C/2025/4115

2025 7 24

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/4115)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Aceto Balsamico di Modena“

ES Nr. PGI-IT-0430-AM02 – 2025 4 28

1. **Produkto pavadinimas**

„Aceto Balsamico di Modena“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☒ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija, Apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir žirgų sporto departamentas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SGN „Aceto Balsamico di Modena“ žymimo produkto specifikacijos pakeitimais:

— nekeičiamas saugomos kilmės vietos nuorodos ar saugomos geografinės nuorodos pavadinimas arba to pavadinimo naudojimas,

— nepanaikinamas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove arba

— nenustatomi papildomi prekybos produktu apribojimai.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *2 straipsnio pakeitimas*

1 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio 1 dalimi ir bendrojo dokumento 3.2 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu nustatomas dar vienas mažiausias tankis – 1,25 20 °C temperatūroje, jei tai produktas, žymimas terminu „Riserva“.

Pagrindimas. Kaip ir nebrandinto ir brandinto produkto versijoms, taip ir produktui, žymimam terminu „Riserva“, būtina nurodyti mažiausią tankį, kuris yra didesnis nei nustatytasis kitoms kategorijoms.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *2 straipsnio pakeitimas*

2 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio 1 dalimi ir bendrojo dokumento 3.2 punktu.

Aprašymas. Pakeitimu nustatomas dar vienas mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5,5 proc., jei tai produktas, žymimas terminu „Riserva“.

Pagrindimas. Kaip ir nebrandinto ir brandinto produkto versijoms, taip ir produktui, žymimam terminu „Riserva“, būtina nurodyti mažiausią bendrąjį rūgštingumą.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *5 straipsnio pakeitimas*

3 pakeitimas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 1, 3 ir 4 dalimis, tačiau nėra susijęs su bendruoju dokumentu.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu tam tikros teksto dalys perkeliamos į kitas to paties straipsnio vietas, tačiau galiojantis tekstas nekeičiamas.

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas siekiant visiems sektoriaus veiklos vykdytojams ir vartotojams tiksliau, skaidriau ir suprantamiau apibūdinti gamybos procesą ir kiekvieno etapo chronologinę tvarką.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *5 straipsnio pakeitimas*

4 pakeitimas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 7 dalimi, tačiau nėra susijęs su bendruoju dokumentu.

Aprašymas. Pakeitimu paaiškinami du skirtingi pirminių medžiagų maišymo metodai, kurie pagal nusistovėjusią praktiką visada naudojami sektoriuje, t. y. maišymas kambario temperatūroje ir naudojant šilumą.

Pagrindimas. Kaip nurodyta 5 straipsnio 1 dalyje, produktas „Aceto Balsamico di Modena“ gaminamas fermentuojant koncentruotą arba virtą vynuogių misą, sumaišytą su ne senesniu kaip dešimties metų actu ir actu, pagamintu gryno vyno fermentacijos į actą būdu. Dvigubas pirminių medžiagų maišymo metodas – visuomet kambario temperatūroje ir naudojant šilumą – yra vienas iš nusistovėjusių gamybos būdų šiame sektoriuje ir yra įtrauktas į 5 straipsnio 1 dalyje nurodytus specifinius tradicinius metodus. Šia pakeitimų procedūra peržiūrimas visas 5 straipsnis, kad jis būtų aiškesnis, tikslesnis ir suprantamesnis tiek veiklos vykdytojams, tiek vartotojams. Todėl manoma, kad būtina įtraukti papildomą aiškinamąjį pakeitimą.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *5 straipsnio pakeitimas*

5 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 7 dalimi ir bendrojo dokumento 3.4 punktu.

Aprašymas. Išbraukiama formuluotė „visų pirma“. Ji neaiški ir nepadeda lengviau skaityti teksto.

Pagrindimas. Pakeitimu ištaisoma neaiški formuluotė dėl kai kurių rūšių medienos, paprastai naudojamos indams, kuriuose gaminamas produktas. Sąrašas, kuris nėra nei privalomas, nei baigtinis, nekeičiamas.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *5 straipsnio pakeitimas*

6 pakeitimas

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 7 dalimi, tačiau nėra susijęs su bendruoju dokumentu.

