C/2025/4115

24.7.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4115)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Aceto Balsamico di Modena"

EU PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025

1. **Isem il-prodott**

"Aceto Balsamico di Modena"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☒ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☒ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spirituży

4. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (il-Ministeru tal-Agrikoltura, tas-Sovranità tal-Ikel u tal-Foresti - id-Dipartiment tas-Sovranità tal-Ikel u tal-Isports Ekwestri)

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-IĠP "Aceto Balsamico di Modena"

— ma jinkludux bidla fl-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta jew tal-indikazzjoni ġeografika protetta, jew fl-użu ta' tali denominazzjoni;

— ma jirriskjawx li jxejnu r-rabta maż-żona ġeografika msemmija fid-dokument uniku; jew

— ma jinvolvux restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda Nru 1

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, l-ewwel paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3.2 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: l-emenda tintroduċi wkoll għall-prodott "riserva", limitu minimu ta' densità, speċifikament 1,25 f'20 °C.

Ġustifikazzjoni: bħalma hu previst għall-prodott mhux imqaddem u għal dak imqaddem, jeħtieġ li jiġi identifikat anki għall-prodott "riserva", il-limitu minimu tad-densità, li huwa ogħla mill-valuri previsti għall-kategoriji l-oħra.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

2. *Emenda tal-Artikolu 2*

Emenda Nru 2

l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2, l-ewwel paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3.2 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: l-emenda tispeċifika liema hu l-limitu minimu ta' aċidità totali għall-prodott "riserva", li huwa stabbilit għal 5,5 %.

Ġustifikazzjoni: bħalma hu previst għall-prodott mhux imqaddem u għal dak imqaddem, jeħtieġ li jiġi identifikat anki għall-prodott "riserva", il-limitu minimu ta' aċidità totali.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

3. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda Nru 3

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5, l-ewwel, it-tielet u r-raba' paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: l-emenda tikkonsisti f'xi ċaqliq ta' partijiet mill-artikolu fi ħdan l-artikolu stess iżda mingħajr ma jinbidel it-test attwali.

Ġustifikazzjoni: l-emenda hija meħtieġa sabiex id-deskrizzjoni tal-proċess tal-produzzjoni u l-ordni kronoloġika tal-istadji individwali tkun aktar preċiża, trasparenti u tinftiehem mal-operaturi kollha fis-settur u mal-konsumatur.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

4. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda Nru 4

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5, is-seba' paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: l-emenda tispjega ż-żewġ metodi differenti ta' assemblage tal-materja prima li, skont il-prattika stabbilita, dejjem intużaw fis-settur, jiġifieri fit-temperatura ambjentali u permezz tat-tiswin.

Ġustifikazzjoni: kif iddikjarat fl-Artikolu 5, il-paragrafu 1, l-"Aceto Balsamico di Modena" jinkiseb permezz tal-fermentazzjoni tal-most tal-għeneb ikkonċentrat jew imsajjar, imħallat mal-ħall li jkollu mill-inqas 10 snin u mal-ħall miksub bl-aċetifikazzjoni tal-inbid biss. Fost il-prattiki ta' produzzjoni stabbiliti fis-settur u inklużi fit-"teknoloġija tradizzjonali partikolari" msemmija fl-ewwel paragrafu tal-Artikolu 5 stess, hemm il-metodu doppju ta' assemblage tal-materja prima, li dejjem jitwettaq kemm f'temperatura ambjentali kif ukoll permezz tat-tiswin. Minħabba li din il-proċedura ta' emenda wasslet għal reviżjoni tal-Artikolu 5 kollu sabiex ikun aktar ċar, preċiż u komplut kemm għall-operaturi kif ukoll għall-konsumaturi, huwa meqjus neċessarju li ssir emenda addizzjonali biex tispjega dan il-punt.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

5. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda Nru 5

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5, is-seba' paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3.4 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: l-espressjoni "b'mod partikolari" tħassret, billi ma tantx hi ċara u hija irrilevanti biex it-test ikun jista' jinqara aktar.

Ġustifikazzjoni: l-emenda tikkoreġi formulazzjoni impreċiża dwar xi wħud mill-varjetajiet tal-injam li tipikament jintużaw f'kontenituri maħsuba għall-produzzjoni tal-prodott. Il-lista, li mhijiex vinkolanti jew eżawrjenti, ma tinbidilx.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

6. *Emenda tal-Artikolu 5*

Emenda Nru 6

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5, is-seba' paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u ma taffettwax id-dokument uniku.

