C/2025/4115

24.7.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4115)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Aceto Balsamico di Modena”

EU PGI-IT-0430-AM02 – 28.4.2025

1. **Nazwa produktu**

„Aceto Balsamico di Modena”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany w specyfikacji produktu objętego ChOG „Aceto Balsamico di Modena”:

— nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym ani na zmianie korzystania z tej nazwy;

— nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie; lub

— nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonej zmiany standardowej/zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Zmiana art. 2*

Zmiana 1

Zmiana dotyczy art. 2 ust. 1 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Opis: poprawka wprowadza kolejną wartość minimalnej gęstości: 1,25 w temperaturze 20 °C dla produktu z określeniem „Riserva".

Uzasadnienie: podobnie jak w przypadku odmian produktu niepodlegających leżakowaniu i dojrzewaniu, konieczne jest również określenie minimalnej gęstości produktu z określeniem „Riserva", która jest wyższa niż w przypadku pozostałych kategorii.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Zmiana art. 2*

Zmiana 2

Zmiana dotyczy art. 2 ust. 1 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Opis: Zmiana polega na wprowadzeniu kolejnej wartości minimalnej kwasowości całkowitej: 5,5 % dla produktu z określeniem „Riserva".

Uzasadnienie: podobnie jak w przypadku tych wersji produktu, które niepodlegają dojrzewaniu, i produktów dojrzewających, konieczne jest również określenie minimalnej kwasowości całkowitej dla produktu z określeniem „Riserva".

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Zmiana art. 5*

Zmiana 3

Zmiana dotyczy art. 5 ust. 1, 3 i 4 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega na przeniesieniu części tekstu w ramach tego samego artykułu, ale nie zmienia obowiązującego tekstu.

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu opisania procesu produkcji i chronologii wszystkich jej etapów w taki sposób, aby tekst był bardziej precyzyjny, przejrzysty i zrozumiały dla wszystkich podmiotów sektora i dla konsumentów.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. *Zmiana art. 5*

Zmiana 4

Zmiana dotyczy art. 5 ust. 7 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: poprawka wyjaśnia dwie różne metody mieszania surowców, które zgodnie z ustaloną praktyką są zawsze stosowane w sektorze, tj. mieszanie w temperaturze pokojowej i na ciepło.

Uzasadnienie: zgodnie z art. 5 ust. 1 Aceto Balsamico di Modena wytwarza się w drodze fermentacji skoncentrowanego lub gotowanego moszczu winogronowego zmieszanego z octem dojrzewającym co najmniej dziesięć lat, przy czym ocet produkowany jest w drodze zakwaszania czystego wina. Podwójna metoda mieszania surowców, zawsze zarówno w temperaturze pokojowej, jak i na ciepło, należy do utrwalonych praktyk produkcyjnych w sektorze i jest uwzględniona wśród „szczególnych, tradycyjnych technik" określonych w art. 5 ust. 1. W ramach procedury zmiany zmienia się cały art. 5 w celu uczynienia go jaśniejszym, bardziej precyzyjnym i kompleksowym z punktu widzenia podmiotów, jak i konsumentów. W związku z tym uznaje się za konieczne dodanie kolejnej zmiany wyjaśniającej.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Zmiana art. 5*

Zmiana 5

Zmiana dotyczy art. 5 ust. 7 specyfikacji produktu oraz pkt 3.4 jednolitego dokumentu.

Opis: skreśla się wyrażenie „zwłaszcza". Jest ono niejasne i nie ułatwia zrozumienia tekstu.

Uzasadnienie: zmiana polega na skorygowaniu niejasnego sformułowania dotyczącego niektórych odmian drewna zwykle stosowanych do produkcji pojemników, w których wytwarzany jest produkt. Wykaz, który nie jest ani wiążący, ani wyczerpujący, nie uległ zmianie.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Zmiana art. 5*

Zmiana 6

Zmiana dotyczy art. 5 ust. 7 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Opis: zmiana polega jedynie na przesunięciu fragmentów tekstu w ramach tego samego artykułu. W tym przypadku dodano sformułowanie z pkt 4 (zob. również zmiana 7).

