C/2025/4115

24.7.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/4115)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Aceto Balsamico di Modena“

ЕС № PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Aceto Balsamico di Modena“

2. **Вид на географското означение**

☐ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☒ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Трета държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите — Дирекция по продоволствения суверенитет и конния спорт

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията в продуктовата спецификация на ЗГУ „Aceto Balsamico di Modena“

— не включват промяна на наименованието на защитеното наименование за произход или защитеното географско указание, или на използването на това наименование,

— не съществува риск от обезсилване на връзката с географския район, посочен в единния документ, или

— не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Изменение в член 2*

Изменение № 1

Изменението се отнася до член 2, първа алинея от продуктовата спецификация и до точка 3.2 от единния документ.

Описание: с изменението се въвежда специфична минимална граница на плътност при 20 °C и за продукта „riserva“, която е определена на 1,25.

Обосновка: както е предвидено при продукта, неподложен на стареене („non invecchiato“), и при продукта, подложен на стареене („invecchiato“), така и при продукта „riserva“ е необходимо да се установи минималната граница на плътност, която е по-висока от стойностите, определени за другите категории.

Изменението засяга единния документ.

2. *Изменение в член 2*

Изменение № 2

Изменението се отнася до член 2, първа алинея от продуктовата спецификация и до точка 3.2 от единния документ.

Описание: с изменението се уточнява минималната граница на обща киселинност за продукта „riserva“, която е определена на 5,5 %.

Обосновка: както е предвидено при продукта, неподложен на стареене („non invecchiato“), и при продукта, подложен на стареене („invecchiato“), така и при продукта „riserva“ е необходимо да се установи минималната граница на на обща киселинност.

Изменението засяга единния документ.

3. *Изменение в член 5*

Изменение № 3

Изменението се отнася до член 5, първа, трета и четвърта алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: изменението се състои в разместване на части от текста на члена в рамките на самия член, но без да се променя самият текст.

Обосновка: изменението е необходимо, за да се опишат производственият процес и хронологичният ред на отделните етапи по-точно, прозрачно и разбираемо за всички оператори в сектора и за потребителите.

Изменението не засяга единния документ.

4. *Изменение в член 5*

Изменение № 4

Изменението се отнася до член 5, седма алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: с изменението се уточняват двата различни метода на смесване на суровините, които съгласно установената практика винаги са били използвани в сектора, т.е. при стайна температура и чрез затопляне.

Обосновка: както е посочено в член 5, първа алинея, „Aceto Balsamico di Modena“ се получава чрез ферментация на концентрирана или сварена гроздова мъст, смесена с най-малко 10-годишен оцет, и с оцет, получен чрез ацетификация само на вино. Сред производствените практики, които са установени в сектора и са включени в посочените в член 5, първа алинея „специфични традиционни техники“, фигурира двойният метод на смесване на суровините, което винаги е било извършвано както при стайна температура, така и чрез затопляне. Като се има предвид, че настоящата процедура за изменение доведе до преразглеждане на целия член 5, за да стане той по-ясен, по-точен и по-пълен както за търговците, така и за потребителите, се счита за необходимо да се направи допълнително изменение, за да се уточни изрично този аспект.

Изменението не засяга единния документ.

5. *Изменение в член 5*

Изменение № 5

Изменението се отнася до член 5, седма алинея от продуктовата спецификация и до точка 3.4 от единния документ.

Описание: думата „по-специално“, която е неясна и без съществено значение, е заличена, за да стане текстът по-разбираем.

Обосновка: с изменението се поправя неточна формулировка относно някои от видовете дървесина, които обикновено се използват в съдовете, предназначени за производството на продукта. Списъкът, който не е обвързващ или изчерпателен, не се променя.

Изменението засяга единния документ.

6. *Изменение в член 5*

Изменение № 6

Това изменение се отнася до член 5, седма алинея от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

Описание: изменението представлява обикновено вътрешно разместване на части от текста на самия член в неговите рамки; в този случай добавеното изречение е заимствано от четвъртата алинея (вж. също изменение № 7).

Обосновка: изменението е необходимо, за да се опишат производственият процес и хронологичният ред на отделните етапи по-точно, прозрачно и разбираемо за всички оператори в сектора и за потребителите.

Изменението не засяга единния документ.

7. *Изменение в член 8*

Изменение № 7

Изменението се отнася до член 8, втора алинея от продуктовата спецификация и до точка 3.5 от единния документ.

Описание: към различните вместимости на съдовете, разрешени за предлагане на пазара на „Aceto Balsamico di Modena“, се добавя и вместимост 0,375 l.

Обосновка: предвид нарастващото търсене на пазара на национално, съюзно и международно равнище на съдове с вместимост 0,375 l, е необходимо списъкът на вместимостите на одобрените съдове да бъде допълнен със съответния формат.

Изменението засяга единния документ.

