C/2025/4115

24.7.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/4115)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Aceto Balsamico di Modena“

ELi nr: PGI-IT-0430-AM02 – 28.4.2025

1. **Toote nimetus**

„Aceto Balsamico di Modena“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☒ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeerium – toidualase sõltumatuse ja hobukultuuri osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud geograafilise tähise „Aceto Balsamico di Modena“ tootespetsifikaadi muudatused:

— ei hõlma kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise nimetuse või selle nimetuse kasutamise muutmist;

— ei too kaasa ohtu muuta seost koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga ning

— ei too kaasa lisapiiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 1

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 esimest lõiku ja koonddokumendi punkti 3.2.

Kirjeldus. Muudatusega kehtestatakse ka tähisega „riserva“ tootele konkreetne tiheduse alampiir 1,25 temperatuuril 20 °C.

Põhjus. Nagu on ette nähtud laagerdamata ja laagerdunud toodete puhul, tuleb ka tähisega „riserva“ toote puhul kindlaks määrata tiheduse alampiir, mis ületab teiste kategooriate jaoks kehtestatud väärtusi.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

2. *Artikli 2 muutmine*

Muudatus 2

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 2 esimest lõiku ja koonddokumendi punkti 3.2.

Kirjeldus. Muudatusega täpsustatakse ka tähisega „riserva“ toote üldhappesuse alampiir, milleks on 5,5 %.

Põhjus. Nagu on ette nähtud laagerdamata ja laagerdunud toodete puhul, tuleb ka tähisega „riserva“ toote puhul kindlaks määrata üldhappesuse alampiir.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

3. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 3

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 esimest, kolmandat ja neljandat lõiku, kuid mitte koonddokumenti.

Kirjeldus. Muudatus seisneb teatavate artikli osade ümberpaigutamises artikli sees, muutmata praegust teksti.

Põhjus. Muudatus on vajalik selleks, et muuta tootmisprotsessi kirjeldus ja etappide kronoloogiline järjekord täpsemaks, läbipaistvamaks ja arusaadavamaks kõigile sektori tootjatele ja tarbijatele.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

4. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 4

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 seitsmendat lõiku, kuid mitte koonddokumenti.

Kirjeldus. Muudatuses on täpsustatud kahte tooraine kogumise meetodit, mida sektori väljakujunenud tava kohaselt on alati kasutatud – toatemperatuuril ja kuumutamise teel.

Põhjus. Artikli 5 lõike 1 kohaselt saadakse „Aceto Balsamico di Modena“ kontsentreeritud või keedetud viinamarjavirdest vähemalt 10 aastat seisnud äädika abil, lisades ainult veini hapendamisel saadud äädikat. Sektori väljakujunenud tootmistavad, mis kuuluvad artikli 5 esimeses lõigus osutatud traditsioonilise erimeetodi alla, hõlmavad kahte tooraine kogumise meetodit, mida on alati kasutatud nii toatemperatuuril kui ka kuumutamise teel. Arvestades, et selle muutmismenetluse tulemusena on läbi vaadatud kogu artikkel 5, et muuta see selgemaks, täpsemaks ja täielikumaks nii tootjate kui ka tarbijate jaoks, peetakse vajalikuks teha täiendav muudatus, et seda punkti täpsustada.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

5. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 5

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 seitsmendat lõiku ja koonddokumendi punkti 3.4.

Kirjeldus. Sõna „eriti“ on välja jäetud kui ebaselge ja ebaoluline, et muuta tekst loetavamaks.

Põhjus. Muudatusega parandatakse ebatäpset sõnastust, mis puudutab mõningaid puu liike, mida tavaliselt kasutatakse toote töötlemiseks ettenähtud mahutite puhul. Loetelu, mis ei ole siduv ega ammendav, ei muutu.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

6. *Artikli 5 muutmine*

Muudatus 6

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 seitsmendat lõiku, kuid mitte koonddokumenti.

