C/2025/4115

24.7.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4115)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Aceto Balsamico di Modena«

EU PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Aceto Balsamico di Modena«

2. **Type geografisk betegnelse:**

☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☒ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (IG)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug — afdelingen for fødevaresuverænitet og hestesport

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Aceto Balsamico di Modena«:

— omfatter ikke en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse eller den beskyttede geografiske betegnelse eller af brugen af denne betegnelse

— risikerer ikke at ugyldiggøre den tilknytning til det geografiske område, der er nævnt i enhedsdokumentet og

— medfører ikke yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27 af 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Ændring af artikel 2*

Ændring nr. 1

Ændringen vedrører artikel 2, første afsnit, i produktspecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen indføres også en specifik minimumsgrænse for massefylden på 1,25 ved 20 °C for produktet »riserva«.

Begrundelse: Som fastsat for ikkelagrede og lagrede produkter er det også nødvendigt at fastsætte en minimumsgrænse for massefylden for produktet »riserva«, som er højere end de værdier, der er fastsat for de øvrige kategorier.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

2. *Ændring af artikel 2*

Ændring nr. 2

Ændringen vedrører artikel 2, første afsnit, i produktspecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen præciseres minimumsgrænsen for det totale syreindhold for produktet »riserva«, der er fastsat til 5,5 %.

Begrundelse: Som fastsat for ikkelagrede og lagrede produkter er det også nødvendigt at fastsætte minimumsgrænsen for det totale syreindhold for »riserva«.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

3. *Ændring af artikel 5*

Ændring nr. 3

Ændringen vedrører artikel 5, første, tredje og fjerde afsnit, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med ændringen omrokeres dele af artiklen inden for samme artikel, uden at den gældende tekst ændres.

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for at gøre beskrivelsen af produktionsprocessen og rækkefølgen af de forskellige etaper mere præcis, gennemsigtig og forståelig for alle erhvervsdrivende i sektoren og for forbrugerne.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

4. *Ændring af artikel 5*

Ændring nr. 4

Ændringen vedrører artikel 5, syvende afsnit, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Med denne ændring præciseres de to forskellige måder at sammenstikke råvarerne på, som i henhold til fast praksis altid har været anvendt i sektoren, nemlig ved rumtemperatur og ved opvarmning.

Begrundelse: Som det fremgår af artikel 5, første afsnit, fremstilles »Aceto Balsamico di Modena« ved gæring af koncentreret eller kogt druemost, der er sammenstukket med eddike, der er mindst 10 år gammel, og eddike, der er fremstillet alene ved vineddikedannelse. Den produktionspraksis, der er etableret i sektoren, og som er omfattet af den »særlige og traditionelle teknologi«, der er omhandlet i artikel 5, første afsnit, omfatter den dobbelte metode til sammenstikning af råvarer, som altid finder sted enten ved rumtemperatur eller ved opvarmning. Da den nuværende ændringsprocedure har ført til en revision af hele artikel 5 for at gøre den mere tydelig, præcis og fuldstændig for både erhvervsdrivende og forbrugere, anses det for nødvendigt at supplere oplysningerne på dette punkt.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

5. *Ændring af artikel 5*

Ændring nr. 5

Ændringen vedrører artikel 5, syvende afsnit, i produktspecifikationen og punkt 3.4 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Udtrykket »navnlig«, som er uklart og uden betydning, udgår for at gøre teksten lettere at læse.

Begrundelse: Med ændringen korrigeres en upræcis formulering for så vidt angår nogle af de træsorter, der normalt anvendes til de beholdere, der indgår i fremstillingen af produktet. Listen, der hverken er bindende eller udtømmende, ændres ikke.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

6. *Ændring af artikel 5*

Ændring nr. 6

Ændringen vedrører artikel 5, syvende afsnit, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Ændringen består blot i en omrokering af dele inden for samme artikel. I dette tilfælde er den tilføjede sætning taget fra fjerde afsnit (se også ændring nr. 7).

Begrundelse: Ændringen er nødvendig for at gøre beskrivelsen af produktionsprocessen og rækkefølgen af de forskellige etaper mere præcis, gennemsigtig og forståelig for alle erhvervsdrivende i sektoren og for forbrugerne.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

7. *Ændring af artikel 8*

Ændring nr. 7

Ændringen vedrører artikel 8, andet afsnit, i produktspecifikationen og punkt 3.5 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Der tilføjes en beholderstørrelse på 0,375 l til de beholderstørrelser, der er tilladt til markedsføring af »Aceto Balsamico di Modena«.

