

# Gazzetta ufficiale C 231

## dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

64° anno  
16 giugno 2021

### Sommario

#### II Comunicazioni

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

##### Commissione europea

2021/C 231/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.10270 — SMO PSA/CDC/Swissterminal/Euro Rhein Ports JV) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

#### IV Informazioni

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

##### Commissione europea

2021/C 231/02	Tassi di cambio dell'euro — 15 giugno 2021 .....	2
---------------	--	---

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2021/C 231/03	Avviso del ministro degli Affari economici e del clima del Regno dei Paesi Bassi a norma dell'articolo 3, paragrafo 2, della direttiva 94/22/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alle condizioni di rilascio e di esercizio delle autorizzazioni alla prospezione, ricerca e coltivazione di idrocarburi .....	3
---------------	---	---

#### V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

##### Commissione europea

2021/C 231/04	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10153 — Orange/Telekom Romania Communications) <sup>(1)</sup> .....	5
---------------	---	---

IT

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE.

2021/C 231/05	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10316 — Macquarie/Warrington/Bingo) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	7
2021/C 231/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	9

ALTRI ATTI

**Commissione europea**

2021/C 231/07	Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari .....	11
---------------	--	----

---

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE.

## II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E  
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

## COMMISSIONE EUROPEA

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata  
(Caso M.10270 — SMO PSA/CDC/Swissterminal/Euro Rhein Ports JV)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2021/C 231/01)

Il 9 giugno 2021 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32021M10270. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

---

<sup>(1)</sup> GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

## IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E  
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

## COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro <sup>(1)</sup>

15 giugno 2021

(2021/C 231/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2108	CAD	dollari canadesi	1,4758
JPY	yen giapponesi	133,28	HKD	dollari di Hong Kong	9,3991
DKK	corone danesi	7,4362	NZD	dollari neozelandesi	1,6987
GBP	sterline inglesi	0,86150	SGD	dollari di Singapore	1,6063
SEK	corone svedesi	10,0858	KRW	won sudcoreani	1 354,10
CHF	franchi svizzeri	1,0899	ZAR	rand sudafricani	16,6800
ISK	corone islandesi	147,20	CNY	renminbi Yuan cinese	7,7502
NOK	corone norvegesi	10,0823	HRK	kuna croata	7,4883
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	17 254,07
CZK	corone ceche	25,450	MYR	ringgit malese	4,9849
HUF	fiorini ungheresi	352,08	PHP	peso filippino	58,203
PLN	zloty polacchi	4,5235	RUB	rublo russo	87,2350
RON	leu rumeni	4,9243	THB	baht thailandese	37,716
TRY	lire turche	10,3586	BRL	real brasiliano	6,1394
AUD	dollari australiani	1,5742	MXN	peso messicano	24,1978
			INR	rupia indiana	88,8031

<sup>(1)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

## INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

**Avviso del ministro degli Affari economici e del clima del Regno dei Paesi Bassi a norma dell'articolo 3, paragrafo 2, della direttiva 94/22/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alle condizioni di rilascio e di esercizio delle autorizzazioni alla prospezione, ricerca e coltivazione di idrocarburi**

(2021/C 231/03)

Il ministro degli Affari economici e del clima rende noto che è pervenuta una domanda di autorizzazione alla prospezione di idrocarburi per i sottosectori P12b e Q13b nonché il settore Q14, come appare dalla mappa contenuta nell'allegato 3 del regolamento sulle attività estrattive (Mijnbouwregeling).

Il sottosectore P12b è delimitato dai confini settoriali tra le coppie di punti A-B, B-C e C-D nonché dai cerchi massimi tra le coppie di punti D-E, E-F, F-G e A-G.

La superficie del sottosectore P12b misura 160,8 km<sup>2</sup>.

I punti sono così definiti:

Punto	°	'	" Long. E	°	'	" Lat. N
A	3	50	1,125	52	29	57,155
B	3	59	55,139	52	29	57,162
C	3	59	55,158	52	19	57,143
D	3	55	45,152	52	19	57,140
E	3	55	45,150	52	20	52,142
F	3	55	45,147	52	22	37,146
G	3	50	1,134	52	25	7,465

Il sottosectore Q13b è delimitato dai confini settoriali tra le coppie di punti A-B, B-C, D-E e A-I e dai cerchi massimi tra le coppie di punti E-F, F-G, G-H e H-I nonché dalla retta indicata nell'allegato della legge sulle attività estrattive (Mijnbouwwet) fra l'intersezione di tale retta con il cerchio massimo tra i punti B-C e l'intersezione di tale retta con il cerchio massimo tra i punti D-E. Tali punti d'intersezione si trovano per approssimazione presso i punti C e D.