8. *Изменение в член 8*

Изменение № 8

Изменението се отнася до член 8, четвърта алинея от продуктовата спецификация и до точка 3.6 от единния документ.

Описание: въвежда се принципът, че в рамките на ЗГУ топонимът „Modena“ може да бъде изписан с шрифт със същия размер като този на останалите термини на ЗГУ („Aceto“ и „Balsamico“) или до три пъти по-голям от този на останалите два термина.

Обосновка: за да се гарантира, че наименованието „Aceto Balsamico di Modena“ не се използва по начин, който поставя на втори план географския елемент на наименованието, е необходимо да се предвиди принцип, забраняващ изписването му с шрифт с по-малък размер от този на останалите словни елементи. От друга страна, за да не се допусне топонимът Modena да заема твърде много място, се въвежда и ограничение на размера на шрифта му спрямо този на другите елементи („Aceto“ и „Balsamico“).

Изменението засяга единния документ.

9. *Изменение в член 8*

Изменение № 9

Изменението се отнася до член 8, пета алинея от продуктовата спецификация и до точка 3.6 от единния документ.

Описание: въведена е забрана за използване на обозначения, насочени към подчертаване на липсата на карамел.

Обосновка: взема се предвид фактът, че спецификацията узаконява използването на карамел за оцветяване; съответното законодателство предвижда наличието на четири различни вида карамел; в „Aceto Balsamico di Modena“ често се открива карамел в резултат на процеса на варене на мъстта и карамелизирането на захарите; не съществуват анализи, чрез които да може впоследствие да се определят естеството и видът на карамела в „Aceto Balsamico di Modena“ (дали е естествено наличен или е добавен); поради това при анализ на предлагания на пазара продукт е невъзможно да се определи дали карамелът е бил наличен или е бил добавен; за да се предложи гаранция на потребителите и с цел постигане на лоялна конкуренция между икономическите оператори, се счита за необходимо да се забрани използването на обозначения, отнасящи се до липсата на карамел.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Aceto Balsamico di Modena“

ЕС №: PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Aceto Balsamico di Modena“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Aceto Balsamico di Modena“ представлява оцет, произведен съгласно следните разпоредби и притежаващ посочените по-долу характеристики.

Аналитични характеристики:

— плътност при 20 °C: не по-малко от 1,06 за отлежалия продукт („affinato“), не по-малко от 1,15 за продукта, подложен на стареене („invecchiato“) и от 1,25 за продукта „riserva“;

— действително алкохолно съдържание, възлизащо на не повече от 1,5 % об.,

— минимална обща киселинност: 6 % за отлежалия продукт и 5,5 % за продукта, подложен на стареене, и за продукта „riserva“;

— съдържание на общ серен диоксид: не повече от 100 mg/l;

— пепел: не по-малко от 2,5 промила; — минимум сух екстракт: 30 g/l; — редуциращи захари: не по-малко от 110 g/l.

Органолептични характеристики:

— прозрачност: прозрачен и бистър;

— цвят: наситенокафяв,

— мирис: отличителен, дълготраен, наситен и деликатен, приятно оцетен, евентуално с дървесни нотки, — вкус: сладко-кисел, балансиран, приятен и отличителен.

При отклонения от параметрите, посочени в настоящия член, се допуска процедура, при която съответният продукт може да бъде коригиран чрез добавяне на определено количество суровини (винен оцет и термично обработена или концентрирана гроздова мъст) до максимум 3 % от масата. Когато е необходима такава процедура за корекция, тя се извършва в края на периода на отлежаване или стареене и във всички случаи — преди сертифицирането на продукта.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

„Aceto Balsamico di Modena“ се произвежда посредством специфични традиционни техники от гроздова мъст, получена от грозде от сортовете Lambrusco, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana и Montuni, частично ферментирала и/или термично обработена и/или концентрирана, с добавяне на определено количество оцет, подложен на стареене най-малко 10 години, за да се придадат на продукта типичните му органолептични характеристики, както и с добавяне на най-малко 10 % оцет, получен чрез ацетификация само на вино в съответствие със следните изотопни съотношения:

— съотношение 13C/12C (изразено като δ13C) в оцетната киселина: от - 29,3 ‰ до - 24,3 ‰,

— съотношение 18O/16O (изразено като δ18O) във вода за винен оцет с киселинност над 9 %: не по-малко от -2 ‰,

— съотношение 18O/16O (изразено като δ18O) във вода за винен оцет с киселинност между 9 и 6 %: не по-малко от -5 ‰,

— съотношение деутерий/водород (D/H) на мястото на метила (CH3) в екстракта на оцетната киселина: от 98,8 до 106 ppm.