Aprašymas. Šiuo pakeitimu tam tikros teksto dalys tik perkeliamos į kitas to paties straipsnio vietas. Šiuo atveju įterpta 4 punkto formuluotė (taip pat žr. 7 pakeitimą).

Pagrindimas. Pakeitimas būtinas siekiant visiems sektoriaus veiklos vykdytojams ir vartotojams tiksliau, skaidriau ir suprantamiau apibūdinti gamybos procesą ir kiekvieno etapo chronologinę tvarką.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

7. *8 straipsnio pakeitimas*

7 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 2 dalimi ir bendrojo dokumento 3.5 punktu.

Aprašymas. Išplėstas įvairių dydžių taros, kurioje leidžiama parduoti produktą „Aceto Balsamico di Modena“, sąrašas, įtraukiant 0,375 litro talpos tarą.

Pagrindimas. Paklausa didėja nacionaliniu, ES ir tarptautiniu lygmenimis. Todėl į leidžiamos naudoti atitinkamos formos taros dydžių sąrašą būtina įtraukti 0,375 litro talpos tarą.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

8. *8 straipsnio pakeitimas*

8 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 4 dalimi ir bendrojo dokumento 3.6 punktu.

Aprašymas. Įtraukta taisyklė, kad, užrašant SGN, vietovardis Modena gali būti tokio paties dydžio kaip ir kiti žodžiai („Aceto“ ir „Balsamico“) arba ne daugiau kaip tris kartus didesnis už kitus du žodžius.

Pagrindimas. Siekiant užtikrinti, kad nuoroda „Aceto Balsamico di Modena“ nebūtų naudojama taip, kad būtų sumenkintas jos geografinis elementas, būtina nustatyti taisyklę, kuri neleistų vietovardžio pateikti mažesnio dydžio nei kiti nuorodos elementai. Kita vertus, siekiant, kad vietovardis Modena neužimtų per daug vietos, taip pat nustatytas dydžio apribojimas kitų elementų – „Aceto“ ir „Balsamico“ – atžvilgiu.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

9. *8 straipsnio pakeitimas*

9 pakeitimas

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsnio 5 dalimi ir bendrojo dokumento 3.6 punktu.

Aprašymas. Įtrauktas draudimas vartoti formuluotę, kurioje teigiama, kad karamelės sudėtyje nėra.

Pagrindimas. Produkto specifikacijoje karamelę leidžiama naudoti dažymo tikslais. Atitinkamos taisyklės taikomos keturioms skirtingoms karamelės rūšims. Produkto „Aceto Balsamico di Modena“ sudėtyje dažnai yra karamelės, kuri susidaro verdant misą ir karamelizuojant cukrų. Nėra jokių bandymų, kuriais vėliau būtų galima nustatyti produkto „Aceto Balsamico di Modena“ sudėtyje esančios karamelės pobūdį ir rūšį, taip pat tai, ar ji susidarė natūraliai, ar jos buvo pridėta. Dėl šios priežasties bandymais neįmanoma nustatyti, ar į rinkoje esantį produktą buvo įdėta karamelės, ar ne. Todėl manoma, kad būtina uždrausti vartoti terminus, kuriais nurodoma, kad karamelės sudėtyje nėra, siekiant suteikti garantiją vartotojams ir užtikrinti sąžiningą ekonominės veiklos vykdytojų konkurenciją.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Aceto Balsamico di Modena“

ES Nr. PGI-IT-0430-AM02 – 2025 4 28

SKVN ( ) SGN (X)

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Aceto Balsamico di Modena“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Aceto Balsamico di Modena“ yra actas, kuris gaminamas pagal toliau išdėstytas nuostatas ir kuriam būdingos toliau nurodytos savybės.

Analitinės savybės

— subrandinto produkto tankis 20 °C temperatūroje – ne mažesnis kaip 1,06, sendinto produkto tankis – ne mažesnis kaip 1,15, o produkto, žymimo terminu „Riserva“, tankis – 1,25,

— faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais – ne didesnė kaip 1,5 proc. tūrio,

— mažiausias bendrasis galutinio produkto rūgštingumas – 6 proc., produkto, žymimo terminu „Riserva“ – 5,5 proc.,

— bendras sieros dioksido kiekis – ne didesnis kaip 100 mg/l,

— pelenų – ne mažiau kaip 2,5 ‰, — mažiausias sausosios medžiagos kiekis – 30 g/l, — redukuojančiųjų cukrų – ne mažiau kaip 110 g/l.

