C/2025/4115

24.7.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/4115)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Aceto Balsamico di Modena“

EÚ č.: PGI-IT-0430-AM02 – 28.4.2025

1. **Názov výrobku**

„Aceto Balsamico di Modena“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva – Odbor potravinovej sebestačnosti a jazdeckého športu

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku s CHOP „Aceto Balsamico di Modena“:

— nezahŕňajú zmenu názvu chráneného označenia pôvodu alebo chráneného zemepisného označenia ani zmenu v používaní tohto názvu,

— nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente, alebo

— neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zmena článku 2*

Zmena 1

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Opis: zmenou sa zavádza ďalšia minimálna hustota, konkrétne 1,25 pri 20 °C pre výrobok s názvom „Riserva“.

Dôvod: rovnako ako v prípade nezrelých a vyzretých verzií výrobku je potrebné určiť minimálnu hustotu aj pre výrobok označený ako „Riserva“, ktorá je vyššia ako v prípade ostatných kategórií.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Zmena článku 2*

Zmena 2

Táto zmena sa týka článku 2 ods. 1 špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Opis: zmenou sa zavádza ďalšia minimálna celková kyslosť, konkrétne 5,5 % pre výrobok označovaný ako „Riserva“.

Dôvod: rovnako ako v prípade nezrelých a vyzretých verzií výrobku je potrebné určiť minimálnu celkovú kyslosť aj pre výrobok označený ako „Riserva“.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. *Zmena článku 5*

Zmena 3

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 1. 3 a 4 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: zmena spočíva v presunutí častí textu v rámci toho istého článku, ale nemení sa ňou platný text.

Dôvod: táto zmena je potrebná na presnejší, transparentnejší a zrozumiteľnejší opis výrobného procesu a chronologického poradia jednotlivých fáz pre všetky hospodárske subjekty v sektore a pre spotrebiteľov.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. *Zmena článku 5*

Zmena 4

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 7 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: v rámci zmeny sa vysvetľujú dva rôzne spôsoby zmiešavania primárnych surovín, ktoré sa podľa zaužívanej praxe v tomto odvetví vždy používajú, t. j. pri izbovej teplote a s použitím tepla.

Dôvod: ako sa uvádza v článku 5 ods. 1, výrobok „Aceto Balsamico di Modena“ sa vyrába kvasením zahusteného alebo vareného hroznového muštu zmiešaného s octom, ktorý je najmenej desať rokov starý, a octom vyrobeným acetifikáciou čistého vína. Dvojitá metóda zmiešavania primárnych surovín, vždy pri izbovej teplote a za použitia tepla, patrí medzi zaužívané výrobné postupy v tomto odvetví a je zahrnutá medzi „špecifické, tradičné techniky“ uvedené v článku 5 ods. 1. Týmto procesom zmien sa reviduje celý článok 5, aby bol pre hospodárske subjekty aj spotrebiteľov jasnejší, presnejší a komplexnejší. Preto sa považuje za potrebné zahrnúť ďalšiu vysvetľujúcu zmenu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. *Zmena článku 5*

Zmena 5

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 7 špecifikácie výrobku a bodu 3.4 jednotného dokumentu.

Opis: vypustilo sa slovo „najmä“. Je nejasné a neprispieva k zrozumiteľnosti textu.

Dôvod: zmenou sa opravuje nejasné znenie týkajúce sa niektorých druhov dreva, ktoré sa zvyčajne používajú na nádoby, v ktorých sa výrobok vyrába. Zoznam, ktorý nie je záväzný ani vyčerpávajúci, sa nezmenil.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

6. *Zmena článku 5*

Zmena 6

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 7 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

Opis: zmena spočíva len v presunutí častí textu v rámci toho istého článku. V tomto prípade bolo vložené znenie prevzaté z bodu 4 (pozri tiež zmenu 7).

