C/2025/4115

24.7.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/4115)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Aceto Balsamico di Modena»

EU PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025

1. **Nome del prodotto**

«Aceto Balsamico di Modena»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☒ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche del disciplinare della IGP Aceto Balsamico di Modena

— non includono una modifica del nome della denominazione d'origine protetta o dell'indicazione geografica protetta, o dell'uso di tale denominazione;

— non rischiano di alterare il legame con la zona geografica di cui al documento unico; o

— non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 1

La modifica riguarda l'articolo 2, primo comma del disciplinare e il punto 3.2 del documento unico.

Descrizione: la modifica introduce anche per il prodotto riserva uno specifico limite minimo di densità a 20 °C, individuato in 1,25.

Giustificazione: come è previsto per il prodotto non invecchiato e per quello invecchiato, anche per il prodotto denominato «riserva» è necessario individuare il limite minimo di densità, superiore ai valori previsti per le altre categorie.

La modifica interessa il documento unico.

2. *Modifica dell'articolo 2*

Modifica n. 2

la modifica riguarda l'articolo 2, primo comma del disciplinare e il punto 3.2 del documento unico.

Descrizione: la modifica specifica quale sia il limite minimo di acidità totale anche del prodotto «riserva», fissato al 5,5 per cento.

Giustificazione: come è previsto per il prodotto non invecchiato e per quello invecchiato, anche per il prodotto «riserva» è necessario individuare il limite minimo di acidità totale.

La modifica interessa il documento unico.

3. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 3

La modifica riguarda l'articolo 5, primo, terzo e quarto comma del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica consiste in alcuni spostamenti di parti dell'articolo all'interno dell'articolo stesso ma senza modificare il testo vigente.

Giustificazione: la modifica risulta necessaria al fine di rendere più precisa, trasparente e comprensibile a tutti gli operatori del settore e al consumatore la descrizione del processo produttivo e l'ordine cronologico dei singoli passaggi.

La modifica non interessa il documento unico.

4. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 4

La modifica riguarda l'articolo 5, settimo comma del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica esplicita le due diverse modalità di assemblaggio delle materie prime che, da prassi consolidata, vengono da sempre utilizzate nel settore, ovvero a temperatura ambiente e tramite riscaldamento.

Giustificazione: come indicato dal comma 1 dell'art. 5, l'Aceto Balsamico di Modena è ottenuto dalla fermentazione del mosto d'uva concentrato o cotto assemblato con aceto vecchio di almeno 10 anni e aceto ottenuto per acetificazione del solo vino. Tra le pratiche produttive consolidate nel settore e comprese nella «particolare e tradizionale tecnologia» indicata al primo comma dello stesso articolo 5, rientra la duplice modalità di assemblaggio delle materie prime, che da sempre avviene sia a temperatura ambiente sia tramite riscaldamento. Considerato che con la presente procedura di modifica si è operato una revisione dell'intero articolo 5 al fine di renderlo più chiaro, preciso e completo sia per gli operatori che per i consumatori, si ritiene necessario apportare una modifica integrativa che espliciti questo aspetto.

La modifica non interessa il documento unico.

5. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 5

La modifica riguarda l'articolo 5, settimo comma del disciplinare e il punto 3.4 del documento unico.

Descrizione: viene eliminata l'espressione «in particolare», poco chiara e ininfluente per rendere più leggibile il testo.

Giustificazione: la modifica corregge una formulazione imprecisa riguardo alcune delle varietà di legno tipicamente utilizzate per i contenitori dedicati all'elaborazione del prodotto. L'elenco, comunque non vincolante o esaustivo, non cambia.

La modifica interessa il documento unico.

6. *Modifica dell'articolo 5*

Modifica n. 6

La modifica riguarda l'articolo 5, settimo comma del disciplinare e non riguarda il documento unico.

Descrizione: la modifica è un semplice spostamento all'interno dello stesso articolo di parti di esso; in questo caso, la frase inserita viene ripresa dal quarto comma (vedi anche modifica n. 7).

Giustificazione: la modifica risulta necessaria al fine di rendere più precisa, trasparente e comprensibile a tutti gli operatori del settore e al consumatore la descrizione del processo produttivo e l'ordine dei singoli passaggi.

La modifica non interessa il documento unico.

7. *Modifica dell'articolo 8*

Modifica n. 7

La modifica riguarda l'articolo 8, secondo comma del disciplinare e il punto 3.5 del documento unico.

Descrizione: alle diverse capacità dei contenitori ammessi per la commercializzazione dell'Aceto Balsamico di Modena si aggiunge anche il 0,375 l.

Giustificazione: vista la crescente richiesta sul mercato nazionale, comunitario e internazionale anche di contenitori della capacità di 0,375 l risulta necessario integrare l'elenco delle capacità dei contenitori ammessi con il relativo formato.

La modifica interessa il documento unico.

8. *Modifica dell'articolo 8*

Modifica n. 8

La modifica riguarda l'articolo 8, quarto comma del disciplinare e il punto 3.6 del documento unico.

