Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4115)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Aceto Balsamico di Modena“

EU PGI-IT-0430-AM02 – 28.4.2025

1. **Ime proizvoda**

„Aceto Balsamico di Modena“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena označba porekla (ZOP)

☒ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba(GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo, oddelek za prehransko suverenost in konjeniški šport

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe specifikacije proizvoda za proizvod z ZGO „Aceto Balsamico di Modena“:

— ne vključujejo spremembe imena zaščitene označbe porekla oziroma zaščitene geografske označbe ali uporabe tega imena,

— ne morejo izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta ali

— ne vključujejo dodatnih omejitev trženja proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 1

Sprememba se nanaša na člen 2(1) specifikacije proizvoda in točko 3.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se uvede še ena vrednost najmanjše gostote, in sicer 1,25 pri temperaturi 20 °C, za proizvod z izrazom „riserva“.

Razlog: tako kot za nestarano in starano različico proizvoda je treba tudi za proizvod z izrazom „riserva“, določiti najmanjšo gostoto, ki je večja kot pri drugih kategorijah.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. *Sprememba člena 2*

Sprememba št. 2

Sprememba se nanaša na člen 2(1) specifikacije proizvoda in točko 3.2 enotnega dokumenta.

Opis: s spremembo se uvede še ena vrednost najnižje skupne vsebnosti kislin, in sicer 5,5 %, za proizvod z izrazom „riserva“.

Razlog: tako kot za nestarano in starano različico proizvoda je treba tudi za proizvod z izrazom „riserva“, določiti najnižjo skupno vsebnost kislin.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 3

Ta sprememba se nanaša na člen 5(1), (3) in (4) specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: sprememba sestoji iz prestavljanja delov besedila znotraj istega člena, veljavno besedilo pa se ne spremeni.

Razlog: sprememba je potrebna za natančnejši, preglednejši in razumljivejši opis proizvodnega postopka in kronološkega vrstnega reda vsake faze za vse gospodarske subjekte v sektorju in potrošnike.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 4

Ta sprememba se nanaša na člen 5(7) specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: s spremembo se pojasnita dva različna načina mešanja primarnih surovin, ki se v skladu z ustaljeno prakso vedno uporabljata v sektorju, in sicer pri sobni temperaturi in s segrevanjem.

Razlog: kot je navedeno v členu 5(1), se „Aceto Balsamico di Modena“ proizvaja s fermentacijo zgoščenega ali kuhanega grozdnega mošta, ki se meša s kisom, staranim najmanj deset let, in kisom, pridobljenim le s kisanjem vina. Dvojni način mešanja primarnih surovin, vedno pri sobni temperaturi in s segrevanjem, spada med ustaljene proizvodne prakse v sektorju in je vključen v „posebne, tradicionalne tehnike“, določene v členu 5(1). S to spremembo se celotni člen 5 preoblikuje, da je jasnejši, natančnejši in popolnejši tako za gospodarske subjekte kot za potrošnike. Zato je bilo treba vnesti dodatno spremembo, ki pojasnjuje ta vidik.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 5

Sprememba se nanaša na člen 5(7) specifikacije proizvoda in točko 3.4 enotnega dokumenta.

Opis: besedna zveza „zlasti“ je bila črtana. Izraz je nejasen in ne prispeva k berljivosti besedila.

Razlog: s spremembo se popravi nejasno besedilo o nekaterih vrstah lesa, ki se običajno uporabljajo za posode, v katerih se proizvod proizvaja. Seznam, ki ni niti zavezujoč niti izčrpen, ni bil spremenjen.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

6. *Sprememba člena 5*

Sprememba št. 6

Ta sprememba se nanaša na sedmi odstavek člena 5 specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Opis: sprememba sestoji zgolj iz prestavljanja delov besedila znotraj istega člena. V tem primeru je bilo vstavljeno besedilo povzeto v četrtem odstavku (glej tudi spremembo 7).

Razlog: sprememba je potrebna za natančnejši, preglednejši in razumljivejši opis proizvodnega postopka in zaporedja posameznih faz za vse gospodarske subjekte v sektorju in potrošnike.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7. *Sprememba člena 8*

Sprememba št. 7

Sprememba se nanaša na člen 8(2) specifikacije proizvoda in točko 3.5 enotnega dokumenta.

Opis: različne velikosti posod, dovoljene za prodajo proizvoda „Aceto Balsamico di Modena“, so bile razširjene z vključitvijo velikosti 0,375 litra.

Razlog: povpraševanje na nacionalni ravni, ravni EU in mednarodni ravni narašča, zato je treba seznam dovoljenih velikosti posod ustrezne oblike dopolniti z velikostjo 0,375 litra.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

8. *Sprememba člena 8*

Sprememba št. 8

Sprememba se nanaša na člen 8(4) specifikacije proizvoda in točko 3.6 enotnega dokumenta.

Opis: uvedeno je bilo pravilo, da se ime kraja Modena v ZGO lahko napiše najmanj v enaki do največ trikratni velikosti pisave kot preostali besedi („Aceto“ in „Balsamico“).

