekcijsko tijelo mora nadzirati svaku fazu proizvodnog procesa prema odredbama plana kontrole uz evidentiranje svih ulaznih i izlaznih proizvoda. Time kao i sastavljanjem posebnih popisa, koje vodi inspekcijsko tijelo, o nadzoru katastarskog registra parcela na kojima se uzgaja vinova loza, o vinogradarima, proizvođačima mošta, prerađivačima i pogonima punjenja, kao i pravodobnim obavješćivanjem inspekcijskog tijela o proizvedenim, pakiranim i obilje ženim količinama osigurava se sljedivost proizvoda. Sve fizičke i pravne osobe uvrštene u te popise podliježu kontro lama od strane inspekcijskog tijela, kako je predviđeno u specifikaciji proizvodnje i planom kontrole.

4.5. *Metoda proizvodnje*

„Aceto Balsamico di Modena” dobiva se iz grožđanog mošta koji mora biti djelomično fermentiran i/ili prokuhan i/ili koncentriran, a kojem se dodaje određena količina najmanje 10 godina starog octa uz dodatak najmanje 10 % čistog vinskog octa. Procentualna količina prokuhanog i/ili koncentriranoga grožđanog mošta mora biti najmanje 20 % količine koja se prerađuje. Koncentriranje se nastavlja tako dugo dok početna masa mošta ne dostigne gustoću od najmanje 1,240 na temperaturi od 20 °C.

Da bi se osiguralo da „Aceto Balsamico di Modena” dobije svojstva opisana u točki 4.2., grožđani mošt mora potje cati od sljedećih sorti grožđa: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana i Montuni. On mora imati sljedeća svojstva:

— ukupan sadržaj kiselosti najmanje: 8 g/kg (samo za prokuhani i koncentrirani mošt),

— sadržaj suhe tvari najmanje: 55 g/kg (samo za prokuhani i koncentrirani mošt).

Za stabilizaciju boje može se gotovom proizvodu dodati maksimalno 2 % volumena karamela. Ne smiju se dodavati nikakve druge tvari. „Aceto Balsamico di Modena” mora se proizvoditi prema uobičajenoj metodi kiseljenja primjenom odabranih bakterijskih kultura ili primjenom prokušane metode polaganog površinskog kiseljenja ili pola ganog kiseljenja s drvenim ivercima, a potom oplemenjivanjem. U svakom slučaju, kiseljenje i oplemenjivanje se provode u visokokvalitetnim drvenim bačvama od hrastovine, posebno hrasta kitnjaka, drva kestena, duda ili kleka, i to najmanje 60 dana od datuma miješanja sirovina koje se prerađuju. Spremnici u kojima se „Aceto Balsamico di Modena” stavlja na maloprodajno tržište za izravnu potrošnju moraju biti napravljeni od stakla, drva, keramike ili gline u veličini od 0,250 l, 0,500 l, 0,750 l, 1 l, 2 l, 3 l odnosno 5 l; ili u plastičnim vrećicama za jednokratnu uporabu od maksimalno 25 ml, od plastike ili složenih materijala, uz istoznačni tekst poput onog na naljepnicama na bocama. Dopušteni su spremnici od stakla, drva, keramike ili gline od najmanje 5 l ili više, ili plastične boce od najmanje 2 l ili više ako je proizvod namijenjen za profesionalnu uporabu. Miješanje sirovina, prerada, oplemenji vanje i zrenje u drvenim spremnicima mora se provoditi u zemljopisnom području podrijetla. Proizvod se smije paki rati izvan područja navedenog u točki 4.3.

4.6. *Povezanost sa zemljopisnim područjem*

„Aceto Balsamico di Modena” ima veliki ugled kako na nacionalnom tako i na međunarodnim tržištima, što je nave liko dokazano njegovom čestom uporabom u brojnim kuharskim receptima i njegovim čestim spominjanjem na internetu, u tiskovnim i drugim medijima. Taj ugled znači da potrošači lako prepoznaju jedinstvenost i autentičnost toga proizvoda.

„Aceto Balsamico di Modena” već je dugo vremena dio kulture i povijesti Modene i nesporno je da je poznat diljem svijeta. Proizvod je usko povezan sa znanjem, tradicijom i umijećem lokalnog stanovništva koje je stvorilo jedinstveni i izvorni lokalni proizvod. „Aceto Balsamico di Modena” postao je sastavni dio socijalne i gospodarske strukture područja i izvor je zarade mnogih gospodarskih subjekata te ima značajnu ulogu u lokalnoj kulinarskoj tradiciji kao sastavni dio mnogih regionalnih recepata. Godinama se održavaju na starim tradicijama utemeljene svečanosti i festivali, koje posjećuju lokalni proizvođači sastajući se i uspoređujući svoje proizvode te na taj način održavaju stare lokalne običaje. Kao specifičan i poseban proizvod „Aceto Balsamico di Modena” godinama je gradio svoju poznatost i cijenjenost te je postao svjetski priznat, a potrošači „iskustvo” toga proizvoda povezuju s kvalitetom kulinarstva u te dvije provincije Emilije-Romagne.

4.7. *Inspekcijsko tijelo*

Naziv: CSQA Certificazioni srl

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

Tel.: 0039 0445 313011

Faks: 0039 0445 313070

E-mail: csqa@csqa.it

4.8. *Obilježavanje*

Na pakiranjima mora biti naziv „Aceto Balsamico di Modena” uz tekst „Indicazione Geografica Protetta” (zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) ispisan u cijelosti ili skraćen na talijanskom jeziku i/ili na jeziku zemlje odredišta. Naziv „Aceto Balsamico di Modena” ne smije se označavati nikako drukčije, čak niti u brojčanom obliku, osim onih pridjeva koji su izričito predviđeni u ovoj specifikaciji, uključujući „extra”, „fine”, „scelto”, „selezionato”, „riserva”, „superiore”, „classico” ili slično. Pojam „invecchiato” (stari) bez ikakvih drugih dodataka smije se koristiti samo onda kad je proizvod u razdoblju od tri godine ili više godina sazrijevao u bačvama, buradi ili drugim drvenim spremnicima.