C/2025/4115

24.7.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/4115)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Aceto Balsamico di Modena»

EU PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025

1. **Nome do produto**

«Aceto Balsamico di Modena»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ Denominação de origem protegida (DOP)

☒ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas — Departamento da Soberania Alimentar e dos Desportos Equestres

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações do caderno de especificações da IGP «Aceto Balsamico di Modena»:

— não incluem uma modificação do nome da denominação de origem protegida ou da indicação geográfica protegida ou da utilização desse nome,

— não correm o risco de anular a relação com a área geográfica referida no documento único, ou

— não implicam novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição das alterações normalizadas aprovadas**

1. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 1

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, n.º 1, do caderno de especificações e ao ponto 3.2 do documento único.

Descrição: a alteração introduz outra densidade mínima, mais especificamente 1,25 a 20 °C, para o produto com a menção «Riserva».

Motivo: tal como acontece com as versões não envelhecidas e envelhecidas do produto, é igualmente necessário especificar a densidade mínima do produto com a menção «Riserva», que é mais elevada do que nas outras categorias.

A alteração afeta o documento único.

2. *Alteração do artigo 2.º*

Alteração 2

A alteração diz respeito ao artigo 2.º, n.º 1, do caderno de especificações e ao ponto 3.2 do documento único.

Descrição: a alteração introduz outra acidez total mínima, mais especificamente 5,5 %, para o produto com a menção «Riserva».

Motivo: tal como acontece com as versões não envelhecidas e envelhecidas do produto, é igualmente necessário especificar a acidez total mínima do produto com a menção «Riserva».

A alteração afeta o documento único.

3. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 3

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.ºs 1, 3 e 4, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração implica que algumas partes do texto sejam transferidas dentro do mesmo artigo e não altera o texto em vigor.

Motivo: a alteração é necessária para descrever o processo de produção e a ordem cronológica de cada fase de forma mais precisa, transparente e compreensível para todos os operadores do setor e para os consumidores.

A alteração não afeta o documento único.

4. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 4

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 7, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração explica os dois métodos diferentes de mistura das matérias-primas que, de acordo com a prática estabelecida, são sempre utilizados no setor, ou seja, à temperatura ambiente ou por aquecimento.

Motivo: conforme enuncia o artigo 5.º, n.º 1, o «Aceto Balsamico di Modena» é produzido por fermentação de mosto de uvas concentrado ou cozido, misturado com vinagre com, pelo menos, dez anos e vinagre produzido por acetificação de vinho puro. Os dois métodos de mistura das matérias primárias — sempre à temperatura ambiente ou por aquecimento — figuram entre as práticas de produção estabelecidas no setor e constam das «técnicas específicas e tradicionais» enunciadas no artigo 5.º, n.º 1. O procedimento de alteração revê integralmente o artigo 5.º para o tornar mais claro, preciso e completo para operadores e consumidores. Para o efeito, considera-se necessário introduzir uma alteração mais explícita.

A alteração não afeta o documento único.

5. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 5

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 7, do caderno de especificações e ao ponto 3.4 do documento único.

Descrição: é suprimida a expressão «nomeadamente». Não é clara e não contribui para a legibilidade do texto.

Motivo: a alteração corrige uma formulação vaga relativa a algumas das variedades de madeira normalmente utilizadas nos recipientes em que o produto é fabricado. A lista, não vinculativa nem exaustiva, não é alterada.

A alteração afeta o documento único.

6. *Alteração do artigo 5.º*

Alteração 6

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 7, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Descrição: a alteração diz respeito apenas a partes do texto transferidas dentro do mesmo artigo. Neste caso, a redação inserida foi retirada do ponto 4 (ver também a alteração 7).

Motivo: a alteração é necessária para descrever o processo de produção e a ordem de cada fase de forma mais precisa, transparente e compreensível para todos os operadores do setor e para os consumidores.

A alteração não afeta o documento único.

7. *Alteração do artigo 8.º*

Alteração 7

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, n.º 2, do caderno de especificações e ao ponto 3.5 do documento único.

Descrição: aumenta-se a lista das várias dimensões dos recipientes autorizados para a venda do «Aceto Balsamico di Modena» para passar a incluir a capacidade de 0,375 litros.

Motivo: a procura está a aumentar a nível nacional, da UE e internacional, sendo por isso necessário aditar os recipientes com uma capacidade de 0,375 litros à lista de dimensões de recipientes autorizados com a forma adequada.

A alteração afeta o documento único.

8. *Alteração do artigo 8.º*

Alteração 8

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, n.º 4, do caderno de especificações e ao ponto 3.6 do documento único.

Descrição: introduz-se uma regra segundo a qual, na IGP, o topónimo «Modena» pode figurar no mesmo tamanho ou com um tamanho até três vezes superior ao das outras menções («Aceto» e «Balsamico»).