La superficie del sottosectore Q13b misura 321,3 km<sup>2</sup>.

I punti sono così definiti:

Punto	°	'	" Long. E	°	'	" Lat. N
A	3	59	55,158	52	19	57,143
B	4	19	55,187	52	19	57,157
C (*)	4	19	55,196	52	14	29,530
D (*)	4	14	44,300	52	9	57,135
E	4	10	55,192	52	9	57,132
F	4	10	55,189	52	11	27,135
G	4	6	55,179	52	13	42,137
H	4	4	59,387	52	12	21,079
I	3	59	55,166	52	15	15,385

(\*) Ubicazione approssimativa

Il settore Q14 come appare dalla mappa contenuta nell'allegato 3 del regolamento sulle attività estrattive (Stcrt. 2014, nr. 4928).

La superficie del settore Q14 misura 24,3 km<sup>2</sup>.

La posizione dei punti in prosieguo è espressa in coordinate geografiche calcolate in base al sistema ETRS89.

Vista la direttiva summenzionata e considerato l'articolo 15 della legge sulle attività estrattive, il ministro degli Affari economici indice un invito a presentare candidature in concorrenza per un'autorizzazione alla prospezione di idrocarburi per i sottosectori P12b e Q13b della piattaforma continentale dei Paesi Bassi.

L'autorità competente per la concessione dell'autorizzazione è il ministro degli Affari economici e del clima. I criteri, le condizioni e i requisiti di cui all'articolo 5, paragrafi 1 e 2, e all'articolo 6, paragrafo 2, della direttiva summenzionata sono specificati nella legge sulle attività estrattive.

Il termine per la presentazione delle candidature è di 13 settimane dalla pubblicazione del presente invito nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea. Le candidature devono essere inviate al seguente indirizzo:

posta elettronica: [mijnbouwvergunningen@minezk.nl](mailto:mijnbouwvergunningen@minezk.nl)

Il ministro degli Affari economici e del clima  
All'attenzione del sig. J.L. Rosch, Direzione Energia e ambiente  
Bezuidenhoutseweg 73  
Postbus 20401  
2500 EC Den Haag  
PAESI BASSI

Le domande presentate successivamente a tale data non saranno prese in considerazione.

In linea di principio la decisione in merito alle candidature sarà presa entro 12 mesi dalla scadenza del termine di cui sopra.

Per ulteriori informazioni contattare la sig.ra E. Aygün, Tel. +31 611223780.

---

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA  
CONCORRENZA

## COMMISSIONE EUROPEA

## Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.10153 – Orange/Telekom Romania Communications)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 231/04)

1. In data 8 giugno 2021 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Orange S.A. («Orange», Francia),
- Telekom Romania Communications S.A. («TKR», Romania), controllata da Deutsche Telekom AG («DT», Germania).

Orange acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme di TKR.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- Orange: operatore mondiale di telecomunicazioni, operante in Romania attraverso le controllate Orange Romania S.A. e Orange Business Romania S.A., che offre principalmente servizi di telecomunicazione mobile basati sulla propria rete mobile e, in misura molto limitata, servizi fissi di telefonia, internet e televisione basati quasi esclusivamente su infrastrutture di terzi;
- TKR: fornitore, in Romania, di servizi di telecomunicazioni fisse, servizi televisivi e pacchetti di «multiple-play» a clienti residenziali e non residenziali, servizi all'ingrosso ad altri operatori di telecomunicazioni e, in misura molto limitata, servizi di telecomunicazione mobile come operatore di rete virtuale mobile sulla base di un accordo con Telekom Romania Mobile Communications.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione del seguente riferimento:

---

<sup>(1)</sup> GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).

M.10153 – Orange/Telekom Romania Communications

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti.

Indirizzo email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea  
Direzione generale Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.10316 — Macquarie/Warrington/Bingo)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 231/05)

1. In data 8 giugno 2021 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Macquarie Asia-Pacific Infrastructure Investments 3 Pte. Ltd. («MAIF3 Fund», Singapore), fondo di investimento gestito e controllato da Macquarie Infrastructure and Real Assets Division («MIRA», Australia), appartenente al ramo gestione attivi di Macquarie Group Limited («Macquarie», Australia),
- Warrington Investment Pte. Ltd. («Warrington», Singapore), veicolo di investimenti gestito da GIC Special Investments Pte. Ltd. («GICSI», Singapore), controllata di GIC Private Limited («GIC» e insieme a tutte le imprese del gruppo GIC, «gruppo GIC»),
- Bingo Industries Ltd. («Bingo», Australia).

