



C/2025/4115

24.7.2025.

**Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 <sup>(1)</sup>**

(C/2025/4115)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

**„Aceto Balsamico di Modena”**

**EU PGI-IT-0430-AM02 – 28.4.2025.**

**1. Naziv proizvoda**

„Aceto Balsamico di Modena”

**2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

- ☐ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)
- ☒ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)
- ☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

**3. Sektor**

- ☒ Poljoprivredni proizvodi
- ☐ Vina
- ☐ Jaka alkoholna pića

**4. Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

**5. Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Odjel za prehrambenu neovisnost i konjičke sportove

**6. Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene specifikacije proizvoda za ZOZP Aceto Balsamico di Modena:

- ne uključuju promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti ili zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla ili upotrebe tog naziva,
- ne dovode u opasnost od poništavanja povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta, odnosno
- ne podrazumijevaju daljnja ograničenja za stavljanje proizvoda na tržište.

<sup>(1)</sup> Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

## 7. Opis odobrenih standardnih izmjena

### 1. Izmjena članka 2.

#### Izmjena 1

Izmjena se odnosi na članak 2. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 3.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se uvodi dodatna minimalna gustoća, točnije 1,25 na 20 °C za proizvod „Riserva”.

Razlog: kao i kod neodležanih i odležanih verzija proizvoda, potrebno je također odrediti minimalnu gustoću za proizvod „Riserva”, koja je viša nego za ostale kategorije.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

### 2. Izmjena članka 2.

#### Izmjena 2

Izmjena se odnosi na članak 2. stavak 1. specifikacije proizvoda i točku 3.2. jedinstvenog dokumenta.

Opis: izmjenom se uvodi dodatna najmanja ukupna kiselost, konkretno 5,5 % za proizvod „Riserva”.

Razlog: kao i kod neodležanih i odležanih verzija proizvoda, potrebno je također odrediti minimalnu ukupnu kiselost za proizvod „Riserva”.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

### 3. Izmjena članka 5.

#### Izmjena 3

Izmjena se odnosi na članak 5. Stavke 1., 3. i 4. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se premještaju dijelovi teksta unutar istog članka, ali se ne mijenja tekst koji je na snazi.

Razlog: izmjena je potrebna kako bi se postupak proizvodnje i kronološki redoslijed svake faze opisali na precizniji, transparentniji i razumljiviji način za gospodarske subjekte iz svih sektora i za potrošače.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

### 4. Izmjena članka 5.

#### Izmjena 4

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 7. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se objašnjavaju dvije različite metode miješanja primarnih materijala koji se, u skladu s ustaljenom praksom, uvijek upotrebljavaju u tom sektoru, tj. pri sobnoj temperaturi i uz zagrijavanje.

Razlog: kako je navedeno u članku 5. stavku 1., proizvod „Aceto Balsamico di Modena” proizvodi se fermentacijom koncentriranog ili kuhanog mošta od grožđa pomiješanog s octom koji je star najmanje deset godina i octom proizvedenog pretvaranjem čistog vina u ocat. Dvostruka metoda miješanja primarnih materijala, uvijek na sobnoj temperaturi i uz zagrijavanje, jedna je od utvrđenih metoda proizvodne prakse u tom sektoru i uključena je u „specifične, tradicionalne tehnike” utvrđene u članku 5. stavku 1. Ovim se postupkom izmjene revidira cijeli članak 5. kako bi bio jasniji, točniji i sveobuhvatniji za gospodarske subjekte i potrošače. Stoga se smatra potrebnim dodati detaljniji opis izmjene.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

5. *Izmjena članka 5.*

Izmjena 5

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 7. specifikacije proizvoda i točku 3.4. jedinstvenog dokumenta.

Opis: briše se izraz „posebno”. Nejasan je te je bez njega tekst čitljiviji.

Razlog: izmjenom se ispravlja nejasan tekst o sortama drva koje se obično upotrebljavaju za spremnike koji se koriste u proizvodnji. Popis, koji nije ni obvezujući ni iscrpan, nije se promijenio.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

6. *Izmjena članka 5.*

Izmjena 6

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 7. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

Opis: izmjenom se samo premještaju dijelovi teksta unutar istog članka. U tom je slučaju umetnut tekst preuzet iz točke 4. (vidjeti i izmjenu 7).

Razlog: izmjena je potrebna kako bi se postupak proizvodnje i redoslijed svake faze opisali na precizniji, transparentniji i razumljiviji način za subjekte u svim sektorima i za potrošače.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7. *Izmjena članka 8.*

Izmjena 7

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 2. specifikacije proizvoda i točku 3.5. jedinstvenog dokumenta.

Opis: dopuštenje za veličinu spremnika za prodaju Aceto Balsamico di Modena prošireno je na 0,375 litara.

Razlog: potražnja raste na nacionalnoj razini, razini EU-a i međunarodnoj razini. Stoga je potrebno dodati spremnike kapaciteta 0,375 litara na popis dopuštenih veličina spremnika uz odgovarajući oblik.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

8. *Izmjena članka 8.*

Izmjena 8

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 4. specifikacije proizvoda i točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: uvedeno je pravilo prema kojem unutar ZOZP-a naziv mjesta Modena može biti iste veličine kao druge riječi („Aceto” i „Balsamico”) ili do tri puta veći od drugih dviju riječi.