Razlog: za zagotovitev, da se označba „Aceto Balsamico di Modena“ ne uporablja na način, ki zmanjšuje pomen njenega geografskega elementa, je treba določiti pravilo, ki preprečuje, da bi se ta element navajal z manjšo velikostjo pisave kot preostala elementa označbe. Po drugi strani je bila, da se prepreči pretirana izpostavljenost imena kraja Modena, uvedena tudi največja velikost pisave glede na preostala elementa – „Aceto“ in „Balsamico“.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

9. *Sprememba člena 8*

Sprememba št. 9

Sprememba se nanaša na člen 8(5) specifikacije proizvoda in točko 3.6 enotnega dokumenta.

Opis: uvedena je bila prepoved navedbe, da proizvod ne vsebuje karamela.

Razlog: specifikacija proizvoda dovoljuje uporabo karamela za barvanje; ustrezna pravila zajemajo štiri različne vrste karamela; „Aceto Balsamico di Modena“ pogosto vsebuje karamel, ki nastane med kuhanjem mošta zaradi karameliziranja sladkorjev; trenutno ne obstajajo testi, s katerimi bi bilo mogoče določiti vrsto in izvor karamela, prisotnega v „Aceto Balsamico di Modena“, oziroma ugotoviti, ali je naravno prisoten ali dodan; zato v proizvodih, ki so na voljo na trgu, s testiranjem ni mogoče ugotoviti, ali je bil karamel dodan ali ne; zaradi tega je nujno prepovedati navedbe, da proizvod ne vsebuje karamela, da se zagotovi zaščita potrošnikov in poštena konkurenca med gospodarskimi subjekti.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Aceto Balsamico di Modena“

EU št.: PGI-IT-0430-AM02 – 28.4.2025

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Aceto Balsamico di Modena“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Aceto Balsamico di Modena“ je kis, ki se proizvaja v skladu z naslednjimi določbami in ima v nadaljevanju navedene lastnosti.

Analitske lastnosti:

— gostota pri 20 °C: vsaj 1,06 za donegovani proizvod, vsaj 1,15 za proizvod z izrazom „invecchiato“ (staran) in 1,25 za proizvod z izrazom „riserva“,

— dejanski volumenski delež alkohola največ 1,5 %,

— najnižja skupna vsebnost kislin: 6 % za končni proizvod in 5,5 % za proizvod z izrazom „invecchiato“ (staran) proizvod in proizvod z izrazom „riserva“,

— skupni žveplov dioksid: največ 100 mg/l,

— pepel: najmanj 2,5‰, — suha snov: 30 g/l, — reducirajoči sladkor: najmanj 110 g/l.

Organoleptične lastnosti:

— bistrost: bister in sijoč,

— barva: živo rjava,

— vonj: prepoznaven, obstojen, intenziven in nežen, prijeten po kisu, z možnimi lesnimi notami, — okus: sladko-kisel, uravnotežen, prijeten in prepoznaven.

V primeru ugotovljenih odstopanj od parametrov iz tega člena je dovoljen postopek, s katerim se lahko proizvod popravi z dodajanjem ustrezne količine surovin (vinski kis in kuhani ali zgoščeni grozdni mošt) z največ 3-odstotnim masnim deležem. Ta popravni postopek, kadar je potreben, se izvede ob koncu obdobja donegovanja ali staranja in v vsakem primeru pred certificiranjem proizvoda.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

„Aceto Balsamico di Modena“ se proizvaja z uporabo posebnih, tradicionalnih tehnik iz grozdnega mošta, pridobljenega iz grozdja naslednjih sort: lambrusco, sangiovese, trebbiani, albana, ancellotta, fortana in montuni, ki je delno fermentiran in/ali kuhan in/ali zgoščen z dodanim deležem kisa, staranega najmanj deset let, kar daje proizvodu njegove značilne organoleptične lastnosti, ter z dodatkom vsaj 10 % kisa, pridobljenega le s kisanjem vina, v skladu z naslednjimi izotopskimi razmerji:

— razmerjem $^{13}C/^{12}C$ (izraženim kot $\delta^{13}C$) v ocetni kislini: od – 29,3 ‰ do – 24,3 ‰,

— razmerjem $^{18}O/^{16}O$ (izraženim kot $\delta^{18}O$) v vodi, za vinski kis z vsebnostjo kislin nad 9 %: vsaj −2 ‰,

— razmerjem $^{18}O/^{16}O$ (izraženim kot $\delta^{18}O$) v vodi, za vinski kis z vsebnostjo kislin med 9 % in 6 %: vsaj −5 ‰,

— razmerje med devterijem in vodikom v metilu (CH_3) v ekstraktu ocetne kisline: od 98,8 ppm do 106 ppm.

