C/2025/4115

24.7.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/4115)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Aceto Balsamico di Modena”

ES Nr.: PGI-IT-0430-AM02 – 28.4.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Aceto Balsamico di Modena”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☒ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrijas Pārtikas suverenitātes un jāšanas sporta departaments

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar AĢIN “Aceto Balsamico di Modena” apzīmētā produkta specifikācijas grozījumi:

— neietver izmaiņas aizsargātajā cilmes vietas nosaukumā vai aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukumā, ne arī šā nosaukuma izmantošanā,

— nerada risku, ka saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā, un

— neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma (grozījumu) apraksts**

1. *Grozījums 2. punktā*

Grozījums Nr. 1

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 3.2. punktu.

Apraksts: ar grozījumu tiek ieviests vēl viens minimālais blīvums, proti, 1,25 20 °C temperatūrā produktam *Riserva*.

Pamatojums: tāpat kā neizturētajam un izturētajam produkta variantam, ir jānosaka minimālais blīvums arī produktam *Riserva*, kura minimālais blīvums ir augstāks nekā pārējām kategorijām.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. *Grozījums 2. punktā*

Grozījums Nr. 2

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta 1. apakšpunktu un vienotā dokumenta 3.2. punktu.

Apraksts: ar grozījumu tiek ieviests vēl viens minimālais kopējais skābums, proti, 5,5 % produktam *Riserva*.

Pamatojums: tāpat kā neizturētajam un izturētajam produkta variantam, ir jānosaka minimālais kopējais skābums arī produktam *Riserva*.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

3. *Grozījums 5. punktā*

Grozījums Nr. 3

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 1., 3. un 4. apakšpunktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts: ar grozījumu teksta daļas tiek pārvietotas no vienas vietas uz citu tai pašā punktā, bet tas nemaina spēkā esošo tekstu.

Pamatojums: grozījums ir nepieciešams, lai ražošanas procesu un atsevišķo posmu hronoloģisko secību aprakstītu precīzāk, pārredzamāk un visiem nozares operatoriem un patērētājiem saprotamāk.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

4. *Grozījums 5. punktā*

Grozījums Nr. 4

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 7. apakšpunktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts: grozījumā izskaidrotas divas atšķirīgās izejvielu sajaukšanas metodes, kas saskaņā ar iedibināto praksi vienmēr šajā nozarē ir izmantotas, t. i., sajaukšana istabas temperatūrā un sajaukšana karsējot.

Pamatojums. Kā norādīts 5. punkta 1. apakšpunktā, "Aceto Balsamico di Modena" gatavo, raudzējot koncentrētu vai vārītu vīnogu misu, kas sajaukta ar vismaz 10 gadu vecu etiķi un etiķī pārvērtušos tīru vīnu. Dubultā izejvielu sajaukšanas metode, proti, sajaukšana vienmēr gan istabas temperatūrā, gan karsējot, ir viena no nozarē iedibinātajām ražošanas praksēm un ir iekļauta 5. punkta 1. apakšpunktā minēto "īpašo, tradicionālo metožu" klāstā. Ar šo grozījumu procedūru tiek pārskatīts viss 5. punkts, lai padarītu to gan operatoriem, gan patērētājiem skaidrāku, precīzāku un visaptverošāku. Tāpēc tiek uzskatīts par nepieciešamu iekļaut skaidrojošu papildu grozījumu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

5. *Grozījums 5. punktā*

Grozījums Nr. 5

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 7. apakšpunktu un vienotā dokumenta 3.4. punktu.

Apraksts. Ir svītrota frāze "jo īpaši". Tā ir neskaidra un neuzlabo teksta lasāmību.

Pamatojums. Ar grozījumu tiek labots neskaidrais teksts par dažiem koksnes veidiem, no kuriem parasti izgatavo traukus, kur tiek gatavots attiecīgais produkts. Saraksts, kas nav ne saistošs, ne izsmeļošs, nav mainījies.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

6. *Grozījums 5. punktā*

Grozījums Nr. 6

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 7. apakšpunktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Apraksts. Ar grozījumu teksta daļas tiek tikai pārvietotas no vienas vietas uz citu tajā pašā punktā. Ar šo grozījumu iekļautais teksts ir pārņemts no 4. apakšpunkta (sk. arī grozījumu Nr. 7).