Razlog: da bi se osiguralo da naziv Aceto Balsamico di Modena ne bude korišten na način koji umanjuje njegov geografski značaj, potrebno je pravilo koje će spriječiti da taj naziv bude prikazan manjim fontom od ostalih dijelova oznake. S druge strane, kako bi se spriječilo da naziv mjesta Modena zauzima previše prostora, uvedeno je i ograničenje veličine u odnosu na ostale elemente. „Aceto” i „Balsamico”.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

## 9. Izmjena članka 8.

## Izmjena 9

Izmjena se odnosi na članak 8. stavak 5. specifikacije proizvoda i točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis: uvedena je zabrana uključivanja teksta u kojem se navodi da ne postoji sadržaj karamela.

Razlog: specifikacijom proizvoda dopušta se uporaba karamela za bojenje proizvoda; predmetnim pravilima obuhvaćene su četiri različite vrste karamela; „Aceto Balsamico di Modena” često sadrži karamel koji nastaje kuhanjem mošta i karamelizacijom šećera; ne postoje testovi koji bi mogli precizno utvrditi prirodu i vrstu karamela prisutnog u Aceto Balsamico di Modena ni je li on prirodno prisutan ili je dodan. zbog toga je u proizvodu dostupnom na tržištu nemoguće ispitivanjem utvrditi je li sadržaj karamela dodan ili ne; stoga se smatra da je potrebno zabraniti uporabu izraza prema kojima ne postoji sadržaj karamela, kao jamstvo za potrošače i pošteno tržišno natjecanje među gospodarskim subjektima.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

## JEDINSTVENI DOKUMENT

## „Aceto Balsamico di Modena”

EU br.: PGI-IT-0430-AM02 – 28.4.2025.

ZOI ( ) ZOZP (X)

## 1. Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)

„Aceto Balsamico di Modena”

## 2. Država članica ili treća zemlja

Italija

## 3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

## 3.1. Oznaka kombinirane nomenklature

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

## 3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Aceto Balsamico di Modena” ocat je proizveden u skladu sa sljedećim odredbama te ima svojstva navedena u nastavku.

Analitička svojstva:

- gustoća pri 20 °C: najmanje 1,06 za dozreli proizvod, najmanje 1,15 za „odležani” proizvod, i najmanje 1,25 za proizvod pod nazivom „Riserva”
- stvarna alkoholna jakost od najmanje 1,5 % vol.;
- najmanja ukupna kiselost: 6 % za finalni proizvod i 5,5 % za odležani proizvod
- ukupni sumporov dioksid: najviše 100 mg/l.
- pepeo: najmanje 2,5 %; – udio suhe tvari najmanje: 30 g/l; – reducirajući šećer: najmanje 110 g/l.

Organoleptička svojstva:

- bistrina: bistar i svijetao;
- boja: tamno smeđa,
- miris: prepoznatljiv, dugotrajan, intenzivan i nježan, ugodno kiselkast, ponekad s drvenim notama, – okus: sladak i kiseo, uravnotežen, ugodan i prepoznatljiv.

U slučaju odstupanja od parametara iz ovog članka, dopušta se postupak kojim se predmetni proizvod može korigirati dodavanjem određene količine sirovina (vinski ocat i kuhani ili koncentrirani mošt) do najviše 3 % mase. Ako je potrebna korekcija, provodi se na kraju razdoblja zrenja ili odležavanja, a u svakom slučaju prije certificiranja proizvoda.

### 3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

„Aceto Balsamico di Modena” proizvodi se posebnim i tradicionalnim tehnikama od grožđa sljedećih sorti: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiani (sic), Albana, Ancellotta, Fortana i Montuni, djelomično fermentiran i/ili kuhan i/ili koncentriran, uz dodatak količine octa koji je odležao najmanje 10 godina kako bi se proizvodu dala njegova tipična organoleptička svojstva, uz dodatak najmanje 10 % octa proizvedenog samo acetifikacijom vina isključivo u skladu sa sljedećim omjerima izotopa:

- omjer  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  (izražen kao  $\delta^{13}\text{C}$ ) u octenoj kiselini: od 29,3 ‰ do 24,3 ‰;
- omjer  $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$  (izražen kao  $\delta^{18}\text{O}$ ) u vodi, za vinski ocat s kiselošću većom od 9 %: najmanje -2 ‰;
- omjer  $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$  (izražen kao  $\delta^{18}\text{O}$ ) u vodi, za vinski ocat s kiselošću od 9 % do 6 %: najmanje -5 ‰;
- omjer deuterija i vodika (D/H) na metilnom mjestu: u ekstraktu octene kiseline: od 98,8 do 106 ppm.