Deskrizzjoni: l-emenda hija sempliċiment ċaqliq fi ħdan l-istess artikolu ta' partijiet minnu; f'dan il-każ, is-sentenza mdaħħla tittieħed mir-raba' paragrafu (ara wkoll l-emenda Nru 7).

Ġustifikazzjoni: l-emenda hija meħtieġa biex id-deskrizzjoni tal-proċess tal-produzzjoni u l-ordni kronoloġika tal-istadji individwali tkun aktar preċiża, trasparenti u tinftiehem mal-operaturi kollha fis-settur u mal-konsumatur.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

7. *Emenda tal-Artikolu 8*

Emenda Nru 7

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8, it-tieni paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3.5 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: mal-kapaċitajiet differenti tal-kontenituri awtorizzati għall-kummerċjalizzazzjoni tal-"Aceto Balsamico di Modena" jiżdied ukoll iż-0,375 l.

Ġustifikazzjoni: minħabba d-domanda dejjem tikber fis-swieq nazzjonali, Komunitarji u internazzjonali anki għal kontenituri b'kapaċità ta' 0,375 litru, huwa meħtieġ li l-lista ta' kapaċitajiet tal-kontenituri approvati tiġi ssupplimentata bil-format korrispondenti.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

8. *Emenda tal-Artikolu 8*

Emenda Nru 8

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8, ir-raba' paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3.6 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: ġie introdott il-prinċipju li skontu, fl-IĠP, l-isem "Modena" jista' jintwera bl-istess daqs bħat-termini l-oħra tal-IĠP (Aceto u Balsamico), jew f'daqsijiet akbar sa massimu ta' tliet darbiet iż-żewġ termini l-oħra.

Ġustifikazzjoni: sabiex jiġi żgurat li d-denominazzjoni "Aceto Balsamico di Modena" ma tintużax b'mod li jnaqqas l-element ġeografiku tagħha, jeħtieġ li jiġi previst prinċipju li jipprojbixxi l-użu tagħha f'daqs iżgħar mill-elementi l-oħra tad-denominazzjoni. Min-naħa l-oħra, sabiex jiġi evitat li l-isem Modena jokkupa wisq spazju, ġie introdott ukoll limitu fuq id-daqs tal-istess isem meta mqabbel ma' dawk tal-elementi l-oħra (Aceto u Balsamico).

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

9. *Emenda tal-Artikolu 8*

Emenda Nru 9

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8, ir-raba' paragrafu, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3.6 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni: ġiet introdotta projbizzjoni fuq l-użu ta' indikazzjonijiet immirati biex jenfasizzaw in-nuqqas ta' karamella.

Ġustifikazzjoni: billi l-ispeċifikazzjoni tal-prodott tilleġittimizza l-użu tal-karamella għal skopijiet ta' kulur; il-leġiżlazzjoni rilevanti tipprevedi l-eżistenza ta' erba' tipi differenti ta' karamella; fl-"Aceto Balsamico di Modena", spiss ikun hemm karamella li tirriżulta mill-proċess tat-tisjir tal-most u tal-karamelizzar taz-zokkor; ma hemm l-ebda analiżi li tista' sussegwentement tiddetermina n-natura u t-tip ta' karamella preżenti fl-"Aceto Balsamico di Modena" (jekk preżenti b'mod naturali jew miżjud); għalhekk huwa impossibbli, mill-prodott ikkummerċjalizzat, li jiġi ddeterminat b'mod analitiku jekk il-karamella preżenti ġietx miżjuda jew le; jitqies neċessarju li jiġi pprojbit l-użu ta' indikazzjonijiet li jirreferu għan-nuqqas ta' karamella, bħala garanzija għall-konsumaturi u għall-kompetizzjoni ġusta bejn l-operaturi ekonomiċi.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

"Aceto Balsamico di Modena"

Nru tal-UE: PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet**

"Aceto Balsamico di Modena"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

L-"Aceto Balsamico di Modena" huwa ħall prodott f'konformità mad-dispożizzjonijiet li ġejjin u li għandu l-karatteristiċi stabbiliti hawn taħt.

Karatteristiċi analitiċi:

— densità ta' 20 °C: mhux inqas minn 1,06 għall-prodott immaturat, u mhux inqas minn 1,15 għall-prodott "imqaddem" u minn 1,25 għall-prodott "riserva";

— qawwa alkoħolika effettiva mhux aktar minn 1,5 % tal-volum;

— aċidità totali minima: 6 % għall-prodott immaturat u 5,5 % għall-prodotti "imqaddem" u "riserva";

— total ta' diossidu tal-kubrit: mhux aktar minn 100 mg/l;

— irmied: mhux inqas minn 2,5 ‰; — estratt niexef minimu: 30 g/l; — zokkor riduċenti: mhux inqas minn 110 g/l.

