C/2025/4115

24.7.2025

**Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission** [1]

(C/2025/4115)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

**«Aceto Balsamico di Modena»**

**EU PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025**

1. **Dénomination du produit**

«Aceto Balsamico di Modena»

2. **Type d'indication géographique:**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts — Département de la souveraineté alimentaire et de l'hippisme

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications du cahier des charges de l'IGP «Aceto Balsamico di Modena»:

— n'incluent pas un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique protégée ou un changement de l'utilisation de cette dénomination;

— ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique; ou

— n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Modification de l'article 2*

Modification n° 1

La modification concerne l'article 2, premier alinéa, du cahier des charges et le point 3.2 du document unique.

Description: la modification introduit également pour le produit «riserva» une limite minimale spécifique de densité établie à 1,25 à 20 °C.

Justification: comme prévu pour le produit non vieilli et le produit vieilli, il est également nécessaire d'établir pour le produit dénommé «riserva» la limite minimale de densité, supérieure aux valeurs prévues pour les autres catégories.

Cette modification concerne le document unique.

2. *Modification de l'article 2*

Modification n° 2

La modification concerne l'article 2, premier alinéa, du cahier des charges et le point 3.2 du document unique.

Description: la modification précise la limite minimale d'acidité totale du produit «riserva», fixée à 5,5 %.

Justification: comme prévu pour le produit non vieilli et le produit vieilli, il est également nécessaire de définir la limite minimale d'acidité totale pour le produit «riserva».

Cette modification concerne le document unique.

3. *Modification de l'article 5*

Modification n° 3

Cette modification concerne l'article 5, premier, troisième et quatrième alinéas du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

Description: la modification consiste à déplacer des parties de l'article à l'intérieur du même article, sans modifier le texte en vigueur.

Justification: la modification est nécessaire pour rendre la description du processus de production et l'ordre chronologique des différentes étapes plus précis, plus transparents et plus compréhensibles pour tous les opérateurs du secteur et pour le consommateur.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

4. *Modification de l'article 5*

Modification n° 4

Cette modification concerne l'article 5, septième alinéa, du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

Description: cette modification explicite les deux modes différents d'assemblage des matières premières qui, selon la pratique établie, ont toujours été utilisés dans le secteur, à savoir à température ambiante et par chauffage.

Justification: comme indiqué à l'article 5, premier alinéa, l'«Aceto Balsamico di Modena» est obtenu par fermentation du moût de raisin concentré ou cuit assemblé avec du vinaigre d'au moins 10 ans d'âge et du vinaigre obtenu par acétification du vin seul. Parmi les pratiques de production établies dans le secteur et relevant de la «technologie particulière et traditionnelle» visée à l'article 5, premier alinéa, figure le double mode d'assemblage des matières premières, qui a toujours lieu soit à température ambiante soit par chauffage. Étant donné que la présente procédure de modification a conduit à une révision de l'ensemble de l'article 5 afin de le rendre plus clair, plus précis et plus complet, tant pour les opérateurs que pour les consommateurs, il est jugé nécessaire d'apporter un complément d'information sur ce point.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

5. *Modification de l'article 5*

Modification n° 5

La modification concerne l'article 5, septième alinéa, du cahier des charges et le point 3.4 du document unique.

Description: l'expression «en particulier», peu claire et non significative, est supprimée pour rendre le texte plus lisible.

Justification: la modification corrige une formulation imprécise en ce qui concerne certaines des variétés de bois généralement utilisées pour les contenants destinés à l'élaboration du produit. La liste, non contraignante ni exhaustive, ne change pas.

Cette modification concerne le document unique.

6. *Modification de l'article 5*

Modification n° 6

Cette modification concerne l'article 5, septième alinéa, du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

Description: la modification est un simple déplacement à l'intérieur d'un même article de parties de celui-ci; dans ce cas, la phrase ajoutée est reprise du quatrième alinéa (voir également modification n° 7).

Justification: la modification est nécessaire afin de rendre la description du processus de production et l'ordre des différentes étapes plus précis, plus transparents et plus compréhensibles pour tous les opérateurs du secteur et pour le consommateur.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

7. *Modification de l'article 8*

Modification n° 7

La modification concerne l'article 8, deuxième alinéa, du cahier des charges et le point 3.5 du document unique.

Description: aux différentes capacités des contenants autorisés pour la commercialisation de l'«Aceto Balsamico di Modena» est également ajoutée une capacité de 0,375 l.

Justification: compte tenu de la demande croissante, sur les marchés national, international et de l'Union, de contenants d'une capacité de 0,375 litre, il est nécessaire de compléter la liste indiquant les capacités des contenants autorisés ainsi que leur format.

Cette modification concerne le document unique.

8. *Modification de l'article 8*

Modification n° 8

La modification concerne l'article 8, quatrième alinéa, du cahier des charges et le point 3.6 du document unique.