Macquarie e GIC acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune dell'insieme di Bingo.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- Macquarie: impresa che opera su scala internazionale nella prestazione di servizi bancari, finanziari, di consulenza, di investimento e di gestione di fondi;
- GIC: impresa che gestisce un portafoglio mondiale diversificato di investimenti in fondi di private equity, venture capital e infrastrutturali, nonché di investimenti diretti in imprese private;
- Bingo: impresa di riciclaggio e gestione dei rifiuti che offre soluzioni di gestione delle risorse, tra cui la raccolta, il trattamento, il recupero e lo smaltimento dei rifiuti, la produzione di prodotti da costruzione riciclati e la produzione di dispositivi per la raccolta di rifiuti (ad esempio, bidoni) negli Stati del Nuovo Galles del Sud e di Victoria in Australia.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione del seguente riferimento:

M.10316 — Macquarie/Warrington/Bingo

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti:

Indirizzo e-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

<sup>(1)</sup> GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).

<sup>(2)</sup> GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea  
Direzione generale Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
1049 Bruxelles  
BELGIO

---

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 231/06)

1. In data 8 giugno 2021 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Elexent Holding SAS (Francia, «Elexent»), appartenente al gruppo Renault,
- GP JOULE Connect GmbH («Connect», Germania), controllata congiuntamente da GP JOULE GmbH, Reußenköge (Germania) e Minol Brunata GmbH (Germania).

Elexent and Connect acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di Elexent Dach GmbH («JV»).

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni in una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- Elexent: aiuta i clienti a elaborare strategie energetiche ottimizzate progettando le migliori infrastrutture di ricarica per soddisfare le loro esigenze, garantendo la supervisione dell'installazione, dell'attuazione, dei lavori e della manutenzione. Elexent appartiene al gruppo automobilistico Renault che opera su scala mondiale,
- Connect: opera nei nuovi progetti di mobilità. Connect programma e realizza progetti riguardanti la consulenza su prodotti essenziali, le infrastrutture di ricarica, la condivisione/messa in comune e la gestione della ricarica e dell'energia per il settore abitativo, il parco veicoli, i fornitori di energia, gli operatori del settore automobilistico e delle infrastrutture. Connect appartiene i) al gruppo GP JOULE che opera nel settore delle energie rinnovabili e ii) al gruppo Minol, che opera prevalentemente nei servizi di misurazione, nei servizi di fatturazione e nell'internet degli oggetti, nella mobilità elettrica e nelle soluzioni di condivisione,
- impresa comune (JV): l'impresa comune offrirà soluzioni personalizzate e pronte per l'uso a clienti professionali di diversi partner che producono apparecchiature originali (OEM) partner in termini di ricarica dei veicoli elettrici (tra cui analisi/revisione del progetto, funzionamento, sostegno ai finanziamenti, installazione, manutenzione e ottimizzazione della ricarica). Inoltre, l'impresa comune fornirà consulenza ai clienti in merito alla mobilità elettrica. Opererà in Germania e si prevede che svilupperà attività in Austria e/o in Svizzera.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione del seguente riferimento:

M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV

<sup>(1)</sup> GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).

<sup>(2)</sup> GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti.

Indirizzo e-mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea  
Direzione generale Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2021/C 231/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA / DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

**Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.****«Aceto Balsamico di Modena»****n. UE: PGI-IT-0430-AM01 – 23 novembre 2018****DOP ( ) IGP (X)****1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena  
Via Ganaceto 134, 41121 Modena, Italia  
Tel. +39 059208621  
Email: segreteria@consorziobalsamico.it

Il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'art. 13, comma 1, del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [Confezionamento]

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

#### 4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

#### 5. Modifica (modifiche)

##### 5.1. Descrizione del prodotto

— Punto 4.2 della scheda riepilogativa e punto 3.2 del documento unico

È aggiunto il primo comma come segue:

*L'«Aceto Balsamico di Modena» è un aceto prodotto nel rispetto delle seguenti disposizioni avente le caratteristiche elencate di seguito.*

La modifica, di tipo redazionale, punta a precisare la tipologia di prodotto a cui si riferisce la denominazione.

— Punto 4.2 della scheda riepilogativa e punto 3.2 del documento unico

— *Odore: persistente, delicato e leggermente acetico, con eventuali note legnose;*

— *Sapore: agrodolce, equilibrato.*

Sono così modificati:

— *Odore: caratteristico, persistente, intenso e delicato, gradevolmente acetico, con eventuali note legnose;*

— *Sapore: agrodolce, equilibrato, gradevole, caratteristico.*

La modifica è finalizzata ad allineare la descrizione del prodotto riportata nella scheda riepilogativa a quella del disciplinare di produzione. Si tratta quindi di una modifica di tipo redazionale che non comporta una variazione delle caratteristiche di odore e sapore dell'«Aceto balsamico di Modena».

