Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/4115

24.7.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/4115)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Aceto Balsamico di Modena”

EU PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025

1. **Naam van het product**

“Aceto Balsamico di Modena”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☒ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw – Departement Voedselsoevereiniteit en Paarden

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen van het productdossier van de BGA “Aceto Balsamico di Modena”:

— houden geen wijziging in van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming of de beschermde geografische aanduiding, of van het gebruik van die naam;

— dreigen het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet te verbreken; en

— brengen geen verdere beperkingen mee voor het in de handel brengen van het product.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 1

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, eerste alinea, van het productdossier en op punt 3.2 van het enig document.

Beschrijving: met de wijziging wordt ook een specifieke minimale dichtheid van 1,25 bij 20 °C geïntroduceerd voor het "riserva" product.

Reden: zoals bepaald voor ongerijpte en gerijpte producten, moet voor het "riserva" product ook de minimale dichtheid worden vastgesteld, die hoger is dan de voor de andere categorieën vastgestelde waarden.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. *Wijziging van artikel 2*

Wijziging nr. 2

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, eerste alinea, van het productdossier en op punt 3.2 van het enig document.

Beschrijving: met de wijziging wordt de minimale totale zuurtegraad voor het "riserva" product gespecificeerd, die is vastgesteld op 5,5 %.

Reden: zoals bepaald voor ongerijpte en gerijpte producten, moet voor het "riserva" product ook de minimale totale zuurtegraad worden vastgesteld.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 3

Deze wijziging betreft artikel 5, eerste, derde en vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de wijziging bestaat erin delen van het artikel binnen hetzelfde artikel te verplaatsen, zonder dat de huidige tekst wordt gewijzigd.

Reden: de wijziging is nodig om de beschrijving van het productieproces en de chronologische volgorde van de verschillende fasen nauwkeuriger, transparanter en begrijpelijker te maken voor alle marktdeelnemers in de sector en voor de consument.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 4

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 5, zevende alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: deze wijziging verduidelijkt de twee verschillende manieren om de grondstoffen bijeen te brengen die volgens vaste praktijk altijd in de sector zijn gebruikt, namelijk bij omgevingstemperatuur en door middel van verwarming.

Reden: volgens artikel 5, eerste alinea, wordt "Aceto Balsamico di Modena" verkregen door gisting van geconcentreerde of gekookte druivenmost die is samengevoegd met azijn van ten minste tien jaar oud en azijn die uitsluitend is verkregen via verzuring van wijn. Een van de productiepraktijken in de sector die onder de in artikel 5, eerste alinea, bedoelde "specifieke en traditionele technologie" vallen, is de dubbele methode voor het bijeenbrengen van grondstoffen, wat altijd plaatsvindt bij omgevingstemperatuur of door middel van verwarming. Aangezien de huidige wijzigingsprocedure heeft geleid tot een herziening van het gehele artikel 5 om het voor zowel marktdeelnemers als consumenten duidelijker, nauwkeuriger en volledige te maken, werd het noodzakelijk geacht hierover nadere informatie te verstrekken.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 5

De wijziging heeft betrekking op artikel 5, zevende alinea, van het productdossier en op punt 3.4 van het enig document.

Beschrijving: de uitdrukking "met name", die onduidelijk is en weinig betekenis heeft, wordt geschrapt om de tekst leesbaarder te maken.

Reden: met de wijziging wordt een onnauwkeurige formulering gecorrigeerd voor bepaalde houtsoorten die doorgaans in recipiënten voor de productie van het product worden gebruikt. De lijst, die niet-bindend of uitputtend is, is niet veranderd.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. *Wijziging van artikel 5*

Wijziging nr. 6

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 5, zevende alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de wijziging bestaat in een eenvoudige verplaatsing binnen hetzelfde artikel van delen daarvan; in dit geval wordt de toegevoegde zin overgenomen uit de vierde alinea (zie ook wijziging nr. 7).