Karatteristiċi organolettiċi:

— ċarezza: ċar u jleqq;

— kulur: kannella skur;

— riħa: distintiva, dejjiema, qawwija u delikata, aċiduża b'mod pjaċevoli, possibbilment b'noti ta' njam; — togħma: ħelwa u morra, ibbilanċjata, pjaċevoli u distintiva.

Jekk jiġu osservati devjazzjonijiet mill-parametri msemmija f'dan l-Artikolu, hija permessa proċedura li permezz tagħha l-prodott ikkonċernat jista' jiġi kkoreġut billi tiżdied ċerta kwantità ta' materja prima (ħall tal-inbid u most tal-għeneb imsajjar jew ikkonċentrat) sa massimu ta' 3 % skont il-massa. Meta din il-proċedura ta' korrezzjoni tkun meħtieġa, din issir fi tmiem il-perjodu tal-maturazzjoni jew tat-tqaddim u fi kwalunkwe każ qabel ma l-prodott jiġi ċċertifikat.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

L-"Aceto Balsamico di Modena" jiġi prodott permezz ta' tekniki tradizzjonali u partikolari, mill-most tal-għeneb miksub mill-għeneb tal-varjetajiet li ġejjin: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni, parzjalment iffermentati u/jew imsajra u/jew ikkonċentrati, biż-żieda ta' kwantità ta' ħall imqaddem għal mill-inqas 10 snin biex il-prodott jingħata l-karatteristiċi organolettiċi tipiċi tiegħu, u biż-żieda ta' mill-inqas 10 % ħall prodott mill-aċetifikazzjoni tal-inbid biss f'konformità mal-proporzjonijiet iżotopiċi li ġejjin:

— il-proporzjon 13C/12C (espress bħala δ13C) fl-aċidu aċetiku: minn - 29,3 ‰ sa - 24,3 ‰;

— il-proporzjon 18O/16O (espress bħala δ18O) fl-ilma, għal ħall tal-inbid b'aċidità ta' aktar minn 9 %: mhux inqas minn -2 ‰;

— il-proporzjon 18O/16O (espress bħala δ18O) fl-ilma, għal ħall tal-inbid b'aċidità ta' bejn 9 % u 6 %: mhux inqas minn -5 ‰;

— il-proporzjon D/H (dewterju/idroġenu) fis-sit tal-metil (CH3) fl-estratt tal-aċidu aċetiku: minn 98,8 sa 106 ppm.

Sabiex l-"Aceto Balsamico di Modena" jikseb il-karatteristiċi deskritti fil-punt 3.2, il-most tal-għeneb imsajjar u/jew ikkonċentrat għandu jikkonforma mal-karatteristiċi li ġejjin:

— aċidità totali minima: 8 g/kg

— kontenut minimu ta' estratt niexef: 55 g/kg

— parametri tal-proporzjon iżotopiku:

— il-proporzjon 13C/12C (espress bħala δ13C) fl-alkoħol prodott mill-fermentazzjoni taz-zokkor: minn - 29,3 ‰ sa - 24,3 ‰; — il-proporzjon D/H fis-sit tal-metil (CH3) fl-alkoħol prodott mill-fermentazzjoni taz-zokkor: minn 98,8 sa 106 ppm.

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

L-istadji tal-assemblage tal-materja prima, tal-ipproċessar tagħha, tal-maturazzjoni u, meta jkun applikabbli, tat-tqaddim, iridu jsiru fiż-żona definita fil-punt 4.

Fi kwalunkwe każ, l-aċetifikazzjoni u l-maturazzjoni jsiru f'kartelli, fi btieti jew f'kontenituri oħrajn magħmulin minn injam ta' kwalità għolja, bħall-ballut, id-durmast, il-qastan, iċ-ċawsli jew il-ġnibru, għal mill-inqas 60 ġurnata mid-data li fiha jintemm l-assemblage tal-materja prima qabel ma jibda l-ipproċessar u l-prodott ikun tqiegħed fil-kontenituri tal-injam imsemmija hawn fuq.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-kontenituri li fihom l-"Aceto Balsamico di Modena" jiġi rrilaxxat għall-konsum dirett iridu jkunu magħmulin mill-ħġieġ, mill-injam, miċ-ċeramika jew mill-fuħħar u jkollhom il-kapaċitajiet li ġejjin: 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 jew 5 l; jew f'kontenituri b'doża waħda ta' kapaċità massima ta' 25 ml magħmulin mill-ħġieġ, mill-plastik jew minn materjali komposti, li jkollhom l-istess kliem bħal dak fuq it-tikketti tal-fliexken.