Dôvod: táto zmena je potrebná na presnejší, transparentnejší a zrozumiteľnejší opis výrobného procesu a poradia jednotlivých fáz pre všetky hospodárske subjekty v sektore a pre spotrebiteľov.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

7. *Zmena článku 8*

Zmena 7

Táto zmena sa týka článku 8 ods. 2 špecifikácie výrobku a bodu 3.5 jednotného dokumentu.

Opis: rôzne veľkosti nádob povolených na predaj výrobku „Aceto Balsamico di Modena“ sa rozšírili na 0,375 litra.

Dôvod: dopyt rastie na vnútroštátnej, európskej a medzinárodnej úrovni. Do zoznamu povolených veľkostí nádob je preto potrebné pridať nádoby s objemom 0,375 litra s príslušným tvarom.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

8. *Zmena článku 8*

Zmena 8

Zmena sa týka článku 8 ods. 4 špecifikácie výrobku a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Opis: zaviedlo sa pravidlo, že v rámci CHZO sa môže miestny názov Modena uvádzať v rovnakej veľkosti ako ostatné slová („Aceto“ a „Balsamico“) alebo až trikrát väčšej ako veľkosť ostatných dvoch slov.

Dôvod: aby sa zabezpečilo, že označenie „Aceto Balsamico di Modena“ sa nebude používať spôsobom, ktorý by znižoval jeho zemepisný prvok, je potrebné stanoviť pravidlo, ktorým sa zabráni tomu, aby bolo uvedené v menšej veľkosti ako ostatné prvky označenia. Na druhej strane, aby názov miesta Modena nezaberal príliš veľa miesta, bol zavedený aj limit veľkosti vo vzťahu k ostatným prvkom: „Aceto“ a „Balsamico“.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

9. *Zmena článku 8*

Zmena 9

Zmena sa týka článku 8 ods. 5 špecifikácie výrobku a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Opis: bol zahrnutý zákaz formulácie, ktorou sa vyhlasuje, že výrobok neobsahuje karamel.

Dôvod: V špecifikácii výrobku sa povoľuje použitie karamelu na účely zafarbenia; príslušné pravidlá sa vzťahujú na štyri rôzne typy karamelov; výrobok „Aceto Balsamico di Modena“ často obsahuje karamel, ktorý vzniká pri varení muštu a karamelizácii cukrov; neexistujú žiadne testy, ktoré by následne umožnili určiť povahu a druh karamelu prítomného vo výrobku „Aceto Balsamico di Modena“ a určiť, či je prirodzene prítomný alebo bol pridaný; z tohto dôvodu nie je možné vo výrobku dostupnom na trhu testovaním zistiť, či bol obsah karamelu pridaný alebo nie; preto sa považuje za potrebné zakázať používanie výrazov, prostredníctvom ktorých sa tvrdí, že výrobok neobsahuje karamel, ako záruku pre spotrebiteľov a spravodlivú hospodársku súťaž medzi hospodárskymi subjektmi.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Aceto Balsamico di Modena“

EÚ č.: PGI-IT-0430-AM02 – 28.4.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (CHOP alebo CHZO)**

„Aceto Balsamico di Modena“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Aceto Balsamico di Modena“ je ocot, ktorý sa vyrába v súlade s týmito ustanoveniami a ktorý má ďalej uvedené vlastnosti.

Analytické vlastnosti

— hustota pri 20 °C: minimálne 1,06 v prípade vyzretého výrobku, minimálne 1,15 v prípade výrobku, ktorý dozrieval, a 1,25 v prípade výrobku s označením „Riserva“;

— skutočný obsah alkoholu v obj. % najmenej 1,5 %;

— minimálna celková kyslosť: 6 % v prípade hotového výrobku a 5,5 % v prípade výrobku, ktorý dozrieval, a výrobku s označením „Riserva“;

— celkový obsah oxidu siričitého: najviac 100 mg/l;

— popol: minimálne 2,5 ‰; – minimálny obsah sušiny: 30 g/l; – redukujúce cukry: minimálne 110 g/l.

