C/2025/4115

24.7.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/4115)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Aceto Balsamico di Modena»

PGI-IT-0430-AM02 de 28.4.2025

1. **Nombre del producto**

«Aceto Balsamico di Modena»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ Denominación de origen protegida (DOP)

☒ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques. Departamento de Soberanía Alimentaria y del Sector Equino

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones del pliego de condiciones de la IGP «Aceto Balsamico di Modena»:

— no incluyen un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida o la indicación geográfica protegida ni en el uso de ese nombre;

— no conllevan el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

— no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Modificación del artículo 2*

Modificación 1

La modificación afecta al artículo 2, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 3.2 del documento único.

Descripción: la modificación introduce otra densidad mínima, concretamente 1,25 a 20 °C para el producto denominado «Riserva».

Motivo: al igual que en el caso de las versiones no envejecidas y envejecidas del producto, también es necesario especificar la densidad mínima del producto denominado «Riserva», que es superior a la de las demás categorías.

La modificación afecta al documento único.

2. *Modificación del artículo 2*

Modificación 2

La modificación afecta al artículo 2, párrafo primero, del pliego de condiciones y al punto 3.2 del documento único.

Descripción: la modificación introduce otra acidez total mínima, concretamente del 5,5 % para el producto denominado «Riserva».

Motivo: al igual que en el caso de las versiones no envejecidas y envejecidas del producto, también es necesario especificar la acidez total mínima del producto denominado «Riserva».

La modificación afecta al documento único.

3. *Modificación del artículo 5*

Modificación 3

La modificación afecta al artículo 5, párrafos primero, tercero y cuarto, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación implica el desplazamiento de partes del texto dentro del mismo artículo, pero no altera el texto en vigor.

Motivo: la modificación es necesaria para describir el proceso de producción y el orden cronológico de cada etapa de manera más precisa, transparente y comprensible para todos los operadores del sector y para los consumidores.

La modificación no afecta al documento único.

4. *Modificación del artículo 5*

Modificación 4

La modificación afecta al artículo 5, párrafo séptimo, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación explica los dos métodos diferentes para mezclar las materias primas que, según la práctica establecida, se utilizan siempre en el sector, es decir, a temperatura ambiente y con calor.

Motivo: como se indica en el artículo 5, párrafo primero, el «Aceto Balsamico di Modena» se elabora fermentando mosto de uva concentrado o cocido mezclado con vinagre que tenga al menos diez años y vinagre producido a partir de la acetificación de vino puro. El doble método de mezcla de las materias primas, siempre a temperatura ambiente y con calor, figura entre las prácticas de producción establecidas en el sector y se incluye en las «técnicas específicas y tradicionales» establecidas en el artículo 5, párrafo primero. Este procedimiento de modificación revisa el artículo 5 en su totalidad con el fin de hacerlo más claro, preciso y completo tanto para los operadores como para los consumidores. Por tanto, se considera necesario incluir una nueva modificación explicativa.

La modificación no afecta al documento único.

5. *Modificación del artículo 5*

Modificación 5

La modificación afecta al artículo 5, párrafo séptimo, del pliego de condiciones y al punto 3.4 del documento único.

Descripción: (No afecta a la versión española).

Motivo: (No afecta a la versión española).

La modificación afecta al documento único.

6. *Modificación del artículo 5*

Modificación 6

La modificación afecta al artículo 5, párrafo séptimo, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

Descripción: la modificación solo implica el desplazamiento de partes del texto dentro del mismo artículo. En este caso, el texto insertado se ha tomado del punto 4 (véase también la modificación 7).

Motivo: la modificación es necesaria para describir el proceso de producción y el orden de cada etapa de manera más precisa, transparente y comprensible para todos los operadores del sector y para los consumidores.

La modificación no afecta al documento único.

7. *Modificación del artículo 8*

Modificación 7

La modificación afecta al artículo 8, párrafo segundo, del pliego de condiciones y al punto 3.5 del documento único.

Descripción: los distintos tamaños de envases autorizados para la venta de «Aceto Balsamico di Modena» se amplían para incluir los de 0,375 litros.

Motivo: la demanda está aumentando a escala nacional, de la UE e internacional. Por tanto, es necesario añadir los envases con una capacidad de 0,375 litros a la lista de tamaños de envase autorizados que tengan la forma adecuada.

La modificación afecta al documento único.

8. *Modificación del artículo 8*

Modificación 8

La modificación afecta al artículo 8, párrafo cuarto, del pliego de condiciones y al punto 3.6 del documento único.