Motivo: para que a denominação «Aceto Balsamico di Modena» não seja utilizada de forma a minimizar o elemento geográfico, é necessária uma regra que evite que a mesma figure num tamanho inferior ao dos outros elementos da denominação. Ao invés, para evitar que o topónimo «Modena» ocupe um espaço excessivo, introduz-se também um limite de tamanho aplicável aos outros elementos, «Aceto» e «Balsamico».

A alteração afeta o documento único.

9. *Alteração do artigo 8.º*

Alteração 9

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, n.º 5, do caderno de especificações e ao ponto 3.6 do documento único.

Descrição: introduz-se a proibição de utilizar indicações destinadas a evidenciar a ausência de caramelo.

Motivo: o caderno de especificações permite a utilização de caramelo para fins de coloração; as regras aplicáveis abrangem quatro tipos diferentes de caramelo. O «Aceto Balsamico di Modena» contém frequentemente caramelo produzido quando o mosto é cozido e ocorre a caramelização dos açúcares. Não existem testes que, posteriormente, permitam identificar a natureza e o tipo de caramelo presente no «Aceto Balsamico di Modena», nem se está naturalmente presente ou foi adicionado; Por este motivo, no produto disponível no mercado, é impossível determinar, através de testes, se o teor de caramelo foi ou não adicionado, pelo que, a título de garantia para os consumidores e de uma concorrência leal entre os operadores económicos, se considera necessário proibir a utilização de menções que indiquem a ausência de teor de caramelo.

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Aceto Balsamico di Modena»

N.º UE: PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025

DOP () IGP (X)

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Aceto Balsamico di Modena»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Aceto Balsamico di Modena» é um vinagre obtido de acordo com as seguintes disposições e com as características a seguir enumeradas.

Características analíticas

— densidade a 20 °C: não inferior a 1,06 para o produto amadurecido; não inferior a 1,15 para o produto «envelhecido»; 1,25 para o produto com a menção «Riserva»,

— título alcoométrico adquirido inferior ou igual a 1,5 % vol.,

— acidez total mínima: 6 % para o produto acabado e 5,5 % para o produto envelhecido e o produto com a menção «Riserva»,

— teor de dióxido de enxofre total: 100 mg/l máx.,

— cinzas: 2,5 ‰ mín., — extrato seco mínimo: 30 g/l, — açúcares redutores: 110 g/l mín.

Características organoléticas:

— limpidez: límpido e brilhante;

— cor: castanho forte, — nariz: distinto, persistente, intenso e subtil, agradavelmente ácido, com eventuais notas de madeira,

— boca: agridoce, equilibrado, agradável e distinto.

Caso sejam detetados desvios em relação aos parâmetros indicados neste artigo, admite-se um procedimento através do qual o produto em causa pode ser retificado mediante a adição de uma determinada quantidade de matérias--primas (vinagre de vinho e mosto de uvas cozido ou concentrado) até um máximo de 3 %, em massa. Caso seja necessário, o referido procedimento de correção deve ser aplicado no final do período de maturação ou de envelhecimento e sempre antes de o produto ser certificado.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O «Aceto Balsamico di Modena» é obtido, com recurso a técnicas tradicionais específicas, a partir de mostos de uvas provenientes das castas *lambruschi, sangiovese, trebbiani* [sic], *albana, ancellotta, fortana* e *montuni*, parcialmente fermentados e/ou cozidos e/ou concentrados, mediante a adição de uma quantidade de vinagre envelhecido durante, pelo menos, dez anos, para conferir ao produto as suas características típicas organoléticas, e a adição de, pelo menos, 10 % de vinagre obtido por acetificação de vinho puro, em conformidade com as seguintes relações isotópicas:

— relação $^{13}C/^{12}C$ (expressa em $\delta^{13}C$) do ácido acético: de – 29,3 ‰ a – 24,3 ‰,

— relação $^{18}O/^{16}O$ (expressa em $\delta^{18}O$) da água, para vinagre de vinho com uma acidez superior a 9 %: –2 ‰ mín.,

— relação $^{18}O/^{16}O$ (expressa em $\delta^{18}O$) de água, para vinagre de vinho com acidez entre 9 % e 6 %: –5 ‰ mín.,

— relação D/H correspondente ao grupo metilo (CH_3) no extrato de ácido acético: de 98,8 a 106 ppm.