Uzasadnienie: zmiana jest konieczna w celu opisania procesu produkcji i kolejności wszystkich jej etapów w taki sposób, aby tekst był bardziej precyzyjny, przejrzysty i zrozumiały dla wszystkich podmiotów z sektora i dla konsumentów.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. *Zmiana art. 8*

Zmiana 7

Zmiana dotyczy art. 8 ust. 2 specyfikacji produktu oraz pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Opis: wśród różnych rozmiarów pojemników, w których można sprzedawać Aceto Balsamico di Modena, uwzględniono pojemność 0,375 l.

Uzasadnienie: popyt rośnie na szczeblu krajowym, unijnym i międzynarodowym. Do wykazu dozwolonych rozmiarów pojemników o odpowiednim kształcie należy zatem dodać pojemnik o pojemności 0,375 l.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

8. *Zmiana art. 8*

Zmiana 8

Zmiana dotyczy art. 8 ust. 4 specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Opis: wprowadzono zasadę, zgodnie z którą w ramach oznaczenia ChOG napis „Modena" można zapisać czcionką tej samej wielkości co pozostałe napisy („Aceto" i „Balsamico") lub czcionką maksymalnie trzy razy większą.

Uzasadnienie: aby zapewnić stosowanie nazwy „Aceto Balsamico di Modena" w sposób, który nie umniejsza jej elementu geograficznego, konieczne jest wprowadzenie zasady zapobiegającej zmniejszaniu wielkości napisu „Modena" w porównaniu z pozostałymi elementami nazwy. Odwrotnie, aby zapobiec sytuacji, w której nazwa „Modena" zajmuje zbyt dużo miejsca, wprowadzono również górną granicę wielkości czcionki w tym napisie w porównaniu z pozostałymi elementami: „Aceto" i „Balsamico".

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

9. *Zmiana art. 8*

Zmiana 9

Zmiana dotyczy art. 8 ust. 5 specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Opis: wprowadzono zakaz używania sformułowań dotyczących braku zawartości karmelu.

Uzasadnienie: specyfikacja produktu zezwala na stosowanie karmelu do celów barwienia; w odpowiednich przepisach uwzględniono cztery różne rodzaje karmelu; Aceto Balsamico di Modena często zawiera karmel, który powstaje podczas gotowania moszczu i karmelizacji cukru; nie istnieją badania, które umożliwiałyby określenie charakteru i rodzaju karmelu występującego w Aceto Balsamico di Modena oraz stwierdzenie, czy jest on naturalnie obecny, czy też został dodany; z tego powodu w produkcie dostępnym na rynku niemożliwe jest ustalenie poprzez badanie, czy karmel został dodany, czy nie; uznaje się zatem, że należy wprowadzić zakaz stosowania określeń stwierdzających brak zawartości karmelu, w charakterze gwarancji dla konsumentów i zapewniania uczciwej konkurencji między podmiotami gospodarczymi.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Aceto Balsamico di Modena”

Nr UE: PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Aceto Balsamico di Modena”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22– NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Aceto Balsamico di Modena” jest octem produkowanym zgodnie z poniższymi przepisami i posiadającym właściwości określone poniżej.

Analityczne cechy charakterystyczne

— gęstość w temperaturze 20 °C: nie mniejsza niż 1,06 w przypadku produktu leżakowanego, nie mniejsza niż 1,15 w przypadku produktu „dojrzałego” i 1,25 w przypadku produktu z określeniem „Riserva”,

— o rzeczywistej objętościowej mocy alkoholu nieprzekraczającej 1,5 %,

— minimalna kwasowość całkowita: 6 % w przypadku produktu leżakowanego i 5,5 % w przypadku produktu dojrzałego oraz produktu z określeniem „Riserva”;

— całkowita zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 100 mg/l;

— popiół: minimum 2,5 na tysiąc, — minimalna sucha masa: 30 g/l; — cukry redukujące: minimum 110 g/l.