Begrundelse: I lyset af den stigende efterspørgsel på det nationale og det internationale marked og EU-markedet efter beholdere med en kapacitet på 0,375 liter er det nødvendigt at supplere listen over de godkendte beholderes kapacitet og format.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

8. *Ændring af artikel 8*

Ændring nr. 8

Ændringen vedrører artikel 8, fjerde afsnit, i produktspecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Der indføres et princip om, at stednavnet »Modena« inden for den beskyttede geografiske betegnelse kan angives enten med skrifttyper i samme størrelse som de øvrige ord i den beskyttede geografiske betegnelse (Aceto og Balsamico) eller med skrifttyper, der er højst tre gange større end de to andre ord.

Begrundelse: For at sikre, at betegnelsen »Aceto Balsamico di Modena« ikke anvendes på en måde, der skubber det geografiske element i baggrunden, er det nødvendigt at fastsætte et princip om, at der ikke må anvendes mindre skrifttyper end for de øvrige elementer i betegnelsen. For at undgå, at stednavnet »Modena« optager for meget plads, er der imidlertid også fastsat en grænse for dette udtryks dimensioner i forhold til de andre elementers (Aceto og Balsamico) dimensioner.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

9. *Ændring af artikel 8*

Ændring nr. 9

Ændringen vedrører artikel 8, femte afsnit, i produktspecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse: Der indføres et forbud mod at anvende angivelser af, at der ikke er tilsat karamel.

Begrundelse: Produktspecifikationen tillader anvendelse af karamel som farvestof. Det fremgår af den relevante lovgivning, at der findes fire forskellige karameltyper. »Aceto Balsamico di Modena« indeholder ofte karamel, der fremkommer ved kogning af most og karamelisering af sukkeret. Der findes ingen analyser, der gør det muligt efterfølgende at bestemme den karameltype, der findes i en »Aceto Balsamico di Modena« (naturligt forekommende eller tilsat). Det er derfor ikke muligt på grundlag af det markedsførte produkt at fastslå, om den karamel, der er til stede, er tilsat eller ej. For at give forbrugerne en garanti og sikre en retfærdig konkurrence mellem de erhvervsdrivende anses det for nødvendigt at forbyde anvendelsen af angivelser om, at der ikke er tilsat karamel.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Aceto Balsamico di Modena«

EU-nr.: PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Aceto Balsamico di Modena«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, SPIRITUS OG EDDIKE

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Aceto Balsamico di Modena« er en eddike fremstillet i overensstemmelse med følgende bestemmelser og med nedenstående egenskaber:

Analytiske kendetegn:

— massefylde ved 20 °C: mindst 1,06 for det modnede produkt, mindst 1,15 for det »lagrede« produkt og 1,25 for produktet »riserva«

— faktisk alkoholindhold: højst 1,5 % vol.

— minimalt totalt syreindhold: 6 % for det modnede produkt og 5,5 % for det lagrede produkt og produktet »riserva«

— totalt svovldioxidindhold: højst 100 mg/l

— aske: mindst 2,5 ‰, – minimumstørstofindhold: 30 g pr. liter – reducerende sukker: mindst 110 g/l

Organoleptiske egenskaber:

— klarhed: klar og blank

— farve: dybbrun

— aroma: karakteristisk, langvarig, intens og delikat, behagelig syre, eventuelt med træagtige noter – smag: sød og sur, afbalanceret, behagelig og karakteristisk.

Hvis der konstateres afvigelser fra de parametre, der er nævnt i denne artikel, er det tilladt at anvende en procedure, hvorefter det pågældende produkt kan korrigeres ved tilsætning af en vis mængde råvarer (vineddike og kogt eller koncentreret druemost) op til højst 3 % af vægten. Hvis denne korrektionsprocedure er påkrævet, gennemføres den ved udløbet af modnings- eller lagringsperioden, og under alle omstændigheder inden produktet certificeres.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»Aceto Balsamico di Modena« produceres ved hjælp af særlige traditionelle teknikker og fremstilles af druemost fra druer af følgende sorter: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana og Montuni, der er delvis gæret og/eller kogt og/eller koncentreret, som tilsættes en vis mængde lagret (mindst 10 år) eddike for at give produktet dets særlige organoleptiske egenskaber og eddike fra vineddikedannelse i et forhold på mindst 10 % i overensstemmelse med følgende isotopforhold:

— forholdet 13C/12C (udtrykt i δ13C) i eddikesyre: fra - 29,3 ‰ til - 24,3 ‰

— forholdet 18O/16O (udtrykt i δ18O) i vand, for vineddike med et syreindhold på over 9 %: mindst -2 ‰

— forholdet 18O/16O (udtrykt i δ18O) i vand, for vineddike med et syreindhold på mellem 9 % og 6 %: mindst -5 ‰

— D/H-forholdet på det sted, hvor methylgruppen (CH3) sidder, i ekstraheret eddikesyre: fra 98,8 til 106 ppm.