Kontenituri b'kapaċità ta' 0,100 l; 0,150 l; 0,200 l, ma jkollhomx korp sferiku jew għamla sferika u jkollhom proporzjon bejn l-għoli ġenerali u t-tul tal-akbar naħa, jew id-dijametru jekk il-kontenitur ikun ċilindriku, ta' aktar minn 1,85.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-pakkett irid ikollu d-denominazzjoni "Aceto Balsamico di Modena" flimkien mal-kliem "Indicazione Geografica Protetta" (indikazzjoni ġeografika protetta) miktuba b'ittri ċari li jistgħu jinqraw, sħaħ jew imqassra, bit-Taljan u/jew bil-lingwa tal-pajjiż destinatarju. Fid-denominazzjoni, l-isem Modena għandu jkun tal-istess daqs jew sa tliet darbiet akbar id-daqs tat-termini "Aceto" u "Balsamico". Is-simbolu tal-Unjoni assoċjat mad-denominazzjoni tal-IĠP irid jidher fuq it-tikketta. Mhux permess li mad-denominazzjoni "Aceto Balsamico di Modena" jiżdied kwalunkwe terminu kwalifikattiv, ukoll f'forma numerika, għajr dawk previsti b'mod espliċitu f'din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott, inklużi l-aġġettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "riserva", "superiore", "classico" jew xi ħaġa simili. Fid-dawl tal-kompożizzjoni tal-prodott, fit-tikkettar jew fil-preżentazzjoni tal-prodott, l-indikazzjoni "mingħajr karamella" u dettalji simili oħra ma jistgħux jintużaw.

It-terminu "invecchiato" (imqaddem) jista' jidher ukoll maġenb l-isem, meta l-prodott ikun tqaddem għal perjodu ta' 3 snin jew aktar f'kartelli, fi btieti jew f'kontenituri oħra tal-injam. It-terminu "invecchiato" jista' jiġi akkumpanjat minn indikazzjoni tal-perjodu minimu tat-tqaddim ta' 3 snin. Jekk it-tqaddim jiġi estiż għal mill-inqas sentejn f'kartelli, btieti jew kontenituri oħra tal-injam, it-terminu "Riserva" jista' jidher ħdejn id-denominazzjoni flimkien mal-perjodu minimu ta' maturazzjoni ta' 5 snin.

4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Il-produzzjoni tal-"Aceto Balsamico di Modena" għandha ssir fit-territorju amministrattiv tal-provinċji ta' Modena u ta' Reggio Emilia.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn l-"Aceto Balsamico di Modena" u ż-żona ġeografika hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tal-prodott. L-"Aceto Balsamico di Modena" għandu reputazzjoni eċċellenti kemm fis-swieq nazzjonali kif ukoll f'dawk internazzjonali, murija sewwa bl-użu frekwenti tiegħu f'ħafna riċetti u bil-ħafna referenzi għalih fuq l-Internet, fl-istampa u fil-midja. Din ir-reputazzjoni tfisser li l-konsumaturi jirrikonoxxu minnufih il-karattru uniku u l-awtentiċità tal-prodott.

L-"Aceto Balsamico di Modena" ilu għal ħafna żmien jirrappreżenta l-kultura u l-istorja ta' Modena u wieħed ma jistax jiċħad ir-reputazzjoni li jgawdi. Il-prodott huwa marbut mill-qrib mal-għarfien, mat-tradizzjonijiet u mal-ħiliet tan-nies lokali, li ħolqu prodott esklussiv u tipiku ta' dik iż-żona. L-"Aceto Balsamico di Modena" sar parti min-nisġa soċjali u ekonomika ta' dan it-territorju u sar is-sors ta' dħul ta' diversi operaturi u parti integrali anki mit-tradizzjoni tal-ikel, minħabba r-rwol ewlieni li għandu f'diversi riċetti tar-reġjun. Il-festivals u l-avvenimenti dedikati li ġejjin minn tradizzjonijiet apprezzati, ilhom isiru għal ħafna snin, u jattendu għalihom produtturi lokali li jiltaqgħu u jqabblu l-prodotti tagħhom, u b'hekk iġeddu d-drawwiet lokali. Billi huwa prodott speċifiku u partikolari, l-"Aceto Balsamico di Modena" biż-żmien kiseb reputazzjoni u apprezzament mad-dinja kollha, u l-konsumaturi jagħmlu konnessjoni ideali bejn l-"esperjenza" tal-prodott u d-dehra tal-kwalità gastronomika taż-żewġ provinċji tal-Emilia-Romagna.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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