Właściwości organoleptyczne:

— klarowność: klarowany i jasny,

— kolor: ciemnobrązowy,

— zapach: wyrazisty, długotrwały, intensywny i subtelny, przyjemnie kwaskowaty, z możliwą nutą drewna, — smak: słodko-kwaskowaty, harmonijny, przyjemny i wyrazisty.

W przypadku zaobserwowania odchyleń od parametrów, o których mowa w niniejszym artykule, dozwolone jest zastosowanie procedury korygowania danego produktu przez dodanie pewnej ilości surowców (octu winnego i gotowanego lub skoncentrowanego moszczu winogronowego), maksymalnie do 3 % masy. Jeżeli wymagana jest procedura korygowania, przeprowadza się ją pod koniec okresu leżakowania lub dojrzewania, a w każdym razie przed wydaniem certyfikatu dla produktu.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Aceto Balsamico di Modena" jest produkowany z wykorzystaniem szczególnych, tradycyjnych technik z moszczu winogronowego pozyskiwanego z winogron należących do następujących odmian: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana i Montuni, częściowo sfermentowanego lub ugotowanego, lub skoncentrowanego przez dodanie pewnej ilości octu dojrzewającego co najmniej 10 lat w celu nadania produktowi jego typowych właściwości organoleptycznych oraz z dodatkiem co najmniej 10 % octu otrzymanego w wyniku zakwaszenia czystego wina zgodnie z poniższymi stosunkami izotopów:

— stosunek $^{13}C/^{12}C$ (wyrażony jako $\delta^{13}C$) w kwasie octowym: od - 29,3 ‰ do - 24,3 ‰;

— stosunek $^{18}O/^{16}O$ (wyrażony jako $\delta^{18}O$) w wodzie, w przypadku octu winnego o kwasowości powyżej 9 %: nie mniejszy niż -2 ‰;

— stosunek $^{18}O/^{16}O$ (wyrażony jako $\delta^{18}O$) w wodzie, w przypadku octu winnego o kwasowości wynoszącej 9–6 %: nie mniejszy niż -5 ‰;

— stosunek deuteru do wodoru (D/H) po stronie metylu (CH_3) w ekstrakcie kwasu octowego: 98,8–106 ppm.

Aby „Aceto Balsamico di Modena" uzyskał właściwości, o których mowa w art. 3 ust. 2, gotowany lub skoncentrowany moszcz winogronowy musi posiadać następujące właściwości:

— minimalna kwasowość całkowita: 8 g/kg;

— minimalny suchy ekstrakt: 55 g/kg;

— parametry stosunku izotopów:

— stosunek $^{13}C/^{12}C$ (wyrażony jako $\delta^{13}C$) w alkoholu powstałym w wyniku fermentacji cukrów: od - 29,3 ‰ do - 24,3 ‰; — stosunek D/H po stronie metylu (CH_3) w alkoholu powstałym w wyniku fermentacji cukrów: 98,8–106 ppm.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Etapy zbierania surowców, ich przetwarzania, rafinacji i w stosownych przypadkach dojrzewania muszą odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.

W każdym przypadku zakwaszanie i leżakowanie odbywa się w beczkach, baryłkach lub innych pojemnikach z drewna wysokiej jakości, takiego jak dąb, dąb bezszypułkowy, kasztan, morwa lub jałowiec, przez okres co najmniej 60 dni, licząc od daty zebrania surowców gotowych do przetworzenia i umieszczenia produktu w wyżej wymienionych drewnianych pojemnikach.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pojemniki, w których „Aceto Balsamico di Modena" udostępniany jest do bezpośredniej konsumpcji, muszą być ze szkła, drewna, ceramiki lub terakoty o następującej objętości: 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 lub 5 l; lub w jednodawkowych pojemnikach o maksymalnej objętości 25 ml wykonanych ze szkła, tworzywa sztucznego lub materiałów kompozytowych, na których zamieszcza się takie same napisy jak na etykietach butelkowych.