Organoleptické vlastnosti:

— čírosť: výrobok je číry a jasný,

— farba: tmavohnedá,

— vôňa: charakteristická, dlhotrvajúca, intenzívna a jemná, príjemne kyslá, s prípadnými drevitými znakmi; – chuť: sladko-kyslá, vyvážená, príjemná a charakteristická.

V prípade zistenia odchýlok od parametrov uvedených v tomto článku sa povoľuje postup, prostredníctvom ktorého sa dotknutý výrobok môže upraviť pridaním určitého množstva surovín (vínny ocot a varený alebo koncentrovaný hroznový mušt) až do maximálnej hodnoty 3 % hmotnosti. Keď sa tento postup úpravy vyžaduje, vykonáva sa na konci obdobia vyzrievania alebo zrenia a vo všetkých prípadoch pred certifikáciou výrobku.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Výrobok „Aceto Balsamico di Modena“ sa vyrába pomocou špecifických, tradičných techník z hroznového muštu získaného z hrozna týchto odrôd: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiani [sic], Albana, Ancellotta, Fortana a Montuni, ktorý bol čiastočne fermentovaný a/alebo varený a/alebo koncentrovaný, pridaním najmenej desať rokov starého octu, čo dodalo výrobku typické organoleptické vlastnosti, a pridaním octu získaného výlučne octovatením čistého vína v pomere najmenej 10 % v súlade s týmito izotopovými pomermi:

— pomer 13C/12C v kyseline octovej (vyjadrený ako δ13C): od – 29,3 ‰ do – 24,3 ‰,

— pomer 18O/16O vo vode (vyjadrený ako δ18O) v prípade vínneho octu s kyslosťou viac ako 9 %: minimálne -2 ‰;

— pomer 18O/16O vo vode (vyjadrený ako δ18O) v prípade vínneho octu s kyslosťou od 9 % do 6 %: minimálne -5 ‰;

— pomer D/H v mieste metylu (CH3) v extrakte kyseliny octovej: od 98,8 do 106 ppm.

Pokiaľ má mať výrobok „Aceto Balsamico di Modena“ vlastnosti uvedené v bode 3.2, varený a/alebo koncentrovaný hroznový mušt musí spĺňať tieto vlastnosti:

— minimálna celková kyslosť: 8 g/kg,

— minimálny obsah sušiny: 55 g/kg,

— parametre izotopového pomeru:

— pomer 13C/12C v alkohole vyrobenom fermentáciou cukrov (vyjadrený ako δ13C): od – 29,3 ‰ do – 24,3 ‰, – pomer deutéria k vodíku v mieste metylu (CH3) v alkohole vyrobenom fermentáciou cukrov: od 98,8 do 106 ppm.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Fázy zmiešavania surovín, prípravy, vyzrievania a prípadne dozrievania sa musia uskutočňovať v oblasti vymedzenej v bode 4.

Octovatenie a zrenie prebieha vo všetkých prípadoch v sudoch, súdkoch alebo iných nádobách z vysokokvalitného dreva, napr. dubového dreva, dreva z duba zimného, gaštanového, morušovníkového alebo borievkového, minimálne 60 dní odo dňa, keď sa suroviny zmiešali a pripravili na spracovanie a výrobok sa nalial do uvedených drevených nádob.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Nádoby, v ktorých sa ocot „Aceto Balsamico di Modena“ uvádza na trh na účely priamej spotreby, musia byť zo skla, z dreva, keramiky alebo terakoty a musia mať objem: 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 alebo 5 l. Výrobok sa môže predávať aj v jednorazových nádobách zo skla, z plastu alebo kompozitných materiálov s objemom maximálne 25 ml, ktoré nesú rovnaké označenie ako etikety na fľašiach.