Descrizione: viene introdotto il principio secondo cui, all'interno della IGP, il toponimo Modena può essere riportato con dimensioni uguali agli altri termini dell'IGP (Aceto e Balsamico), oppure con dimensioni superiori entro il limite massimo del triplo degli altri due termini.

Giustificazione: al fine di garantire che l'uso della denominazione Aceto Balsamico di Modena non avvenga con modalità che mettano in secondo piano l'elemento geografico della stessa, è necessario prevedere un principio che vieti il suo utilizzo con dimensioni inferiori a quelle degli altri elementi denominativi. Per contro, per evitare che il toponimo Modena, occupi uno spazio eccessivo, si introduce anche un limite alla dimensione dello stesso in relazione a quelle degli altri elementi (Aceto e Balsamico).

La modifica interessa il documento unico.

9. *Modifica dell'articolo 8*

Modifica n. 9

La modifica riguarda l'articolo 8, quinto comma del disciplinare e il punto 3.6 del documento unico.

Descrizione: viene introdotto il divieto di utilizzare indicazioni finalizzate a evidenziare l'assenza di caramello.

Giustificazione: considerato che il disciplinare legittima l'utilizzo del caramello con finalità di colorante; la normativa in materia prevede l'esistenza di quattro diverse tipologie di caramello; nell'Aceto Balsamico di Modena è spesso presente caramello derivante dal processo di cottura del mosto e caramellizzazione degli zuccheri; non esistono analisi in grado di determinare a posteriore la natura e la tipologia del caramello presente in un Aceto Balsamico di Modena (se naturalmente presente o aggiunto); per tale motivo è impossibile, partendo dal prodotto commercializzato, determinare analiticamente se il caramello presente sia stato aggiunto o meno; si ritiene necessario, al fine di garantire il consumatore e la leale concorrenza tra i soggetti economici, vietare l'utilizzo di indicazioni riferite all'assenza di caramello.

La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Aceto Balsamico di Modena»

N. UE: PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denominazione (denominazioni) (della DOP o IGP)**

«Aceto Balsamico di Modena»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

L'«Aceto Balsamico di Modena» è un aceto prodotto nel rispetto delle seguenti disposizioni avente le caratteristiche elencate di seguito.

Caratteristiche analitiche:

— densità a 20 °C: non inferiore a 1,06 per il prodotto affinato, non inferiore a 1,15 per il prodotto «invecchiato» e a 1,25 per il prodotto «riserva»;

— titolo alcolometrico effettivo non superiore a 1,5 % in volume;

— acidità totale minima: 6 % per il prodotto affinato e 5,5 % per i prodotti «invecchiato» e «riserva»;

— anidride solforosa totale: massimo 100 mg/l;

— ceneri: minimo 2,5 ‰; — estratto secco minimo: 30 g/l; — zuccheri riduttori: minimo 110 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

— limpidezza: limpido e brillante;

— colore: bruno intenso;

— odore: caratteristico, persistente, intenso e delicato, gradevolmente acetico, con eventuali note legnose; — sapore: agrodolce, equilibrato, gradevole, caratteristico.

Con riferimento ai parametri di cui al presente articolo, nel caso in cui si verifichino scostamenti dai suddetti limiti è ammessa una procedura di correzione del prodotto in questione tramite l'aggiunta di un'aliquota di materie prime (aceto di vino e mosto cotto o concentrato) fino ad un limite massimo pari al 3 % della massa. La procedura di correzione, qualora necessaria, viene effettuata al termine della fase di affinamento o invecchiamento e comunque prima della certificazione del prodotto.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

L'«Aceto Balsamico di Modena» è il prodotto ottenuto, con particolare e tradizionale tecnologia, dai mosti d'uva ottenuti da uve provenienti dai seguenti vitigni: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni, parzialmente fermentati e/o cotti e/o concentrati, con l'aggiunta di una aliquota di aceto vecchio di almeno 10 anni, in modo da conferire al prodotto i caratteri organolettici tipici, e con l'aggiunta di aceto ottenuto per acetificazione di solo vino nella misura di almeno il 10 % rientrante nei seguenti limiti di rapporto isotopico:

— rapporto 13C/12C (espresso in δ13C) dell'acido acetico: da - 29,3 ‰ a - 24,3 ‰;

— rapporto 18O/16O (espresso in δ18O) dell'acqua, per aceto di vino avente un'acidità superiore a 9 %: minimo -2 ‰;

— rapporto 18O/16O (espresso in δ18O) dell'acqua, per aceto di vino con acidità tra 9 % e 6 %: minimo -5 ‰;

— rapporto D/H del sito metilico (CH3) dell'acido acetico estratto: da 98,8 a 106 ppm.