Pojemniki o pojemności 0,100, 0,150 lub 0,200 l nie mogą mieć kształtu kulistego ani kulistego korpusu, a stosunek całkowitej wysokości do długości największego boku lub średnicy, jeżeli pojemnik ma kształt cylindryczny, musi wynosić ponad 1,85.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Nazwie „Aceto Balsamico di Modena" musi towarzyszyć na opakowaniach określenie „Indicazione Geografica Protetta" [chronione oznaczenie geograficzne], pisane wyraźną i czytelną czcionką w całości lub skrótem, w języku włoskim lub w języku kraju przeznaczenia. W ramach oznaczenia napis „Modena" może mieć taki sam rozmiar jak napisy „Aceto" i „Balsamico" lub może być od tych napisów do trzech razy większy. Na etykiecie należy umieścić symbol UE związany z oznaczeniem ChOG. Zakazuje się dodawania do nazwy „Aceto Balsamico di Modena" jakichkolwiek określeń, nawet w postaci numerycznej, innych niż określenia, które są wyraźnie przewidziane w niniejszej specyfikacji, w tym przymiotników „extra", „fine", „scelto", „selezionato", „riserva", „superiore", „classico" lub podobnych. Ze względu na skład produktu na etykiecie lub w prezentacji produktu nie można umieszczać napisu „senza caramello" [nie zawiera karmelu] lub podobnego określenia.

Użycie terminu „invecchiato" [dojrzały] obok nazwy jest dozwolone, jeżeli dojrzewanie przebiegało przez okres co najmniej trzech lat w beczkach, baryłkach lub innych drewnianych pojemnikach. Termin „invecchiato" można uzupełnić wskazaniem minimalnego okresu dojrzewania wynoszącego trzy lata. W przypadku wydłużenia dojrzewania o co najmniej dwa lata w beczkach, baryłkach lub innych drewnianych pojemnikach, do nazwy można dodać określenie „Riserva" wraz z informacją o minimalnym okresie leżakowania wynoszącym pięć lat lub bez tej informacji.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Produkcja „Aceto Balsamico di Modena" musi odbywać się w granicach administracyjnych prowincji Modena i Reggio Emilia.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek „Aceto Balsamico di Modena" z obszarem geograficznym opiera się na reputacji produktu. Reputacja, jaką cieszy się „Aceto Balsamico di Modena", zarówno na rynku krajowym, jak i zagranicznym, jest rzeczą znaną i szeroko udokumentowaną poprzez częste zastosowanie w różnych przepisach oraz stałą obecność w internecie, prasie i innych mediach. Reputacja ta oznacza, że konsumenci natychmiast rozpoznają niepowtarzalność i autentyczność przedmiotowego produktu.

„Aceto Balsamico di Modena" reprezentuje od lat kulturę i historię Modeny, a reputacja, jaką cieszy się na całym świecie, jest niezaprzeczalna. Jego obecność jest ściśle związana z wiedzą, tradycjami i umiejętnościami społeczności, która stworzyła wyjątkowy i charakterystyczny produkt lokalny. „Aceto Balsamico di Modena" stał się elementem życia społecznego i ekonomicznego tego obszaru, stanowiąc źródło dochodu dla różnych podmiotów i integralną część tradycji kulinarnej, zważywszy na rolę, jaką pełni w niezliczonych przepisach regionalnych. Od wielu lat organizowane są, wywodzące się z zakorzenionej już tradycji, specjalne festyny i imprezy, które są również okazją do spotkań dla lokalnych producentów, kontynuujących w ten sposób lokalne zwyczaje. Jako szczególny i wyjątkowy produkt „Aceto Balsamico di Modena" zyskał na przestrzeni lat reputację i uznanie na całym świecie, a konsumenci niezmiennie kojarzą ten produkt z jakością kuchni dwóch prowincji regionu Emilia-Romania.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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