C/2025/4115

24.7.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4115)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Aceto Balsamico di Modena”

EU PGI-IT-0430-AM02 – 28 april 2025

1. **Produktens namn**

”Aceto Balsamico di Modena”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☒ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk – avdelningen för livsmedelssuveränitet och hästsport

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen Aceto Balsamico di Modena

— innefattar inte en ändring i namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen eller skyddade geografiska beteckningen eller av användningen av det namnet,

— innebär inte en risk för att det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet upphävs, och

— innebär inte några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI. http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Ändring av artikel 2*

Ändring 1

Ändringen rör artikel 2.1 i produktspecifikationen och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: genom ändringen införs ytterligare en lägsta densitet, närmare bestämt 1,25 vid 20 °C för den produkt som kallas ”Riserva”.

Motivering: på samma sätt som för de olagrade och lagrade versionerna av produkten, är det också nödvändigt att för produkten ”Riserva” ange den lägsta densiteten, som är högre än för de andra kategorierna.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Ändring av artikel 2*

Ändring 2

Ändringen rör artikel 2.1 i produktspecifikationen och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: genom ändringen införs ytterligare en lägsta totala syrahalt, närmare bestämt 5,5 % för den produkt som kallas ”Riserva”.

Motivering: på samma sätt som för de olagrade och lagrade versionerna av produkten, är det också nödvändigt att för produkten ”Riserva” ange den lägsta totala syrahalten.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. *Ändring av artikel 5*

Ändring 3

Ändringen rör artikel 5.1, 5.3 och 5.4 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: ändringen innebär att delar av texten flyttas runt inom samma artikel, utan att den gällande texten ändras.

Motivering: ändringen är nödvändig för att beskriva produktionsprocessen och den kronologiska ordningen för varje etapp på ett mer exakt, öppet och begripligt sätt för samtliga aktörer inom sektorn och för konsumenterna.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. *Ändring av artikel 5*

Ändring 4

Ändringen rör artikel 5.7 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: genom ändringen förklaras de två olika metoderna för blandning av råvarorna som enligt etablerad praxis alltid används inom sektorn, det vill säga blandning vid rumstemperatur och blandning med värme.

Motivering: Såsom anges i artikel 5.1 framställs Aceto Balsamico di Modena genom jäsning av koncentrerad eller kokt druvmust som blandas med vinäger som är minst tio år gammal och vinäger som framställs genom ättiksbildning av rent vin. Den dubbla metoden för blandning av råvarorna, som alltid utförs både vid rumstemperatur och med värme, är en av de etablerade produktionsmetoderna inom sektorn och ingår i de ”särskilda traditionella tekniker” som anges i artikel 5.1. Detta ändringsförfarande reviderar hela artikel 5 för att göra den tydligare, mer exakt och mer omfattande för både aktörer och konsumenter. Det anses därför nödvändigt att lägga till en ytterligare förklarande ändring.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Ändring av artikel 5*

Ändring 5

Ändringen rör artikel 5.7 i produktspecifikationen och punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Uttrycket ”särskilt” har strukits. Det är otydligt och bidrar inte till textens läsbarhet.

Motivering: Genom ändringen rättas en vag formulering om några av de träsorter som vanligtvis används för de behållare i vilka produkten framställs. Förteckningen, som varken är bindande eller uttömmande, har inte ändrats.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Ändring av artikel 5*

Ändring 6

Ändringen rör artikel 5.7 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Ändringen innebär endast att delar av texten flyttas runt inom samma artikel. I detta fall har den tillagda ordalydelsen hämtats från punkt 4 (se även ändring 7).

Motivering: ändringen är nödvändig för att beskriva produktionsprocessen och ordningen för varje etapp på ett mer exakt, öppet och begripligt sätt för samtliga aktörer inom sektorn och för konsumenterna.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

7. *Ändring av artikel 8*

Ändring 7

Ändringen rör artikel 8.2 i produktspecifikationen och punkt 3.5 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: förteckningen över de behållare som är tillåtna att använda vid försäljning av Aceto Balsamico di Modena har utökats med en behållare med en volym på 0,375 liter.

Motivering: Efterfrågan ökar på nationell nivå, EU-nivå och internationell nivå. Därför är det nödvändigt att lägga till en behållare med en volym på 0,375 liter i förteckningen över tillåtna volymer och former för behållare.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

8. *Ändring av artikel 8*

Ändring 8

Ändringen rör artikel 8.4 i produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: En bestämmelse har införts om att ortnamnet Modena får anges i märkningen av den skyddade geografiska beteckningen. Detta ord får ha samma storlek som de andra orden (”Aceto” och ”Balsamico”) eller vara upp till tre gånger större än de två andra orden.