Kirjeldus. Muudatus seisneb lihtsalt artikli teatavate osade ümberpaigutamises sama artikli sees; konkreetsel juhul pärineb lisatud lause neljandast lõigust (vt ka muudatust nr 7).

Põhjus. Muudatus on vajalik selleks, et muuta tootmisprotsessi kirjeldus ja etappide järjekord täpsemaks, läbipaistvamaks ja arusaadavamaks kõigile sektori tootjatele ja tarbijatele.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

7. *Artikli 8 muutmine*

Muudatus 7

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 teist lõiku ja koonddokumendi punkti 3.5.

Kirjeldus. „Aceto Balsamico di Modena“ turustamiseks lubatud mahutite valikusse lisatakse ka mahuti mahuga 0,375 liitrit.

Põhjus. Arvestades suurenevat nõudlust 0,375-liitriste mahutite järele nii Itaalia, ELi kui ka rahvusvahelistel turgudel, on vaja lisada lubatud mahutite loetellu kõnealuse mahuga mahuti.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

8. *Artikli 8 muutmine*

Muudatus 8

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 neljandat lõiku ja koonddokumendi punkti 3.6.

Kirjeldus. Lisatud on põhimõte, et kaitstud geograafilises tähises võib kohanimi „Modena“ olla sama suur kui teised kaitstud geograafilise tähise moodustavad sõnad („Aceto“ ja „Balsamico“) või neist kuni kolm korda suurem.

Põhjus. Tagamaks, et nimetust „Aceto Balsamico di Modena“ ei kasutataks viisil, mis asetaks geograafilise nime tagaplaanile, on vaja kehtestada põhimõte, mis keelab selle kasutamise väiksemas kirjas kui ülejäänud nimetuses olevad sõnad. Samas, et vältida kohanime Modena liigset esiletõstmist, kehtestatakse ka selle suuruse piirang teiste nimetuses olevate sõnade („Aceto“ ja „Balsamico“) suhtes.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

9. *Artikli 8 muutmine*

Muudatus 9

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 8 viiendat lõiku ja koonddokumendi punkti 3.6.

Kirjeldus. Kehtestatud on keeld kasutada märget, mis tähistab karamelli puudumist.

Põhjus. Arvestades, et tootespetsifikaadis lubatakse kasutada karamelli värvainena; asjakohastes õigusaktides on ette nähtud nelja liiki karamelli kasutamine; „Aceto Balsamico di Modena“ koostises esineb sageli karamelli, mis tekib viinamarjavirdest keetmise ja suhkrute karamellistumise käigus; puuduvad analüüsid, mis võimaldaksid hiljem kindlaks määrata tootes „Aceto Balsamico di Modena“ sisalduva karamelli päritolu ja tüüpi (kas see on loomulikul teel tekkinud või lisatud); seetõttu ei ole turustatava toote põhjal võimalik analüütiliselt kindlaks teha, kas selles sisalduv karamell on lisatud või mitte; tarbijate kaitsmise ja tootjate vahelise ausa konkurentsi tagamiseks peetakse vajalikuks keelata karamelli puudumisele viitava märke kasutamine.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Aceto Balsamico di Modena“

ELi nr: PGI-IT-0430-AM02 – 28.4.2025

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus(ed) (KPN või KGT)**

„Aceto Balsamico di Modena“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Aceto Balsamico di Modena“ on järgmiste sätete kohaselt toodetud äädikas, millel on allpool toodud omadused.

Analüütilised omadused

— tihedus 20 °C juures: mitte alla 1,06 küpsenud toote puhul, mitte alla 1,15 laagerdunud toote puhul ja mitte alla 1,25 tähisega „riserva“ toote puhul;

— tegelik alkoholisisaldus kuni 1,5 mahuprotsenti;

— minimaalne üldhappesus: 6 % küpsenud toote puhul ja 5,5 % laagerdunud ja tähisega „riserva“ toote puhul;

— vääveldioksiidi üldsisaldus: kuni 100 mg/l;

— tuhasus: vähemalt 2,5 ‰; – minimaalne kuivainesisaldus: 30 g/l; – redutseerivad suhkrud: vähemalt 110 g/l.

