



C/2025/4115

24.7.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission ⁽¹⁾

(C/2025/4115)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Aceto Balsamico di Modena“

EU PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025

1. Name des Erzeugnisses

„Aceto Balsamico di Modena“

2. Art der geografischen Angabe

- Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)
 Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)
 Geografische Angabe (g.A.)

3. Sektor

- Landwirtschaftliche Erzeugnisse
 Wein
 Spirituosen

4. Land, zu dem das geografische Gebiet gehört

Italien

5. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft — Abteilung für Ernährungssouveränität und Pferdesport

6. Einstufung als Standardänderung

Die Änderungen der Produktspezifikation der g.g.A. Aceto Balsamico di Modena

- umfassen keine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung oder der geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung dieses Namens,
- bergen nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht und
- haben keine zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des geschützten Erzeugnisses zur Folge.

⁽¹⁾ Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)

1. Änderung von Nummer 2

Änderung Nr. 1

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einziges Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird auch für das Erzeugnis „riserva“ ein spezifischer Mindestwert für die Dichte eingeführt (1,25 bei 20 °C).

Begründung: Wie bei dem Erzeugnis ohne und mit dem Zusatz „invecchiato“ („alt“) muss auch für das Erzeugnis mit dem Zusatz „riserva“ der Mindestwert für die Dichte festgelegt werden; dieser Wert muss höher sein als für die anderen Kategorien.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

2. Änderung von Nummer 2

Änderung Nr. 2

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Absatz 1 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einziges Dokuments.

Beschreibung: Mit der Änderung wird der Mindestgesamtsäuregehalt für das Erzeugnis mit dem Zusatz „riserva“ auf 5,5 % festgelegt.

Begründung: Wie bei dem Erzeugnis ohne und mit dem Zusatz „invecchiato“ („alt“) muss auch für das Erzeugnis mit dem Zusatz „riserva“ der Mindestgesamtsäuregehalt festgelegt werden.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

3. Änderung von Nummer 5

Änderung Nr. 3

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absätze 1, 3 und 4 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einziges Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Die Änderung umfasst einige Umstellungen innerhalb des Wortlauts dieser Nummer, die keine inhaltlichen Änderungen der geltenden Fassung mit sich bringen.

Begründung: Die Änderung ist notwendig, um die Beschreibung des Herstellungsverfahrens und die chronologische Reihenfolge der einzelnen Schritte präziser, transparenter und für alle Marktteilnehmer des Sektors und die Verbraucher verständlicher zu machen.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

4. Änderung von Nummer 5

Änderung Nr. 4

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 7 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einziges Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Mit der Änderung werden die beiden nach gängiger Praxis in dem Sektor seit jeher eingesetzten Methoden der Zusammenstellung der zu verarbeitenden Rohstoffe präzisiert, d. h. bei Raumtemperatur oder durch Erhitzen.

Begründung: Gemäß Nummer 5 Absatz 1 wird „Aceto Balsamico di Modena“ durch Gärung von eingedicktem oder eingekochtem Traubenmost gewonnen, der mit mindestens 10 Jahre altem Essig und reinem Weinessig zusammengestellt wird. Zu den etablierten Produktionsverfahren in diesem Sektor, die Teil der in Nummer 5 Absatz 1 genannten „spezifischen traditionellen Verfahren“ sind, gehören die beiden seit jeher zur Zusammenstellung der zu verarbeitenden Rohstoffe eingesetzten Methoden, d. h. bei Raumtemperatur oder durch Erhitzen. Da im Rahmen dieses Änderungsverfahrens auch eine Überarbeitung der gesamten Nummer 5 vorgenommen wurde, um diese sowohl für die Marktteilnehmer als auch für die Verbraucher klarer, präziser und vollständiger zu gestalten, wird eine zusätzliche Änderung zur Verdeutlichung dieses Aspekts als notwendig erachtet.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

5. *Änderung von Nummer 5*

Änderung Nr. 5

Diese Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 7 der Produktspezifikation und Punkt 3.4 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Zwecks Verbesserung der Lesbarkeit wird das Wort „insbesondere“ gestrichen, da dieser Zusatz unklar und unerheblich ist.