Juslinės savybės

— skaidrumas – skaidrus ir spindintis,

— spalva – tamsiai ruda,

— kvapas – išskirtinis, ilgai išliekantis, intensyvus ir subtilus, maloniai rūgštus, galimi medžio aromatai, – skonis – saldžiarūgštis, harmoningas, malonus ir savitas.

Jei pastebima nukrypimų nuo šiame straipsnyje nurodytų parametrų, leidžiama taikyti procedūrą, pagal kurią atitinkamo produkto savybes galima koreguoti pridedant tam tikrą kiekį (ne daugiau kaip 3 proc. masės) žaliavų (vyno acto ir virtos arba koncentruotos vynuogių misos). Ši koregavimo procedūra (jei reikalinga) atliekama brandinimo ar sendinimo laikotarpio pabaigoje ir visais atvejais prieš patvirtinant produktą.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Produktas „Aceto Balsamico di Modena“ gaminamas naudojant specifinius ir tradicinius metodus iš vynuogių misos, gautos iš veislių „Lambrusco“, „Sangiovese“, „Trebbiani“ [sic], „Albana“, „Ancellotta“, „Fortana“ ir „Montuni“ vynuogių ir iš dalies fermentuotos ir (arba) virtos, ir (arba) koncentruotos, į ją papildomai pridedant bent 10 metų senumo acto, kad produktas įgytų jam būdingas juslines savybes, ir bent 10 proc. acto, gauto vyno fermentacijos į actą būdu, laikantis šių izotopų santykių:

— 13C / 12C santykis (išreikštas δ13C) acto rūgštyje – nuo – 29,3 ‰ iki – 24,3 ‰,

— 18O / 16O santykis (išreikštas δ18O) vandenyje, jei tai vyno actas, kurio rūgštingumas didesnis nei 9 proc., – ne mažiau kaip –2 ‰,

— 18O / 16O santykis (išreikštas δ18O) vandenyje, jei tai vyno actas, kurio rūgštingumas nuo 9 iki 6 proc., – ne mažiau kaip –5 ‰,

— deuterio / vandenilio (D / H) santykis metilo vietoje (CH3) acto rūgšties ekstrakte – nuo 98,8 iki 106 ppm.

Norint, kad produktas „Aceto Balsamico di Modena“ įgytų 3.2 straipsnyje nurodytas savybes, virtai ir (arba) koncentruotai vynuogių misai turi būti būdingos tokios savybės:

— mažiausias bendrasis rūgštingumas – 8 g/kg,

— mažiausias sausojo ekstrakto kiekis – 55 g/kg,

— izotopų santykio parametrai:

— 13C / 12C santykis (išreikštas δ13C) alkoholyje, gautame fermentuojant cukrus – nuo – 29,3 ‰ iki – 24,3 ‰, – D / H santykis metilo vietoje (CH3) alkoholyje, gautame fermentuojant cukrus – nuo 98,8 iki 106 ppm.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Žaliavų maišymo, paruošimo, brandinimo ir, kai taikoma, sendinimo etapai turi būti atliekami 4 punkte apibrėžtoje vietovėje.

Visais atvejais vyno fermentacija į actą ir brandinimas vyksta statinaitėse, statinėse ar kitose talpyklose, pagamintose iš aukštos kokybės medienos, pavyzdžiui, ąžuolo, bekočio ąžuolo, kaštono, šilkmedžio ar kadagio, ne mažiau kaip 60 dienų skaičiuojant nuo dienos, kurią žaliavos sumaišomos ir yra tinkamos ruošti ir produktas supilamas į pirmiau minėtas medines talpyklas.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Tiesiogiai vartoti skirtas produktas „Aceto Balsamico di Modena“ pateikiamas išpilstytas į stiklines, medines, keramines arba degto molio talpyklas, kurių talpa: 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 arba 5 l, arba į vienadozes stiklines, plastikines arba iš sudėtinių medžiagų pagamintas talpyklas, kurių didžiausia talpa – 25 ml, su tokiais pačiais užrašais kaip ir ant butelių etikečių.