Pamatojums: grozījums ir nepieciešams, lai ražošanas procesu un atsevišķo posmu secību aprakstītu precīzāk, pārredzamāk un visiem nozares operatoriem un patērētājiem saprotamāk.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

7. *Grozījums 8. punktā*

Grozījums Nr. 7

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 2. apakšpunktu un vienotā dokumenta 3.5. punktu.

Apraksts: to trauku tilpumu klāsts, kuros ir atļauts pārdot produktu "Aceto Balsamico di Modena", ir paplašināts, tajā iekļaujot 0,375 litru traukus.

Pamatojums. Pieprasījums aug gan valsts, gan arī ES un starptautiskā līmenī. Tāpēc atļauto trauku tilpumu sarakstā ir jāiekļauj atbilstošas formas trauki, kuru tilpums ir 0,375 litri.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

8. *Grozījums 8. punktā*

Grozījums Nr. 8

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 4. apakšpunktu un vienotā dokumenta 3.6. punktu.

Apraksts: ir ieviests noteikums, ka aizsargātajā ģeogrāfiskās izcelsmes norādē vietvārds *Modena* var būt rakstīts tikpat lieliem burtiem kā pārējie vārdi (*Aceto* un *Balsamico*) vai līdz trīs reizēm lielākiem burtiem nekā abi pārējie vārdi.

Pamatojums. Lai nosaukums "Aceto Balsamico di Modena" netiktu izmantots tā, ka tiek mazināta tā ģeogrāfiskā komponenta nozīme, ir nepieciešams noteikums, kas aizliedz to rakstīt mazākiem burtiem nekā pārējos šā nosaukuma elementus. Tai pašā laikā, lai vietvārds *Modena* neaizņemtu pārāk daudz vietas, ir ieviests arī lieluma ierobežojums attiecībā pret pārējiem elementiem *Aceto* un *Balsamico*.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

9. *Grozījums 8. punktā*

Grozījums Nr. 9

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta 5. apakšpunktu un vienotā dokumenta 3.6. punktu.

Apraksts: ir iekļauts aizliegums izmantot tekstu, kurā norādīts, ka produkts nesatur karameli.

Pamatojums: produkta specifikācijā ir atļauts izmantot karameli iekrāsošanai; attiecīgie noteikumi attiecas uz četriem dažādiem karameles veidiem; "Aceto Balsamico di Modena" bieži satur karameli, kas iegūta, kad misa tiek vārīta un cukuri karamelizējas; nav tādu testu, ar kuriem pēc tam varētu noteikt produktā "Aceto Balsamico di Modena" esošās karameles veidu un tipu un to, vai tā produktā ir izveidojusies dabiski vai ir tam pievienota; šā iemesla dēļ nav iespējams ar testiem noteikt, vai tirgū pieejamajā produktā esošā karamele ir tikusi tam pievienota vai ne, tāpēc, lai pasargātu patērētājus un nodrošinātu godīgu konkurenci starp ekonomikas dalībniekiem, tiek uzskatīts par nepieciešamu aizliegt izmantot vārdus, kas norāda, ka produkts nesatur karameli.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Aceto Balsamico di Modena"

ES Nr.: PGI-IT-0430-AM02 – 28.4.2025.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

"Aceto Balsamico di Modena"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

"Aceto Balsamico di Modena" ir etiķis, ko ražo saskaņā ar turpmāk izklāstītajiem noteikumiem un kam piemīt turpmāk norādītās īpašības.

Analītiskās īpašības:

— blīvums 20 °C temperatūrā: ne mazāk kā 1,06 nogatavinātam produktam, ne mazāk kā 1,15 izturētam produktam un ne mazāk kā 1,25 produktam *Riserva*,

— faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne vairāk kā 1,5 %,

— minimālais kopējais skābums: 6 % nogatavinātam produktam un 5,5 % izturētam produktam un produktam *Riserva*,

— kopējais sēra dioksīda saturs: ne vairāk kā 100 mg/l,

— pelni: ne mazāk kā 2,5 promiles, — sausais ekstrakts: ne mazāk kā 30 g uz litru, — reducējošie cukuri: ne mazāk kā 110 g uz litru.