Kako bi ocat „Aceto Balsamico di Modena” zadobio svojstva navedena u članku 3.2., kuhani i/ili koncentrirani mošt mora biti u skladu sa sljedećim značajkama:

- najmanja ukupna kiselost: 8 g/kg
- udio suhe tvari najmanje: 55 g/kg
- izotopni parametri:
  - omjer  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  (izražen kao  $\delta^{13}\text{C}$ ) u alkoholu proizvedenom fermentacijom šećera: od - 29,3 ‰ do - 24,3 ‰;
  - omjer D/H na metilnom mjestu ( $\text{CH}_3$ ) u alkoholu proizvedenom fermentacijom šećera: od 98,8 do 106 ppm.

### 3.4. Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području

Faze sastavljanja sirovina, pripreme, zrenja i, prema potrebi, odležavanja moraju se odvijati na području određenom u točki 4.

U svakom slučaju, kiseljenje i odležavanje provode se u visokokvalitetnim bačvama, kacama ili drugim spremnicima od visokokvalitetnog drva primjerice hrastovine, posebno hrasta kitnjaka, drva kestena, duda ili kleka, i to najmanje 60 dana od datuma miješanja sirovina koje se pripremaju.

### 3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Spremnici u kojima se „Aceto Balsamico di Modena” stavlja na maloprodajno tržište za izravnu potrošnju moraju biti napravljeni od stakla, drva, keramike ili gline u veličini od: 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 ili 5 l; ili u plastičnim spremnicima zapremnine maksimalno 25 ml, od stakla, plastike ili kompozitnih materijala, uz istoznačni tekst poput onog na naljepnicama na bocama.

Spremnici zapremnine od 0.100, 0.150 ili 0.200 l, ne smiju biti okruglog oblika ni kuglastog tijela, a omjer između ukupne visine i duljine najveće stranice ili promjer ako je spremnik cilindrični, mora biti veći od 1,85.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na pakiranjima naziv „Aceto Balsamico di Modena” uz tekst „Indicazione Geografica Protetta” (zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) mora biti ispisan jasno vidljivim i čitkim slovima u cijelosti ili skraćen na talijanskom jeziku i/ili na jeziku zemlje odredišta. Na oznaci se naziv mjesta Modena može pojaviti u istoj veličini ili do tri puta veći od riječi „Aceto” i „Balsamico”. Simbol EU-a povezan s oznakom ZOZP mora biti naveden na etiketi. Naziv „Aceto Balsamico di Modena” ne smije se označavati nikako drukčije, čak niti u brojčanom obliku, osim onih pridjeva koji su izričito predviđeni u ovoj specifikaciji, uključujući „extra”, „fine”, „scelto”, „selezionato”, „riserva”, „superiore”, „classico” ili slično. S obzirom na sastav proizvoda, izraz „senza caramello” (ne sadržava karamel) ili sličan izraz ne smije se upotrebljavati na etiketi ili kod prezentiranja proizvoda.

Pojam „invecchiato” (odležan) može se navesti i uz naziv ako je proizvod odležao tri godine ili više u bačvama, kacama ili drugim drvenim spremnicima. Uz pojam „odležan” može se navesti minimalno razdoblje odležavanja od tri godine. Ako se starenje produljuje za najmanje dvije godine u bačvama, kacama ili drugim drvenim spremnicima, nazivu se može dodati izraz „Riserva” s minimalnim razdobljem starenja od pet godina ili bez njega.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

„Aceto Balsamico di Modena” mora biti proizveden unutar administrativne zone provincija Modena i Reggio Emilia.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

„Veza između „Aceto Balsamico di Modena” i zemljopisnog područja temelji se na ugledu proizvoda.” „Aceto Balsamico di Modena” ima veliki ugled kako na nacionalnom tako i na međunarodnim tržištima, što je naveliko dokazano njegovom čestom uporabom u brojnim kuharskim receptima i njegovim čestim spominjanjem na internetu, u tiskovnim i drugim medijima. Taj ugled znači da potrošači lako prepoznaju jedinstvenost i autentičnost toga proizvoda.

„Aceto Balsamico di Modena” već je dugo vremena dio kulture i povijesti Modene i nesporno je da je poznat diljem svijeta. Proizvod je usko povezan sa znanjem, tradicijom i umijećem lokalnog stanovništva koje je stvorilo jedinstveni i izvorni lokalni proizvod. „Aceto Balsamico di Modena” postao je sastavni dio socijalne i gospodarske strukture područja i izvor je zarade mnogih gospodarskih subjekata te ima značajnu ulogu u lokalnoj kulinarскоj tradiciji kao sastavni dio mnogih regionalnih recepata. Godinama se održavaju na starim tradicijama utemeljene svečanosti i festivali, koje posjećuju lokalni proizvođači sastajući se i uspoređujući svoje proizvode te na taj način održavaju stare lokalne običaje. Kao specifičan i poseban proizvod „Aceto Balsamico di Modena” godinama je gradio svoju poznatost i cijenjenost te je postao svjetski priznat, a potrošači „iskustvo” toga proizvoda povezuju s kvalitetom kulinarstva u te dvije provincije Emilije-Romagne.

**Upućivanje na objavlvenu specifikaciju 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>