Organoleptilised omadused:

— läbipaistvus: selge ja sillerdav;

— värvus: sügavpruun;

— lõhn: iseloomulik, kauakestev, intensiivne ja peen, meeldivalt hapukas, võimalike puidunüanssidega; – maitse: magushapu, tasakaalustatud, meeldiv ja äratuntav.

Kui täheldatakse kõrvalekaldeid selles artiklis osutatud parameetritest, on lubatud kasutada menetlust, mille käigus võib asjaomast toodet parandada, lisades teatava koguse toorainet (veiniäädikas ja keedetud või kontsentreeritud viinamarjavirre) kuni 3 % ulatuses massist. Kui see parandusmenetlus on vajalik, viiakse see läbi küpsemis- või laagerdumisaja lõpus ja igal juhul enne toote sertifitseerimist.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Toodet „Aceto Balsamico di Modena“ valmistatakse traditsiooniliste erimeetodite abil järgmiste sortide viinamarjadest: sortidest „Lambrusco“, „Sangiovese“, „Trebbiano“, „Albana“, „Ancellotta“, „Fortana“ ja „Montuni“ saadud viinamarjavirdest, mis on osaliselt kääritatud ja/või keedetud ja/või kontsentreeritud, lisades teatava koguse äädikat, mis on tootele iseloomulike organoleptiliste omaduste andmiseks seisnud vähemalt 10 aastat, ning vähemalt 10 % ainult veini hapendamisel saadud äädikat järgmiste isotoopsuhete alusel:

— 13C/12C suhe (väljendatud δ13C-na) äädikhappes: alates – 29,3‰ kuni – 24,3‰;

— 18O/16O suhe (väljendatud δ18O-na) vees veiniäädika puhul, mille happesus on üle 9 %: vähemalt –2‰;

— 18O/16O suhe (väljendatud δ18O-na) vees veiniäädika puhul, mille happesus on vahemikus 9 % ja 6 %: vähemalt –5‰;

— deuteeriumi ja vesiniku (D/H) suhe metüülimiskohas: (CH3) äädikhappe ekstraktis: 98,8–106 miljondikku.

Selleks et „Aceto Balsamico di Modena“ saaks omandada artiklis 3.2 kirjeldatud omadused, peab keedetud ja/või kontsentreeritud viinamarjavirre vastama järgmistele omadustele:

— minimaalne üldhappesus: 8 g/kg;

— minimaalne kuivekstrakti sisaldus: 55 g/kg;

— isotoopsuhte parameetrid:

— 13C/12C suhe (väljendatud δ13C-na) suhkrute kääritamise teel saadud alkoholis: alates – 29,3‰ kuni – 24,3‰; – D/H suhe metüülimiskohas (CH3) suhkrute kääritamisel saadud alkoholis: 98,8–106 miljondikku.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Tooraine kogumine, töötlemine, küpsemine ja vajaduse korral laagerdamine peavad toimuma punktis 4 määratletud piirkonnas.

Igal juhul peab hapendamine ja küpsemine toimuma kõrgekvaliteedilistes tammest, eriti kivitammest, kastanist, mooruspuust või kadakast valmistatud tünnides, vaatides ja muudes anumates vähemalt 60 päeva arvestatuna kuupäevast, mil toormaterjal koguti ja saadeti töötlemiseks, ning toode on paigutatud eespool nimetatud puidust mahutitesse.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Otseseks tarbimiseks tuleb äädikat „Aceto Balsamico di Modena“ pakendada klaas-, puu-, keraamilistes või terrakotaanumates mahuga: 0,1 liitrit; 0,15 liitrit; 0,2 liitrit; 0,25 liitrit; 0,375 liitrit; 0,5 liitrit; 0,75 liitrit; 1 liitrit; 1,5 liitrit; 2 liitrit; 3 liitrit või 5 liitrit või ühekordsetes klaas-, plast- või komposiitmaterjalidest kotikestes mahuga kuni 25 ml, millel on sama kiri kui pudelisiltidel.

