C/2025/4115

24.7.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4115)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚN**Y**

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Aceto Balsamico di Modena“

EU PGI-IT-0430-AM02 – 28.4.2025

1. **Název produktu**

„Aceto Balsamico di Modena“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☒ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví – odbor potravinové soběstačnosti a jezdectví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny specifikace CHZO „Aceto Balsamico di Modena“

— nezahrnují změnu názvu chráněného označení původu či chráněného zeměpisného označení nebo změnu v používání tohoto názvu,

— nenarušují souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu, nebo

— nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Změna článku 2*

Změna č. 1

Změna se týká čl. 2 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Popis: touto změnou se i pro produkt „riserva“ zavádí specifická minimální mezní hodnota hustoty na úrovni 1,25 při teplotě 20 °C.

Odůvodnění: stejně jako u nezralých i zralých produktů je třeba stanovit i pro produkt „riserva“ minimální mezní hodnotu hustoty, která je vyšší než hodnoty stanovené pro ostatní kategorie.

Změna se týká jednotného dokumentu.

2. *Změna článku 2*

Změna č. 2

Změna se týká čl. 2 prvního pododstavce specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Popis: změna upřesňuje minimální mezní hodnotu celkové kyselosti produktu „riserva“, která je stanovena na 5,5 %.

Odůvodnění: stejně jako u nezralých i zralých produktů je třeba stanovit i pro produkt „riserva“ minimální mezní hodnotu celkové kyselosti.

Změna se týká jednotného dokumentu.

3. *Změna článku 5*

Změna č. 3

Tato změna se týká čl. 5 prvního, třetího a čtvrtého pododstavce specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: tato změna spočívá v přeskupení některých částí v rámci článku, aniž by se však měnil stávající text.

Odůvodnění: změna je nezbytná, aby byl popis výrobního procesu a chronologické pořadí jednotlivých fází přesnější, transparentnější a srozumitelnější pro všechny hospodářské subjekty v odvětví a pro spotřebitele.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

4. *Změna článku 5*

Změna č. 4

Tato změna se týká čl. 5 sedmého pododstavce specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: touto změnou se upřesňují dvě různé metody smíchání surovin, které se podle zavedené praxe v tomto odvětví vždy používaly, a to při pokojové teplotě a při zahřívání.

Odůvodnění: jak je uvedeno v čl. 5 odst. 1, „Aceto Balsamico di Modena“ se získává kvašením zahuštěného nebo svařeného hroznového moštu smíchaného s octem starým nejméně 10 let a čistým vinným octem. Mezi zavedené výrobní postupy v tomto odvětví, které spadají do „zvláštní tradiční technologie“ uvedené v čl. 5 prvním pododstavci patří dvojí způsob smíchání surovin, který se vždy provádí buď při pokojové teplotě, nebo při zahřívání. Vzhledem k tomu, že tento pozměňovací postup vedl k revizi celého článku 5, aby se stal jasnějším, přesnějším a úplnějším jak pro hospodářské subjekty, tak pro spotřebitele, považuje se za nezbytné doplnit v tomto ohledu další informace.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

5. *Změna článku 5*

Změna č. 5

Změna se týká čl. 5 sedmého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.4 jednotného dokumentu.

Popis: vypouští se nejasný a nevýznamný výraz „zejména“, aby byl text srozumitelnější.

Odůvodnění: touto změnou se opravuje nepřesná formulace týkající se některých druhů dřeva, ze kterých jsou obvykle vyhotoveny nádoby určené k výrobě produktu. Seznam, který není závazný ani vyčerpávající, se nemění.

Změna se týká jednotného dokumentu.

6. *Změna článku 5*

Změna č. 6

Tato změna se týká čl. 5 sedmého pododstavce specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Popis: změna je pouhým přeskupením některých částí v rámci článku; v tomto případě je vložená věta převzata ze čtvrtého odstavce (viz také změna č. 7).

Odůvodnění: změna je nezbytná, aby byl popis výrobního procesu a pořadí jednotlivých fází přesnější, transparentnější a srozumitelnější pro všechny hospodářské subjekty v odvětví a pro spotřebitele.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

7. *Změna článku 8*

Změna č. 7

Změna se týká čl. 8 druhého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.5 jednotného dokumentu.

Popis: k různým objemům nádob povoleným pro uvádění produktu „Aceto Balsamico di Modena“ na trh se rovněž přidává objem 0,375 l.

Odůvodnění: vzhledem k rostoucí poptávce na vnitrostátním, unijním a mezinárodním trhu po obalech o objemu 0,375 litru je nezbytné doplnit seznam objemů schválených nádob o odpovídající formát.

Změna se týká jednotného dokumentu.