Da „Aceto Balsamico di Modena“ pridobi lastnosti, opisane v členu 3.2, mora imeti kuhani in/ali zgoščeni grozdni mošt naslednje lastnosti:

— najnižja skupna vsebnost kislin: 8 g/kg,

— neto suha snov najmanj: 55 g/kg, — parametri izotopskih razmerij:

— razmerje $^{13}C/^{12}C$ (izraženo kot $\delta^{13}C$) v alkoholu, proizvedenem s fermentacijo sladkorja: od – 29,3 ‰ do – 24,3 ‰,

— razmerje med devterijem in vodikom v metilu (CH_3) v alkoholu, proizvedenem s fermentacijo sladkorja: od 98,8 ppm do 106 ppm.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Faze mešanja surovin, priprave, donegovanja, in kadar je ustrezno, staranja je treba izvajati na območju, opredeljenem v točki 4.

V vsakem primeru se kisanje in donegovanje izvajata v sodih, sodčkih ali drugih posodah iz plemenitega lesa, kot je na primer hrastov, gradnov, kostanjev, murvov in brinov les, za najmanj 60 dni od dne, ko se konča mešanje proizvodnih surovin, namenjenih za pripravo, in je proizvod dan v navedene lesene posode.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Posode, v katerih se „Aceto Balsamico di Modena“ da v neposredno porabo, morajo biti iz stekla, lesa, keramike ali gline, z naslednjimi prostorninami: 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 ali 5 l; ali v posodah z enim odmerkom, iz stekla, plastike ali sestavljenih materialov, z največjo prostornino 25 ml, na katerih je enako besedilo kot na etiketah na steklenicah.

Posode s prostornino 0,100 l, 0,150 l in 0,200 l ne smejo biti okrogle oblike ali imeti sferičnega telesa ter morajo imeti razmerje med skupno višino in dolžino najdaljše stranice ali premer, če je posoda valjasta, večji od 1,85.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na embalaži se poleg označbe „Aceto Balsamico di Modena“ navede „zaščitena geografska označba“, izpisana v jasni in čitljivi pisavi, v celoti ali v skrajšani obliki, v italijanskem jeziku in/ali v jeziku namembne države. Ime kraja Modena znotraj označbe se lahko napiše najmanj v enaki do največ trikratni velikosti pisave kot besedi „Aceto“ in „Balsamico“. Na etiketi mora biti simbol EU za označbo ZGO. Označbi „Aceto Balsamico di Modena“ ni dovoljeno dodajati kakršnih koli oznak, niti v številčni obliki, razen tistih, ki so izrecno določene v specifikaciji proizvoda, vključno s pridevniki „ekstra“, „prefinjen“, „izbran“, „izboren“, „višje kakovosti“, „klasičen“ ali podobnim. Glede na sestavo proizvoda se pri označevanju ali predstavitvi proizvoda ne sme uporabljati besedilo „senza caramello“ (brez karamela) ali podobno.

Izraz „invecchiato“ (staran) je lahko naveden tudi poleg imena, če se je proizvod staral najmanj tri leta v sodu, sodčku ali drugi leseni posodi. Izraz „invecchiato“ (staran) lahko spremlja navedba, da se je proizvod staral najmanj tri leta. Če se staranje podaljša za najmanj dve leti v sodih, sodčkih ali drugih lesenih posodah, se lahko označbi doda izraz „riserva“ z navedbo najkrajšega obdobja staranja petih let ali brez nje.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Proizvod „Aceto Balsamico di Modena“ se mora proizvesti na upravnem območju pokrajin Modena in Reggio Emilia.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava proizvoda „Aceto Balsamico di Modena“ z geografskim območjem temelji na slovesu proizvoda. Velik sloves, ki ga ima „Aceto Balsamico di Modena“ na domačem in tujem trgu, potrjujeta njegova pogosta uporaba v številnih receptih in njegova uveljavljenost na spletu, v tisku in drugih medijih. Zaradi tega slovesa potrošnik takoj prepozna enkratnost in pristnost tega proizvoda.

„Aceto Balsamico di Modena“ že dolgo predstavlja kulturo in zgodovino Modene in sloves, ki ga uživa povsod po svetu, je nesporen. Njegov obstoj je tesno povezan z znanjem, izročilom in sposobnostmi prebivalcev, ki so ustvarili izbran in značilen proizvod tistih krajev. „Aceto Balsamico di Modena“ je del družbenega in gospodarskega tkiva tega območja, postal je vir prihodka različnih poklicev ter del kulinarične tradicije, saj je ključna sestavina neštetih regionalnih receptov. Ljudski prazniki in posebne prireditve, ki imajo svoj izvor v izročilu, ki se je skozi čas utrdilo, se organizirajo že mnogo let in predstavljajo priložnost, da se lokalni proizvajalci srečajo in tako nadaljujejo krajevne šege. „Aceto Balsamico di Modena“ je kot poseben in značilen proizvod sčasoma pridobil ugled in postal cenjen po vsem svetu, potrošniki pa „izkušnje“ s proizvodom povezujejo s podobo gastronomske kakovosti območja obeh emilijskih pokrajin.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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