Motivering: För att säkerställa att beteckningen Aceto Balsamico di Modena inte används på ett sätt som minskar dess geografiska koppling behövs en bestämmelse för att hindra att ortnamnet anges i en mindre storlek än de övriga inslagen i beteckningens namn. För att förhindra att ortnamnet Modena tar upp alltför stort utrymme införs dock en största storlek i förhållande till de andra delarna av namnet, det vill säga ”Aceto” och ”Balsamico”.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

9. *Ändring av artikel 8*

Ändring 9

Ändringen rör artikel 8.5 i produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: ett förbud har införts mot formuleringar som anger att produkten inte innehåller någon sockerkulör.

Motivering: Enligt produktspecifikationen är det tillåtet att använda sockerkulör för att ge produkten färg. De relevanta reglerna omfattar fyra olika typer av sockerkulör. Aceto Balsamico di Modena innehåller ofta sockerkulör som bildas när musten kokas och sockret karamelliseras. Det finns inga tester som kan användas för att avgöra vilken typ av sockerkulör som finns i en Aceto Balsamico di Modena och huruvida den förekommer naturligt eller har tillsatts. Det är därför inte möjligt att testa den produkt som saluförs för att fastställa om sockerkulören har tillsatts eller inte. Därför är det nödvändigt att förbjuda användningen av formuleringar som anger att produkten inte innehåller någon sockerkulör, som en garanti för konsumenterna och för rättvis konkurrens mellan de ekonomiska aktörerna.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Aceto Balsamico di Modena”

EU-nr: PGI-IT-0430-AM02 – 28.4.2025

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Aceto Balsamico di Modena”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Aceto Balsamico di Modena” är en vinäger som framställs enligt följande bestämmelser och har de egenskaper som anges nedan.

Analytiska egenskaper

— Densitet vid 20 °C: ej under 1,06 för den mognadslagrade produkten, ej under 1,15 för den ”lagrade” produkten och 1,25 för den produkt som kallas ”Riserva”.

— Verklig alkoholhalt i volymprocent: högst 1,5.

— Lägsta totala syrahalt: 6 % för slutprodukten och 5,5 % för den lagrade produkten och för ”Riserva”.

— Total svaveldioxidhalt: högst 100 mg/l.

— Aska: minst 2,5 ‰. – Minsta torrsubstans: 30 g/l. – Halt av reducerande socker: minst 110 g/l.

Organoleptiska egenskaper:

— Klarhet: klar och glänsande.

— Färg: intensivt brun.

— Doft: karakteristisk, kvardröjande, intensiv och subtil, behagligt syrlig, eventuellt med inslag av ek. – Smak: sötsur, balanserad, behaglig och karakteristisk.

Om avvikelser från de parametrar som anges i denna artikel observeras får ett förfarande tillämpas varigenom den berörda produkten korrigeras genom tillsats av en viss mängd råvaror (vinvinäger och kokt eller koncentrerad druvmust), upp till högst 3 viktprocent. Om detta korrigeringsförfarande är nödvändigt ska det genomföras i slutet av mognadslagrings- eller lagringstiden, och i alla händelser innan produkten certifieras.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

”Aceto Balsamico di Modena” framställs med hjälp av särskilda traditionella tekniker av druvmust som erhålls från följande druvsorter: lambrusco, sangiovese, trebbiani [sic], albana, ancellotta, fortana och montuni, delvis jästa och/eller kokta och/eller koncentrerade, med tillsats av en mängd vinäger som har lagrats i minst tio år för att ge produkten dess typiska organoleptiska egenskaper, och med tillsats av minst 10 % vinäger som har framställts genom ättiksbildning av rent vin i enlighet med följande isotopförhållanden:

— Förhållandet 13C/12C (uttryckt som δ13C) i ättiksyra: från – 29,3 ‰ till – 24,3 ‰.

— Förhållandet 18O/16O (uttryckt som δ18O) i vatten, för vinvinäger med en syrahalt över 9 %: minst –2 ‰.

— Förhållandet 18O/16O (uttryckt som δ18O) i vatten, för vinvinäger med en syrahalt mellan 9 % och 6 %: minst –5 ‰.

— D/H-förhållandet vid metylbindningen (CH3) i ättiksyreextraktet: från 98,8 till 106 ppm.

För att ”Aceto Balsamico di Modena” ska förvärva de egenskaper som beskrivs i artikel 3.2 måste den kokta och/eller koncentrerade druvmusten uppfylla följande egenskaper:

— Lägsta totala syrahalt: 8 g/kg.

— Minsta torrsubstans: 55 g/kg.