Organoleptiskās īpašības:

— dzidrums: dzidrs un spīdošs,

— krāsa: piesātināti brūna,

— smarža: atšķirīga, ilgnoturīga, intensīva un izsmalcināta, patīkami skābena, iespējams, ar koksnes niansēm, — garša: saldskāba, līdzsvarota, patīkama un atšķirīga.

Ja rodas novirzes no šajā punktā minētajiem parametriem, ir atļauta procedūra, saskaņā ar kuru attiecīgo produktu var koriģēt, tam pievienojot noteiktu daudzumu izejvielu (vīna etiķi un vārītu vai koncentrētu vīnogu misu), kas nepārsniedz 3 % masas. Ja šī koriģēšanas procedūra ir vajadzīga, to veic nogatavināšanas vai izturēšanas perioda beigās un jebkurā gadījumā pirms produkta sertificēšanas.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Etiķi "Aceto Balsamico di Modena" ražo, izmantojot īpašas, tradicionālas metodes, no vīnogu misas, kura ir iegūta no šķirņu "Lambrusco", "Sangiovese", "Trebbiani" [*sic.*], "Albana", "Ancellotta", "Fortana" un "Montuni" vīnogām un daļēji raudzēta un/vai vārīta, un/vai koncentrēta, pievienojot vismaz 10 gadus izturētu etiķi, lai piešķirtu produktam tā tipiskās organoleptiskās īpašības, un pievienojot vismaz 10 % etiķa, kas iegūts no etiķī pārvērtušās tīra vīna, ievērojot šādas izotopu attiecības:

— $^{13}C/^{12}C$ attiecība (izteikta kā $\delta^{13}C$) etiķskābē: no – 29,3 ‰ līdz – 24,3 ‰,

— $^{18}O/^{16}O$ attiecība (izteikta kā $\delta^{18}O$) ūdenī vīna etiķim, kura skābuma līmenis pārsniedz 9 %: ne mazāk kā –2 ‰,

— $^{18}O/^{16}O$ attiecība (izteikta kā $\delta^{18}O$) ūdenī vīna etiķim, kura skābuma līmenis ir no 6 % līdz 9 %: ne mazāk kā –5 ‰,

— deitērija/ūdeņraža (D/H) attiecība metilgrupā (CH_3) etiķskābes ekstraktā: no 98,8 līdz 106 ppm.

Lai etiķis "Aceto Balsamico di Modena" iegūtu 3.2. punktā aprakstītās īpašības, vārītajai un/vai koncentrētajai vīnogu misai jāpiemīt šādām īpašībām:

— kopējais skābums: ne mazāk kā 8 g/kg,

— sausais ekstrakts: ne mazāk kā 55 g/kg,

— izotopu attiecības parametri:

— $^{13}C/^{12}C$ attiecība (izteikta kā $\delta^{13}C$) spirtā, kas iegūts, raudzējot cukurus: no – 29,3 ‰ līdz – 24,3 ‰, — D/H attiecība metilgrupā (CH_3) spirtā, kas iegūts, raudzējot cukurus: no 98,8 līdz 106 ppm.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Izejvielu sajaukšanas, produkta gatavošanas, nogatavināšanas un attiecīgā gadījumā izturēšanas posmam jānotiek tikai 4. punktā noteiktajā apgabalā.

Jebkurā gadījumā etiķa iegūšana un nogatavināšana tiek veikta augstvērtīga koka, piemēram, ozola, klinšu ozola, kastaņas, zīdkoka vai kadiķa, muciņās, mucās vai citos traukos vismaz 60 dienas, sākot no dienas, kurā izejvielas ir sajauktas un ir gatavas produkta pagatavošanai un produkts ir ievietots iepriekš minētajos koka traukos.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Laižot tirgū etiķi "Aceto Balsamico di Modena" tiešam patēriņam, tam jābūt pildītam stikla, koka, keramikas vai apdedzināta māla 0,100 litru, 0,150 litru, 0,200 litru, 0,250 litru, 0,375 litru, 0,500 litru, 0,750 litru, 1 litra, 1,5 litru, 2 litru, 3 litru vai 5 litru tilpuma traukos vai vienas porcijas stikla, plastmasas vai kompozītmateriālu traukos, kuru maksimālais tilpums ir 25 ml un uz kuriem norādīti tādi paši uzraksti kā uz pudeļu etiķetēm.

