C/2025/4115

24.7.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/4115)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Aceto Balsamico di Modena”

EU PGI-IT-0430-AM02 – 28.4.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Aceto Balsamico di Modena”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☒ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

SMM-merkinnällä ”Aceto Balsamico di Modena” suojatun balsamietikan tuote-eritelmään tehtävät muutokset eivät

— sisällä suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän tai kyseisen nimen käyttöön liittyvää muutosta

— eivät uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

— aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 1

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella Riserva-tyyppiselle tuotteelle määritellään vähimmäistiheys, joka on 1,25 lämpötilan ollessa 20 °C.

Perustelu: Tuotteen vanhentamattoman ja vanhennetun version tapaan myös Riserva-versiolle on tarpeen määritellä vähimmäistiheys, joka on suurempi kuin muiden versioiden tiheys.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Muutos tuote-eritelmän 2 kohtaan*

Muutos 2

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan 1 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa.

Kuvaus: Muutoksella Riserva-tyyppiselle tuotteelle määritellään kokonaishappopitoisuuden alaraja, joka on 5,5 prosenttia.

Perustelu: Tuotteen vanhentamattoman ja vanhennetun version tapaan myös Riserva-versiolle on tarpeen määritellä kokonaishappopitoisuuden alaraja.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 3

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 1, 3 ja 4 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Tuote-eritelmän 5 kohdassa olevan tekstin osien järjestystä muutetaan, mutta voimassa olevan tekstin sisältö ei muutu.

Perustelu: Muutos on tarpeen tuotantoprosessin ja eri vaiheiden suorittamisjärjestyksen kuvaamiseksi kaikille alan toimijoille sekä kuluttajille täsmällisemmin, avoimemmin ja helppotajuisemmin.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 4

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 7 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella tekstiin lisätään kuvaus alalla käytettävistä kahdesta vakiintuneen käytännön mukaisesta menetelmästä pääraaka-aineiden sekoittamiseksi (sekoittaminen huoneenlämmössä ja lämmittäen).

Perustelu: Kuten 5 kohdan 1 alakohdassa todetaan, Aceto Balsamico di Modena valmistetaan fermentoimalla tiivistettyä tai keitettyä rypälemehua, johon on lisätty vähintään 10 vuotta vanhennettua etikkaa sekä yksinomaan viiniä etikoimalla tuotettua etikkaa. Pääraaka-aineiden kaksinkertainen sekoitusmenetelmä (raaka-aineet sekoitetaan aina sekä huoneenlämmössä että lämmittäen), kuuluu alan vakiintuneisiin tuotantomenetelmiin, ja se sisältyy 5 kohdan 1 alakohdassa määritettyihin erityisiin perinteisiin menetelmiin. Tämän muutoksen yhteydessä koko 5 kohta laaditaan uudelleen, jotta se on sekä toimijoiden että kuluttajien kannalta selkeämpi, täsmällisempi ja kattava. Sen vuoksi katsotaan tarpeelliseksi lisätä tekstiin tarkempi selitys.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 5

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 7 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.4 kohtaa.

Kuvaus: Sana ”erityisesti” on poistettu, koska se on epäselvä eikä paranna tekstin luettavuutta.

Perustelu: Muutoksella korjataan epäselvä sanamuoto. Muutos koskee kohtaa, jossa käsitellään tuotteen valmistusastioissa tyypillisesti käytettäviä puulajikkeita. Itse luettelo (joka ei ole sitova eikä tyhjentävä) ei ole muuttunut.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Muutos tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos 6

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohdan 7 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuvaus: Muutoksella ainoastaan muutetaan 5 kohdassa olevan tekstin osien järjestystä. Tässä tapauksessa kohtaan lisätään aiemmin 4 alakohdassa ollut sanamuoto (ks. myös muutos 7).

Perustelu: Muutos on tarpeen tuotantoprosessin ja eri vaiheiden suorittamisjärjestyksen kuvaamiseksi kaikille alan toimijoille sekä kuluttajille täsmällisemmin, avoimemmin ja helppotajuisemmin.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan*

Muutos 7

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 2 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.5 kohtaa.