— Parametrar för isotopförhållande:

— Förhållandet 13C/12C (uttryckt som δ13C) i den alkohol som framställs genom jäsning av sockerarter: från – 29,3 ‰ till – 24,3 ‰. – D/H-förhållandet vid metylbindningen (CH3) i den alkohol som framställs genom jäsning av sockerarter: från 98,8 till 106 ppm.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Etapperna för blandning av råvarorna, beredning, mognadslagring och i tillämpliga fall lagring, måste äga rum i det område som definieras i punkt 4.

I samtliga fall sker ättiksbildningen och mognadslagringen i fat, tunnor eller andra behållare av ädelträ, t.ex. ek, bergek, kastanj, mullbärsträ eller en, under minst 60 dagar från det att råvarorna blandas och görs redo för beredning och produkten har placerats i de ovannämnda träbehållarna.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Vid direkt försäljning till slutkunder ska ”Aceto Balsamico di Modena” tappas i behållare av glas, trä, keramik eller terrakotta med följande volymer: 0,100 liter, 0,150 liter, 0,200 liter, 0,250 liter, 0,375 liter, 0,500 liter, 0,750 liter, 1 liter, 1,5 liter, 2 liter, 3 liter eller 5 liter, eller i portionsbehållare som rymmer högst 25 milliliter, tillverkade av glas, plast eller kompositmaterial med samma förpackningstext som flaskornas märkning.

Behållare med en volym på 0,100 liter, 0,150 liter eller 0,200 liter är inte sfäriska i formen och har inte en sfärisk kropp, och de har ett förhållande på mer än 1,85 mellan den totala höjden och längden på den största sidan, eller diametern om behållaren är cylindrisk.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

På förpackningarna ska beteckningen ”Aceto Balsamico di Modena” följas av texten ”Indicazione Geografica Protetta” (skyddad geografisk beteckning), med tydliga och läsliga bokstäver, fullt utskriven eller i förkortning på italienska och/eller på språket i destinationslandet. Inom beteckningen får ortnamnet Modena anges i samma storlek eller upp till tre gånger större än orden ”Aceto” och ”Balsamico”. EU-symbolen för den skyddade geografiska beteckningen ska anges i märkningen. Utöver beteckningen ”Aceto Balsamico di Modena” får inga andra beskrivande uttryck, inte ens i form av sifferuppgifter, förekomma utöver de adjektiv som anges i produktspecifikationen, och inte heller adjektiven ”extra”, ”fine”, ”scelto”, ”selezionato”, ”riserva”, ”superiore”, ”classico” och liknande. Med tanke på produktens sammansättning får uttrycket ”senza caramello” (utan sockerkulör) eller liknande inte anges i märkningen eller vid presentationen av produkten.

Benämningen ”invecchiato” (lagrad) får anges bredvid namnet om produkten har lagrats i tre år eller mer i fat, tunnor eller andra träbehållare. Benämningen ”lagrad” får åtföljas av en uppgift om den minsta lagringstiden på tre år. Om lagringen förlängs med minst två år i fat, tunnor eller andra träbehållare får benämningen ”Riserva” läggas till beteckningen, med eller utan en angivelse av den minsta lagringstiden på fem år.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionen av ”Aceto Balsamico di Modena” måste ske i det administrativa området för provinserna Modena och Reggio Emilia.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan ”Aceto Balsamico di Modena” och det geografiska området bygger på produktens anseende. ”Aceto Balsamico di Modena” har ett starkt anseende på både den nationella och den internationella marknaden, vilket bekräftas genom att produkten ofta används i olika recept och är väl etablerad på internet, i pressen och i andra medier. Därigenom har konsumenterna fått kunskap om produktens unika egenskaper och autentiska ursprung.

”Aceto Balsamico di Modena” är sedan länge ett framträdande inslag i Modenas kultur och historia och har ett obestridligt gott rykte runtom i världen. Den står i nära samband med de kunskaper, traditioner och färdigheter som är typiska för de lokalbefolkningar som skapade denna exklusiva och särpräglade lokala produkt. ”Aceto Balsamico di Modena” har blivit ett viktigt inslag i det sociala och ekonomiska livet i regionen och en inkomstkälla för flera marknadsaktörer och också en integrerad del i regionens kulinariska traditioner med en framträdande roll i otaliga lokala recept. Särskilda festivaler och evenemang med sitt ursprung i gamla traditioner anordnas sedan flera år tillbaka och ger bland annat de deltagande lokala producenterna en möjlighet att träffas och bidra till att ge kontinuitet åt de lokala traditionerna. ”Aceto Balsamico di Modena” är en specifik och särpräglad produkt som med tiden blivit känd i hela världen. I konsumenternas medvetande är upplevelsen av produkten nära förbunden med det rykte om gastronomisk kvalitet som är förenat med de båda provinserna i Emilia-Romagna.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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