For at sikre, at »Aceto Balsamico di Modena« får de egenskaber, der er beskrevet i punkt 3.2, skal den kogte og/eller koncentrerede druemost have følgende egenskaber:

— minimalt totalt syreindhold: 8 g pr. kg

— minimumstørstofindhold: 55 g/kg

— parametre for isotopforholdet:

— forholdet 13C/12C (udtrykt i δ13C) i den alkohol, der fremkommer ved gæring af sukker: fra - 29,3 ‰ til - 24,3 ‰ – D/H-forholdet på det sted, hvor methylgruppen (CH3) sidder, der fremkommer ved gæring af sukker: fra 98,8 til 106 ppm.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Sammenstikningen af råvarerne, forarbejdningen, modningen og i givet fald lagringen skal finde sted i det område, der er defineret i punkt 4.

I alle tilfælde foregår eddikedannelsen og lagringen på fade, i tønder eller i andre beholdere af ædeltræ, f.eks. eg, vintereg, kastanje, morbær eller enebær, i en periode på mindst 60 dage fra den dag, hvor råvarerne er sammenstukket og klar til forarbejdning, og produktet er blevet anbragt i ovennævnte træbeholdere.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Aceto Balsamico di Modena« skal sælges direkte til konsum, i beholdere af glas, træ, porcelæn eller terrakotta og med følgende volumen: 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 eller 5 l; eller i engangsbeholdere af glas, plast eller kompositmaterialer med højst 25 ml, der er forsynet med de samme oplysninger som flaskernes etiketter.

Beholdere med et volumen på 0,100 l, 0,150 l og 0,200 l må ikke være kugleformede og skal have et forhold mellem den samlede højde og bredden på den bredeste side eller diameteren, hvis beholderen er cylinderformet, på over 1,85.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Mærkningen skal indeholde navnet »Aceto Balsamico di Modena« sammen med betegnelsen »Indicazione Geografica Protetta« [beskyttet geografisk betegnelse] skrevet med tydelige, letlæselige bogstaver, fuldt ud eller forkortet, på italiensk og/eller bestemmelseslandets sprog. I betegnelsen angives stednavnet »Modena« med skrifttyper, der er lige så store som for ordene »Aceto« og »Balsamico«, eller højst tre gange større. Det EU-symbol, der er knyttet til BGB-betegnelsen, skal være anført på etiketten. Det er forbudt at supplere betegnelsen »Aceto Balsamico di Modena« med andre udtryk (selv i numerisk form) end dem, der udtrykkeligt er fastsat i denne produktspecifikation, herunder tillægsordene »extra«, »fine«, »scelto«, »selezionato«, »riserva«, »superiore«, »classico« eller lignende. I betragtning af produktets sammensætning må betegnelsen »uden karamel« og andre lignende produkter ikke anvendes på produktets mærkning og i produktpræsentationen.

Angivelsen »invecchiato« (lagret) kan anvendes sammen med produktbetegnelsen, hvis varigheden af lagringen i tønder, på fade eller i andre træbeholdere er mindst tre år. Angivelsen »invecchiato« (lagret) kan ledsages af en angivelse af en minimumslagringsperiode på tre år. Hvis lagringen i tønder, på fade eller i andre træbeholdere forlænges med mindst to år, kan ordet »Riserva« anvendes sammen med betegnelsen med eller uden angivelse af minimumslagringsperioden på fem år.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionen af »Aceto Balsamico di Modena« skal finde sted i provinserne Modena og Reggio Emilia.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen mellem »Aceto Balsamico di Modena« og det geografiske område er baseret på produktets omdømme. »Aceto Balsamico di Modena« har opnået et fremragende omdømme på såvel det nationale som det internationale marked, som det fremgår af denne eddikes hyppige anvendelse i diverse opskrifter og dens optræden på internettet, i pressen og i medierne. Takket være dette omdømme genkender forbrugerne straks produktets enestående og autentiske karakter.

»Aceto Balsamico di Modena« har i lang tid repræsenteret Modenas kultur og historie, og dens omdømme i hele verden er ubestridelig. Produktets eksistens hænger tæt sammen med den viden, de traditioner og de kompetencer, der besiddes af den befolkning, som har fremelsket områdets eksklusive og enestående produkt. »Aceto Balsamico di Modena« er et vigtigt element i områdets sociale og økonomiske strukturer; den er indtægtskilden for en række forskellige virksomheder og en vigtig ingrediens i den traditionelle kogekunst, hvilket fremgår af de talrige regionale opskrifter, hvor produktet spiller en hovedrolle. Der har i årevis været afholdt festivaler og særlige begivenheder, hvor de lokale producenter deltager, og således føres traditionerne videre. Som et specifikt og særligt produkt har »Aceto Balsamico di Modena« i tidens løb opbygget sin berømmelse og sit omdømme i hele verden, og forbrugerne skaber selv mentalt den perfekte forbindelse mellem »oplevelsen« af produktet og den gastronomiske kvalitet i de to provinser i Emilia-Romagna.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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