— Articolo 2, primo comma, quinto punto del disciplinare di produzione

*densità a 20 °C: non inferiore a 1,06 per il prodotto affinato,*

è così integrato:

*densità a 20 °C: non inferiore a 1,06 per il prodotto affinato, non inferiore a 1,15 per il prodotto «invecchiato»;*

L'elevata densità, insieme all'invecchiamento, è per il consumatore un elemento qualitativo di grande rilevanza. La modifica è finalizzata a favorire la produzione di prodotti di alta «qualità percepita» e ricercati dal consumatore in questa fascia, che a causa dell'invecchiamento minimo di tre anni si differenzia sensibilmente per prezzo dal prodotto affinato, maturato in legno per meno di 3 anni.

La modifica riguarda anche il punto 4.2 della scheda riepilogativa e si applica al punto 3.2 del documento unico.

— Articolo 2, primo comma, ottavo punto del disciplinare di produzione:

*acidità totale minima: 6 per cento*

è così integrato:

*acidità totale minima: 6 % per il prodotto affinato e 5,5 % per il prodotto «invecchiato»;*

Considerato l'attuale limite, la modifica è finalizzata ad integrare nel sistema produttivo il possibile calo fisiologico del parametro dell'acidità nel corso del periodo di invecchiamento di 3 anni.

Una volta introdotte queste modifiche inerenti alla percentuale minima di acidità e alla densità, l'«Aceto Balsamico di Modena» si distinguerà in due categorie:

— «Aceto Balsamico di Modena» affinamento in legno per un periodo compreso tra 60 giorni e 3 anni, acidità totale minima 6 %, densità a 20°C non inferiore a 1,06;

— «Aceto Balsamico di Modena» «invecchiato»: affinamento in legno per un periodo superiore a 3 anni, acidità totale minima 5,5 %, densità a 20°C non inferiore a 1,15;

La modifica riguarda anche il punto 4.2 della scheda riepilogativa e si applica al punto 3.2 del documento unico.

— Articolo 2 introduzione del seguente terzo comma del disciplinare di produzione:

*Con riferimento ai parametri di cui al presente articolo, nel caso in cui si verificano scostamenti dai suddetti limiti è ammessa una procedura di correzione del prodotto in questione tramite l'aggiunta di un'aliquota di materie prime (aceto di vino e mosto cotto o concentrato) fino ad un limite massimo pari al 3 % della massa. La procedura di correzione, qualora necessaria, viene effettuata al termine della fase di affinamento o invecchiamento e comunque prima della certificazione del prodotto.*

La modifica è finalizzata a regolamentare le operazioni di correzione del prodotto qualora presenti scostamenti dai limiti analitici previsti dal disciplinare attraverso l'introduzione di un limite massimo oltre il quale le azioni di correzione non sono possibili.

La modifica riguarda anche il punto 4.2 della scheda riepilogativa e si applica al punto 3.2 del documento unico.

## 5.2. Prova dell'origine

— Articolo 4, primo comma del disciplinare di produzione:

la seguente frase:

*In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione delle uve, dei viticoltori, dei produttori di mosto, degli elaboratori, e degli imbottiglieri, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti e dei quantitativi confezionati ed etichettati, è garantita la tracciabilità del prodotto.*

È così modificata:

*In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione delle uve dei sette vitigni individuati all'articolo 5, dei viticoltori, dei produttori di mosto e di aceto di vino, degli elaboratori, e degli imbottiglieri, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti e dei quantitativi confezionati ed etichettati, è garantita la tracciabilità del prodotto.*

L'inserimento del riferimento «dei sette vitigni individuati all'art. 5» non introduce cambiamenti sostanziali ed è stata introdotta solo per motivi di chiarezza testuale. Per il resto, la modifica mira a completare il testo attuale inserendo i produttori di aceto di vino fra le categorie controllate. La creazione di una sezione dell'elenco dei soggetti controllati dedicata ai produttori di aceto di vino è una misura necessaria per garantire la massima trasparenza del sistema di filiera attraverso l'indicazione di tutti i soggetti fornitori della materia prima destinata alla produzione di «Aceto Balsamico di Modena» e lo svolgimento sulla stessa di verifiche inerenti le analisi isotopiche per verificare il rispetto dei limiti che vengono inseriti nel disciplinare.

La modifica riguarda anche il punto 4.4 comma 1 della scheda riepilogativa.

