C/2025/4115

24.7.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/4115)

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Aceto Balsamico di Modena”

Nr. UE: PGI-IT-0430-AM02 – 28.4.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Aceto Balsamico di Modena”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ Denumire de origine protejată (DOP)

☒ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor – Departamentul suveranității alimentare și al hipismului

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările caietului de sarcini al IGP „Aceto Balsamico di Modena”

— nu includ o modificare a denumirii de origine protejate sau a indicației geografice protejate ori a utilizării denumirii respective;

— nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică menționată în documentul unic și

— nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 AL COMISIEI din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 1

Modificarea vizează articolul 2 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.2 din documentul unic.

Descriere: modificarea a introdus, inclusiv pentru produsul cu mențiunea „Riserva”, o limită minimă specifică pentru densitatea la 20 °C, și anume 1,25.

Justificare: la fel cum se prevede pentru produsul neînvechit și pentru cel învechit, și pentru produsul denumit „Riserva” trebuia determinată limita minimă a densității, superioară valorilor prevăzute pentru celelalte categorii.

Modificarea vizează documentul unic.

2. *Modificarea articolului 2*

Modificarea nr. 2

Modificarea vizează articolul 2 primul paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.2 din documentul unic.

Descriere: prin această modificare s-a precizat care este limita minimă a acidității totale inclusiv pentru produsul „Riserva”, limita respectivă fiind fixată la 5,5 %.

Justificare: la fel cum se prevede pentru produsul neînvechit și pentru cel învechit, și pentru produsul „Riserva” trebuia determinată limita minimă a acidității totale.

Modificarea vizează documentul unic.

3. *Modificarea articolului 5*

Modificarea nr. 3

Modificarea vizează articolul 5 primul, al treilea și al patrulea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea constă în câteva mutări ale unor părți ale articolului în interiorul aceluiași articol, însă fără modificarea textului în vigoare.

Justificare: modificarea a fost necesară pentru ca descrierea procesului de producție și ordinea cronologică a fiecărei etape să fie precise, transparente și comprehensibile pentru toți operatorii din sector și pentru consumatori.

Modificarea nu vizează documentul unic.

4. *Modificarea articolului 5*

Modificarea nr. 4

Modificarea vizează articolul 5 al șaptelea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea a explicitat cele două modalități diferite de asamblare a materiilor prime, care, conform practicii consolidate, sunt utilizate dintotdeauna în acest sector, și anume la temperatura mediului și prin încălzire.

Justificare: în conformitate cu articolul 5 primul alineat, „Aceto Balsamico di Modena” este obținut prin fermentarea mustului de struguri concentrat sau fiert asamblat cu oțet cu o vechime de cel puțin 10 ani și cu oțet obținut prin oțetirea vinului simplu. Printre practicile de producție consolidate în sector și incluse în acele „tehnici specifice, tradiționale” indicate la articolul 5 primul paragraf se numără dubla modalitate de asamblare a materiilor prime, care se realizează dintotdeauna fie la temperatura mediului, fie prin încălzire. Deoarece prin prezenta procedură de modificare a fost revizuit întregul articol 5, pentru a-l face mai clar, precis și complet, atât pentru operatori, cât și pentru consumatori, a fost considerată necesară efectuarea unei modificări integrative care să explicitеze acest aspect.

Modificarea nu vizează documentul unic.

5. *Modificarea articolului 5*

Modificarea nr. 5

Modificarea vizează articolul 5 al șaptelea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.4 din documentul unic.

Descriere: au fost eliminate cuvintele „în special”, care nu erau nici prea clare, nici importante, pentru ca textul să fie mai ușor de citit.

Justificare: modificarea a corectat o formulare imprecisă referitoare la unele dintre tipurile de lemn utilizate de obicei pentru recipientele destinate elaborării produsului. Lista, care, oricum, nu este nici obligatorie, nici exhaustivă, nu se modifică.

Modificarea vizează documentul unic.

6. *Modificarea articolului 5*

Modificarea nr. 6

Modificarea vizează articolul 5 al șaptelea paragraf din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

Descriere: modificarea constă într-o simplă mutare ale unor părți de text în interiorul aceluiași articol. În acest caz, teza inclusă este introdusă la paragraful al patrulea (a se vedea și modificarea nr. 7).

Justificare: modificarea a fost necesară pentru ca descrierea procesului de producție și ordinea fiecărei etape să fie precise, transparente și comprehensibile pentru toți operatorii din sector și pentru consumatori.

Modificarea nu vizează documentul unic.

7. *Modificarea articolului 8*

Modificarea nr. 7

Modificarea vizează articolul 8 al doilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.5 din documentul unic.

Descriere: la diversele capacități ale recipientelor admise pentru comercializarea produsului „Aceto Balsamico di Modena” a fost adăugată și cea de 0,375 l.

Justificare: dată fiind creșterea cererii pe piața națională, pe piața Uniunii și pe piața internațională, inclusiv pentru recipiente cu o capacitate de 0,375 l, a devenit necesară completarea cu acest format a listei capacităților recipientelor admise.

Modificarea vizează documentul unic.

