

REGOLAMENTO (CE) N. 583/2009 DELLA COMMISSIONE

del 3 luglio 2009

recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Aceto Balsamico di Modena (IGP)]

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 7, paragrafo 5, commi terzo e quarto,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 6, paragrafo 2, e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006, la domanda di registrazione della denominazione «Aceto Balsamico di Modena», presentata dall'Italia, è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ⁽²⁾.
- (2) La Germania, la Grecia e la Francia hanno dichiarato la propria opposizione a norma dell'articolo 7, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 510/2006. Tali opposizioni sono state ritenute ricevibili a norma dell'articolo 7, paragrafo 3, primo comma, lettere da a) a d), del suddetto regolamento.
- (3) La dichiarazione di opposizione della Germania verteva in particolare sul timore che una registrazione dell'indicazione geografica protetta «Aceto Balsamico di Modena» possa pregiudicare l'esistenza di prodotti legalmente immessi sul mercato da almeno cinque anni e commercializzati con le denominazioni Balsamessig/Aceto balsamico nonché sul presunto carattere generico di tali denominazioni. La Germania ha inoltre evidenziato la mancanza di chiarezza quanto alle fasi della fabbricazione che debbono avere luogo nella zona d'origine.
- (4) La dichiarazione di opposizione della Francia verteva in particolare sul fatto che l'«Aceto Balsamico di Modena» non disporrebbe di reputazione propria, distinta da quella dell'«Aceto balsamico tradizionale di Modena», già registrata come denominazione d'origine protetta con regolamento (CE) n. 813/2000 del Consiglio ⁽³⁾. Secondo la Francia, il consumatore potrebbe essere indotto in errore quanto alla natura e all'origine del prodotto in causa.
- (5) La Grecia, dal canto suo, ha evidenziato l'importanza della produzione di aceto balsamico sul proprio territorio, commercializzato fra l'altro con i termini «balsamico» o «balsamon» e sulle conseguenze sfavorevoli che avrebbe la registrazione della denominazione «Aceto Balsamico di Modena» sull'esistenza di questi prodotti presenti anch'essi legalmente sul mercato da almeno cinque anni. La Grecia sostiene inoltre che i termini «aceto balsamico», «balsamic», ecc. siano generici.
- (6) Con nota del 4 marzo 2008, la Commissione ha invitato gli Stati membri interessati a raggiungere un accordo conformemente alle proprie procedure interne.
- (7) Poiché non è stato concluso alcun accordo tra Francia, Germania, Grecia e Italia nei termini previsti, la Commissione ha l'obbligo di adottare una decisione in base alla procedura di cui all'articolo 15, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006.
- (8) La Commissione ha chiesto il parere del Comitato scientifico per le denominazioni d'origine, le indicazioni geografiche e le attestazioni di specificità, istituito con decisione 93/53/CE ⁽⁴⁾, circa l'osservanza delle condizioni di registrazione. Nel suo parere, emesso all'unanimità il 6 marzo 2006, il Comitato ha affermato che la denominazione «Aceto Balsamico di Modena» gode di fama indiscussa sia sul mercato nazionale che su quelli esteri, come testimoniano il suo frequente utilizzo in numerose ricette culinarie di diversi Stati membri, la sua forte presenza su Internet e nella stampa o nei media. L'«Aceto Balsamico di Modena» soddisfa quindi alla condizione inerente ad una reputazione specifica del prodotto corrispondente alla denominazione di cui trattasi. Il Comitato ha osservato che tali prodotti sono coesistiti sui mercati per centinaia di anni ed ha constatato altresì che le caratteristiche, la clientela, l'utilizzo, le modalità di distribuzione, la presentazione ed il prezzo dell'«Aceto Balsamico di Modena» e dell'«Aceto balsamico tradizionale di Modena» ne hanno fatto dei prodotti diversi l'uno dall'altro, il che consente di garantire un trattamento equo ai produttori interessati e di non indurre in errore il consumatore. La Commissione accetta integralmente tali considerazioni.
- (9) Per rafforzare la differenziazione tra i suddetti prodotti, è stato precisato che i qualificativi numerici erano inclusi nel divieto di ordine generale di utilizzare qualificativi distinti da quelli esplicitamente previsti nel disciplinare. Il disciplinare della denominazione «Aceto Balsamico di Modena» è stato del resto oggetto di adeguamenti di minore importanza destinati ad eliminare eventuali ambiguità.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

⁽²⁾ GU C 152 del 6.7.2007, pag. 18.