## 5.3. Metodo di produzione

— Articolo 5, primo comma del disciplinare di produzione:

*L'«Aceto Balsamico di Modena» è il prodotto ottenuto, con particolare e tradizionale tecnologia, dai mosti d'uva, ottenuti da uve provenienti dai seguenti vitigni: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni, parzialmente fermentati e/o cotti e/o concentrati, con l'aggiunta di una aliquota di aceto vecchio di almeno 10 anni, in modo da conferire al prodotto i caratteri organolettici tipici, e con l'aggiunta di aceto ottenuto per acetificazione di solo vino nella misura di almeno il 10 %.*

è così integrato:

*L'«Aceto Balsamico di Modena» è il prodotto ottenuto, con particolare e tradizionale tecnologia, dai mosti d'uva, ottenuti da uve provenienti dai seguenti vitigni: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni, parzialmente fermentati e/o cotti e/o concentrati, con l'aggiunta di una aliquota di aceto vecchio di almeno 10 anni, in modo da conferire al prodotto i caratteri organolettici tipici, e con l'aggiunta di aceto ottenuto per acetificazione di solo vino nella misura di almeno il 10 % rientrante nei seguenti limiti di rapporto isotopico:*

— rapporto  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  (espresso in  $\delta^{13}\text{C}$ ) dell'acido acetico: da -29,3 ‰ a -24,3 ‰;

— rapporto  $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$  (espresso in  $\delta^{18}\text{O}$ ) dell'acqua, per aceto di vino avente un'acidità superiore a 9 ‰: minimo -2 ‰;

- rapporto  $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$  (espresso in  $\delta^{18}\text{O}$ ) dell'acqua, per aceto di vino con acidità tra 9 % e 6 %: minimo -5 ‰;
- rapporto D/H del sito metilico ( $\text{CH}_3$ ) dell'acido acetico estratto: da 98,8 a 106 ppm.

L'aceto di vino è il principale ingrediente dell'«Aceto Balsamico di Modena»; per essere definito tale e utilizzato come materia prima dell'IGP, l'aceto di vino deve essere prodotto nel rispetto della definizione comunitaria fornita dal regolamento (UE) n. 1308/2013. Le analisi isotopiche costituiscono uno strumento di fondamentale importanza per la verifica, sia a livello di sistema certificativo che di autocontrollo aziendale, della legalità del prodotto e per lo svolgimento dell'attività di vigilanza nei confronti dei fenomeni di sofisticazione dell'aceto di vino. Al riguardo, infatti, si rileva che nel mercato unionale è crescente la problematica del commercio di aceto di vino realizzato a partire da materie prime diverse dall'uva e dal vino e quindi in contrasto con la normativa europea. Pertanto, a fronte di questo crescente rischio, è urgente adottare sistemi di verifica e di antisofisticazione più efficaci rispetto a quelli attuati fino a questo momento. Attualmente, il metodo utilizzato per riscontrare possibili sofisticazioni dell'aceto di vino è quello dell'analisi isotopica, riconosciuta come metodo ufficiale in sede di Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV) anche per l'aceto di vino. Per poter applicare tali analisi ad aceti di vini destinati alla produzione di «Aceto Balsamico di Modena», risulta necessario introdurre nel disciplinare dei limiti isotopici generali. Per tale motivo si prevede l'inserimento di una griglia che indichi in modo chiaro ed espliciti i limiti oltre i quali il prodotto è considerato oggetto di sofisticazione. Tali rapporti e i relativi limiti sono il risultato di una serie di ricerche oggetto di pubblicazioni scientifiche ufficiali (*Food Control* 29 (2013) 107 -111- F. Camin et al.; *Australian Journal of Grape and Wine Research* 19 (2013) 324-330 N. Dordevic et al.; *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 62 (2014) 8197-8203 M. Perini et al.). Attraverso questa modifica sarà dunque possibile attivare un sistema di verifica e di allerta in ogni situazione in cui possa esserci il sospetto di un'intervenuta sofisticazione alimentare avente ad oggetto aceto di vino destinato alla produzione di «Aceto Balsamico di Modena».

La modifica riguarda anche il punto 4.5 della scheda riepilogativa e si applica al punto 3.3 del documento unico.

- Articolo 5, secondo comma del disciplinare di produzione

*Al fine di garantire che l'«Aceto Balsamico di Modena» acquisisca le caratteristiche di cui al punto 2 è necessario che il mosto cotto e/o concentrato possieda le seguenti caratteristiche:*

- acidità totale minima: 8 g/kg
- estratto secco netto minimo: 55 g/kg

è così integrato:

*Al fine di garantire che l'«Aceto Balsamico di Modena» acquisisca le caratteristiche di cui al punto 2 è necessario che il mosto cotto e/o concentrato possieda le seguenti caratteristiche:*

- acidità totale minima: 8 g/kg
- estratto secco netto minimo: 55 g/kg
- limiti di rapporto isotopico:
  - rapporto  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  (espresso in  $\delta^{13}\text{C}$ ) dell'alcool di fermentazione degli zuccheri: da -29,3 ‰ a -24,3 ‰;
  - rapporto D/H del sito metilico ( $\text{CH}_3$ ) di alcool di fermentazione degli zuccheri: da 98,8 a 106 ppm.