Kuvaus: Aceto Balsamico di Modena -balsamietikan myyntiä varten sallittuihin astiakokoihin on lisätty uusi koko, 0,375 litraa.

Perustelu: Tuotteen kysyntä on kasvussa niin Italiassa, EU:ssa kuin ulkomailla laajemmin. Sen vuoksi sallittuihin astiakokoihin on tarpeen lisätä 0,375 litran vetoinen astia, jolla on asiaankuuluva muoto.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan*

Muutos 8

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 4 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaa.

Kuvaus: Käyttöön on otettu uusi sääntö, jonka mukaan SMM-merkintään sisältyvä paikannimi ”Modena” voidaan esittää samassa tai enintään kolme kertaa suuremmassa koossa kuin kaksi muuta sanaa (”Aceto” ja ”Balsamico”).

Perustelu: Jotta voidaan varmistaa, että nimitystä ”Aceto Balsamico di Modena” ei käytetä paikannimeä väheksyvällä tavalla, on tarpeen määrätä, että paikannimeä ei saa esittää pienemmässä kirjasinkoossa kuin nimityksen muita sanoja. Toisaalta on myös varmistettava, ettei paikannimi ”Modena” vie liikaa tilaa, minkä vuoksi on otettu käyttöön rajoitus, jolla sen kokoa rajoitetaan suhteessa kahteen muuhun sanaan (”Aceto” ja ”Balsamico”).

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

9. *Muutos tuote-eritelmän 8 kohtaan*

Muutos 9

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan 5 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaa.

Kuvaus: Ilmaisut, joilla ilmaistaan, että tuote ei sisällä poltettua sokeria, kielletään.

Perustelu: Tuote-eritelmässä sallitaan poltetun sokerin käyttö väriaineena. Asiaa koskevat säännöt kattavat neljä erityyppistä poltettua sokeria. Aceto Balsamico di Modena sisältää usein poltettua sokeria, jota syntyy, kun rypälemehua keitetään ja sokerit karamellisoituvat, mutta ei ole olemassa testiä, jolla voitaisiin tunnistaa poltetun sokerin luonne ja tyyppi ja määrittää, onko kyseessä luonnollisesti esiintyvä vai lisätty poltettu sokeri. Tämän vuoksi ei ole mahdollista määrittää testillä, onko markkinoilla saatavilla olevan tuotteen sisältämä poltettu sokeri lisätty tuotteeseen. Sen vuoksi katsotaan tarpeelliseksi kieltää sellaisten ilmaisujen käyttö, joilla ilmastaan, ettei balsamietikka sisällä poltettua sokeria, kuluttajille annettavana takeena, jotta varmistetaan reilu kilpailu talouden toimijoiden välillä.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Aceto Balsamico di Modena”

EU-nro: PGI-IT-0430-AM02 – 28.4.2025

SAN ( ) SMM (X)

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Aceto Balsamico di Modena”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Aceto Balsamico di Modena” on seuraavien ehtojen mukaisesti tuotettu etikka, jolla on jäljempänä esitetyt ominaisuudet.

Analyyttiset ominaisuudet

— tiheys 20 °C:ssa vähintään 1,06 kypsytetyssä tuotteessa, vähintään 1,15 ”vanhennetussa” tuotteessa ja vähintään 1,25 Riserva-tyyppisessä tuotteessa

— todellinen alkoholipitoisuus enintään 1,5 tilavuusprosenttia

— happopitoisuus vähintään 6 prosenttia kypsytetyssä tuotteessa ja 5,5 prosenttia vanhennetussa ja Riserva-tyyppisessä tuotteessa

— kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään 100 mg/l

— tuhka: vähintään 2,5 promillea – kuiva-aineen pitoisuus vähintään 30 g/l – pelkistäviä sokereita vähintään 110 g/l.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

— kirkkaus: kirkas, kiiltävä

— väri: voimakkaan tummanruskea

— tuoksu: erottuva, pitkäkestoinen, intensiivinen ja hienovarainen, miellyttävän etikkainen, mahdollisesti puumaisia vivahteita – maku: hapanimelä, tasapainoinen, miellyttävä ja erottuva.