Begründung: Mit dieser Änderung wird eine ungenaue Formulierung in Bezug auf einige der Holzsorten berichtigt, die typischerweise für die zur Zubereitung des Erzeugnisses bestimmten Behälter verwendet werden. Die Liste selbst, die weder verbindlich noch erschöpfend ist, bleibt unverändert.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

6. *Änderung von Nummer 5*

Änderung Nr. 6

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 7 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: Die Änderung beinhaltet lediglich einige Umstellungen innerhalb des Wortlauts dieser Nummer; in diesem Fall wird der eingefügte Satz aus Absatz 4 übernommen (siehe auch Änderung Nummer 7).

Begründung: Die Änderung ist notwendig, um die Beschreibung des Herstellungsverfahrens und die Reihenfolge der einzelnen Schritte präziser, transparenter und für alle Marktteilnehmer des Sektors und die Verbraucher verständlicher zu machen.

Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

7. *Änderung von Nummer 8*

Änderung Nr. 7

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.5 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Zu den für die Vermarktung von „Aceto Balsamico di Modena“ zulässigen Behältern wurden solche mit einem Fassungsvermögen von 0,375 l hinzugefügt.

Begründung: Angesichts der wachsenden Nachfrage nach Behältern mit einem Fassungsvermögen von 0,375 l auf dem nationalen, gemeinschaftlichen und internationalen Markt ist es notwendig, die Liste der zulässigen Behälter durch dieses Format zu ergänzen.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

8. *Änderung von Nummer 8*

Änderung Nr. 8

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 4 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung: Einführung des Grundsatzes, nach dem die Bezeichnung „Modena“ in gleicher Schriftgröße wie die anderen Begriffe der g.g.A. („Aceto“ und „Balsamico“) oder in einer größeren Schriftgröße – bis zu dreimal so groß wie die beiden anderen Begriffe – angebracht werden kann.

Begründung: Um sicherzustellen, dass die Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ nicht so verwendet wird, dass das entsprechende geografische Element in den Hintergrund gerückt wird, ist es erforderlich, einen Grundsatz vorzusehen, nach dem es untersagt ist, diese Bezeichnung in einer kleineren Schriftgröße aufzuführen als die anderen Bestandteile. Um wiederum zu vermeiden, dass der Ortsname Modena zu viel Platz einnimmt, wird auch eine Begrenzung der für diese Angabe verwendeten Schriftgröße im Vergleich zu den anderen Elementen („Aceto“ und „Balsamico“) eingeführt.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

9. Änderung von Nummer 8

Änderung Nr. 9

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Absatz 5 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einziges Dokuments.

Beschreibung: Die Verwendung von Angaben, mit denen darauf hingewiesen werden soll, dass das Erzeugnis keine Zuckercouleur enthält, wird untersagt.

Begründung: Gemäß der Produktspezifikation ist die Verwendung von Zuckercouleur zum Färben gestattet; nach den einschlägigen Rechtsvorschriften gibt es vier verschiedene Arten von Zuckercouleur; „Aceto Balsamico di Modena“ enthält häufig Zuckercouleur, die durch das Einkochen des Mostes und die Karamellisierung der Zucker entsteht; es gibt keine Analysen, mit denen Art und Typ der in einem „Aceto Balsamico di Modena“ enthaltenen Zuckercouleur (von Natur aus vorhanden oder zugesetzt) nachträglich bestimmt werden können; daher ist es unmöglich, ausgehend von dem vermarkteten Erzeugnis per Analyse zu bestimmen, ob die vorhandene Zuckercouleur zugesetzt wurde oder nicht; um die Verbraucher nicht irreführen und einen fairen Wettbewerb zwischen den Wirtschaftsakteuren zu gewährleisten, wird es als notwendig erachtet, die Verwendung von Angaben zu verbieten, die sich auf das Nichtvorhandensein von Zuckercouleur beziehen.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Aceto Balsamico di Modena“

EU-Nr.: PGI-IT-0430-AM02 — 28.4.2025

g.U. () g.g.A. (X)

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Aceto Balsamico di Modena“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Aceto Balsamico di Modena“ ist ein Essig, der gemäß den folgenden Bestimmungen hergestellt wird und folgende Eigenschaften aufweist:

Chemische Analyse:

- Dichte bei 20 °C: mindestens 1,06 für das Erzeugnis mit dem Zusatz „affinato“ („gereift“), mindestens 1,15 für das Erzeugnis mit dem Zusatz „invecchiato“ („alt“) und 1,25 für das Erzeugnis mit dem Zusatz „riserva“;
- effektiver Alkoholgehalt: höchstens 1,5 % vol;
- Mindestgesamtsäure: 6 % für das Erzeugnis mit dem Zusatz „affinato“ und 5,5 % für die Erzeugnisse mit den Zusätzen „invecchiato“ und „riserva“;
- Schwefelanhidrid: insgesamt höchstens 100 mg je Liter;
- Asche: mindestens 2,5 ‰; — Trockenextrakt: mindestens 30 g netto je Liter; — reduzierende Zucker: mindestens 110 g je Liter.