⁽³⁾ GU L 100 del 20.4.2000, pag. 5.

⁽⁴⁾ GU L 13 del 21.1.1993, pag. 16.

(10) Sembra che la Germania e la Grecia, nelle obiezioni sollevate relativamente al carattere generico del nome proposto per la denominazione, non abbiano tenuto conto della suddetta denominazione nel suo complesso, ovvero «Aceto Balsamico di Modena», ma soltanto di alcuni suoi elementi, ossia i termini «aceto», «balsamico» e «aceto balsamico» o le rispettive traduzioni. Ora, la protezione è conferita alla denominazione composta «Aceto Balsamico di Modena». I singoli termini non geografici della denominazione composta, anche utilizzati congiuntamente, nonché la loro traduzione, possono essere adoperati sul territorio comunitario nel rispetto dei principi e delle norme applicabili nell'ordinamento giuridico comunitario.

(11) Alla luce di quanto esposto finora, la denominazione «Aceto Balsamico di Modena» deve quindi essere iscritta nel «Registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette».

(12) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le indicazioni geografiche e le denominazioni d'origine protette,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La denominazione che figura all'allegato I del presente regolamento è registrata.

Articolo 2

La scheda consolidata contenente gli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 3 luglio 2009.

Per la Commissione
Mariann FISCHER BOEL
Membro della Commissione

ALLEGATO I

Prodotti agricoli destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del trattato:

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.)

ITALIA

Aceto Balsamico di Modena (IGP)

ALLEGATO II

SCHEMA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

«ACETO BALSAMICO DI MODENA»

N. CE: IT-PGI-0005-0430-18.11.2004

DOP () IGP (X)

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo: Via XX Settembre, 20 — 00187 Roma
Tel. +39 06 4819968
Fax +39 06 42013126
E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. Associazione richiedente

Nome: Consorzio Aceto Balsamico di Modena Soc. Coop. a r.l. — Consorzio Produzione Certificata Aceto Balsamico Modenese — Comitato Produttori Indipendenti Aceto Balsamico di Modena
Indirizzo: c/o C.C.I.A.A. Via Ganaceto, 134 — 41100 Modena
Tel. +39 0593163514
Fax +39 0593163526
E-mail: info@consorziobalsamico.it
Composizione produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto

Classe 1.8 – Altri prodotti dell'allegato I — Aceto

4. Disciplinare

[riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome

«Aceto Balsamico di Modena»

4.2. Descrizione

Caratteristiche analitiche:

- densità a 20 °C: non inferiore a 1,06 per il prodotto affinato,
- titolo alcolometrico effettivo non superiore a 1,5 % in volume,
- acidità totale minima: 6 %,
- anidride solforosa totale: massimo 100 mg/l,
- ceneri: minimo 2,5 per mille,
- estratto secco minimo: 30 g per litro,
- zuccheri riduttori: minimo 110 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- limpidezza: limpido e brillante,
- colore: bruno intenso,
- odore: persistente, delicato e leggermente acetico, con eventuali note legnose,
- sapore: agrodolce, equilibrato.

4.3. *Zona geografica*

La produzione dell'«Aceto Balsamico di Modena» deve essere effettuata nel territorio amministrativo delle province di Modena e Reggio Emilia.

4.4. *Prova dell'origine*

Ogni fase del processo produttivo deve essere controllata dalla struttura di controllo, secondo i dispositivi fissati nel piano dei controlli, documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione delle uve, dei viticoltori, dei produttori di mosto, degli elaboratori e degli imbottiglieri, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti e dei quantitativi confezionati ed etichettati, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della suddetta struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

4.5. *Metodo di ottenimento*

L'«Aceto Balsamico di Modena» è ottenuto da mosti d'uva, parzialmente fermentati e/o cotti e/o concentrati con l'aggiunta di una percentuale di aceto vecchio di almeno 10 anni e con l'aggiunta di aceto ottenuto per acetificazione di solo vino nella misura minima del 10 %. La percentuale di mosto d'uva, cotto e/o concentrato non dovrà essere inferiore al 20 % della massa da avviare all'elaborazione. La concentrazione è protratta fino a che la massa iniziale di mosto abbia raggiunto una densità non inferiore a 1,240 alla temperatura di 20 °C.

Al fine di garantire che l'Aceto Balsamico di Modena acquisisca le caratteristiche di cui al punto 4.2 è necessario che il mosto sia ottenuto dai seguenti vitigni: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni e che possieda le seguenti caratteristiche:

- acidità totale minima: 8 g/kg (esclusivamente per mosti cotti e concentrati),
- estratto secco netto minimo: 55 g/kg (esclusivamente per mosti cotti e concentrati).