Reden: de wijziging is nodig om de beschrijving van het productieproces en de volgorde van de verschillende fasen nauwkeuriger, transparanter en begrijpelijker te maken voor alle marktdeelnemers in de sector en voor de consument.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

7. *Wijziging van artikel 8*

Wijziging nr. 7

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, tweede alinea, van het productdossier en op punt 3.5 van het enig document.

Beschrijving: aan de verschillende inhoudsmaten van de recipiënten die voor het in de handel brengen van "Aceto Balsamico di Modena" zijn toegelaten, is ook een inhoud van 0,375 l toegevoegd.

Reden: gezien de toenemende vraag op de nationale, internationale en Uniemarkten naar recipiënten met een inhoud van 0,375 liter, moet de lijst met de inhoudsmaten van de toegelaten recipiënten en het formaat ervan worden aangevuld.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

8. *Wijziging van artikel 8*

Wijziging nr. 8

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, vierde alinea, van het productdossier en op punt 3.6 van het enig document.

Beschrijving: het beginsel wordt ingevoerd dat binnen de BGA het toponiem "Modena" mag worden vermeld in dezelfde grootte als de andere woorden van de BGA (Aceto en Balsamico) of maximaal drie keer zo groot als de andere twee woorden.

Reden: om ervoor te zorgen dat de benaming "Aceto Balsamico di Modena" niet wordt gebruikt op een wijze die het geografische element ervan naar de achtergrond dringt, moet worden voorzien in een beginsel dat het gebruik ervan in kleinere afmetingen dan die van de andere elementen van de benaming verbiedt. Om echter te voorkomen dat het toponiem "Modena" te veel ruimte inneemt, wordt ook een grens gesteld aan de afmetingen van dit begrip ten opzichte van die van de andere elementen (Aceto en Balsamico).

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

9. *Wijziging van artikel 8*

Wijziging nr. 9

De wijziging heeft betrekking op artikel 8, vijfde alinea, van het productdossier en op punt 3.6 van het enig document.

Beschrijving: er is een verbod ingevoerd op het gebruik van aanduidingen die de afwezigheid van karamel benadrukken.

Reden: in het productdossier wordt het gebruik van karamel als kleurstof gerechtvaardigd; de desbetreffende wetgeving omvat vier verschillende soorten karamel; "Aceto Balsamico di Modena" bevat vaak karamel die voortkomt uit het proces van het koken van de druivenmost en het karamelliseren van de suikers; er bestaat geen analyse om achteraf de aard en het type van de karamel te bepalen in "Aceto Balsamico di Modena" (van nature aanwezig of toegevoegd); daarom is het onmogelijk aan de hand van het in de handel gebrachte product analytisch te bepalen of de aanwezige karamel al dan niet is toegevoegd; om de consument een garantie te bieden en eerlijke concurrentie tussen marktdeelnemers te waarborgen, wordt het noodzakelijk geacht het gebruik van aanduidingen met betrekking tot het ontbreken van karamel te verbieden.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

"Aceto Balsamico di Modena"

EU-nr.: PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Aceto Balsamico di Modena"

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Aceto Balsamico di Modena" is een azijn die wordt geproduceerd overeenkomstig de volgende bepalingen en die de hierna genoemde kenmerken vertoont.

Analytische kenmerken:

— dichtheid bij 20 °C: niet lager dan 1,06 voor het gelagerde product, niet lager dan 1,15 voor het "gerijpte" product en 1,25 voor het "riserva" product,

— daadwerkelijk alcoholpercentage: niet meer dan 1,5 % vol,

— minimale totale zuurgraad: 6 % voor het gelagerde product en 5,5 % voor het gerijpte product en het "riserva" product,

— totaal aan zwaveldioxide: maximaal 100 mg/liter,

— asgehalte: minimaal 2,5 %, — minimumgehalte droge stof: 30 g per liter, — reducerende suikers: minimaal 110 g/l.