Organoleptische Eigenschaften:

- Klarheit: klar und leuchtend
- Farbe: tiefbraun;
- Geruch: charakteristisch, anhaltend, intensiv und fein, angenehm säuerlich, teilweise mit Holznoten; — Geschmack: süßsauer, ausgewogen, angenehm und charakteristisch.

Bei Abweichungen von den unter Punkt 3.2 genannten Werten ist ein Verfahren zulässig, bei dem das betreffende Erzeugnis durch Zugabe einer bestimmten Menge an Rohstoffen (Weinessig und eingekochter oder eingedickter Traubenmost) bis maximal 3 % Massenanteil korrigiert werden kann. Ist dieses Korrekturverfahren erforderlich, so wird es am Ende der jeweiligen Reifungszeit und in jedem Fall vor der Zertifizierung des Erzeugnisses durchgeführt.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Das Erzeugnis mit der g.g.A. „Aceto Balsamico di Modena“ wird unter Anwendung spezifischer traditioneller Verfahren aus teilvergorenem und/oder eingekochtem und/oder eingedicktem Traubenmost hergestellt, der aus Trauben der Sorten Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana und Montuni gewonnen wird und dem ein Anteil von mindestens zehn Jahre altem Essig zugefügt wird, um dem Erzeugnis seine typischen organoleptischen Eigenschaften zu verleihen, und dem mindestens 10 % reiner Weinessig zugefügt wird, wobei folgende Werte für das Isotopenverhältnis einzuhalten sind:

- Verhältnis $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (ausgedrückt als $\delta^{13}\text{C}$) in Essigsäure: von - 29,3 ‰ bis - 24,3 ‰;
- Verhältnis $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ (ausgedrückt als $\delta^{18}\text{O}$) im Wasser, für Weinessig mit einem Säuregehalt von über 9 %: mindestens -2 ‰;
- Verhältnis $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ (ausgedrückt als $\delta^{18}\text{O}$) im Wasser, für Weinessig mit einem Säuregehalt zwischen 9 % und 6 %: mindestens -5 ‰;
- Deuterium/Wasserstoff-Verhältnis (D/H) für die Methylgruppe (CH_3) im Essigsäureextrakt: von 98,8 bis 106 ppm.

Damit das Erzeugnis mit der g.g.A. „Aceto Balsamico di Modena“ die unter Punkt 3.2 beschriebenen Eigenschaften erhält, muss der eingekochte und/oder eingedickte Traubenmost folgende Eigenschaften aufweisen:

- Mindestgesamtsäure: 8 g je kg
- Netto-Trockenextrakt: mindestens 55 g je kg
- Werte für das Isotopenverhältnis:
- Verhältnis $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (ausgedrückt als $\delta^{13}\text{C}$) im durch Vergärung der Zucker erzeugten Alkohol: von - 29,3 ‰ bis - 24,3 ‰; — D/H-Verhältnis für die Methylgruppe (CH_3) im durch Vergärung der Zucker erzeugten Alkohol: von 98,8 bis 106 ppm.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die Zusammenstellung der Rohstoffe, ihre Verarbeitung und die Reifung müssen in dem in Punkt 4 definierten Gebiet erfolgen.

In jedem Fall erfolgen Essigsäuregärung und Reifung in Fässern oder anderen Behältern aus hochwertigem Holz wie Eiche, Traubeneiche, Kastanie, Maulbeere oder Wacholder über einen Zeitraum von mindestens 60 Tagen nach Zusammenstellung der zu verarbeitenden Rohstoffe und nachdem das Erzeugnis in die oben genannten Holzbehälter gefüllt wurde.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

In den Handel kommt „Aceto Balsamico di Modena“ in Glas-, Holz-, Keramik- oder Tonbehältern von 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 oder 5 l oder in Portionsbehältern aus Glas, Kunststoff oder Verbundmaterial von höchstens 25 ml, die mit denselben Angaben versehen sind, die auch auf den Flaschenetiketten erscheinen.

