ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2023/512

z dnia 2 marca 2023 r.

zatwierdzające inną niż nieznaczna zmianę w specyfikacji zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwy („Aceto Balsamico di Modena" (ChOG))

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ([1]), w szczególności jego art. 52 ust. 3 lit. b),

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 złożony przez Włochy wniosek o zatwierdzenie innej niż nieznaczna zmiany w specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Aceto Balsamico di Modena" został opublikowany w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ([2]).

(2) W dniu 31 sierpnia 2021 r. Komisja otrzymała od Niemiec trzy zawiadomienia o sprzeciwie i jedno uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie. W dniu 11 października 2021 r. Niemcy przedłożyły dwa kolejne uzasadnione oświadczenia o sprzeciwie. W dniu 16 września 2021 r. Komisja otrzymała czwarte zawiadomienie o sprzeciwie od krajowego podmiotu wnoszącego sprzeciw z Turcji. Powiązane uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie przedłożono w dniu 16 listopada 2021 r.

(3) Po analizie uzasadnionych oświadczeń o sprzeciwie i uznaniu ich za dopuszczalne, zgodnie z art. 51 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja pismem z dnia 10 grudnia 2021 r. zwróciła się do Włoch i Niemiec oraz do Włoch i do krajowego podmiotu wnoszącego sprzeciw z Turcji o podjęcie odpowiednich konsultacji w celu osiągnięcia porozumienia.

(4) W dniu 4 marca 2021 r. Niemcy poinformowały Komisję, że wycofano jeden ze sprzeciwów z Niemiec, ale dwa pozostałe zostały podtrzymane.

(5) Konsultacje między Włochami i Niemcami oraz między Włochami i krajowym podmiotem wnoszącym sprzeciw z Turcji zakończyły się brakiem porozumienia. W związku z tym Komisja powinna podjąć decyzję dotyczącą zmiany zgodnie z procedurą wskazaną w art. 52 ust. 3 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, uwzględniając wyniki tych konsultacji.

(6) Krajowe podmioty wnoszące sprzeciw uznały, że zmiana w specyfikacji produktu spowodowałaby niezgodność z warunkami określonymi w art. 5 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w szczególności w odniesieniu do zerwania związku między produktem a obszarem geograficznym. W tym celu zakwestionowano rzekome zmiany właściwości organoleptycznych „Aceto Balsamico di Modena", zmianę minimalnej kwasowości całkowitej produktu dojrzałego oraz procedurę korygowania w przypadku ewentualnych odchyleń od parametrów. Zakwestionowanie zmian uzasadniono również tym, że obniżają jakość „Aceto Balsamico di Modena" i powodują naruszenie wymogów określonych dla octów winnych w części II pkt 17 załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ([3]) ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych (kwasowość co najmniej 60 gramów na litr = co najmniej 6 %).

([1]) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.
([2]) Dz.U. C 231 z 16.6.2021, s. 11.
([3]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671).

(7) Ponadto podmioty wnoszące sprzeciw zarzuciły niezgodność z minimalnymi wymogami dotyczącymi treści specyfikacji produktu w odniesieniu do art. 7 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 w związku z usunięciem wskazania organu kontrolnego w przypadku „Aceto Balsamico di Modena".

(8) Podmioty wnoszące sprzeciw stwierdziły również, że istniejący zakres ochrony został bezpodstawnie rozszerzony, a zatem rejestracja zmiany zagroziłaby istnieniu nazw, znaków towarowych lub produktów, w tym octów balsamicznych innego pochodzenia. Twierdzenie to dotyczy w szczególności rzekomego włączenia obowiązku butelkowania na wyznaczonym obszarze, dodatkowego przepisu dotyczącego kształtu pojemników, a także wprowadzenia parametrów stosunku izotopów. W związku z tym podmioty wnoszące sprzeciw twierdzą, że planowane zmiany rzekomo naruszają interesy rozlewni „Aceto Balsamico di Modena" i niemieckich producentów innych octów.

(9) Ponadto wnoszący sprzeciw stwierdzili, że nowo wprowadzone obniżenie minimalnej kwasowości może prowadzić do pomylenia ChOG „Aceto Balsamico di Modena" z ChNP „Aceto Balsamico Tradizionale di Modena".

(10) Komisja oceniła argumenty przedstawione przez Niemcy i Turcję w uzasadnionych oświadczeniach o sprzeciwie w świetle przepisów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, biorąc pod uwagę wyniki odpowiednich konsultacji pomiędzy wnioskodawcą i podmiotami wnoszącymi sprzeciw, i stwierdziła, że należy zatwierdzić zmianę w specyfikacji produktu w odniesieniu do chronionego oznaczenia geograficznego „Aceto Balsamico di Modena".

(11) Włochy stwierdziły, że podmioty wnoszące sprzeciw nie wykazały uzasadnionego interesu w złożeniu sprzeciwu, czego wymaga art. 51 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, ponieważ zakwestionowały zmiany, o które nie wnioskowano lub które nie doprowadziły do powstania barier handlowych lub rynkowych.

W ramach procedury mającej zastosowanie do wniosków o wprowadzenie zmian w specyfikacji, które nie są nieznaczne, sprzeciw wobec złożonego wniosku o zmianę może wnieść każda osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes. W przedmiotowej sprawie ryzyko naruszenia interesów podmiotów wnoszących sprzeciw nie zostało uznane za całkowicie nieprawdopodobne ani hipotetyczne, w związku z czym stwierdzono, że wnoszący sprzeciw wykazali uzasadniony interes.