Organoleptische kenmerken:

— helderheid: helder en glanzend,

— kleur: intens bruin,

— geur: karakteristiek, langdurig, intens en subtiel, aangenaam zurig, mogelijk met accenten van hout, — smaak: zoetzuur, evenwichtig, aangenaam en karakteristiek.

Indien afwijkingen van de in dit artikel bedoelde parameters worden geconstateerd, is een procedure toegestaan waarbij het betrokken product kan worden gecorrigeerd door toevoeging van een bepaalde hoeveelheid grondstoffen (wijnazijn en gekookte of geconcentreerde druivenmost) tot maximaal 3 % naar massa. In voorkomend geval vindt de correctieprocedure plaats aan het einde van de lagerings- of rijpingsperiode en in ieder geval voordat het product wordt gecertificeerd.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

"Aceto Balsamico di Modena" wordt met behulp van specifieke, traditionele technieken verkregen uit druivenmost van druiven van de volgende rassen: lambruschi, sangiovese, trebbiani, albana, ancellotta, fortana en montuni, die gedeeltelijk gefermenteerd en/of gekookt en/of geconcentreerd is en waaraan enerzijds een deel azijn van minstens tien jaar oud wordt toegevoegd om het product zijn typische organoleptische kenmerken te schenken, en anderzijds minstens 10 % azijn die uitsluitend is verkregen via verzuring van wijn overeenkomstig de volgende isotopenverhoudingen:

— verhouding 13C/12C (uitgedrukt als δ13C) in azijnzuur: van - 29,3 ‰ tot - 24,3 ‰;

— verhouding 18O/16O (uitgedrukt als δ18O) in water, voor wijnazijn met een zuurgehalte van meer dan 9 %: ten minste – 2 ‰;

— verhouding 18O/16O (uitgedrukt als δ18O) in water, voor wijnazijn met een zuurgehalte tussen 9 % en 6 %: ten minste – 5 ‰;

— verhouding deuterium/waterstof (D/H) bij het methyl (CH3) in het wijnazijnextract: 98,8 tot 106 ppm.

Om te garanderen dat de "Aceto Balsamico di Modena" de in punt 3.2 bedoelde kenmerken verkrijgt, moet de gekookte en/of geconcentreerde druivenmost aan de volgende eigenschappen voldoen:

— minimale totale zuurgraad: 8 g per kg

— minimumgehalte droge stof: 55 g/kg

— parameters voor de isotopenverhouding:

— verhouding 13C/12C (uitgedrukt als δ13C) in de alcohol die door de vergisting van de suikers ontstaat: van - 29,3 ‰ tot - 24,3 ‰; — verhouding D/H bij het methyl (CH_3) in de alcohol die door de vergisting van de suikers ontstaat: 98,8 tot 106 ppm.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De samenvoeging van de grondstoffen, de verwerking, de lagering en indien van toepassing de rijping, moeten plaatsvinden in het in punt 4 omschreven gebied.

In ieder geval moet de azijnvorming en lagering plaatsvinden in kuipen, tonnen, of andere vaten die zijn vervaardigd van edele houtsoorten, zoals eik (en wintereik), kastanje, moerbei of jeneverbes. Dit proces neemt ten minste zestig dagen in beslag, te rekenen vanaf de dag waarop de verwerkingsklare grondstoffen bij elkaar zijn gebracht en het product in de bovengenoemde houten vaten is overgebracht.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De "Aceto Balsamico di Modena" wordt voor directe consumptie op de markt gebracht in recipiënten van glas, hout, aardewerk of terracotta met de volgende inhoud: 0,100 l en 0,150 l en 0,200 l en 0,250 l en 0,375 l en 0,500 l en 0,750 l en 1 l en 1,5 l en 2 l en 3 l of 5 l; het product mag ook worden verpakt in eenportieverpakkingen van glas, kunststof of composietmaterialen met een maximuminhoud van 25 ml. Op die recipiënten moeten dezelfde vermeldingen zijn aangebracht als op de etiketten van de flessen.

