

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2023/512 DELLA COMMISSIONE****del 2 marzo 2023****recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [«Aceto Balsamico di Modena» (IGP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 52, paragrafo 3, lettera b),

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 la domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta «Aceto Balsamico di Modena» presentata dall'Italia è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* <sup>(2)</sup>.
- (2) Il 31 agosto 2021 la Commissione ha ricevuto dalla Germania tre notifiche di opposizione e una dichiarazione di opposizione motivata. L'11 ottobre 2021 la Germania ha presentato altre due dichiarazioni di opposizione motivate. Il 16 settembre 2021 la Commissione ha ricevuto una quarta notifica di opposizione da un opponente con sede in Turchia. La dichiarazione di opposizione motivata corrispondente è stata presentata il 16 novembre 2021.
- (3) Dopo aver esaminato le dichiarazioni di opposizione motivate e averle ritenute ricevibili, a norma dell'articolo 51, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012, con lettera del 10 dicembre 2021 la Commissione ha invitato l'Italia, la Germania e l'opponente della Turchia ad avviare idonee consultazioni al fine di giungere ad un accordo.
- (4) Il 4 marzo 2021 la Germania ha informato la Commissione che una delle opposizioni era stata ritirata, ma confermata da altri due opposenti tedeschi.
- (5) Le consultazioni tra l'Italia e la Germania, da un lato, e l'Italia e l'opponente della Turchia, dall'altro, si sono concluse senza aver raggiunto un accordo. È pertanto opportuno che la Commissione decida in merito alle modifiche secondo la procedura di cui all'articolo 52, paragrafo 3, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012, tenendo conto dell'esito di dette consultazioni.
- (6) Gli opposenti ritenevano che le modifiche del disciplinare avrebbero comportato la non conformità alle condizioni di cui all'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012, in particolare avrebbero scisso il legame tra il prodotto e la zona geografica. A tal fine hanno messo in discussione le eventuali modifiche delle caratteristiche organolettiche dell'«Aceto Balsamico di Modena», la modifica dell'acidità totale minima per il prodotto invecchiato e la procedura di correzione per eventuali scostamenti dai parametri. Tali modifiche sono state contestate anche in quanto ritenute responsabili di una riduzione della qualità dell'«Aceto Balsamico di Modena» e in grado di portare ad una non conformità ai requisiti previsti per gli aceti di vino dall'allegato VII, parte II, punto 17, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(3)</sup> recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (acidità totale non inferiore a 60 grammi per litro = almeno 6 %).

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU C 231 del 16.6.2021, pag. 11.

<sup>(3)</sup> Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (GU L 347, 20.12.2013, pag. 671).

- (7) Gli opposenti lamentavano inoltre la presunta non conformità del disciplinare di produzione ai requisiti minimi riguardanti il contenuto di cui all'articolo 7, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (UE) n. 1151/2012, relativamente alla soppressione dell'indicazione dell'organismo di controllo per l'«Aceto Balsamico di Modena».
- (8) Gli opposenti sostenevano inoltre che l'attuale ambito di protezione era stato indebitamente esteso e che, pertanto, la registrazione delle modifiche avrebbe danneggiato l'esistenza di nomi, marchi o prodotti, compresi gli aceti balsamici di altre origini. Tale affermazione riguardava, in particolare, l'eventuale inclusione dell'obbligo di imbottigliamento nella zona delimitata, una norma aggiuntiva sulla forma dei contenitori e l'introduzione di limiti di rapporto isotopico. Di conseguenza, gli opposenti sostenevano che le modifiche previste avrebbero arrecato pregiudizio agli interessi degli imbottiglieri dell'«Aceto Balsamico di Modena» e dei produttori tedeschi di altri aceti.
- (9) Gli opposenti, infine, sostenevano che la riduzione dell'acidità minima introdotta avrebbe potuto creare confusione tra l'«Aceto Balsamico di Modena» IGP e l'«Aceto Balsamico Tradizionale di Modena» DOP.
- (10) La Commissione ha valutato le argomentazioni esposte nelle dichiarazioni di opposizione motivate della Germania e della Turchia alla luce delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1151/2012 tenendo conto dell'esito delle consultazioni svolte tra il richiedente e gli opposenti e ha concluso che è opportuno approvare la modifica del disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta «Aceto Balsamico di Modena».
- (11) L'Italia ha sostenuto che gli opposenti non avevano dimostrato il loro interesse legittimo a presentare le opposizioni, come previsto dall'articolo 51, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1151/2012, poiché essi contestavano modifiche che non erano state richieste o che non comportavano ostacoli al commercio e/o al mercato.

Nell'ambito della procedura applicabile alle domande di modifica non minore di un disciplinare, qualsiasi persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo può presentare opposizione alla domanda di modifica presentata. Nel caso di specie, il rischio di pregiudizio agli interessi degli opposenti non è stato considerato meramente improbabile né ipotetico e si è pertanto giunti alla conclusione che gli opposenti avevano dimostrato il loro interesse legittimo a presentare le opposizioni.