Mahutid mahuga 0,1 liitrit; 0,15 liitrit; 0,2 liitrit ei tohi olla ümmarguse kuju või kerega ning selle kogukõrguse ja suurima külje pikkuse või silindrilise mahuti puhul läbimõõdu suhe peab olema üle 1,85.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Äädika pakendil peab olema lisaks nimetusele „Aceto Balsamico di Modena“ ka tähis „Indicazione Geografica Protetta“ [kaitstud geograafiline tähis] selges ja loetavas kirjas, kirjutatuna välja pikalt või lühendina itaalia või sihtriigi keeles. Nimetuses on kohanimi Modena sama suures või suuremas kirjas (kuni kolm korda suuremas) kui sõnad „Aceto“ ja „Balsamico“. Märgistusel peab olema kaitstud geograafilise tähisega seotud ELi sümbol. Nimetusele „Aceto Balsamico di Modena“ ei tohi lisada mis tahes muid määratlusi, isegi väljendatuna numbritega, välja arvatud sõnaselgelt käesoleva tähise spetsifikaadiga ettenähtud mõisteid. Kõnealuste määratluste hulka kuuluvad muu hulgas omadussõnad „extra“, „fine“, „scelto“, „selezionato“, „riserva“, „superiore“, „classico“ või sarnased sõnad. Arvestades toote koostist, on keelatud kasutada märgistusel ja toote esitlemisel tähist „ilma karamellita“ või muid sarnaseid väljendeid.

Nimetuse kõrval võib esineda ka sõna „invecchiato“ [laagerdunud], kui toode on laagerdunud vähemalt kolm aastat tünnides, vaatides või muudes puidust mahutites. Sõnale „invecchiato“ võib olla lisatud märge vähemalt kolmeaastase laagerdumisaja kohta. Kui laagerdumist pikendatakse tünnides, vaatides või muudes puidust mahutites vähemalt kaks aastat, võib nimetusele lisada tähise „Riserva“ koos märkega vähemalt viieaastase laagerdumisaja kohta või ilma selleta.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Äädikat „Aceto Balsamico di Modena“ tuleb toota Modena provintsi ja Reggio Emilia provintsi haldusterritooriumil.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote „Aceto Balsamico di Modena“ seos geograafilise piirkonnaga põhineb toote mainel. Äädikas „Aceto Balsamico di Modena“ on kõrgelt hinnatud nii Itaalias kui rahvusvahelistel turgudel, sellest annavad tunnistust äädika sage kasutamine paljudes retseptides ning rohked viited Internetis ja ajakirjanduses. Tänu toote mainele on tarbijatel lihtne selle toote ainulaadsust ja eripära kohe ära tunda.

Äädikas „Aceto Balsamico di Modena“ on läbi aegade olnud seotud Modena kultuuri ja ajalooga ning selle ülemaailmses tuntuses ei ole põhjust kahelda. Toote valmistamine on tihedalt seotud teadmiste, tavade ja oskustega, mis aitasid kohalikel elanikel sellist ainulaadset ja iseloomulikku kohalikku toodet välja töötada. Olles sissetulekuallikas paljude ettevõtjate jaoks ning rohkete kohalike retseptide põhikomponendina lahutamatu osa kokandustraditsioonist, kuulub „Aceto Balsamico di Modena“ kindlalt selle piirkonna sotsiaalsesse ja majanduslikku pilti. Juba aastaid peetakse tootele pühendatud laatu ja pidustusi, millega kinnistatakse ajaloolist traditsiooni ja kus osalevad kohalikud tootjad saavad oma tooteid võrrelda ja tootmistavasid säilitada. Erilise ja ebatavalise tootena on „Aceto Balsamico di Modena“ saanud ajapikku tuntuks ja hinnatuks kogu maailmas ning tänu sellele näevad tarbijad selget sidet selle nn traditsioonilise toote ja Emilia-Romagna kahe provintsi toitude kvaliteedi vahel.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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