Description: on introduit le principe selon lequel, au sein de l'IGP, le toponyme «Modena» peut être indiqué soit dans les mêmes dimensions que les autres termes de l'IGP (Aceto et Balsamico), soit dans des dimensions maximales trois fois plus grandes que celles des deux autres termes.

Justification: afin de garantir que la dénomination «Aceto Balsamico di Modena» ne soit pas utilisée selon des modalités reléguant au second plan l'élément géographique de celle-ci, il est nécessaire de prévoir un principe interdisant son utilisation dans des dimensions inférieures à celles des autres éléments de la dénomination. Cependant, pour éviter que le toponyme «Modena» n'occupe un espace excessif, une limite est également fixée pour les dimensions de ce terme par rapport à celles des autres éléments (Aceto et Balsamico).

Cette modification concerne le document unique.

9. *Modification de l'article 8*

Modification nº 9

La modification concerne l'article 8, cinquième alinéa, du cahier des charges et le point 3.6 du document unique.

Description: l'interdiction d'utiliser des indications destinées à mettre en évidence l'absence de caramel est introduite.

Justification: le cahier des charges légitime l'utilisation du caramel comme colorant; la législation en la matière prévoit l'existence de quatre types différents de caramel; l'«Aceto Balsamico di Modena» contient souvent du caramel issu du processus de cuisson du moût et de caramélisation des sucres; il n'existe aucune analyse permettant de déterminer a posteriori la nature et le type du caramel présent dans un «Aceto Balsamico di Modena» (naturellement présent ou ajouté); pour cette raison, il est impossible, à partir du produit commercialisé, de déterminer de manière analytique si le caramel présent a été ajouté ou non; il est jugé nécessaire, afin d'offrir une garantie au consommateur et d'assurer une concurrence loyale entre les acteurs économiques, d'interdire l'utilisation d'indications relatives à l'absence de caramel.

Cette modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

**«Aceto Balsamico di Modena»**

**Nº UE: PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025**

**AOP ( ) IGP (X)**

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Aceto Balsamico di Modena»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'«Aceto Balsamico di Modena» est un vinaigre produit conformément aux dispositions suivantes et possédant les caractéristiques énumérées ci-après.

Caractéristiques analytiques:

— densité à 20 °C: 1,06 au minimum pour le produit affiné, 1,15 au minimum pour le produit «vieilli» et 1,25 pour le produit «riserva»;

— titre alcoométrique acquis: 1,5 % vol. au maximum;

— acidité totale minimale: 6 % pour le produit affiné et 5,5 % pour le produit vieilli et le produit «riserva»;

— anhydride sulfureux total: 100 mg/l au maximum;

— cendres: 2,5 ‰ au minimum; - extrait sec net minimal: 30 g par litre; - sucres réducteurs: 110 g/l au minimum.

caractéristiques organoleptiques:

— limpidité: limpide et brillant;

— couleur: brun intense;

— arôme: caractéristique, persistant, intense et délicat, agréablement vinaigré, pouvant présenter des notes boisées; - saveur: aigre-douce, équilibrée, agréable, caractéristique.

Dans le cas où des écarts sont constatés par rapport aux paramètres visés au présent article, il est permis d'apporter des corrections au produit considéré par l'ajout d'une quantité de matières premières (vinaigre de vin et moût cuit ou concentré) correspondant au maximum à 3 % de la masse. Le cas échéant, la procédure de correction s'effectue au terme de la phase d'affinage ou de vieillissement et, dans tous les cas, avant la certification du produit.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'«Aceto Balsamico di Modena» est le produit obtenu, grâce à une technique particulière et traditionnelle, à partir de moûts de raisin obtenus à partir des cépages suivants: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni, partiellement fermentés et/ou cuits et/ou concentrés, auxquels sont ajoutés un certain volume de vinaigre de 10 ans d'âge au minimum destiné à conférer au produit ses caractéristiques organoleptiques typiques ainsi que du vinaigre obtenu par acétification de vin uniquement, dans une proportion d'au moins 10 %, dans le respect des rapports isotopiques suivants:

— rapport 13C/12C (exprimé enδ13C) de l'acide acétique: de - 29,3 ‰ à - 24,3 ‰;

— rapport 18O/16O (exprimé en δ18O) de l'eau, pour du vinaigre de vin ayant une acidité supérieure à 9 %: -2 ‰ au minimum;

— rapport 18O/16O (exprimé en δ18O) de l'eau, pour du vinaigre de vin ayant une acidité entre 9 % et 6 %: -5 ‰ au minimum;

— rapport D/H du site méthyle (CH3) de l'acide acétique extrait: entre 98,8 et 106 ppm.