Trauki, kuru tilpums ir 0,100, 0,150 vai 0,200 litri, nav ne sfēriskas formas, ne ar sfērisku korpusu, un to kopējā augstuma un garākās malas garuma vai, ja trauks ir cilindriskas formas, diametra attiecība pārsniedz 1,85.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz iepakojuma jānorāda nosaukums "Aceto Balsamico di Modena" un itāļu valodā un/vai galamērķa valsts valodā skaidriem un salasāmiem burtiem norāde *Indicazione Geografica Protetta* [aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde] vai tās saīsinājums. Nosaukumā vietvārds *Modena* var būt rakstīts tikpat lieliem burtiem kā vārdi *Aceto* un *Balsamico* vai līdz trīs reizēm lielākiem burtiem. Marķējumā jābūt ar AĢIN saistītajam ES simbolam. Nosaukumu "Aceto Balsamico di Modena" aizliegts papildināt ar jebkādiem citiem apzīmējumiem (pat skaitliskiem), tai skaitā īpašības vārdiem *extra*, *fine*, *scelto*, *selezionato*, *riserva*, *superiore*, *classico* vai līdzīgiem, izņemot tos, kuri konkrēti noteikti specifikācijā. Ņemot vērā produkta sastāvu, ne produkta marķējumā, ne noformējumā nedrīkst izmantot norādi *senza caramello* [nesatur karameli] vai līdzīgu norādi.

Blakus nosaukumam var būt apzīmējums *invecchiato* [izturēts], ja produkts muciņās, mucās vai citos koka traukos ir izturēts vismaz trīs gadus. Apzīmējumu "izturēts" var papildināt ar norādi par minimālo trīs gadu izturēšanas periodu. Ja izturēšanu muciņās, mucās vai citos koka traukos pagarina par vismaz vēl diviem gadiem, nosaukumu var papildināt ar norādi *Riserva*, minot vai neminot minimālo piecu gadu izturēšanas periodu.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Etiķis "Aceto Balsamico di Modena" jāražo Modēnas [*Modena*] un Redžo nell'Emīlijas [*Reggio Emilia*] provinces administratīvajā teritorijā.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Produkta "Aceto Balsamico di Modena" saiknes ar ģeogrāfisko apgabalu pamatā ir produkta reputācija. Etiķim "Aceto Balsamico di Modena" ir spēcīga reputācija vietējā un starptautiskajā tirgū, un to pārliecinoši pierāda gan etiķa biežais izmantojums daudzās receptēs, gan neskaitāmās atsauces uz to internetā, presē un citos medijos. Tieši šīs reputācijas dēļ patērētāji uzreiz atpazīst šo unikālo un autentisko produktu.

Jau kopš seniem laikiem etiķis "Aceto Balsamico di Modena" ir bijis Modēnas kultūras un vēstures daļa, turklāt tas nenoliedzami ir izslavēts visā pasaulē. Produkts ir cieši saistīts ar to reģiona iedzīvotāju zināšanām, tradīcijām un prasmēm, kuri radījuši šo unikālo un tipisko vietējo produktu. Etiķis "Aceto Balsamico di Modena" ir kļuvis par reģiona sociālās un ekonomiskās dzīves sastāvdaļu un ir daudzu cilvēku ienākumu avots un vietējo kulinārijas tradīciju neatņemama daļa, bez kuras daudzas reģionālās receptes nav iedomājamas. Saskaņā ar senām tradīcijām jau daudzus gadus tiek rīkoti īpaši svētki un pasākumi, kas dod iespēju satikties vietējiem ražotājiem, kuri tajos piedalās, un tādējādi turpināt kopt vietējās paražas. Laika gaitā etiķis "Aceto Balsamico di Modena" kā unikāls un īpašs produkts ieguvis labu reputāciju un augstu novērtējumu, iemantodams slavu visā pasaulē, un šā iemesla dēļ patērētājiem šis produkts ar visu tā kultūras un vēstures mantojumu prātā saistās ar abu Emīlijas-Romanjas [*Emilia-Romagna*] provinču gastronomisko kvalitāti.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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