8. *Modificarea articolului 8*

Modificarea nr. 8

Modificarea vizează articolul 8 al patrulea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.6 din documentul unic.

Descriere: a fost introdus principiul potrivit căruia, în cadrul IGP, toponimul „Modena” poate figura fie cu dimensiuni egale cu cele utilizate pentru ceilalți termeni din cadrul IGP („Aceto” și „Balsamico”), fie cu dimensiuni superioare, în limita maximă a triplului dimensiunilor celorlalți doi termeni.

Justificare: pentru a se garanta că denumirea „Aceto Balsamico di Modena” nu este utilizată în așa fel încât elementul geografic al denumirii să fie pus în plan secund, este necesară prevederea unui principiu prin care să fie interzisă utilizarea toponimului cu dimensiuni inferioare celor ale celorlalte elemente ale denumirii. Totodată, pe de altă parte, pentru a se evita ca toponimul „Modena” să ocupe un spațiu excesiv de mare, a fost introdusă și o limită pentru dimensiunea toponimului în raport cu dimensiunile celorlalte elemente („Aceto” și „Balsamico”).

Modificarea vizează documentul unic.

9. *Modificarea articolului 8*

Modificarea nr. 9

Modificarea vizează articolul 8 al cincilea paragraf din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.6 din documentul unic.

Descriere: a fost introdusă interdicția de a se utiliza indicații menite a evidenția absența caramelului.

Justificare: în conformitate cu caietul de sarcini, utilizarea drept colorant a caramelului este autorizată, iar legislația din domeniu prevede existența a patru tipuri diferite de caramel. În produsul „Aceto Balsamico di Modena" există adesea caramel derivat din procesul de fierbere a mustului și de caramelizare a zaharurilor. Nu există analize prin care să se poată determina, ulterior, natura și tipul caramelului prezent într-un „Aceto Balsamico di Modena" (dacă respectivul caramel este prezent în mod natural sau a fost adăugat). Din acest motiv, este imposibil, pornind de la produsul comercializat, să se determine în mod analitic dacă a fost adăugat sau nu caramel în produs. Așadar, pentru a-i fi oferită o garanție consumatorului și pentru a se garanta concurența loială între operatorii economici, a fost considerată necesară interzicerea utilizării indicațiilor referitoare la absența caramelului.

Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„Aceto Balsamico di Modena"

Nr. UE: PGI-IT-0430-AM02 – 28.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Aceto Balsamico di Modena"

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Aceto Balsamico di Modena" este un oțet produs în conformitate cu următoarele dispoziții, care are caracteristicile prezentate mai jos.

Caracteristici analitice:

— densitate minimă la 20 °C: 1,06 pentru produsul maturat, 1,15 pentru produsul „învechit" și 1,25 pentru produsul „Riserva";

— tărie alcoolică dobândită: cel mult 1,5 % în volume;

— aciditate totală minimă: 6 % pentru produsul maturat și 5,5 % pentru produsele „învechit" și „Riserva";

— dioxid de sulf total: maximum 100 mg/l;

— cenușă: minimum 2,5 ‰; — conținut minim de extract sec: 30 g/l; — zaharuri reducătoare: minimum 110 g/l.

Caracteristici organoleptice:

— limpiditate: limpede și strălucitor;

— culoare: maro intens;

— miros: caracteristic, persistent, intens și delicat, acid în mod plăcut, posibil cu note lemnoase; — gust: dulce-acrișor, echilibrat, plăcut și caracteristic.

Dacă se constată devieri de la parametrii menționați la acest punct, este permisă o procedură prin care produsul în cauză poate fi corectat prin adăugarea unei anumite cantități de materii prime (oțet de vin și must de struguri fiert sau concentrat) până la cel mult 3 % din masă. În cazul în care este necesară, această procedură de corectare se realizează la sfârșitul perioadei de maturare sau de învechire și, în orice caz, înainte ca produsul să fie certificat.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

„Aceto Balsamico di Modena" se produce cu ajutorul unor tehnici specifice, tradiționale, din mustul de struguri obținut din următoarele soiuri de struguri: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana și Montuni, parțial fermentat și/sau fiert și/sau concentrat, cu adăugarea unei cantități de oțet care a fost învechit timp de cel puțin 10 ani, pentru a-i conferi produsului caracteristicile organoleptice tipice, și cu adăugarea a cel puțin 10 % oțet obținut prin oțetirea vinului simplu, în conformitate cu următoarele rapoarte izotopice:

— raportul 13C/12C (exprimat ca δ13C) în acid acetic: de la - 29,3 ‰ la - 24,3 ‰;

— raportul 18O/16O (exprimat ca δ18O) în apă, pentru oțet de vin cu o aciditate de peste 9 %: minimum −2 ‰;

— raportul 18O/16O (exprimat ca δ18O) în apă, pentru oțet de vin cu o aciditate cuprinsă între 9 % și 6 %: minimum − 5 ‰;

— raportul deuteriu/hidrogen (D/H) la situl metilului:(CH3) în extractul de acid acetic: de la 98,8 la 106 ppm.