Pour que l'«Aceto Balsamico di Modena» acquière les caractéristiques visées au point 3.2, le moût cuit et/ou concentré doit posséder les caractéristiques suivantes:

— acidité totale minimale: 8 g par kg

— extrait sec net minimal: 55 g/kg

— paramètres du rapport isotopique:

— rapport 13C/12C (exprimé en δ13C) de l'alcool produit par fermentation des sucres: de - 29,3 ‰ à - 24,3 ‰; - rapport D/H du site méthylique (CH3) de l'alcool produit par fermentation des sucres: entre 98,8 et 106 ppm.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les phases d'assemblage des matières premières, d'élaboration, d'affinage et, le cas échéant, de vieillissement doivent avoir lieu dans l'aire géographique visée au point 4.

Dans tous les cas, l'acétification et l'affinage sont effectués dans des tonneaux, des fûts ou d'autres récipients en bois noble, tels que, par exemple, le chêne, le rouvre, le châtaignier, le mûrier et le genévrier, au cours d'une période minimale de soixante jours à compter de la date à laquelle est terminé l'assemblage des matières premières à mettre en fabrication et à laquelle le produit est placé dans les récipients en bois susmentionnés.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

L'«Aceto Balsamico di Modena» doit être mis à la consommation directe dans des récipients en verre, en bois, en céramique ou en terre cuite, d'une des capacités suivantes: 0,100 l et 0,150 l et 0,200 l et 0,250 l et 0,375 l et 0,500 l et 0,750 l et 1 l et 1,5 l et 2 l et 3 l ou 5 l; et dans des récipients monodoses en verre, en matières plastiques ou composées, d'une capacité maximale de 25 ml, sur lesquels figurent les mêmes mentions que celles qui apparaissent sur les étiquettes des bouteilles.

Les récipients de 0,100 l, 0,150 l et 0,200 l n'ont pas un corps ou une forme sphérique et présentent un rapport supérieur à 1,85 entre la hauteur totale et la longueur du plus grand côté, ou du diamètre en cas de forme cylindrique.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Sur les emballages, la dénomination «Aceto Balsamico di Modena» doit être accompagnée de la mention «Indicazione Geografica Protetta» (indication géographique protégée) écrite en caractères clairs et lisibles, en entier ou sous forme abrégée, en langue italienne et/ou dans la langue du pays de destination. À l'intérieur de la dénomination, le toponyme «Modena» est indiqué dans des dimensions égales ou au maximum trois fois supérieures à celles des termes «Aceto» et «Balsamico». Le symbole de l'Union européenne associé à l'appellation IGP doit figurer sur l'étiquetage. Il est interdit d'ajouter à la dénomination «Aceto Balsamico di Modena» quelque qualificatif que ce soit, même sous forme numérique, autre que ceux prévus expressément au présent cahier des charges y inclus les adjectifs «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva», «superiore», «classico» ou similaire. Compte tenu de la composition du produit, il est interdit d'utiliser sur l'étiquetage et dans la présentation du produit l'indication «sans caramel» et autres produits similaires.

La mention «invecchiato» (vieilli) peut être associée à la dénomination du produit si la durée du vieillissement en tonneau, fût ou autres récipients en bois est d'au moins trois ans. La mention «invecchiato» (vieilli) peut s'accompagner de l'indication de la période minimale de vieillissement de trois ans. Si le vieillissement est prolongé d'au moins deux ans dans des fûts, des barriques ou d'autres récipients en bois, le terme «Riserva» peut être associé à la dénomination, avec ou sans la période minimale de vieillissement de cinq ans.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La production de l'«Aceto Balsamico di Modena» doit avoir lieu sur le territoire administratif des provinces de Modène et Reggio Emilia.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre l'«Aceto Balsamico di Modena» et l'aire géographique repose sur la réputation du produit. L'«Aceto Balsamico di Modena» jouit, sur le marché national comme sur le marché international, d'une excellente réputation, ainsi que le prouvent son utilisation fréquente dans diverses recettes et sa présence sur Internet, dans la presse et dans les médias. Grâce à cette réputation, le consommateur reconnaît immédiatement le caractère unique et authentique du produit.

L'«Aceto Balsamico di Modena» représente de longue date la culture et l'histoire de Modène, et sa réputation à travers le monde est incontestable. Son existence est étroitement liée aux connaissances, aux traditions et aux compétences des populations locales qui ont donné vie à un produit unique et typique de ces régions. L'«Aceto Balsamico di Modena» a pénétré le tissu social et économique de cette région en devenant la source de revenus de différents opérateurs et en s'intégrant également dans la tradition culinaire, en tant qu'ingrédient crucial dans de nombreuses recettes régionales. Des fêtes et des manifestations particulières, qui trouvent leur origine dans des traditions fortifiées au fil du temps, sont organisées depuis maintenant plusieurs années et les producteurs locaux qui y prennent part, notamment afin de se rencontrer, perpétuent ainsi les coutumes locales. L'«Aceto Balsamico di Modena», en tant que produit spécifique et particulier, s'est forgé avec le temps une notoriété et une réputation certaines dans le monde entier, grâce auxquelles les consommateurs associent mentalement l'«expérience» de ce produit avec l'image de qualité gastronomique du territoire des deux provinces émiliennes.

**Référence à la publication du cahier des charges**

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