Il mosto d'uva cotto o concentrato è l'altro fondamentale ingrediente dell'«Aceto Balsamico di Modena»; per essere definito tale e quindi essere utilizzato come materia prima dell'IGP, deve essere prodotto nel rispetto della definizione prevista nel regolamento (UE) n. 1308/2013. Le analisi isotopiche costituiscono uno strumento di fondamentale importanza per la verifica, sia a livello di sistema certificativo che di autocontrollo aziendale, della legalità del prodotto e per lo svolgimento dell'attività di vigilanza nei confronti dei fenomeni di sofisticazione del mosto d'uva. Negli ultimi anni, infatti, si è rilevato un crescente rischio della presenza sul mercato di mosto sofisticato cioè realizzato in violazione della normativa comunitaria e nazionale. Pertanto, a fronte di questo crescente rischio, è urgente adottare sistemi di verifica e di antisofisticazione più efficaci rispetto a quelli attuati fino a questo momento. Anche per il mosto d'uva, il metodo per effettuare tale verifica è quello delle analisi isotopiche che, per essere applicate al prodotto destinato alla produzione di «Aceto Balsamico di Modena», necessitano di una griglia applicativa di rapporti e limiti generali. Tali rapporti e i relativi limiti sono il risultato di una serie di ricerche oggetto di pubblicazioni scientifiche ufficiali (*Food Control* 29 (2013) 107 -111- F. Camin et al.; *Australian Journal of Grape and Wine Research* 19 (2013) 324-330 N. Dordevic et al.; *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 62 (2014) 8197-8203 M. Perini et al.). Attraverso questa modifica sarà dunque possibile attivare un sistema di verifica e di allerta in ogni situazione in cui possa esserci il sospetto di un'intervenuta sofisticazione alimentare avente ad oggetto mosto d'uva destinato alla produzione di «Aceto Balsamico di Modena».

La modifica riguarda anche il punto 4.5 della scheda riepilogativa e si applica al punto 3.3 del documento unico.

— Articolo 5, terzo comma del disciplinare di produzione:

La frase:

*La concentrazione è protratta fino a che la massa iniziale di mosto abbia raggiunto una densità non inferiore a 1,240 alla temperatura di 20°.*

è così integrato:

*La concentrazione e/o la cottura è protratta fino a che la massa iniziale di mosto abbia raggiunto una densità non inferiore a 1,240 alla temperatura di 20°.*

L'integrazione è finalizzata a precisare che il requisito minimo della densità del mosto, si riferisce sia al mosto cotto che al mosto concentrato quindi non introduce nessuna modifica sostanziale, ma si limita a fornire un chiarimento testuale.

La modifica riguarda anche il punto 4.5 della scheda riepilogativa.

— Articolo 5, settimo comma del disciplinare di produzione:

La frase:

*In ogni caso, l'acetificazione e l'affinamento avvengono in recipienti di legno pregiato, quali, ad esempio, quercia, in particolare rovere, castagno, gelso e ginepro, nell'arco di un periodo minimo di 60 giorni a partire dalla data in cui è terminato l'assemblaggio delle materie prime da avviare alla elaborazione.*

e il punto 4.5 della scheda riepilogativa:

*In ogni caso, l'acetificazione e l'affinamento avvengono in recipienti di legno pregiato, quali ad esempio rovere, castagno, quercia, gelso e ginepro, nell'arco di un periodo minimo di 60 giorni a partire dalla data in cui è terminato l'assemblaggio delle materie prime da avviare alla elaborazione.*

sono così riformulati ed integrati

*In ogni caso, l'acetificazione e l'affinamento avvengono in botti, barili o altri recipienti di legno pregiato, quali, ad esempio, quercia, in particolare rovere, castagno, gelso e ginepro, nell'arco di un periodo minimo di 60 giorni a partire dalla data in cui è terminato l'assemblaggio delle materie prime da avviare alla elaborazione e il prodotto è stato immesso nei suddetti recipienti di legno.*

La riformulazione è finalizzata a correggere un'incongruenza di tipo redazionale riscontrata tra il disciplinare e la scheda riepilogativa rispetto ai contenitori e ai tipi di legno impiegabili per acetificazione e l'affinamento.