Talpyklos, kurių talpa 0,100 l, 0,150 l ar 0,200 l, arba jų pagrindinė dalis negali būti sferinės formos, o jų bendro aukščio ir didžiausio šono ilgio santykis arba skersmuo, jei talpykla cilindrinė, turi būti didesnis kaip 1,85.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant pakuočių šalia pavadinimo „Aceto Balsamico di Modena“ turi būti užrašas „Saugoma geografinė nuoroda“ (it. *Indicazione Geografica Protetta*), parašytas aiškiomis ir įskaitomomis raidėmis, arba jo trumpinys italų kalba ir (arba) tos šalies, kurios rinkai skirta prekė, kalba. Nuorodoje vietovardis Modena gali būti tokio paties dydžio arba ne daugiau kaip tris kartus didesnis už žodžius „Aceto“ ir „Balsamico“. Etiketėje turi būti su SGN susijęs ES simbolis. Prie pavadinimo „Aceto Balsamico di Modena“ draudžiama pridėti bet kokį apibūdinantį žodį, net jei jis pateikiamas skaitmenine forma, išskyrus aiškiai šioje specifikacijoje nurodytus būdvardžius, įskaitant: „extra“, „fine“, „scelto“, „selezionato“, „riserva“, „superiore“, „classico“ ar panašius. Atsižvelgiant į produkto sudėtį, žodžiai „senza caramello“ (sudėtyje nėra karamelės) ar panašūs žodžiai negali būti vartojami ženklinant ar pateikiant produktą.

Jei produktas ne trumpiau kaip tris metus sendintas statinaitėse, statinėse ar kitose medinėse talpyklose, šalia pavadinimo leistinas terminas „invecchiato“ (sendintas). Prie termino „sendintas“ gali būti nurodoma mažiausia trejų metų sendinimo trukmė. Jei sendinimas statinaitėse, statinėse ar kitose medinėse talpyklose pratęsiamas bent dvejiems metams, prie nuorodos gali būti pridedamas terminas „Riserva“, nurodant mažiausią penkerių metų sendinimo trukmę arba jos nenurodant.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Produktas „Aceto Balsamico di Modena“ turi būti gaminamas Modenos ir Emilijos Redžo provincijų administracinėje teritorijoje.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Produkto „Aceto Balsamico di Modena“ ir geografinės vietovės ryšys grindžiamas geru produkto vardu. Produkto „Aceto Balsamico di Modena“ vardas gerai žinomas tiek vidaus, tiek tarptautinėje rinkoje. Tą aiškiai rodo dažnas jo minėjimas įvairiuose receptuose, apie jį daug informacijos pateikiama internete, spaudoje, visuomenės informavimo priemonėse. Nepriekaištingas vardas padeda vartotojui iš karto atpažinti šio produkto unikalumą ir autentiškumą.

Produktas „Aceto Balsamico di Modena“ nuo seno neatsiejamas nuo Modenos kultūros ir istorijos, o jo visame pasaulyje gerai žinomas vardas yra nepaneigiamas. Šis išskirtinis savitas vietos produktas – jį sukūrusių vietos gyventojų žinių, tradicijų ir gebėjimų vaisius. Produktas „Aceto Balsamico di Modena“ tapo neatskiriamu šios vietovės socialinės ir ekonominės struktūros elementu – tai daugelio veiklos vykdytojų pajamų šaltinis ir neatsiejamas tradicinių vietos patiekalų ingredientas, daugelyje regiono receptų naudojamas kaip pagrindinė sudedamoji dalis. Jau daugybę metų vyksta iš senovės tradicijų kilusios šiam produktui skirtos šventės ir renginiai, kuriuose dalyvauja bei susitinka vietos gamintojai; taip kartu tęsiami vietos papročiai. Bėgant laikui dėl savitų ir išskirtinių savybių produktas „Aceto Balsamico di Modena“ tapo žinomas ir vertinamas visame pasaulyje, o vartotojai produktą mintyse sieja su dviejų Emilijos Romanijos provincijų gastronomijos kokybės įvaizdžiu.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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