8. *Změna článku 8*

Změna č. 8

Změna se týká čl. 8 čtvrtého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Popis: zavádí se zásada, že v rámci CHZO může být toponymum „Modena“ uveden písmem o stejné velikosti jako ostatní výrazy CHZO (Aceto a Balsamico) nebo o větší velikosti až do trojnásobku velikosti písma těchto ostatních dvou výrazů.

Odůvodnění: aby se zajistilo, že název „Aceto Balsamico di Modena“ nebude používán způsobem, který by odsouval zeměpisný prvek v názvu do pozadí, je nezbytné stanovit zásadu zakazující uvádění toponyma v menší velikosti, než jsou ostatní části názvu. Na druhé straně, aby se zabránilo tomu, že toponymum Modena bude zabírat příliš velký prostor, je rovněž zavedena i jeho maximální velikost v poměru k ostatním prvkům názvu (Aceto a Balsamico).

Změna se týká jednotného dokumentu.

9. *Změna článku 8*

Změna č. 9

Změna se týká čl. 8 pátého pododstavce specifikace produktu a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Popis: zavádí se zákaz používání údajů, jejichž cílem je zdůraznit nepřítomnost karamelu.

Odůvodnění: vzhledem k tomu, že specifikace opravňuje použití karamelu jako barviva, příslušné právní předpisy stanoví existenci čtyř různých druhů karamelu. Ocet „Aceto Balsamico di Modena“ často obsahuje karamel, který je výsledkem vaření moštu a karamelizace cukrů. Žádnou analýzou však nelze dodatečně určit povahu a druh karamelu přítomného v produktu „Aceto Balsamico di Modena“ (zda-li je přítomen přirozeně nebo byl přidán). Z tohoto důvodu je proto nemožné v prodávaném produktu analyticky určit, zda byl přítomný karamel přidán, či nikoli. Za účelem poskytnutí záruky spotřebiteli a zajištění spravedlivé hospodářské soutěže mezi hospodářskými subjekty se považuje za nezbytné zakázat používání údajů odkazujících na nepřítomnost karamelu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Aceto Balsamico di Modena“

EU č.: PGI-IT-0430-AM02 – 28.4.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Aceto Balsamico di Modena“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Ocet „Aceto Balsamico di Modena“ je ocet vyrobený podle následujících ustanovení, který má níže uvedené vlastnosti.

Analytické vlastnosti:

— hustota při teplotě 20 °C: nejméně 1,06 u produktu „affinato“, nejméně 1,15 u produktu „invecchiato“ a nejméně 1,25 u produktu „riserva“,

— skutečný obsah alkoholu není vyšší než 1,5 % objemových,

— minimální celková kyselost: 6 % u produktu „affinato“ a 5,5 % u produktů „invecchiato“ a „riserva“,

— celkový obsah oxidu siřičitého: maximálně 100 mg/l,

— obsah popela: nejméně 2,5 ‰, – minimální obsah sušiny: 30 g/l, – obsah redukujících cukrů: nejméně 110 g/l.

Organoleptické vlastnosti:

— čirost: produkt je čirý a lesklý,

— barva: tmavohnědá,

— vůně: výrazná, dlouhotrvající, intenzivní a jemná, příjemně octová, případně s dřevitými tóny, – chuť: sladkokyselá, vyvážená, příjemná a výrazná.

V případě zjištění odchylek od parametrů uvedených v tomto článku je povolen postup, podle něhož může být dotyčný produkt opraven přidáním určitého množství surovin (vinného octa a svařeného nebo koncentrovaného hroznového moštu) až do výše 3 % hmotnostních. Je-li tento opravný postup vyžadován, provádí se na konci období jeho zrání nebo stárnutí a v každém případě před certifikací produktu.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Ocet „Aceto Balsamico di Modena“ se vyrábí specifickými tradičními technikami, a to z hroznového moštu získaného z hroznů následujících odrůd: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana a Montuni, částečně zkvašených a/nebo svařených a/nebo koncentrovaných, s přídavkem nejméně deset let starého octa, aby produkt získal své typické organoleptické vlastnosti, a s přídavkem nejméně 10 % čistého vinného octa, který splňuje následující izotopové poměry:

— poměr 13C/12C (vyjádřený jako δ13C) v kyselině octové: od - 29,3 ‰ do - 24,3 ‰,

— poměr 18O/16O (vyjádřený jako δ18O) ve vodě, pro vinný ocet s kyselostí nad 9 %: nejméně -2 ‰,

— poměr 18O/16O (vyjádřený jako δ18O) ve vodě, pro vinný ocet s kyselostí mezi 9 % a 6 %: nejméně -5 ‰,

— poměr deuterium/vodík (D/H) v místě methylové skupiny (CH3) v extraktu kyseliny octové: od 98,8 do 106 ppm.