L'integrazione «il prodotto è stato immesso nei suddetti recipienti di legno» è finalizzata a precisare con più chiarezza e in modo esplicito la descrizione della fase produttiva in questione.

Il medesimo capoverso è stato inserito integralmente al punto 3.4 del documento unico, per introdurre nel documento lo stesso principio previsto nel disciplinare e nella scheda tecnica.

#### 5.4. Etichettatura

— Articolo 8, terzo, quarto e quinto comma del disciplinare di produzione:

I seguenti due commi:

*La designazione della denominazione «Aceto Balsamico di Modena» deve essere accompagnata sulle confezioni dalla dicitura «Indicazione Geografica Protetta» scritta in caratteri chiari e leggibili, per esteso o in forma abbreviata, in lingua italiana e/o nella lingua del paese di destinazione.*

*È consentita soltanto la dicitura «invecchiato», senza alcuna aggiunta supplementare, qualora l'invecchiamento si sia prolungato per un periodo non inferiore a 3 anni in botti, barili o altri recipienti in legno.*

Sono così modificati ed integrati:

*La designazione della denominazione «Aceto Balsamico di Modena» deve essere accompagnata sulle confezioni dalla dicitura «Indicazione Geografica Protetta» scritta in caratteri chiari e leggibili, per esteso o in forma abbreviata, in lingua italiana e/o nella lingua del paese di destinazione. Il simbolo dell'Unione associato alla denominazione IGP deve figurare nell'etichettatura.*

*Il termine «invecchiato» può essere abbinato alla denominazione qualora l'invecchiamento si sia prolungato per un periodo non inferiore a 3 anni in botti, barili o altri recipienti in legno. Alla dicitura «invecchiato» può essere affiancata l'indicazione del periodo minimo di invecchiamento pari a 3 anni.*

L'inserimento della frase «Il simbolo dell'Unione associato alla denominazione IGP deve figurare nell'etichettatura.» punta a chiarire nel documento unico quanto già previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012, articolo 12, paragrafo 3.

Al fine di rendere immediatamente percepibili anche per il consumatore non esperto le caratteristiche dell'«Aceto Balsamico di Modena» «invecchiato», si è prevista la possibilità di specificare in etichetta il periodo minimo di invecchiamento, pari a 3 anni, previsto dal disciplinare.

La modifica riguarda anche il punto 4.8 della scheda riepilogativa e si applica al punto 3.6 del documento unico.

#### 5.5. Altro

##### Confezionamento

— Articolo 8, secondo comma del disciplinare di produzione:

La frase:

*I contenitori nei quali l'«Aceto Balsamico di Modena» è immesso al consumo diretto devono essere in vetro, in legno, in ceramica o in terracotta, delle seguenti capacità: 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 2 l; 3 l o 5 l; e in contenitori monodose di plastica o di materiali composti, di capacità massima di 25 ml, sulle quali sono riportate le stesse diciture che figurano sulle etichette delle bottiglie.*

e il punto 4.5 della scheda riepilogativa:

*I contenitori nei quali l'«Aceto Balsamico di Modena» è immesso al consumo diretto devono essere in vetro, in legno, in ceramica o in terracotta, delle seguenti capacità: 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 2 l; 3 l; 5 l; ed in bustine monodose di plastica o di materiali composti, di capacità massima di 25 ml sulle quali sono riportate le stesse diciture che compaiono sulle etichette delle bottiglie.*

sono così integrate e riformulate

*I contenitori nei quali l'«Aceto Balsamico di Modena» è immesso al consumo diretto devono essere in vetro, in legno, in ceramica o in terracotta, delle seguenti capacità: 0,100 l; 0,150 l; 0,200 l; 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 1,5 l; 2 l; 3 l o 5 l; e in contenitori monodose di vetro, di plastica o di materiali composti, di capacità massima di 25 ml, sulle quali sono riportate le stesse diciture che figurano sulle etichette delle bottiglie.*

La riformulazione è finalizzata a correggere un'incongruenza di tipo redazionale riscontrata tra il disciplinare e la scheda riepilogativa rispetto ai contenitori monodose indicati nella scheda come «bustine».

Negli ultimi anni, sia nel mercato italiano, ma soprattutto in altri Paesi, si è riscontrata una crescente richiesta di una più variegata gamma di prodotto soprattutto con riferimento alla capacità delle bottiglie. In alcuni Paesi extra europei, inoltre, la diversità di unità di misura utilizzate costringono i produttori a rifiutare richieste di grossisti e dettaglianti proprio per l'impossibilità di realizzare contenitori di misure differenti da quelle attualmente ammesse dal disciplinare. La modifica, senza tradire lo spirito della norma attuale, è finalizzata a conferirle una sufficiente elasticità che permetta di corrispondere alle richieste del mercato.