Behälter von 0,100 l, 0,150 l und 0,200 l dürfen nicht kugelförmig sein und keinen kugelförmigen Körper haben, und das Verhältnis zwischen ihrer Gesamthöhe und der Länge ihrer längsten Seite oder – wenn der Behälter zylindrisch ist – ihrem Durchmesser muss über 1,85 betragen.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf den Verpackungen muss in klarer und gut lesbarer Schrift neben der Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ (ausgeschrieben oder abgekürzt) in italienischer Sprache und/oder in der Sprache des Bestimmungslands der Hinweis „Indicazione Geografica Protetta“ [geschützte geografische Angabe] erscheinen. Innerhalb der Bezeichnung ist der Ortsname Modena mindestens in gleicher Schriftgröße und höchstens dreimal so groß aufzuführen wie die Begriffe „Aceto“ und „Balsamico“. Das für die geschützte geografische Angabe vorgesehene Unionszeichen muss auf dem Etikett erscheinen. Zu der Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ dürfen keinerlei weitere Zusätze, auch nicht in numerischer Form, als die in dieser Produktspezifikation ausdrücklich vorgesehenen Zusätze hinzugefügt werden, einschließlich der Adjektive „extra“, „fine“, „scelto“, „selezionato“, „riserva“, „superiore“, „classico“ oder ähnliche. Angesichts der Zusammensetzung des Erzeugnisses ist es nicht gestattet, auf dem Etikett oder auf der Verpackung die Angabe „senza caramello“ („ohne Zuckercouleur“) oder ähnliche Angaben aufzuführen.

Der Zusatz „invecchiato“ [alt] darf neben der Bezeichnung verwendet werden, wenn das Erzeugnis mindestens drei Jahre in Fässern oder anderen Holzbehältern gereift ist. Der Zusatz „invecchiato“ kann durch die Angabe der Mindestreifungszeit von drei Jahren ergänzt werden. Wird die Reifung in Fässern oder anderen Holzbehältern um mindestens zwei weitere Jahre verlängert, so darf der Zusatz „Riserva“ mit der Bezeichnung verwendet werden – mit oder ohne Angabe der Mindestreifungszeit von fünf Jahren.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Herstellung von „Aceto Balsamico di Modena“ muss im Verwaltungsgebiet der Provinzen Modena und Reggio Emilia erfolgen.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen „Aceto Balsamico di Modena“ und dem geografischen Gebiet beruht auf dem Ansehen des Erzeugnisses. Das Ansehen von „Aceto Balsamico di Modena“ auf dem nationalen Markt und im Ausland ist durch die häufige Verwendung des Erzeugnisses in unterschiedlichen Rezepten sowie seine starke Präsenz im Internet, in der Presse und in den Medien umfassend belegt. Dieses Ansehen trägt dazu bei, dass der Verbraucher die Einzigartigkeit und Echtheit des Erzeugnisses sofort erkennt.

„Aceto Balsamico di Modena“ steht seit langer Zeit für die Kultur und Geschichte von Modena und genießt weltweit einen unzweifelhaft guten Ruf. Das Erzeugnis ist eng verknüpft mit den Kenntnissen, den Traditionen und dem Know-how der Menschen, die ein exklusives, typisches Produkt dieses Gebiets geschaffen haben. „Aceto Balsamico di Modena“ wurde zum festen Bestandteil des sozioökonomischen Gefüges dieses Gebiets, zu einer Einkommensquelle für verschiedene Marktteilnehmer und durch seine wichtige Rolle für eine Vielzahl regionaler Rezepte auch zum integralen Bestandteil der traditionellen Küche. Durch die seit vielen Jahren stattfindenden, auf alten Traditionen beruhenden Feste und Veranstaltungen, an denen die lokalen Erzeuger teilnehmen und die ihnen Gelegenheit zur Begegnung bieten, werden die örtlichen Bräuche aufrechterhalten. „Aceto Balsamico di Modena“ hat im Laufe der Zeit als Spezialität und einzigartiges Produkt weltweite Bekanntheit und Wertschätzung erlangt, wobei die Verbraucher die „Erfahrung“ dieses Produkts mit der Qualität der Küche der beiden Provinzen in der Emilia Romagna verbinden.

Link zur Produktspezifikation

<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>