Jos havaitaan poikkeamia tässä artiklassa määritetyistä parametreista, voidaan soveltaa menettelyä, jossa kyseistä tuotetta voidaan korjata lisäämällä tietty määrä raaka-aineita (viinietikkaa sekä keitettyä tai tiivistettyä rypäleen puristemehua) enintään 3 painoprosenttia. Jos tämä korjausmenettely on tarpeen, se tehdään kypsytysvaiheen lopussa ja joka tapauksessa ennen tuotteen sertifiointia.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

”Aceto Balsamico di Modena” valmistetaan erityisillä perinteisillä menetelmillä rypäleen puristemehusta, joka on saatu seuraavista rypälelajikkeista: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana ja Montuni. Rypäleen puristemehu on osittain käynyttä ja/tai keitettyä ja/tai tiivistettyä ja siihen on lisätty vähintään 10 vuotta kypsytettyä etikkaa, joka antaa tuotteelle sen tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet. Siihen on lisätty vähintään 10 prosenttia yksinomaan viiniä etikoimalla seuraavien isotooppisuhteiden mukaisesti tuotettua etikkaa:

— 13C:n ja 12C:n isotooppien suhde etikkahapossa (ilmaistuna hiili-13-isotoopin pitoisuutena [δ13C]): – 29,3 ‰ – – 24,3 ‰

— 18O:n ja 16O:n isotooppien suhde (ilmaistuna happi-18-isotoopin pitoisuutena [δ18O]) vedessä, kun etikkahapon happamuus on yli 9 prosenttia: vähintään –2 ‰

— 18O:n ja 16O:n isotooppien suhde (ilmaistuna happi-18-isotoopin pitoisuutena [δ18O]) vedessä, kun viinietikan happamuus on 9–6 prosenttia: vähintään –5 ‰

— deuteriumin ja vedyn suhde (D/H) metyylikohdassa (CH3) etikkahappouutteessa: 98,8–106 miljoonasosaa (ppm).

Jotta Aceto Balsamico di Modena saisi 3.2 kohdassa kuvatut ominaisuudet, keitetyllä ja/tai tiivistetyllä rypälemehulla on oltava seuraavat ominaisuudet:

— happopitoisuus vähintään 8 g/kg

— kuiva-ainepitoisuus vähintään 55 g/kg

— isotooppisuhteen parametrit:

— 13C:n ja 12C:n isotooppien suhde sokerien käymisen avulla tuotetussa alkoholissa (ilmaistuna hiili-13-isotoopin pitoisuutena [δ13C]): – 29,3 ‰ – – 24,3 ‰ – deuteriumin ja vedyn suhde (D/H) metyylikohdassa (CH3) sokerien käymisen avulla tuotetussa alkoholissa: 98,8–106 miljoonasosaa (ppm).

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Raaka-aineiden sekoittamisen sekä valmistamisen, kypsytyksen ja mahdollisen vanhentamisen on tapahduttava 4 kohdassa määritellyllä alueella.

Sekä etikoituminen ja kypsyttäminen tapahtuvat aina jostakin arvopuulajista, kuten tammesta, talvitammesta, kastanjasta, mulperipuusta tai katajasta, valmistetuissa tynnyreissä tai muissa säiliöissä vähintään 60 päivän ajan siitä päivästä, jona tarvittavat ainesosat on sekoitettu ja valmisteltu käsiteltäväksi ja jona tuote on sijoitettu edellä mainittuihin puusäiliöihin.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Aceto Balsamico di Modena saatetaan suoraan kulutukseen lasi-, puu-, keramiikka- tai terrakotta-astioissa, joiden vetoisuus on 0,100, 0,150, 0,200, 0,250, 0,375, 0,500, 0,750, 1, 1,5, 2, 3 tai 5 litraa, tai lasista, muovista tai komposiittimateriaaleista valmistetuissa enintään 25 millilitran annospakkauksissa, joissa on oltava samat päällysmerkinnät kuin pullojen etiketeissä.