Recipiënten met een inhoud van 0,100 l, 0,150 l en 0,200 l zijn niet bolvormig en de verhouding van de totale hoogte tot de lengte van de langste zijde, of diameter in het geval van een cilindrische vorm, bedraagt meer dan 1,85.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op de verpakking moet behalve de benaming "Aceto Balsamico di Modena" de vermelding "Indicazione Geografica Protetta" (beschermde geografische aanduiding) — duidelijk en goed leesbaar, voluit dan wel afgekort, in het Italiaans en/of in de taal van het land van bestemming — zijn aangebracht. Binnen de benaming wordt het toponiem "Modena" vermeld in afmetingen die gelijk zijn aan of maximaal driemaal zo groot zijn als die van de woorden "Aceto" en "Balsamico". Op het etiket moet het BGA-symbool van de EU zijn aangebracht. Aan de benaming "Aceto Balsamico di Modena" mogen geen andere kwalificaties, noch cijfers worden toegevoegd dan die welke uitdrukkelijk in dit productdossier zijn opgenomen; dit geldt ook voor de termen "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "riserva", "superiore", "classico" of soortgelijke adjectieven. Gezien de samenstelling van het product mag op de etikettering en in de presentatie van het product de aanduiding "karamelvrij" niet worden gebruikt, noch van andere vergelijkbare producten.

Als het product gedurende een periode van ten minste drie jaar in kuipen, tonnen, of andere houten vaten is gerijpt, mag de naam worden aangevuld met de term "invecchiato" (gerijpt). Deze term mag vergezeld gaan van een aanduiding van de minimale rijpingsduur van drie jaar. Als de rijping met ten minste twee jaar wordt verlengd in vaten, okshoofden of andere houten recipiënten, mag de benaming worden aangevuld met de term "riserva", met of zonder de minimale rijpingsperiode van vijf jaar.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De productie van de "Aceto Balsamico di Modena" moet in de provincies Modena en Reggio Emilia plaatsvinden.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen "Aceto Balsamico di Modena" en het geografische gebied berust op de faam van het product. De "Aceto Balsamico di Modena" kan, zowel op de Italiaanse markt als in het buitenland, op een uitstekende reputatie bogen. Dit blijkt uit het frequente gebruik ervan in verschillende recepten, en uit de ruime aandacht voor het product op het internet en in de geschreven pers en in de andere media. Deze reputatie zorgt ervoor dat de consument meteen ook weet dat het om een uniek en authentiek product gaat.

"Aceto Balsamico di Modena" staat al geruime tijd voor de cultuur en de geschiedenis van Modena en geniet in de gehele wereld een onbetwiste reputatie. Het product zou er niet zijn zonder de kundigheid, de tradities en de vaardigheden van de plaatselijke bevolking, die een voor die regio uniek en typisch product in het leven heeft geroepen. "Aceto Balsamico di Modena" valt niet meer weg te denken uit het sociaal-economische weefsel van Modena en omstreken doordat het de bron van inkomsten is geworden van verscheidene ondernemingen en ook als cruciaal ingrediënt in talrijke regionale recepten zijn plaats in de culinaire traditie heeft veroverd. Sinds jaar en dag worden er bijzondere feesten en evenementen georganiseerd die alle wortelen in tradities die in de loop der jaren nog hechter zijn geworden. De plaatselijke producenten zoeken elkaar op tijdens deze evenementen en dragen op deze wijze bij aan de bestendiging van de plaatselijke gebruiken. De "Aceto Balsamico di Modena" heeft mettertijd in de gehele wereld naamsbekendheid verworven en zijn reputatie als specifiek en bijzonder product stevig gevestigd. De consument legt bij het proeven meteen de link tussen de "ervaring" met dit product en het imago van deze twee provincies in Emilia Romagna waar de gastronomie haar gelijke niet kent.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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