- (12) Dall'analisi delle riserve formulate dagli opposenti è emerso che, in effetti, alcune affermazioni sono state formulate in relazione ad elementi del disciplinare che in realtà non hanno subito variazioni a seguito delle attuali modifiche, ma che consistevano in semplici modifiche redazionali. Tali modifiche redazionali miravano ad allineare il documento unico all'articolo 8, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (UE) n. 1151/2012 e a rispecchiare meglio le condizioni stabilite nel disciplinare di produzione dell'IGP «Aceto Balsamico di Modena». Si tratta, in particolare, delle eventuali modifiche delle caratteristiche organolettiche, di quelle relative all'uso di additivi e all'uso di contenitori di plastica e dell'eventuale obbligo di imbottigliamento nella zona delimitata. Tali norme sono rimaste invariate, mentre la riformulazione che figurava nel documento unico e che avrebbe potuto essere percepita come modifica del disciplinare è stata determinata dalla correzione delle discrepanze tra il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa corrispondente pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* <sup>(4)</sup>. La valutazione della domanda di modifica dell'«Aceto Balsamico di Modena» IGP da parte della Commissione si è incentrata sulle modifiche sostanziali richieste.
- (13) Le modifiche riguardanti la percentuale minima di acidità per il prodotto «invecchiato», che passa dal 6 al 5,5 %, o la procedura di correzione consentita per eventuali scostamenti non possono essere considerate come aventi un impatto negativo sul legame tra il prodotto e la sua origine geografica. Le ragioni alla base di tali modifiche sono state spiegate e debitamente giustificate nella pubblicazione della domanda, mentre è evidente che la natura e la portata di tali modifiche non incidono sulle caratteristiche essenziali dell'IGP «Aceto Balsamico di Modena» e, di conseguenza, non possono far venir meno il legame.

<sup>(4)</sup> GU C 152 del 6.7.2007, pag. 18 e 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)] (GU L 175 del 4.7.2009, pag. 7).

- (14) Inoltre, il fatto che i livelli di acidità siano simili non può creare confusione tra l'«Aceto Balsamico di Modena» IGP e l'«Aceto Balsamico Tradizionale di Modena» DOP, né richiamare alla mente quest'ultimo. Anche se condividono determinate caratteristiche, come il livello di acidità, gli aceti rientranti nell'IGP e nella DOP sono prodotti con materie prime diverse e seguono metodi di produzione diversi, restando pertanto distinti.
- (15) Infine, l'«Aceto Balsamico di Modena» IGP non si definisce come aceto di vino e, in quanto tale, non è soggetto alle norme applicabili agli aceti di vino, in particolare per quanto riguarda l'acidità minima.
- (16) Quanto alle opposizioni relative all'estensione della gamma di dimensioni delle bottiglie, non si può ritenere che la modifica imponga limitazioni agli operatori coinvolti nel confezionamento dell'«Aceto Balsamico di Modena». Al contrario, l'autorizzazione di recipienti aventi capacità supplementari come 0,100 l, 0,150 l, 0,200 l o 1,5 l può essere considerata una liberalizzazione delle condizioni di imbottigliamento. Un eventuale effetto di maggior concorrenza che potrebbe derivare dalla commercializzazione dell'«Aceto Balsamico di Modena» in bottiglie con una più ampia gamma di dimensioni sarebbe in linea con i principi fondanti della politica di concorrenza dell'UE e non dovrebbe essere considerato dannoso per la reputazione dell'IGP «Aceto Balsamico di Modena».
- (17) Il fatto di stabilire caratteristiche per i recipienti di capacità inferiore a 0,250 litri al punto 3.5 del documento unico ha lo scopo di garantire un criterio minimo di uniformità tra le bottiglie in cui il prodotto sarà venduto. Questa regola di confezionamento non è inclusa nella descrizione del prodotto, né è ripresa a livello di specificità del prodotto nella sezione del documento unico dedicata al legame e, pertanto, non può essere considerata una caratteristica essenziale della presentazione del prodotto. Poiché tali requisiti sono stabiliti solo per i nuovi contenitori di capacità inferiore a 0,250 litri, non autorizzati prima della modifica introdotta, la modifica contestata non avrà un impatto negativo sugli investimenti già realizzati dagli imbottiglieri dell'«Aceto Balsamico di Modena» riguardo ai contenitori e, di conseguenza, non comporterà perdite economiche.
- (18) Le informazioni relative all'organismo di controllo non sono state fornite direttamente nel documento unico poiché ciò non è richiesto dall'allegato I del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione <sup>(3)</sup>. Esse, tuttavia, sono state inserite nel disciplinare di produzione, come previsto dall'articolo 7, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (19) Con riferimento alle obiezioni degli oppositori riguardanti il rispetto previsto dei limiti di rapporto isotopico, tali limiti sono stati introdotti per individuare meglio le eventuali sofisticazioni dell'aceto di vino e migliorare il sistema di controllo dell'«Aceto Balsamico di Modena». La verifica del rapporto isotopico è comunque effettuata in fase di produzione e quindi interessa solo i produttori dell'«Aceto Balsamico di Modena».
- (20) È pertanto opportuno approvare la modifica del disciplinare pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* relativa al nome «Aceto Balsamico di Modena» (IGP).
- (21) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato per la politica di qualità dei prodotti agricoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### Articolo 1

È approvata la modifica del disciplinare pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* relativa al nome «Aceto Balsamico di Modena» (IGP).

<sup>(3)</sup> Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36).

*Articolo 2*

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 tutti gli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 2 marzo 2023

*Per la Commissione*  
*La presidente*  
Ursula VON DER LEYEN

---