C/2025/4115

2025.7.24.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott standard módosításáról szóló közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban

(C/2025/4115)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Aceto Balsamico di Modena”

EU PGI-IT-0430-AM02 – 2025.4.28.

1. **A termék elnevezése**

„Aceto Balsamico di Modena”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés(OEM)

☒ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium – Élelmiszer-önrendelkezési és Lósport Főosztály

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az „Aceto Balsamico di Modena” OFJ termékleírásának módosításai:

— nem foglalják magukban az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének, vagy ezen elnevezés használatának megváltozását,

— nem hordozzák annak veszélyét, hogy érvénytelenné válik az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat, illetve

— nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A 2. cikk módosítása*

1. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 3.2. pontját érinti.

Leírás: a módosítás bevezet egy további minimális sűrűséget a „Riserva” megnevezésű termék vonatkozásában, 20 °C-on 1,25-ben határozva meg azt.

Indokolás: a termék nem hosszan érlelt és hosszan érlelt változataihoz hasonlóan meg kell határozni a „Riserva” megnevezésű termék minimális sűrűségét is, amely nagyobb, mint a többi kategória esetében.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

2. *A 2. cikk módosítása*

2. módosítás

A módosítás a termékleírás 2. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 3.2. pontját érinti.

Leírás: a módosítás bevezet egy további minimális savtartalmat a „Riserva” megnevezésű termék vonatkozásában, konkrétan 5,5 %-ban határozva meg azt.

Indokolás: a termék nem hosszan érlelt és hosszan érlelt változataihoz hasonlóan meg kell határozni a „Riserva” elnevezésű termék minimális savtartalmát is.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

3. *Az 5. cikk módosítása*

3. módosítás

Ez a módosítás a termékleírás 5. cikkének (1), (3) és (4) bekezdését érinti, de nem érinti az egységes dokumentumot.

Leírás: a módosítás egyazon cikken belül áthelyezi a szöveg egyes részeit, de nem változtatja meg a hatályos szöveget.

Indokolás: a módosításra azért van szükség, hogy valamennyi ágazati szereplő és a fogyasztók számára pontosabb, átláthatóbb és érthetőbb módon legyen leírva az egyes szakaszok előállítási folyamata és időrendi sorrendje.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. *Az 5. cikk módosítása*

4. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikknek (7) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítás ismerteti az alapanyagok elegyítésének két különböző módszerét, amelyeket a bevett gyakorlat szerint mindig alkalmaznak az ágazatban, azaz szobahőmérsékleten, illetve hő felhasználásával.

Indokolás: amint azt az 5. cikk (1) bekezdése kimondja, az Aceto Balsamico di Modena előállítása legalább tízéves ecettel és kizárólag bor ecetesítésével előállított ecettel kevert sűrített vagy főtt szőlőmust erjesztésével történik. Az alapanyagok – mindig szobahőmérsékleten és hő felhasználásával történő – elegyítésének kettős módszere az ágazatban bevett előállítási gyakorlatok közé tartozik, és az 5. cikk (1) bekezdésében meghatározott „különleges, hagyományos technikák” részét képezi. Ez a módosítás az 5. cikk egészét felülvizsgálja annak érdekében, hogy az mind a gazdasági szereplők, mind a fogyasztók számára világosabb, pontosabb és átfogóbb legyen. Ezért szükségesnek tűnik egy további magyarázó módosítás beillesztése.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5. *Az 5. cikk módosítása*

5. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikkének (7) bekezdését és az egységes dokumentum 3.4. pontját érinti.

Leírás: a „különösen” kifejezést törölték. A kifejezés nem egyértelmű, és nem járul hozzá a szöveg olvashatóságához.

Indokolás: a módosítás a termék előállítására szolgáló tartályokhoz jellemzően használt fafajták némelyikére vonatkozó homályos megfogalmazást helyesbíti. A se nem kötelező, se nem kimerítő felsorolás nem változott.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

6. *Az 5. cikk módosítása*

6. módosítás

A módosítás a termékleírás 5. cikknek (7) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: a módosítás csak abból áll, hogy a szöveg egyes részeit ugyanazon a cikken belül áthelyezik. Ebben az esetben a beillesztett szöveg a (4) bekezdésből került át (lásd még a 7. módosítást).