Astiat, joiden vetoisuus on 0,100, 0,150 tai 0,200 litraa, eivät saa olla pallon muotoisia eikä niissä saa olla pallomaista runkoa, ja niiden kokonaiskorkeuden ja suurimman sivun pituuden suhteen tai, jos astia on lieriömäinen, halkaisijan on oltava yli 1,85.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Pakkauksissa on nimityksen ”Aceto Balsamico di Modena” rinnalla oltava selkeällä ja luettavalla kirjasimella merkintä ”Indicazione Geografica Protetta” (suojattu maantieteellinen merkintä) tai sen lyhenne italian ja/tai määräpaikkana olevan maan kielellä. Nimeen sisältyvä paikannimi ”Modena” voidaan esittää samassa tai enintään kolme kertaa suuremmassa koossa kuin sanat ”Aceto” ja ”Balsamico”. Etikettiin on merkittävä asianomaiseen SMM-nimitykseen liittyvä EU:n tunnus. Nimitykseen ”Aceto Balsamico di Modena” ei saa lisätä mitään muita kuin tässä eritelmässä nimenomaisesti hyväksyttyjä määreitä, ei edes numeerisia määreitä. Tämä koskee muun muassa adjektiiveja ”extra”, ”fine”, ”scelto”, ”selezionato”, ”riserva”, ”superiore”, ”classico” tai vastaavia. Tuotteen koostumus huomioon ottaen tuotteen merkinnöissä tai sen esillepanon yhteydessä ei saa käyttää ilmaisua ”senza caramello” (ei sisällä poltettua sokeria) tai vastaavia ilmaisuja.

Nimityksen yhteydessä voi olla ilmaisu ”invecchiato” (vanhennettu), kun tuotetta on kypsytetty vähintään kolme vuotta tynnyreissä tai muissa puusäiliöissä. Ilmaisuun ”invecchiato” (vanhennettu) voidaan liittää maininta kolmen vuoden vähimmäiskypsytysajasta. Jos tuotetta on vanhennettu tynnyreissä tai muissa puusäiliöissä vähintään kaksi vuotta lisää, nimityksen yhteyteen voidaan lisätä ilmaisu ”Riserva”, johon voidaan liittää maininta viiden vuoden vähimmäiskypsytysajasta.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Aceto Balsamico di Modena -balsamietikkaa saa valmistaa ainoastaan Modenan ja Reggio Emilian maakuntien hallinnollisella alueella.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Aceto Balsamico di Modena -etikan ja maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu tuotteen maineeseen. Aceto Balsamico di Modena -balsamietikalla on sekä Italiassa että ulkomaisilla markkinoilla vahva maine, josta todistavat tuotteen yleinen käyttö erilaisissa ruokaohjeissa ja toistuvat maininnat internetissä, lehdistössä ja muissa tiedotusvälineissä. Tämän maineen ansiosta kuluttaja tunnistaa välittömästi kyseisen tuotteen aitouden ja ainutlaatuisuuden.

Aceto Balsamico di Modena -etikka on jo pitkään ollut osa Modenan kulttuuria ja historiaa, ja tuotteen maine kaikkialla maailmassa on kiistaton. Se liittyy läheisesti taitoihin, perinteisiin ja osaamiseen, joiden avulla paikallinen väestö on kehittänyt alueelle ominaisen ainutlaatuisen tuotteen. Aceto Balsamico di Modena -etikasta on tullut osa tuotantoalueensa sosiaalis-taloudellista rakennetta, ja tulonlähde monille toimijoille. Se kuuluu myös erottamattomasti alueen ruokaperinteeseen, koska se on lukemattomien paikallisten ruokaohjeiden tärkeä ainesosa. Paikalliset tavat ja käytännöt elävät edelleen vuosien myötä vakiintuneisiin perinteisiin perustuvissa juhlissa ja tapahtumissa, jotka tarjoavat samalla kohtaamispaikan paikallisille tuottajille. ”Aceto Balsamico di Modena” on ainutlaatuinen erityistuote, joka on vuosien myötä saanut osakseen mainetta ja arvostusta kaikkialla maailmassa, ja kuluttajat yhdistävät sen näiden kahden Emilia-Romagnan maakunnan laadukkaaseen ruokakulttuuriin.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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