Al fine di garantire che l'«Aceto Balsamico di Modena» acquisisca le caratteristiche di cui al punto 3,2 è necessario che il mosto cotto e/o concentrato possieda le seguenti caratteristiche:

— acidità totale minima: 8 g/kg

— estratto secco netto minimo: 55 g/kg

— limiti di rapporto isotopico:

— rapporto 13C/12C (espresso in δ13C) dell'alcool di fermentazione degli zuccheri: da - 29,3 ‰ a - 24,3 ‰; — rapporto D/H del sito metilico (CH3) di alcool di fermentazione degli zuccheri: da 98,8 a 106 ppm.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Le fasi di assemblaggio delle materie prime, elaborazione, affinamento e, quando effettuato, l'invecchiamento devono avvenire nel territorio delimitato al punto 4.

In ogni caso, l'acetificazione e l'affinamento avvengono in botti, barili o altri recipienti di legno pregiato, quali, ad esempio, quercia, rovere, castagno, gelso e ginepro, nell'arco di un periodo minimo di 60 giorni a partire dalla data in cui è terminato l'assemblaggio delle materie prime da avviare alla elaborazione e il prodotto è stato immesso nei suddetti recipienti di legno.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

I contenitori nei quali l'«Aceto Balsamico di Modena» è immesso al consumo diretto devono essere in vetro, in legno, in ceramica o in terracotta, delle seguenti capacità: 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; e in contenitori monodose di vetro, di plastica o di materiali composti, di capacità massima di 25 ml, sulle quali sono riportate le stesse diciture che figurano sulle etichette delle bottiglie.

I recipienti di capacità pari a 0,100 l; 0,150 l; 0,200 l, non hanno corpo o forma sferica e presentano un rapporto tra altezza totale e lunghezza del lato maggiore, ovvero del diametro in caso di forma cilindrica, superiore a 1,85.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Sulle confezioni la denominazione «Aceto Balsamico di Modena» deve essere accompagnata dalla dicitura «Indicazione Geografica Protetta» scritta in caratteri chiari e leggibili, per esteso o in forma abbreviata, in lingua italiana e/o nella lingua del paese di destinazione. All'interno della denominazione il toponimo Modena è riportato con dimensioni uguali o superiori, nel limite del triplo, a quelle dei termini «Aceto» e «Balsamico». Il simbolo dell'Unione associato alla denominazione IGP deve figurare nell'etichettatura. È vietato aggiungere alla denominazione «Aceto Balsamico di Modena» qualsiasi aggettivo qualificativo, anche sotto forma numerica, diverso da quelli esplicitamente previsti nel presente disciplinare, inclusi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva», «superiore», «classico» od altro simile. Considerata la composizione del prodotto, è vietato l'uso in etichettatura e nella presentazione del prodotto dell'indicazione «senza caramello» e di altre similari.

Il termine «invecchiato» può essere abbinato alla denominazione qualora l'invecchiamento si sia prolungato per un periodo non inferiore a 3 anni in botti, barili o altri recipienti in legno. Alla dicitura «invecchiato» può essere affiancata l'indicazione del periodo minimo di invecchiamento pari a 3 anni. Qualora l'invecchiamento sia prolungato ulteriormente per almeno due anni in botti, barili o altri recipienti di legno il termine «Riserva» potrà essere abbinato alla denominazione unitamente o meno al periodo minimo di invecchiamento pari a 5 anni.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La produzione dell'«Aceto Balsamico di Modena» deve essere effettuata nel territorio amministrativo delle province di Modena e Reggio Emilia.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra l'«Aceto Balsamico di Modena» e la zona geografica si basa sulla reputazione del prodotto. La reputazione di cui gode l'«Aceto Balsamico di Modena» sia sul mercato nazionale che internazionale è cosa nota ed ampiamente dimostrata dal frequente impiego in diverse ricette, dalla consolidata presenza in internet, nella stampa e nei media. Questa reputazione favorisce il consumatore nel riconoscere immediatamente l'unicità e l'autenticità del prodotto in argomento.

L'«Aceto Balsamico di Modena» rappresenta, da diverso tempo, la cultura e la storia di Modena e la reputazione di cui gode in tutto il mondo è innegabile. La sua esistenza è strettamente collegata alle conoscenze, alle tradizioni ed alle competenze di quelle popolazioni locali che hanno dato vita ad un prodotto esclusivo e tipico di quei territori. L'«Aceto Balsamico di Modena» è entrato nel tessuto sociale ed economico di questo territorio divenendo la fonte di reddito di diversi operatori e parte integrante anche della tradizione culinaria, vista la sua presenza da protagonista in innumerevoli ricette regionali. Sagre e manifestazioni specifiche si susseguono ormai da diversi anni, risalenti a tradizioni consolidate nel tempo, alle quali partecipano i produttori locali anche come momento di incontro, perpetuando così gli usi locali. In quanto prodotto specifico e peculiare, l'«Aceto Balsamico di Modena» ha assunto nel tempo notorietà e fama solide in tutto il mondo, grazie alle quali i consumatori idealmente connettono il «vissuto» del prodotto all'immagine di qualità gastronomica del territorio delle due province emiliane.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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