Indokolás: a módosításra azért van szükség, hogy valamennyi ágazati szereplő és a fogyasztók számára pontosabb, átláthatóbb és érthetőbb módon legyen leírva az egyes szakaszok előállítási folyamata és sorrendje.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7. *A 8. cikk módosítása*

7. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (2) bekezdését és az egységes dokumentum 3.5. pontját érinti.

Leírás: az Aceto Balsamico di Modena értékesítésére engedélyezett különböző tárolóedény-méretek közé felvették a 0,375 literes méretet.

Indokolás: a kereslet nemzeti, uniós és nemzetközi szinten egyaránt növekszik. Ezért a 0,375 liter űrtartalmú tárolóedényeket fel kell venni a megfelelő formájú engedélyezett tárolóedény-méretek listájára.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

8. *A 8. cikk módosítása*

8. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (4) bekezdését és az egységes dokumentum 3.6. pontját érinti.

Leírás: bevezetésre került egy olyan szabály, amely szerint az OFJ-n belül a Modena helységnév ugyanolyan méretben tüntethető fel, mint a többi szó („Aceto” és „Balsamico”), vagy akár háromszor nagyobb is lehet, mint a másik két szó.

Indokolás: annak biztosítása érdekében, hogy az Aceto Balsamico di Modena elnevezést ne lehessen olyan módon használni, amely elhomályosítaná a földrajzi elemet, szükség van egy szabályra, amely megakadályozza, hogy a helységnév az elnevezés más elemeihez képest kisebb méretű legyen. Ugyanakkor annak elkerülése érdekében, hogy a Modena helységnév túl nagy helyet foglaljon el, méretkorlátozást is bevezettek a többi elem („Aceto” és „Balsamico”) viszonylatában.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

9. *A 8. cikk módosítása*

9. módosítás

A módosítás a termékleírás 8. cikkének (5) bekezdését és az egységes dokumentum 3.6. pontját érinti.

Leírás: a termékleírás kiegészült azzal a tilalommal, hogy nem tüntethető fel a karamelltartalom hiányára vonatkozó állítás.

Indokolás: a termékleírás lehetővé teszi a karamell színezés céljából történő felhasználását; a vonatkozó szabályok a karamell négy különböző típusára terjednek ki. Az Aceto Balsamico di Modena gyakran olyan karamellt tartalmaz, amely a must főzésekor és a cukor karamellizálódásakor jön létre; nincsenek olyan tesztek, amelyekkel a későbbiekben meghatározható lenne az Aceto Balsamico di Modena balzsamecetben jelen lévő karamell jellege és típusa, valamint az, hogy természetes módon van-e jelen vagy hozzáadták a termékhez. Ezért a forgalomba hozott termékben nem állapítható meg vizsgálatokkal, hogy a karamelltartalom hozzáadott-e vagy sem; emiatt a fogyasztók számára biztosított garanciaként és a gazdasági szereplők közötti tisztességes verseny érdekében szükségesnek tűnik az olyan állítások használatának tilalma, amelyek szerint a termék nem tartalmaz karamellt.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Aceto Balsamico di Modena”

EU-szám: PGI-IT-0430-AM02— 2025.4.28.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Aceto Balsamico di Modena”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Aceto Balsamico di Modena” a következő rendelkezések szerint előállított és az alábbiakban meghatározott jellemzőkkel rendelkező ecet.

Analitikai jellemzők:

— sűrűség 20 °C-on: az érlelt („affinato”) termék esetében legalább 1,06, a hosszan érlelt („invecchiato”) termék esetében legalább 1,15, a „Riserva” megnevezésű termék esetében pedig 1,25,

— tényleges alkoholtartalom: legfeljebb 1,5 % térfogatszázalék,

— minimális összes savtartalom: 6 % az érlelt termék esetében, és 5,5 % a hosszan érlelt és a „Riserva” termék esetében,

— összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 100 mg/l,

— hamutartalom: legalább 2,5 ezrelék, – minimális szárazanyag-tartalom: 30 g/l, – redukálócukrok: legalább 110 g/l.