(12) Analiza zastrzeżeń przedstawionych przez podmioty wnoszące sprzeciw wykazała, że rzeczywiście niektóre twierdzenia przedstawiono w odniesieniu do elementów specyfikacji produktu, które w rzeczywistości nie uległy modyfikacji w wyniku przedmiotowych zmian, lecz zostały poddane jedynie zmianom redakcyjnym. Te zmiany redakcyjne miały na celu dostosowanie jednolitego dokumentu do przepisów art. 8 ust. 1 lit. c) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 oraz dokładniejsze odzwierciedlenie warunków określonych w specyfikacji produktu objętego ChOG „Aceto Balsamico di Modena". Dotyczy to w szczególności rzekomych zmian we właściwościach organoleptycznych, rzekomych zmian dotyczących stosowania dodatków i stosowania pojemników z tworzyw sztucznych, a także rzekomego obowiązku butelkowania na wyznaczonym obszarze. Przepisy te nie uległy zmianie, natomiast przeformułowanie, które pojawiło się w jednolitym dokumencie i może być postrzegane jako zmiana w specyfikacji produktu, wynikało w rzeczywistości ze sprostowania rozbieżności między specyfikacją produktu a streszczeniem specyfikacji produktu, które opublikowano w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* ([4]). Przeprowadzona przez Komisję ocena wniosku o zmianę ChOG „Aceto Balsamico di Modena" skoncentrowała się na istotnych zmianach, o które wnioskowano.

(13) Zmian dotyczących minimalnej procentowej kwasowości dla kategorii „invecchiato" (dojrzały) od 6 % do 5,5 % ani dozwolonej procedury korygowania w przypadku ewentualnych odchyleń nie można uznać za wywierające negatywny wpływ na związek między produktem a jego pochodzeniem geograficznym. Przyczyny tych zmian zostały wyjaśnione i należycie uzasadnione w publikacji wniosku, podczas gdy oczywiste jest, że charakter i skala tych zmian nie zmieniają zasadniczych cech ChOG „Aceto Balsamico di Modena" i w związku z tym nie mogą spowodować zaniknięcia związku.

([4]) Dz.U. C 152 z 6.7.2007, s. 18 oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 583/2009 z dnia 3 lipca 2009 r. rejestrujące nazwę w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych (Aceto Balsamico di Modena (ChOG)) (Dz.U. L 175 z 4.7.2009, s. 7).

(14) Ponadto podobieństwo w poziomie kwasowości nie może powodować pomylenia ChOG „Aceto Balsamico di Modena" z ChNP „Aceto Balsamico Tradizionale di Modena" ani prowadzić do przywołania tej drugiej nazwy. Nawet jeśli pewne właściwości produktów objętych obiema nazwami – np. poziom kwasowości – są identyczne, wytwarza się je z różnych surowców przy pomocy odmiennych metod produkcji, a w związku z tym są one odrębne.

(15) Wreszcie ChOG „Aceto Balsamico di Modena" nie jest definiowana jako ocet winny, a zatem nie podlega przepisom, które mają zastosowanie do octów winnych, w szczególności w odniesieniu do minimalnej kwasowości.

(16) W odniesieniu do sprzeciwów dotyczących rozszerzenia zakresu wielkości butelek nie można uznać, że zmiana ta nakłada jakiekolwiek ograniczenia na podmioty zajmujące się pakowaniem „Aceto Balsamico di Modena". Wręcz przeciwnie: dopuszczenie dodatkowych pojemności pojemników, takich jak 0,100 l, 0,150 l, 0,200 l lub 1,5 l, można uznać za liberalizację warunków butelkowania. Ewentualny skutek zwiększonej konkurencji, która mogłaby wynikać z wprowadzania do obrotu „Aceto Balsamico di Modena" w większej gamie butelek, byłby zgodny z podstawowymi zasadami polityki konkurencji UE i nie powinien być postrzegany jako szkodliwy dla reputacji ChOG „Aceto Balsamico di Modena".

(17) Celem uwzględnienia pojemników o objętości mniejszej niż 0,250 litra w sekcji 3.5 jednolitego dokumentu jest zapewnienie minimalnej jednolitości butelek, w których produkt będzie sprzedawany. Ta zasada dotycząca pakowania nie jest zawarta w opisie produktu ani nie została rozwinięta w odniesieniu do specyfiki produktu w sekcji jednolitego dokumentu poświęconej związkowi, a zatem nie może być uznana za zasadniczą cechę prezentacji produktu. Ponieważ wymogi te są ustanowione jedynie w odniesieniu do nowych pojemników o objętości mniejszej niż 0,250 litra, które nie były dozwolone przed przedmiotową zmianą, sporna zmiana nie wpłynie negatywnie na inwestycje w pojemniki dokonane już przez rozlewnie „Aceto Balsamico di Modena" i w związku z tym nie spowoduje strat ekonomicznych.

(18) Informacje dotyczące organu kontrolnego nie zostały przedstawione bezpośrednio w jednolitym dokumencie, ponieważ nie są tam wymagane zgodnie z załącznikiem I do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 ([5]). Informacje te włączono jednak do specyfikacji produktu zgodnie z art. 7 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

(19) Jeśli chodzi o zastrzeżenia co do wymaganej zgodności z parametrami stosunku izotopów, parametry te wprowadzono w celu skuteczniejszego wykrywania ewentualnego fałszowania octu winnego i usprawnienia systemu kontroli „Aceto Balsamico di Modena". Weryfikacja stosunku izotopów jest w każdym razie przeprowadzana na etapie produkcji, a zatem dotyczy wyłącznie producentów „Aceto Balsamico di Modena".

(20) W związku z tym należy zatwierdzić zmianę w specyfikacji opublikowaną w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej dotyczącą nazwy „Aceto Balsamico di Modena" (ChOG).

(21) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Zatwierdza się zmianę w specyfikacji opublikowaną w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej dotyczącą nazwy „Aceto Balsamico di Modena" (ChOG).

([5]) Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 marca 2023 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN