



C/2025/4115

24.7.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ⁽¹⁾

(C/2025/4115)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Aceto Balsamico di Modena»

EU PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025

1. **Ονομασία προϊόντος**

«Aceto Balsamico di Modena»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

- ☐ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)
- ☒ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)
- ☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

- ☒ Γεωργικά προϊόντα
- ☐ Οίνοι
- ☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Ιππικών Αθλημάτων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΓΕ «Aceto Balsamico di Modena»

- δεν τροποποιούν την ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ή τη χρήση της εν λόγω ονομασίας·
- δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο· και
- δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

⁽¹⁾ Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων

1. Τροποποίηση του άρθρου 2

Τροποποίηση αριθ. 1

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: η τροποποίηση εισάγει ειδικό ελάχιστο όριο πυκνότητας στους 20 °C και για το προϊόν που φέρει την ένδειξη «riserva», το οποίο προσδιορίζεται ως 1,25.

Αιτιολόγηση: όπως προβλέπεται για τα παλαιωμένα («invecchiato») και τα μη παλαιωμένα προϊόντα, έτσι και για το προϊόν με την ένδειξη «riserva» είναι αναγκαίο να προσδιορίζεται το ελάχιστο όριο πυκνότητας, το οποίο είναι υψηλότερο από τις τιμές που καθορίζονται για τις άλλες κατηγορίες.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. Τροποποίηση του άρθρου 2

Τροποποίηση αριθ. 2

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: η τροποποίηση καθορίζει το ελάχιστο όριο ολικής οξύτητας και για το προϊόν με την ένδειξη «riserva», το οποίο ορίζεται ως 5,5 %.

Αιτιολόγηση: όπως προβλέπεται για τα παλαιωμένα («invecchiato») και τα μη παλαιωμένα προϊόντα, έτσι και για το προϊόν με την ένδειξη «riserva» είναι αναγκαίο να προσδιορίζεται το ελάχιστο όριο ολικής οξύτητας.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. Τροποποίηση του άρθρου 5

Τροποποίηση αριθ. 3

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 πρώτο, τρίτο και τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: η τροποποίηση συνίσταται στη μετακίνηση ορισμένων τμημάτων του άρθρου εντός του ίδιου του άρθρου, χωρίς τροποποίηση του ισχύοντος κειμένου.

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να καταστεί η περιγραφή της διαδικασίας παραγωγής και η χρονολογική σειρά των επιμέρους σταδίων πιο ακριβής, διαφανής και κατανοητή για όλους τους φορείς του τομέα και για τους καταναλωτές.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. Τροποποίηση του άρθρου 5

Τροποποίηση αριθ. 4

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 έβδομο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: η τροποποίηση καθιστά σαφείς τις δύο διαφορετικές μεθόδους ανάμειξης των πρώτων υλών, οι οποίες, σύμφωνα με την καθιερωμένη πρακτική, χρησιμοποιούνταν ανέκαθεν στον τομέα, δηλαδή την ανάμειξη σε θερμοκρασία δωματίου και διά της θέρμανσης.

Αιτιολόγηση: όπως αναφέρεται στο άρθρο 5 πρώτο εδάφιο, το «Aceto Balsamico di Modena» παράγεται με ζύμωση συμπυκνωμένου ή βραστού γλεύκους σταφυλιών που έχει αναμειχθεί με ξύδι παλαιότητας τουλάχιστον 10 ετών και ξύδι που λαμβάνεται αποκλειστικά από οξοποίηση οίνου. Οι καθιερωμένες πρακτικές παραγωγής του τομέα, οι οποίες περιλαμβάνονται στις «συγκεκριμένες και παραδοσιακές τεχνικές» που αναφέρονται στο άρθρο 5 πρώτο εδάφιο, περιλαμβάνουν τη διπλή μέθοδο ανάμειξης των πρώτων υλών, η οποία εφαρμόζοταν ανέκαθεν τόσο σε θερμοκρασία δωματίου όσο και διά της θέρμανσης. Δεδομένου ότι η εν λόγω διαδικασία τροποποίησης οδήγησε σε αναθεώρηση ολόκληρου του άρθρου 5, προκειμένου να καταστεί σαφέστερο, ακριβέστερο και πληρέστερο τόσο για τους φορείς εκμετάλλευσης όσο και για τους καταναλωτές, κρίνεται αναγκαίο να προστεθεί άλλη μία τροποποίηση για να καταστεί σαφές το σημείο αυτό.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. Τροποποίηση του άρθρου 5

Τροποποίηση αριθ. 5

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 έβδομο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.4 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: απαλείφεται η λέξη «ιδίως», η οποία είναι ασαφής και άνευ σημασίας, για να καταστεί το κείμενο πιο ευανάγνωστο.

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση διορθώνει μια ασαφή διατύπωση σε σχέση με ορισμένες από τις ποικιλίες ξύλου που χρησιμοποιούνται συνηθέστερα στους περιέκτες που προορίζονται για την παραγωγή του προϊόντος. Ο κατάλογος, που δεν είναι δεσμευτικός ή εξαντλητικός, δεν αλλάζει.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. Τροποποίηση του άρθρου 5

Τροποποίηση αριθ. 6

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 έβδομο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή: η τροποποίηση αφορά απλώς την μετακίνηση τμημάτων του άρθρου εντός του ιδίου· στην προκειμένη περίπτωση, η πρόταση που προστέθηκε προέρχεται από το τέταρτο εδάφιο (βλ. επίσης τροποποίηση αριθ. 7).

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να καταστεί η περιγραφή της διαδικασίας παραγωγής και η σειρά των επιμέρους σταδίων πιο ακριβής, διαφανής και κατανοητή για όλους τους φορείς του τομέα και για τους καταναλωτές.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. Τροποποίηση του άρθρου 8

Τροποποίηση αριθ. 7

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 δεύτερο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.5 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: στις διάφορες χωρητικότητες των περιεκτών που έχουν εγκριθεί για την εμπορία του «Aceto Balsamico di Modena» προστίθεται και εκείνη των 0,375 λίτρων.

Αιτιολόγηση: δεδομένης της αυξανόμενης ζήτησης στην εθνική, κοινοτική και διεθνή αγορά για δοχεία χωρητικότητας 0,375 λίτρων, είναι αναγκαίο ο κατάλογος με τις χωρητικότητες των εγκεκριμένων περιεκτών να συμπληρωθεί με την αντίστοιχη χωρητικότητα.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. Τροποποίηση του άρθρου 8

Τροποποίηση αριθ. 8

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 τέταρτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: εισάγεται η αρχή ότι, εντός της ΠΓΕ, το τοπωνύμιο «Modena» μπορεί να αναγράφεται στο ίδιο μέγεθος με τους άλλους όρους της ΠΓΕ (Aceto και Balsamico), ή σε μέγεθος έως και κατά τρεις φορές μεγαλύτερο σε σχέση με τις άλλες δύο ενδείξεις.

Αιτιολόγηση: προκειμένου να διασφαλιστεί ότι η ονομασία «Aceto Balsamico di Modena» δεν χρησιμοποιείται κατά τρόπο που να υποβαθμίζει το γεωγραφικό στοιχείο που αυτή περιέχει, είναι αναγκαίο να προβλεφθεί μια αρχή με την οποία να απαγορεύεται η χρήση του στοιχείου αυτού σε μέγεθος μικρότερο από τα άλλα λεκτικά στοιχεία. Από την άλλη, προκειμένου να αποφευχθεί το ενδεχόμενο το τοπωνύμιο Modena να καταλαμβάνει υπερβολικά μεγάλο χώρο, εισάγεται επίσης περιορισμός του μεγέθους του εν λόγω τοπωνυμίου σε σχέση με τα άλλα στοιχεία (Aceto και Balsamico).

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. Τροποποίηση του άρθρου 8

Τροποποίηση αριθ. 9

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 πέμπτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή: θεσπίζεται απαγόρευση της χρήσης ενδείξεων που αποσκοπούν στην επισήμανση της απουσίας καραμέλας.

Αιτιολόγηση: λαμβανομένου υπόψη ότι οι προδιαγραφές προϊόντος επιτρέπουν τη χρήση της καραμέλας ως χρωστικής ουσίας· η σχετική νομοθεσία προβλέπει την ύπαρξη τεσσάρων διαφορετικών τύπων καραμέλας· στο Aceto Balsamico di Modena υπάρχει συχνά καραμέλα που προκύπτει από τη διαδικασία βρασμού του γλεύκους και καραμελοποίησης των σακχάρων· δεν υπάρχουν αναλύσεις ικανές να προσδιορίσουν εκ των υστέρων τη φύση και τον τύπο της καραμέλας που υπάρχει σε ένα προϊόν «Aceto Balsamico di Modena» (εάν υπάρχει με φυσικό τρόπο ή αν έχει προστεθεί)· ως εκ τούτου, είναι αδύνατον να προσδιοριστεί αναλυτικά, από το προϊόν που διατίθεται στο εμπόριο, αν η υπάρχουσα καραμέλα έχει προστεθεί ή όχι· κρίνεται αναγκαίο, προκειμένου να προφυλαχθούν οι καταναλωτές και ο θεμιτός ανταγωνισμός μεταξύ των οικονομικών φορέων, να απαγορευτεί η χρήση ενδείξεων που αναφέρονται στην απουσία καραμέλας.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Aceto Balsamico di Modena»

Αριθ. EE: PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)

Aceto Balsamico di Modena

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό το σημείο 1

Το «Aceto Balsamico di Modena» είναι ξύδι που παράγεται σύμφωνα με τις ακόλουθες διατάξεις και έχει τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται κατωτέρω.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- πυκνότητα στους 20 °C: τουλάχιστον 1,06 για το ωριμασμένο προϊόν, τουλάχιστον 1,15 για το προϊόν με την ένδειξη «invecchiato» και τουλάχιστον 1,25 για το προϊόν με την ένδειξη «riserva»
- πραγματικός αλκοολικός τίτλος μικρότερος από 1,5 % κατ' όγκο·
- ελάχιστη ολική οξύτητα: 6 % για το ωριμασμένο προϊόν και 5,5 % για τα προϊόντα με τις ενδείξεις «invecchiato» και «riserva»
- ολικό διοξείδιο του θείου: έως 100 mg/l·
- τέφρα: τουλάχιστον 2,5 ‰ — ελάχιστο ξηρό εκχύλισμα: 30 g/l — αναγωγικά σάκχαρα: τουλάχιστον 110 g/l.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

- διαύγεια: διαυγής και λαμπερή·
- χρώμα: έντονο καστανό·
- οσμή: χαρακτηριστική, επίμονη, έντονη και λεπτή, ευχάριστα οξώδης, με πιθανές ξυλώδεις νότες· — γεύση: γλυκόξινη, ισορροπημένη, ευχάριστη και χαρακτηριστική.

Εάν παρατηρηθούν αποκλίσεις από τις παραμέτρους που αναφέρονται στο παρόν άρθρο, επιτρέπεται η εφαρμογή διαδικασίας βάσει της οποίας το οικείο προϊόν μπορεί να διορθωθεί με την προσθήκη ορισμένης ποσότητας πρώτων υλών (ξύδι οίνου και γλεύκος σταφυλιών που έχει βραστεί ή συμπυκνωθεί) σε ποσοστό έως 3 % κατά μάζα. Στις περιπτώσεις στις οποίες απαιτείται αυτή η διαδικασία διόρθωσης, πραγματοποιείται στο τέλος της περιόδου ωρίμασης ή παλαίωσης και, σε κάθε περίπτωση, πριν από την πιστοποίηση του προϊόντος.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Το «Aceto Balsamico di Modena» παράγεται χρησιμοποιώντας συγκεκριμένες, παραδοσιακές τεχνικές, από γλεύκος των ακόλουθων ποικιλιών σταφυλιών: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana και Montuni, που έχει μερικώς ζυμωθεί και/ή βραστεί και/ή συμπυκνωθεί, με την προσθήκη ποσότητας ξυδιού παλαιότητας τουλάχιστον 10 ετών ώστε να αποκτήσει το προϊόν τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, και με την προσθήκη ξυδιού λαμβανόμενου αποκλειστικά από οξοποίηση οίνου σε ποσοστό τουλάχιστον 10 %, σύμφωνα με τις ακόλουθες αναλογίες ισοτόπων:

- αναλογία 13C/12C (εκφρασμένη σε τιμή δ13C) στο οξικό οξύ: από - 29,3 ‰ έως - 24,3 ‰·
- αναλογία 18O/16O (εκφρασμένη σε τιμή δ18O) στο νερό, για ξύδι οίνου με οξύτητα άνω του 9 %: τουλάχιστον -2 ‰·
- αναλογία 18O/16O (εκφρασμένη σε τιμή δ18O) στο νερό, για ξύδι οίνου με οξύτητα μεταξύ 9 % και 6 %: τουλάχιστον -5 ‰·
- αναλογία δευτερίου/υδρογόνου (D/H) στη θέση μεθυλίου (CH₃) στο εκχύλισμα οξικού οξέος: από 98,8 έως 106 ppm.

Για να αποκτήσει το «Aceto Balsamico di Modena» τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο άρθρο 3,2, το γλεύκος που έχει βραστεί και/ή συμπυκνωθεί πρέπει να συμμορφώνεται με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- ελάχιστη ολική οξύτητα: 8 g/kg
- ελάχιστο καθαρό ξηρό εκχύλισμα: 55 g/kg
- παράμετροι αναλογιών ισοτόπων:
- αναλογία 13C/12C (εκφρασμένη σε τιμή δ13C) στην αλκοόλη που παράγεται με ζύμωση των σακχάρων: από - 29,3 ‰ έως - 24,3 ‰ — αναλογία D/H στη θέση μεθυλίου (CH₃) στην αλκοόλη που παράγεται με ζύμωση των σακχάρων: από 98,8 έως 106 ppm.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Τα στάδια της ανάμειξης των πρώτων υλών, της μεταποίησής τους, της ωρίμασης και, κατά περίπτωση, της παλαίωσης, πρέπει να πραγματοποιούνται στην περιοχή που οριοθετείται στο σημείο 4.

Σε κάθε περίπτωση, για την οξοποίηση και ωρίμαση χρησιμοποιούνται κάδοι, βαρέλια ή άλλα δοχεία από ξύλο ποιότητας όπως, για παράδειγμα, βελανιδιά, δρυς του είδους *Quercus petraea*, καστανιά, μουριά και άρκευθος, στους οποίους το προϊόν παραμένει για ελάχιστη περίοδο 60 ημερών από την ημερομηνία κατά την οποία ολοκληρώνεται η ανάμειξη των πρώτων υλών που προορίζονται για μεταποίηση και το προϊόν τοποθετείται στα ανωτέρω ξύλινα δοχεία.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη διάθεση του «Aceto Balsamico di Modena» στο εμπόριο πρέπει να είναι γυάλινα, ξύλινα, κεραμικά ή πήλινα, με τις ακόλουθες χωρητικότητες: 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 ή 5 l· επίσης δοχεία μιας δόσης από γυαλί, πλαστικά ή σύνθετα υλικά, μέγιστης χωρητικότητας 25 ml, στα οποία αναγράφονται οι ίδιες ενδείξεις με αυτές που εμφανίζονται στις ετικέτες των φιαλών.

Τα δοχεία με χωρητικότητα 0,100 l· 0,150 l· 0,200 l, δεν επιτρέπεται να είναι σφαιρικού σχήματος ή να έχουν σφαιρικό σώμα και η αναλογία μεταξύ του ολικού ύψους και του μήκους της μεγαλύτερης πλευράς, ή της διαμέτρου εάν το δοχείο είναι κυλινδρικό, πρέπει να είναι πάνω από 1,85.

3.6. **Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία**

Στις συσκευασίες η ονομασία «Aceto Balsamico di Modena» πρέπει να συνοδεύεται από την ένδειξη Indicazione Geografica Protetta [Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη] αναγραφόμενη με ευκρινείς και ευανάγνωστους χαρακτήρες, ολογράφως ή με σύντμηση, στην ιταλική γλώσσα και/ή στη γλώσσα της χώρας προορισμού. Εντός της ονομασίας, το τοπωνύμιο Modena παρουσιάζεται σε διαστάσεις ίσες ή μεγαλύτερες —έως τριπλάσιες κατ' ανώτατο όριο— από τις ενδείξεις «Aceto» και «Balsamico». Στην ετικέτα πρέπει να εμφανίζεται το σύμβολο της ΕΕ που συνδέεται με την ονομασία της ΠΓΕ. Απαγορεύεται η προσθήκη στην ονομασία «Aceto Balsamico di Modena» οποιουδήποτε προσδιορισμού, ακόμη και σε αριθμητική μορφή, πλην των ρητά προβλεπόμενων στις προδιαγραφές, συμπεριλαμβανόμενων των επιθέτων «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva», «superiore», «classico» ή παρόμοιων. Λόγω της σύνθεσης του προϊόντος, απαγορεύεται η χρήση της ένδειξης «χωρίς καραμέλα» και άλλων παρόμοιων ενδείξεων στην επισήμανση ή στην παρουσίαση του προϊόντος.