Érzékszervi jellemzők:

— átlátszóság: átlátszó és csillogó,

— szín: mélybarna,

— illat: jellegzetes, tartós, intenzív és finom aroma, kellemesen savas, esetlegesen fára emlékeztető jegyekkel, – íz: édes-savanyú, kiegyensúlyozott, kellemes és jellegzetes.

Amennyiben az e cikkben említett paraméterektől való eltérések figyelhetők meg, megengedett az érintett termék javítására irányuló eljárás bizonyos mennyiségű nyersanyag (borecet és főzött vagy sűrített szőlőmust) legfeljebb 3 tömegszázalékban történő hozzáadásával. Amennyiben erre a javító eljárásra van szükség, azt az adott érlelési időszak végén, és mindenképpen a termék tanúsítása előtt kell elvégezni.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Az „Aceto Balsamico di Modena”-t részben erjesztett és/vagy főzött és/vagy sűrített, Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana és Montuni szőlőfajtákból nyert szőlőmustból készítik különleges, hagyományos technikák alkalmazásával, a jellegzetes érzékszervi tulajdonságok elérésére érdekében legalább 10 évig érlelt ecet bizonyos arányban történő hozzáadásával és legalább 10 %-ban kizárólag bor erjesztéséből származó ecet hozzáadásával, az alábbi izotóparányoknak megfelelően:

— $^{13}C/^{12}C$ arány ($\delta^{13}C$-ban kifejezve) ecetsavban: – 29,3 ‰ és – 24,3 ‰ között,

— $^{18}O/^{16}O$ arány ($\delta^{18}O$-ban kifejezve) vízben, 9 %-ot meghaladó savtartalmú borecet esetében: legalább −2 ‰,

— $^{18}O/^{16}O$ arány ($\delta^{18}O$-ban kifejezve) vízben, 9 % és 6 % közötti savtartalmú borecet esetében: legalább −5 ‰,

— deutérium/hidrogén (D/H) arány a metilnél (CH_3) az ecetsavkivonatban: 98,8–106 ppm.

Azért, hogy az „Aceto Balsamico di Modena” a 3.2. cikk szerinti tulajdonságokkal bírjon, a főzött és/vagy sűrített mustnak meg kell felelnie az alábbi jellemzőknek:

— minimális összes savtartalom: 8 g/kg,

— minimális szárazanyag-tartalom: 55 g/kg,

— izotóparány-paraméterek:

— $^{13}C/^{12}C$ arány ($\delta^{13}C$-ban kifejezve) a cukrok erjesztésével előállított alkoholban: – 29,3 ‰ és – 24,3 ‰ között; — D/H arány a metilben (CH3) a cukrok erjesztésével előállított alkoholban: 98,8–106 ppm.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A nyersanyagok elegyítésének, a feldolgozásnak és az érlelésnek a 4. pontban meghatározott területen kell történnie.

Az erjesztés és az érlelés minden esetben nemes fából, például tölgyből, kocsánytalan tölgyből, gesztenyefából, eperfából vagy borókából készült hordókban, tartályokban vagy egyéb tárolóedényekben megy végbe, az előállításhoz szükséges nyersanyagok elegyítésétől és a terméknek a fent említett fa tartályokba helyezésétől számítva legalább 60 napon keresztül.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Az „Aceto Balsamico di Modena”-t 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 vagy 5 l űrtartalmú, üveg, fa, kerámia vagy cserép tárolóedényben, vagy egyadagos, legfeljebb 25 ml űrtartalmú üveg, műanyag vagy kompozitanyag tárolóedényben kell közvetlen fogyasztásra bocsátani, ez utóbbi esetben ugyanazon jelölésekkel ellátva, mint amelyek a palackok címkéjén szerepelnek.