Nádoby s objemom 0,100, 0,150 alebo 0,200 l nemajú guľovitý tvar ani guľovité telo a pomer ich celkovej výšky a dĺžky najdlhšej strany alebo priemeru, ak je nádoba valcovitá, je viac ako 1,85.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na obaloch sa musí uviesť názov „Aceto Balsamico di Modena“ spolu s poznámkou „Indicazione Geografica Protetta“ (chránené zemepisné označenie), vypísaný celými slovami alebo v skrátenej podobe v talianskom jazyku a/alebo v jazyku krajiny určenia. V rámci označenia môže byť miestny názov Modena uvedený v rovnakej alebo až trikrát väčšej veľkosti ako slová „Aceto“ a „Balsamico“. Na označení sa musí uviesť symbol EÚ spojený s označením CHZO. Je zakázané pridať k názvu „Aceto Balsamico di Modena“ akékoľvek iné bližšie vymedzenie, a to ani v číselnej podobe, ktoré sa odlišuje od tých, ktoré sa výslovne uvádzajú v tejto špecifikácii, vrátane prídavných mien „extra“, „fine“, „scelto“, „selezionato“, „riserva“, „superiore“, „classico“ alebo podobných prídavných mien. Vzhľadom na zloženie výrobku sa na etikete alebo pri prezentácii výrobku nesmie používať formulácia „senza caramello“ [neobsahuje karamel] alebo podobná.

Spolu s názvom sa môže uviesť aj slovo „invecchiato“ (dozretý), pokiaľ obdobie dozrievania výrobku v sudoch, súdkoch alebo iných drevených nádobách trvá najmenej tri roky. Slovo „dozretý“ môže byť doplnené údajom o minimálnom období zrenia tri roky. Ak sa zrenie predĺži aspoň o dva roky v sudoch, súdkoch alebo iných drevených nádobách, môže sa k označeniu pridať slovo „Riserva“ s minimálnym obdobím zrenia päť rokov alebo bez neho.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Výrobok „Aceto Balsamico di Modena“ sa musí vyrábať v správnom území provincií Modena a Reggio Emilia.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť medzi octom „Aceto Balsamico di Modena“ a zemepisnou oblasťou vychádza z dobrej povesti výrobku. Výrobok „Aceto Balsamico di Modena“ sa na vnútroštátnom, ako aj na medzinárodnom trhu teší dobrej povesti, o čom svedčí jeho časté využívanie v početných receptoch a trvalá prítomnosť na internete, v tlači a v médiách. Spotrebiteľ dokáže vďaka tejto povesti bezprostredne rozpoznať jedinečný charakter a autentickosť výrobku.

„Aceto Balsamico di Modena“ už dlhé obdobie reprezentuje kultúru a dejiny Modeny a povesť, ktorej sa teší na celom svete, je nespochybniteľná. Jeho existencia je úzko spojená s poznatkami, tradíciami a schopnosťami miestnych obyvateľov, ktorí vytvorili tento jedinečný a pre danú oblasť typický výrobok. „Aceto Balsamico di Modena“ sa stal súčasťou spoločenských a hospodárskych štruktúr tohto regiónu, zdrojom príjmov pre podnikateľov v rôznych odboroch a takisto neodmysliteľnou súčasťou kulinárskej tradície, o čom svedčí jeho časté využívanie v početných regionálnych receptoch. Miestni výrobcovia sa stretávajú takisto na špecifických slávnostiach a podujatiach vychádzajúcich z dlhoročnej tradície, ktoré sa usporadúvajú už mnoho rokov, čím sa pokračuje v miestnych zvykoch. „Aceto Balsamico di Modena“ je jedinečný a špecifický výrobok, ktorý sa stal všeobecne známy a získal si uznanie na celom svete. Spotrebitelia si spájajú jeho úžitkové vlastnosti s predstavou kvalitnej gastronómie v uvedených dvoch provinciách regiónu Emilia-Romagna.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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