Pentru a se garanta că produsul „Aceto Balsamico di Modena" dobândește caracteristicile descrise la punctul 3.2, mustul de struguri fiert și/sau concentrat trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

— aciditate totală minimă: 8 g/kg

— conținut minim net de extract sec: 55 g/kg

— parametrii raportului izotopic:

— raportul 13C/12C (exprimat ca δ13C) în alcoolul produs prin fermentația zaharurilor: de la - 29,3 ‰ la - 24,3 ‰; — raportul D/H la situl metilului (CH3) în alcoolul produs prin fermentația zaharurilor: de la 98,8 la 106 ppm.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele de asamblare a materiilor prime, de elaborare, de maturare și, dacă este cazul, de învechire trebuie să aibă loc în aria delimitată la punctul 4.

Indiferent de metoda utilizată, oțetirea și maturarea au loc în butoaie, buți sau alte recipiente din lemn de înaltă calitate, cum ar fi lemnul de stejar, gorun, castan, dud sau ienupăr, timp de minimum 60 de zile de la data la care a fost finalizat procesul de asamblare a materiilor prime pentru elaborare, iar produsul a fost introdus în recipientele din lemn sus-menționate.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Recipientele în care este comercializat „Aceto Balsamico di Modena" trebuie să fie confecționate din sticlă, lemn, ceramică sau lut ars și să aibă următoarele capacități: 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 sau 5 l; se pot folosi și recipiente pentru o singură doză, cu o capacitate maximă de 25 ml, confecționate din sticlă, din plastic sau din materiale compozite, cu aceeași inscripționare ca și cea de pe etichetele sticlelor.

Recipientele cu o capacitate de 0,100 l, 0,150 l și 0,200 l nu pot avea formă sferică sau un corp sferic și trebuie să aibă un raport între înălțimea totală și lungimea laturii celei mai mari (sau diametru, în cazul în care recipientul este cilindric) de peste 1,85.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalajul trebuie să poarte denumirea „Aceto Balsamico di Modena”, împreună cu mențiunea „Indicazione Geografica Protetta” (indicație geografică protejată), scrisă cu caractere clare și ușor de citit, în întregime sau abreviat, în italiană și/sau în limba țării de destinație. În cadrul denumirii, toponimul „Modena” figurează fie cu dimensiuni egale cu cele utilizate pentru ceilalți termeni din cadrul IGP („Aceto” și „Balsamico”), fie cu dimensiuni superioare, în limita maximă a triplului dimensiunilor celorlalți doi termeni. Logoul UE asociat denumirii IGP trebuie să apară pe etichetă. Este interzisă adăugarea, la denumirea „Aceto Balsamico di Modena”, a oricărui calificativ în afara celor prevăzute în mod expres în caietul de sarcini, inclusiv a calificativelor sub formă numerică sau sub formă de adjective ca „extra”, „fine”, „scelto”, „selezionato”, „riserva”, „superiore”, „classico” sau orice alt termen similar. Având în vedere compoziția produsului, este interzisă utilizarea pe etichetă și în prezentarea produsului a indicației „fără caramel” și a altor indicații similare.

Alături de denumire poate figura și mențiunea „invecchiato” (învechit), în cazul în care produsul a fost învechit timp de minimum trei ani în butoaie, în buți sau în alte recipiente din lemn. Mențiunea „invecchiato” poate fi însoțită de indicarea perioadei minime de învechire de trei ani. Dacă învechirea este prelungită și mai mult, timp de încă cel puțin doi ani, în butoaie, buți sau alte recipiente de lemn, denumirea poate fi însoțită de termenul „Riserva”, cu sau fără menționarea perioadei minime de învechire de cinci ani.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

„Aceto Balsamico di Modena” trebuie să fie produs pe teritoriul administrativ al provinciilor Modena și Reggio Emilia.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura „Aceto Balsamico di Modena” cu aria geografică se bazează pe reputația produsului. „Aceto Balsamico di Modena” are o reputație excelentă atât pe piața națională, cât și pe cea internațională, atestată de utilizarea sa frecventă în diferite rețete și de prezența sa pe internet, în presă și în mass-media. Mulțumită acestei reputații, consumatorul recunoaște imediat caracterul unic și autentic al produsului.

„Aceto Balsamico di Modena” este de multă vreme reprezentativ pentru cultura și istoria provinciei Modena, iar renumele său mondial este de netăgăduit. Produsul este strâns legat de cunoștințele, tradițiile și măiestria populației locale, care a creat un produs local exclusiv și tipic pentru teritoriile respective. „Aceto Balsamico di Modena” a devenit parte a structurii sociale și economice a zonei, fiind o sursă de venit pentru diferiți agenți economici și, totodată, parte integrantă a tradiției culinare, în calitate de ingredient esențial al multor rețete locale. De mulți ani se organizează serbări și manifestări specifice, a căror origine se înscrie în vechi tradiții și la care producătorii locali vin să se întâlnească, perpetuând astfel obiceiurile locului. „Aceto Balsamico di Modena”, produs specific și deosebit, a acumulat de-a lungul anilor o reputație mondială atât de solidă, încât consumatorii asociază savoarea produsului cu imaginea calității culinare proprii teritoriului celor două provincii, Modena și Reggio Emilia.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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