За да може „Aceto Balsamico di Modena“ да придобие описаните в точка 3.2 характеристики, термично обработената и/или концентрираната гроздова мъст трябва да отговаря на следните характеристики:

— минимална обща киселинност: 8 g/kg

— минимално съдържание на сух екстракт: 55 g/kg

— параметри на изотопното съотношение:

— съотношение 13C/12C (изразено като δ13C) в алкохола, получен чрез ферментация на захарите: от - 29,3 ‰ до - 24,3 ‰; — съотношение D/H на мястото на метила (CH3) в алкохола, получен чрез ферментация на захарите: от 98,8 до 106 ppm.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Етапите на смесването на суровините, тяхната преработка, отлежаването и евентуалното стареене трябва да бъдат осъществени в района, определен в точка 4.

Във всички случаи ацетификацията и отлежаването се осъществяват в бурета, бъчви или други съдове от благородна дървесина, например дъбова, горунова, кестенова, черничева или хвойнова, в рамките на период от минимум 60 дни от датата, на която е привършило смесването на суровините, преди да се пристъпи към процеса на производство, и продуктът е бил поставен в горепосочените дървени съдове.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Съдовете, в които е бутилиран „Aceto Balsamico di Modena“ за пряка консумация, трябва да бъдат от стъкло, дърво, керамика или теракота със следната вместимост: 0,100 l, 0,150 l, 0,200 l, 0,250 l, 0,375 l, 0,500 l, 0,750 l, 1 l, 1,5 l, 2 l, 3 l или 5 l, или в опаковки за еднократна доза от стъкло, пластмаса или многослойни материали с максимална вместимост 25 ml, върху които са изписани същите текстове, които фигурират върху етикетите на бутилките.

Съдовете с вместимост 0,100 l, 0,150 l и 0,200 l не могат да имат сферична форма или сферично тяло и съотношението между общата височина и дължината на най-голямата страна или диаметъра, ако съдът е цилиндричен, трябва да е над 1,85.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху опаковките наименованието „Aceto Balsamico di Modena“ трябва да бъде придружавано от израза „Indicazione Geografica Protetta“[защитено географско указание], изписан с ясни и четливи букви изцяло или съкратено на италиански език и/или на езика на държавата по предназначение. В рамките на наименованието топонимът „Modena“ може да бъде изписан с шрифт с размер, който е еднакъв или до три пъти по-голям от този на термините „Aceto“ и „Balsamico“. Символът на ЕС, свързан с наименованието на ЗГУ, трябва да фигурира върху етикета. Не е разрешено към наименованието „Aceto Balsamico di Modena“ да бъдат добавяни каквито и да е определители, дори и под формата на числителни определители, освен изрично посочените в настоящите спецификации, включително прилагателните „extra“, „fine“, „scelto“, „selezionato“, „riserva“, „superiore“, „classico“ или подобни. С оглед на състава на продукта е забранено при етикетирането или представянето на продукта да се използват обозначението „без карамел“ и други подобни обозначения.

Терминът „invecchiato“ [подложен на стареене] също може да бъде добавен към наименованието, когато стареенето е продължило не по-малко от 3 години в бъчва, буре или друг съд от дърво. Терминът „invecchiato“ може да бъде придружен от посочване на тригодишния минимален период на стареене. Ако стареенето е продължило още най-малко две години в бъчви, бъчви или други дървени съдове, наименованието може да бъде придружено от обозначението „riserva“, със или без посочване на минималния петгодишен период на стареене.

4. **Кратко определение на географския район**

Производството на „Aceto Balsamico di Modena“ трябва да се осъществява в административната територия на провинциите Модена и Реджо Емилия.

5. **Връзка с географския район**

Връзката на „Aceto Balsamico di Modena“ с географския район се корени в репутацията на продукта. Репутацията, на която се радва „Aceto Balsamico di Modena“ както на вътрешния, така и на международния пазар, е известна и широко засвидетелствана от честото му присъствие в различни рецепти и от утвърденото му присъствие в интернет, пресата и медиите. Тази репутация способства за това потребителят незабавно да разпознава уникалността и автентичността на този продукт.

„Aceto Balsamico di Modena“ изразява открай време културата и историята на Модена и репутацията, на която се радва в целия свят, е неоспорима. Съществуването му е пряко свързано със знанията, традициите и уменията на местните хора, които са създали един изключителен и типичен за тези места продукт. „Aceto Balsamico di Modena“ е станал част от икономическите и социалните характеристики на този регион, като се е превърнал в източник на доходи за различни предприятия, както и в неделима част от кулинарната традиция, предвид основното му присъствие в многобройни местни рецепти. В продължение на много години се провеждат специални празници и мероприятия, наложили се от установени във времето традиции, в които участват местните производители, които използват този повод за среща, като по този начин се запазват местните обичаи. В качеството си на специфичен и особен продукт с времето „Aceto Balsamico di Modena“ е придобил известност и одобрение в целия свят, благодарение на които потребителите правят идеалната връзка между „миналото“ на продукта и представата за гастрономическите качества на територията на двете провинции на регион Емилия.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F4%252F2%252FD.540492e9d7739f0ff0fe/P/BLOB%3AID%3D18907/E/pdf?mode=download