Descripción: se introduce una norma según la cual, dentro de la IGP, el nombre del lugar «Modena» puede aparecer con el mismo tamaño que las demás palabras («Aceto» y «Balsamico») o con un tamaño hasta tres veces superior al de las otras dos palabras.

Motivo: para garantizar que la denominación «Aceto Balsamico di Modena» no se utilice de manera que reduzca su elemento geográfico, se requiere una norma para evitar que aparezca con un tamaño inferior al de los demás elementos de la denominación. Por el contrario, para evitar que el nombre del lugar «Modena» ocupe un espacio excesivo, también se introduce un límite de tamaño en relación con los demás elementos: «Aceto» y «Balsamico».

La modificación afecta al documento único.

9. *Modificación del artículo 8*

Modificación 9

La modificación afecta al artículo 8, párrafo quinto, del pliego de condiciones y al punto 3.6 del documento único.

Descripción: se incluye una prohibición sobre el uso de expresiones que indiquen que no hay contenido de caramelo.

Motivo: el pliego de condiciones permite el uso de caramelo como colorante; las normas pertinentes abarcan cuatro tipos diferentes de caramelo; el «Aceto Balsamico di Modena» contiene a menudo caramelo producido cuando el mosto se cuece y los azúcares se caramelizan; no hay ensayos que permitan determinar posteriormente la naturaleza y el tipo de caramelo presente en un «Aceto Balsamico di Modena», ni si está presente de forma natural o se ha añadido; por esta razón, en el producto disponible en el mercado, es imposible determinar mediante ensayos si el contenido de caramelo se ha añadido o no; por tanto, se considera necesario prohibir el uso de términos que indiquen que no hay contenido de caramelo, como garantía para los consumidores y para la competencia leal entre los operadores económicos.

La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Aceto Balsamico di Modena»

N.º UE: PGI-IT-0430-AM02 de 28.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Aceto Balsamico di Modena»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Aceto Balsamico di Modena» es un vinagre elaborado con arreglo a las disposiciones siguientes y que presenta las características que se exponen a continuación.

Características analíticas:

— densidad a 20 °C: igual o superior a 1,06 para el producto madurado, no inferior a 1,15 para el producto «envejecido» y 1,25 para el producto denominado «Riserva»;

— grado alcohólico adquirido no superior al 1,5 % vol.;

— acidez total mínima: 6 % para el producto acabado y 5,5 % para el producto envejecido y «Riserva»;

— anhídrido sulfuroso total: máximo 100 mg/l;

— cenizas: mínimo 2,5 ‰; — extracto seco mínimo: 30 g/l; — azúcares reductores: mínimo 110 g/l.

Características organolépticas:

— claridad: límpido y brillante;

— color: marrón intenso;

— aroma: característico, duradero, intenso y sutil, agradablemente ácido, posiblemente con notas leñosas; — sabor: dulce y ácido, equilibrado, agradable y característico.

En caso de que se observen desviaciones de los parámetros contemplados en el presente artículo, se podrá recurrir a un procedimiento corrector del producto de que se trate. Consiste en añadir una determinada cantidad de materias primas (vinagre de vino y mosto de uva cocido o concentrado) hasta un máximo del 3 % en masa. Cuando sea necesario este procedimiento de corrección, se llevará a cabo al final del período de maduración o envejecimiento y, en cualquier caso, antes de la certificación del producto.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

El «Aceto Balsamico di Modena» se elabora utilizando técnicas específicas y tradicionales, a partir de mosto de uva obtenido de uvas de las variedades siguientes: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiani [sic], Albana, Ancellotta, Fortana y Montuni, parcialmente fermentado o cocido o concentrado, con adición de una cantidad de vinagre envejecido durante al menos diez años para conferir al producto sus características organolépticas típicas, y con la adición de al menos un 10 % de vinagre producido a partir de la acetificación de vino puro con arreglo a las siguientes proporciones isotópicas:

— Relación 13C/12C (expresada en δ13C) en ácido acético: desde el - 29,3 al - 24,3 ‰;

— Relación 18O/16O (expresada en δ18O) en agua, para el vinagre de vino con una acidez superior al 9 %: mínimo – 2 ‰;

— Relación 18O/16O (expresada en δ18O) en agua, para el vinagre de vino con una acidez comprendida entre el 9 y el 6 %: mínimo – 5 ‰;

— Relación D/H en la ubicación del metilo (CH3) en el extracto ácido acético: de 98,8 a 106 ppm.