Aby ocet „Aceto Balsamico di Modena“ získal vlastnosti popsané v bodě 3.2, musí svařený a/nebo koncentrovaný hroznový mošt splňovat tyto vlastnosti:

— minimální celková kyselost: 8 g/kg

— minimální čistý obsah sušiny: 55 g/kg – parametry izotopových poměrů:

— poměr 13C/12C (vyjádřený jako δ13C) v alkoholu vyrobeném kvašením cukrů: od - 29,3 ‰ do - 24,3 ‰,

— poměr D/H v místě methylové skupiny (CH3) v alkoholu vyrobeném kvašením cukrů: od 98,8 do 106 ppm.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Fáze zahrnující smíchání surovin, zpracování, zrání a případně stárnutí se musejí uskutečnit v oblasti určené v bodě 4.

V každém případě probíhá kvašení i zrání v dřevěných bečkách, sudech nebo jiných nádobách z kvalitních a cenných dřevin (např. dub, dub zimní, kaštan, morušovník, jalovec), a to po dobu minimálně 60 dnů od smíchání surovin a umístění produktu do výše zmíněných dřevěných nádob.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Nádoby, ve kterých se ocet „Aceto Balsamico di Modena“ dodává na trh, musí být vyrobeny ze skla, ze dřeva nebo z keramiky či terakoty a musí mít objem 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 nebo 5 l. Produkt může být prodáván také v jednorázových nádobkách ze skla, z plastu nebo z kompozitních materiálů o objemu maximálně 25 ml, které nesou stejné označení jako etikety lahví.

Nádoby o objemu 0,100 l, 0,150 l, a 0,200 l nemusí mít kulovitý tvar nebo mít kulovité tělo a musí mít poměr mezi celkovou výškou a délkou největší strany nebo průměrem, je-li nádoba válcovitá, větší než 1,85.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na obalech musí být uveden název „Aceto Balsamico di Modena“ spolu s poznámkou „Indicazione Geografica Protetta“ (chráněné zeměpisné označení) napsaný jasným a čitelným písmem, zkratkou nebo v rozepsané podobě v italštině a/nebo v jazyce země příjemce. V rámci označení se název Modena uvádí písmem o stejné nebo větší velikosti, maximálně však trojnásobné, než velikost písma výrazů „Aceto“ a „Balsamico“. Na etiketě musí být uveden symbol EU spojený s označením CHZO. Je zakázáno k názvu „Aceto Balsamico di Modena“ přidat jakýkoli bližší určovatel, byť v číselné podobě, který se liší od těch, které jsou výslovně uvedeny v této specifikaci, včetně přídavných jmen „extra“, „fine“, „scelto“, „selezionato“, „riserva“, „superiore“, „classico“ apod. Vzhledem ke složení produktu je zakázáno používat na označení nebo obchodní úpravě výraz „bez karamelu“ a dalších podobné údaje.

Vedle názvu se může objevit také výraz „invecchiato“, jestliže doba stárnutí produktu v dřevěných bečkách, sudech nebo jiných dřevěných nádobách přesáhla alespoň tři roky. Výraz „invecchiato“ může být doplněn údajem o minimální době stárnutí tři roky. Pokud je zrání v dřevěných bečkách, sudech nebo jiných dřevěných nádobách prodlouženo nejméně o dva roky, může být výraz „Riserva“ spojen s názvem, s uvedením nebo bez uvedení minimální doby zrání 5 let.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Ocet „Aceto Balsamico di Modena“ se musí vyrábět v okresech Modena a Reggio Emilia.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost produktu „Aceto Balsamico di Modena“ se zeměpisnou oblastí je dána věhlasem tohoto produktu. Ocet „Aceto Balsamico di Modena“ se těší dobré pověsti v Itálii i v cizině, což dokazuje jeho přítomnost v různých kulinářských receptech, na internetových stránkách, v tisku a médiích. Díky jeho všeobecné známosti je spotřebitel schopen okamžitě rozpoznat jedinečnost a autenticitu dotčeného produktu.

Ocet „Aceto Balsamico di Modena“ již dlouhou dobu reprezentuje kulturu a historii města Modena. Pověst, které se těší po celém světě, je nezpochybnitelná. Jeho existence je úzce vázána na znalosti, tradice a schopnosti obyvatel, kteří vytvořili tento jedinečný a pro danou oblast typický produkt. „Aceto Balsamico di Modena“ se stal součástí společenských a hospodářských struktur tohoto regionu, zdrojem příjmů pro podnikatele v různých oborech a také nedílnou součástí kulinářské tradice, což dokazuje jeho časté využití v mnoha místních recepturách. Místní výrobci se setkávají na pravidelných tradičních lidových slavnostech, a tak vzniká prostor pro utužování starých zvyků a porovnávání vlastních výrobků. Ocet „Aceto Balsamico di Modena“ je jedinečný a specifický produkt, který vešel ve všeobecnou známost a těší se oblibě po celém světě. Spotřebitelé si spojují jeho užitkové vlastnosti s představou gastronomických kvalit území okresů Modena a Reggio Emilia.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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