Επιτρέπεται επίσης η αναγραφή του όρου «invecchiato» (παλαιωμένο) μαζί με την ονομασία, όταν η παλαίωση του προϊόντος έχει συνεχιστεί για ελάχιστο χρονικό διάστημα τριών ετών σε κάδους, βαρέλια ή άλλα ξύλινα δοχεία. Ο όρος «invecchiato» μπορεί να συνοδεύεται από ένδειξη της ελάχιστης περιόδου παλαίωσης των τριών ετών. Εάν η παλαίωση παραταθεί για τουλάχιστον δύο έτη σε κάδους, βαρέλια ή άλλα ξύλινα δοχεία, η ένδειξη «riserva» μπορεί να αναγραφεί στην ονομασία σε συνδυασμό ή όχι με την ελάχιστη περίοδο παλαίωσης των 5 ετών.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Το «Aceto Balsamico di Modena» πρέπει να παράγεται στη διοικητική περιφέρεια των επαρχιών Modena και Reggio Emilia.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ του «Aceto Balsamico di Modena» και της γεωγραφικής περιοχής στηρίζεται στη φήμη του προϊόντος. Η φήμη του «Aceto Balsamico di Modena» τόσο στην εγχώρια αγορά όσο και στο εξωτερικό είναι δεδομένη και πλήρως αποδεδειγμένη από τη συχνή χρήση του προϊόντος σε διάφορες συνταγές και την παρουσία του στο Διαδίκτυο, στον Τύπο και στα ΜΜΕ. Η φήμη αυτή επιτρέπει στον καταναλωτή να αναγνωρίζει αμέσως τη μοναδικότητα και τη γνησιότητα του εν λόγω προϊόντος.

Το «Aceto Balsamico di Modena» αντιπροσωπεύει, από παλιά, την κουλτούρα και την ιστορία της Modena και η φήμη του σε όλον τον κόσμο είναι αδιαμφισβήτητη. Η ύπαρξή του συνδέεται στενά με τις γνώσεις, τις παραδόσεις και τις ικανότητες των κατοίκων της περιοχής, οι οποίοι έχουν δημιουργήσει ένα προϊόν που παράγεται αποκλειστικά στην περιοχή τους και αποτελεί χαρακτηριστικό προϊόν της. Το «Aceto Balsamico di Modena» έχει ενταχθεί πλήρως στον κοινωνικοοικονομικό ιστό της περιοχής, ως πηγή εισοδήματος διαφόρων οικονομικών παραγόντων και αναπόσπαστο τμήμα της γαστρεντερικής παράδοσης, με πρωταγωνιστικό ρόλο σε αμέτρητες τοπικές συνταγές. Εμπορικές εκθέσεις αλληλοδιαδέχονται τις ειδικές εκδηλώσεις εδώ και αρκετά χρόνια, αναγόμενες σε παραδόσεις που έχουν παγιωθεί με την πάροδο του χρόνου και με τη συμμετοχή των τοπικών παραγωγών που συναγωνίζονται με τα προϊόντα τους, διαγωνίζοντας τις τοπικές συνήθειες. Ως ειδικό και ιδιαίτερο προϊόν, το «Aceto Balsamico di Modena» έχει αποκτήσει με την πάροδο του χρόνου φήμη και εκτίμηση σε όλον τον κόσμο, όπου οι καταναλωτές συνδέουν ιδανικά το «βίωμα» του προϊόντος με την εικόνα γαστρονομικής ποιότητας των δύο επαρχιών της Εμίλιας.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος

<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>