A 0,100 l, 0,150 l vagy 0,200 l űrtartalmú tárolóedények nem lehetnek gömb alakúak vagy gömbölyűek, és a teljes magasság és a legnagyobb oldal (illetve henger alakú tárolóedény esetén az átmérő) hossza közötti aránynak 1,85-nél nagyobbnak kell lennie.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A csomagoláson az „Aceto Balsamico di Modena” elnevezés mellett fel kell tüntetni az „Indicazione Geografica Protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratot, egyértelmű és olvasható módon, teljesen kiírva vagy rövidítve, olasz nyelven és/vagy a célország nyelvén. Az eredetmegjelölésen belül a Modena helységnév az „Aceto” és a „Balsamico” kifejezésekkel azonos méretben vagy legfeljebb háromszor nagyobb méretben tüntethető fel. A címkén fel kell tüntetni az OFJ megjelöléshez társított uniós szimbólumot. Az „Aceto Balsamico di Modena” elnevezéshez tilos bármilyen, a termékleírásban külön nem nevesített – akár számokban kifejezett – minősítést fűzni, beleértve az „extra”, „fine”, „scelto”, „selezionato”, „riserva”, „superiore”, „classico” vagy hasonló jelzőket is. Tekintettel a termék összetételére, a „senza caramello” (karamellt nem tartalmaz) vagy hasonló felirat nem tüntethető fel a termék címkéjén vagy kiszerelésén.

Az „invecchiato” (hosszan érlelt) kifejezés akkor jelenhet meg az elnevezés mellett, ha a terméket legalább három évig érlelték hordókban, tartályokban vagy más fa tárolóedényekben. Az „invecchiato” kifejezés kiegészíthető a legalább hároméves érlelési időszak megjelölésével. Amennyiben a hordókban, tartályokban vagy egyéb fa tárolóedényekben történő érlelést legalább két évvel meghosszabbítják, az elnevezés kiegészíthető a „Riserva” kifejezéssel, a legalább ötéves érlelési idő feltüntetése mellett vagy anélkül.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az „Aceto Balsamico di Modena” balzsamecetet Modena és Reggio Emilia megye közigazgatási területén kell előállítani.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az „Aceto Balsamico di Modena” és a földrajzi terület közötti kapcsolat a termék hírnevén alapul. Az „Aceto Balsamico di Modena” a belföldi piacon és a külföldi piacokon egyaránt kiváló hírnévnek örvend: ezt bizonyítja a gyakori alkalmazása különféle ételreceptekben, valamint bevett előfordulása az interneten, a sajtóban és a médiában. E hírnévnek köszönhetően a fogyasztó azonnal felismeri a szóban forgó termék egyedülállóságát és eredetiségét.

Az „Aceto Balsamico di Modena” már jó ideje képviseli Modena történelmét és kultúráját, és világszerte szerzett hírneve kétségbevonhatatlan. Létezése szorosan kötődik azoknak az embereknek az ismereteihez, hagyományaihoz és szakértelméhez, akik létrehozták ezt az egyedi és a térségre jellemző terméket. Az „Aceto Balsamico di Modena” e térség társadalmi és gazdasági életének részévé vált, jövedelemforrást jelentve számos piaci szereplőnek; a konyhaművészeti hagyományoknak is szerves részévé vált, mivel számos tájjellegű étel elkészítéséhez nélkülözhetetlen alapanyag. Sok éve tartanak külön fesztiválokat és rendezvényeket, amelyek régóta bevett hagyományokra nyúlnak vissza, és amelyek a részt vevő helyi termelők számára is alkalmat kínálnak a találkozásra, fenntartva ezáltal a helyi szokásokat. Sajátos és jellegzetes termékként az „Aceto Balsamico di Modena” az idők során kétségbevonhatatlan hírnevet és megbecsülést szerzett az egész világon, és ennek köszönhetően a fogyasztók fejükben összekapcsolják a „termékélményt” Emilia Romagna szóban forgó két megyéjének konyhaművészeti kiválóságával.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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