Para que o «Aceto Balsamico di Modena» adquira as características descritas no ponto 3.2, o mosto de uvas cozido e/ /ou concentrado deve observar as seguintes características:

— acidez total mínima: 8 g/kg

— extrato seco mínimo: 55 g/kg

— parâmetros da relação isotópica:

— relação $^{13}C/^{12}C$ (expressa em $\delta^{13}C$) do álcool produzido por fermentação dos açúcares: de – 29,3 ‰ a – 24,3 ‰, — relação D/H correspondente ao grupo metilo (CH_3) do álcool produzido por fermentação dos açúcares: de 98,8 a 106 ppm.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

As fases de mistura das matérias-primas, preparação, maturação e, se for caso disso, envelhecimento terão obrigatoriamente lugar na área geográfica definida no ponto 4.

Em todos os casos, a acetificação e a maturação são efetuadas em tonéis, barris ou outros recipientes de madeira nobre, como o carvalho, carvalho branco americano, castanheiro, amoreira e zimbro, por um período mínimo de 60 dias a partir da data em que tenha terminado a mistura das matérias-primas a preparar e o produto tenha sido colocado nos recipientes de madeira acima mencionados.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O «Aceto Balsamico di Modena» é introduzido no mercado para consumo direto em recipientes de vidro, madeira, cerâmica ou barro cozido, com as seguintes capacidades: 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 ou 5 l, ou em recipientes unidose de vidro, plástico ou materiais compostos, com uma capacidade máxima de 25 ml, em que devem figurar as mesmas menções que nos rótulos das garrafas.

Os recipientes com 0,100 l, 0,150 l, ou 0,200 l de capacidade não podem ter forma ou corpo esférico, devendo a proporção entre a altura total e a largura da face maior, ou o diâmetro, se o recipiente for cilíndrico, ser superior a 1,85.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

As embalagens devem ostentar a denominação «Aceto Balsamico di Modena», acompanhada da menção «Indicazione Geografica Protetta» (indicação geográfica protegida), por extenso ou abreviada, em caracteres de imprensa claros e legíveis, em italiano e/ou na língua do país de destino. Na denominação, o topónimo «Modena» pode figurar em tamanho igual ou até três vezes superior ao das menções «Aceto» e «Balsamico». No rótulo, deve obrigatoriamente figurar o símbolo da UE associado à menção «IGP». É proibido acrescentar à denominação «Aceto Balsamico di Modena» qualquer qualificativo, mesmo sob forma numérica, para além dos previstos expressamente no presente caderno de especificações e incluindo os adjetivos «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva», «superiore», «classico» ou análogos. Dada a composição do produto, é proibido utilizar a menção «senza caramello» [sem caramelo] ou análoga na rotulagem ou na apresentação do produto.

A menção «invecchiato» [envelhecido] pode figurar ao lado do nome, se o envelhecimento do produto tiver tido lugar ao longo de um período de, pelo menos, três anos, em tonéis, barris ou outros recipientes de madeira. A menção «invecchiato» pode ser acompanhada de uma indicação do período mínimo de envelhecimento de três anos. Se o envelhecimento for prolongado por, pelo menos, dois anos em tonéis, barris ou outros recipientes de madeira, pode-se aditar a menção «Riserva» à denominação com ou sem o período mínimo de envelhecimento de cinco anos.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A produção do «Aceto Balsamico di Modena» deve ter lugar no território administrativo das províncias de Modena e Reggio Emilia.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação entre o «Aceto Balsamico di Modena» e a área geográfica decorre da reputação do produto. Tanto no mercado nacional como no mercado externo, o «Aceto Balsamico di Modena» tem uma reputação sólida, amplamente comprovada pela frequente utilização do produto num grande número de receitas e pela sua presença frequente na Internet, na imprensa e nos meios de comunicação social em geral. Essa reputação ajuda os consumidores a reconhecer imediatamente a singularidade e autenticidade do produto em causa.

O «Aceto Balsamico di Modena» representa, desde há muito, a cultura e a história de Modena; a reputação de que usufrui em todo o mundo é inegável. A sua existência está intimamente ligada aos conhecimentos, às tradições e às competências das populações que deram vida a este produto local exclusivo e típico. Compõe o tecido social e económico da zona, tendo-se tornado a fonte de rendimento de diversos operadores e parte integrante das tradições culinárias locais, dado o lugar de destaque que ocupa em inúmeras receitas regionais. Este produto está, desde há muitos anos, na origem de festejos e de festivais, que dão corpo a tradições consolidadas no tempo. Neles participam os produtores locais, que aproveitam a oportunidade para falar sobre a sua atividade, perpetuando os usos locais. Enquanto produto específico e peculiar, o «Aceto Balsamico di Modena» adquiriu ao longo do tempo notoriedade e apreço em todo o mundo, graças aos quais os consumidores estabelecem um vínculo ideal entre o seu «conhecimento» do produto e a imagem de qualidade gastronómica do território das duas províncias da Emília-Romanha.

Referência à publicação do caderno de especificações

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