Fino ad un massimo del 2 % del volume del prodotto finito è consentita l'aggiunta di caramello per la stabilizzazione colorimetrica. È vietata l'aggiunta di qualsiasi altra sostanza. L'elaborazione dell'«Aceto Balsamico di Modena» deve avvenire con il consueto metodo di acetificazione mediante l'utilizzo di colonie batteriche selezionate ovvero utilizzando il consolidato metodo di acetificazione lenta in superficie o lenta a truciolo, seguiti da affinamento. In ogni caso, l'acetificazione e l'affinamento avvengono in recipienti di legno pregiato, quali, ad esempio, quercia, in particolare rovere, castagno, gelso e ginepro, nell'arco di un periodo minimo di 60 giorni a partire dalla data in cui è terminato l'assemblaggio delle materie prime da avviare alla elaborazione. I contenitori nei quali l'«Aceto Balsamico di Modena» è immesso al consumo diretto devono essere in vetro, in legno, in ceramica o in terracotta, delle seguenti capacità: 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 2 l; 3 l o 5 l; oppure in bustine monodose di plastica o di materiali composti, di capacità massima di 25 ml, sulle quali sono riportate le stesse diciture che figurano sulle etichette delle bottiglie. I recipienti in vetro, legno, ceramica o terracotta, di capacità minima di 5 litri, oppure i recipienti in plastica della capacità minima di 2 litri sono tuttavia autorizzati se il prodotto è destinato ad uso professionale. Le fasi che devono aver luogo obbligatoriamente nella zona geografica di origine sono l'assemblaggio delle materie prime, l'elaborazione, l'affinamento e/o l'invecchiamento in contenitori di legno. Il prodotto può essere condizionato al di fuori della zona delimitata di cui al punto 4.3.

4.6. *Legame*

La reputazione di cui gode l'«Aceto Balsamico di Modena» sia sul mercato nazionale che internazionale è cosa nota ed ampiamente dimostrata dal frequente impiego in diverse ricette, dalla consolidata presenza in internet, nella stampa e nei media. Questa reputazione favorisce il consumatore nel riconoscere immediatamente l'unicità e l'autenticità del prodotto in argomento.

L'«Aceto Balsamico di Modena» rappresenta, da diverso tempo, la cultura e la storia di Modena e la reputazione di cui gode in tutto il mondo è innegabile. La sua esistenza è strettamente collegata alle conoscenze, alle tradizioni ed alle competenze di quelle popolazioni locali che hanno dato vita ad un prodotto esclusivo e tipico di quei territori. L'«Aceto Balsamico di Modena» è entrato nel tessuto sociale ed economico di questo territorio divenendo la fonte di reddito di diversi operatori e parte integrante anche della tradizione culinaria, vista la sua presenza da protagonista in innumerevoli ricette regionali. Sagre e manifestazioni specifiche si susseguono ormai da diversi anni, risalenti a tradizioni consolidate nel tempo, alle quali partecipano i produttori locali anche come momento di incontro, perpetuando così gli usi locali. In quanto prodotto specifico e peculiare, l'«Aceto Balsamico di Modena» ha assunto nel tempo notorietà e fama solide in tutto il mondo, grazie alle quali i consumatori idealmente connettono il «vissuto» del prodotto all'immagine di qualità gastronomica del territorio delle due province emiliane.

4.7. *Struttura di controllo*

Nome: CSQA Certificazioni srl

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

Tel. +39 0445 313011

Fax +39 0445 313070

E-mail: csqa@csqa.it

4.8. *Etichettatura*

Sulle confezioni la denominazione «Aceto Balsamico di Modena» deve essere accompagnata dalla dicitura «Indicazione Geografica Protetta» scritta per esteso o in forma abbreviata, in lingua italiana e/o nella lingua del paese di destinazione. È vietato aggiungere alla denominazione «Aceto Balsamico di Modena» qualsiasi aggettivo qualificativo, anche sotto forma numerica, diverso da quelli esplicitamente previsti nel presente disciplinare, inclusi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva», «superiore», «classico» od altro simile. È consentita soltanto la dicitura «invecchiato», senza alcuna aggiunta supplementare, qualora l'invecchiamento si sia prolungato per un periodo non inferiore a 3 anni in botti, barili o altri recipienti in legno.