Para que el «Aceto Balsamico di Modena» adquiera las características descritas en el artículo 3.2, el mosto de uva cocido o concentrado deberá reunir las siguientes características:

— acidez total mínima: 8 g/kg

— extracto seco neto mínimo: 55 g/kg;

— parámetros de la relación isotópica:

— Relación 13C/12C (expresada en δ13C) en el alcohol producido por fermentación de los azúcares: desde el - 29,3 al - 24,3 ‰; — Relación D/H en la ubicación del metilo (CH3) en el alcohol producido por fermentación de los azúcares: de 98,8 a 106 ppm.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las fases de mezcla, preparación, maduración y, en su caso, envejecimiento de las materias primas deberán realizarse en la zona definida en el punto 4.

En todos los casos, la acetificación y el afinamiento se producen en botas o barricas de maderas nobles, como, por ejemplo, roble, castaño, morera y enebro, en el espacio de un período mínimo de sesenta días a partir de la fecha en que haya terminado la mezcla de las materias primas necesarias para la preparación, y el producto se ha vertido en los envases de madera antes mencionados.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Los envases de «Aceto Balsamico di Modena» para el consumo directo deben ser de vidrio, madera, loza o barro cocido y tener las siguientes capacidades: 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 o 5 l; o consistir en sobres de dosis única de vidrio, plástico o materiales compuestos, con una capacidad máxima de 25 ml, en los cuales figurarán las mismas menciones que en las etiquetas de las botellas.

Los contenedores de 0,100; 0,150 o 0,200 l de capacidad no tendrán forma esférica ni cuerpo esférico y tendrán una relación entre la altura total y la longitud del lado mayor (o el diámetro, si el recipiente es cilíndrico), superior a 1,85.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

La denominación «Aceto Balsamico di Modena» figurará en los envases junto con la mención «Indicazione Geografica Protetta» (indicación geográfica protegida), escrita entera o abreviada, pero de manera clara y legible, en lengua italiana, en la del país de destino o en ambas. Dentro de la denominación, el nombre del lugar «Modena» podrá aparecer con el mismo tamaño o con un tamaño hasta tres veces superior al de las palabras «Aceto» y «Balsamico». El símbolo de la UE asociado a la denominación de la IGP debe figurar en la etiqueta. Está prohibido añadir a la denominación «Aceto Balsamico di Modena» cualquier otro calificativo, incluso en forma numérica, distinto de los contemplados expresamente en el presente pliego de condiciones, incluidos los adjetivos «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva», «superiore», «classico» o similar. Dada la composición del producto, no debe utilizarse en el etiquetado ni en la presentación del producto la mención «senza caramello» (sin caramelo) o similar.

El término «invecchiato» (envejecido) puede aparecer junto a la denominación cuando el producto haya envejecido durante un período de tres años o más en botas, barricas u otros recipientes de madera. El término «envejecido» puede ir acompañado de la indicación del período mínimo de envejecimiento de tres años. Cuando el envejecimiento se prolongue durante al menos dos años en botas, barricas u otros envases de madera, podrá añadirse el término «Riserva» a la denominación con o sin el período mínimo de envejecimiento de cinco años.

4. **Definición breve de la zona geográfica**

La producción del «Aceto Balsamico di Modena» ha de tener lugar en la zona administrativa de las provincias de Módena y Reggio Emilia.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo del «Aceto Balsamico di Modena» con la zona geográfica se basa en la reputación del producto, sólida dentro y fuera del mercado nacional, como demuestran su extendido empleo en numerosas recetas y su consolidada presencia en Internet, la prensa escrita y demás medios de comunicación. Tal reputación permite al consumidor reconocer inmediatamente la unicidad y autenticidad de este producto.

El «Aceto Balsamico di Modena» representa, desde antiguo, la cultura y la historia de Módena y la reputación de que goza en todo el mundo es innegable. Su existencia va íntimamente ligada al saber, las tradiciones y el buen hacer de las poblaciones locales que han sabido dar vida a un producto exclusivo y singular de esas tierras. El «Aceto Balsamico di Modena» ha penetrado en el tejido social y económico de este territorio convirtiéndose en la fuente de ingresos de los distintos operadores y también en parte integrante de la tradición culinaria dado su protagonismo en numerosísimas recetas de la cocina regional. Desde hace años vienen sucediéndose festejos y otras manifestaciones específicas, que se remontan a tradiciones afianzadas en el tiempo, permiten perpetuar los usos locales y constituyen también una oportunidad para que los productores locales participantes se reúnan. Por su carácter específico y particular, el «Aceto Balsamico di Modena» ha adquirido en todo el mundo tal fama y aprecio que los consumidores establecen un vínculo ideal entre su «vivencia» del producto y la imagen de calidad gastronómica del territorio de las dos provincias emilianas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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