La modifica si applica al punto 3.5 del documento unico.

— Articolo 8, terzo comma del disciplinare di produzione:

È stato introdotto il seguente comma.

*I recipienti di capacità pari a 0,100 l; 0,150 l; 0,200 l, non hanno corpo o forma sferica e presentano un rapporto tra altezza totale e lunghezza del lato maggiore, ovvero del diametro in caso di forma cilindrica, superiore a 1,85.*

Per i contenitori di capacità inferiore a 0,250 l, si ritiene opportuno prevedere alcuni principi generali che regolino la forma dei contenitori garantendo un criterio minimo di uniformità delle bottiglie che verranno immessi sul mercato.

La modifica si applica al punto 3.5 del documento unico.

## DOCUMENTO UNICO

## «ACETO BALSAMICO DI MODENA»

n. UE: PGI-IT-0430-AM01 – 23 novembre 2018

DOP ( ) IGP (X)

## 1. Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]

«Aceto Balsamico di Modena»

## 2. Stato membro o paese terzo

Italia

## 3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

## 3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.8. Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie ecc.)

## 3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L'«Aceto Balsamico di Modena» è un aceto prodotto nel rispetto delle seguenti disposizioni avente le caratteristiche elencate di seguito.

Caratteristiche analitiche:

- densità a 20°C: non inferiore a 1,06 per il prodotto affinato, non inferiore a 1,15 per il prodotto «invecchiato»;
- titolo alcolometrico effettivo non superiore a 1,5 % in volume;
- acidità totale minima: 6 % per il prodotto affinato e 5,5 % per il prodotto «invecchiato»;
- anidride solforosa totale: massimo 100 mg/l;
- ceneri: minimo 2,5 %;
- estratto secco minimo: 30 g/l;
- zuccheri riduttori: minimo 110 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- limpidezza: limpido e brillante;
- colore: bruno intenso;
- odore: caratteristico, persistente, intenso e delicato, gradevolmente acetico, con eventuali note legnose;
- sapore: agrodolce, equilibrato, gradevole, caratteristico.

Con riferimento ai parametri di cui al presente articolo, nel caso in cui si verificano scostamenti dai suddetti limiti è ammessa una procedura di correzione del prodotto in questione tramite l'aggiunta di un'aliquota di materie prime (aceto di vino e mosto cotto o concentrato) fino ad un limite massimo pari al 3 % della massa. La procedura di correzione, qualora necessaria, viene effettuata al termine della fase di affinamento o invecchiamento e comunque prima della certificazione del prodotto.

## 3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

L'«Aceto Balsamico di Modena» è il prodotto ottenuto, con particolare e tradizionale tecnologia, dai mosti d'uva ottenuti da uve provenienti dai seguenti vitigni: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni, parzialmente fermentati e/o cotti e/o concentrati, con l'aggiunta di una aliquota di aceto vecchio di almeno 10 anni, in modo da conferire al prodotto i caratteri organolettici tipici, e con l'aggiunta di aceto ottenuto per acetificazione di solo vino nella misura di almeno il 10 % rientrante nei seguenti limiti di rapporto isotopico:

- rapporto  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  (espresso in  $\delta^{13}\text{C}$ ) dell'aceto: da -29,3 ‰ a -24,3 ‰;
- rapporto  $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$  (espresso in  $\delta^{18}\text{O}$ ) dell'acqua, per aceto di vino avente un'acidità superiore a 9 %: minimo -2 ‰;

- rapporto  $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$  (espresso in  $\delta^{18}\text{O}$ ) dell'acqua, per aceto di vino con acidità tra 9 % e 6 %: minimo -5 %;
- rapporto D/H del sito metilico ( $\text{CH}_3$ ) dell'acido acetico estratto: da 98,8 a 106 ppm.

Al fine di garantire che l'«Aceto Balsamico di Modena» acquisisca le caratteristiche di cui al punto 3,2 è necessario che il mosto cotto e/o concentrato possieda le seguenti caratteristiche:

- acidità totale minima: 8 g/kg
- estratto secco netto minimo: 55 g/kg
- limiti di rapporto isotopico:
  - rapporto  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  (espresso in  $\delta^{13}\text{C}$ ) dell'alcool di fermentazione degli zuccheri: da -29,3 ‰ a -24,3 ‰;
  - rapporto D/H del sito metilico ( $\text{CH}_3$ ) di alcool di fermentazione degli zuccheri: da 98,8 a 106 ppm.

#### 3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Le fasi di assemblaggio delle materie prime, elaborazione, affinamento e, quando effettuato, l'invecchiamento devono avvenire nel territorio delimitato al punto 4.

In ogni caso, l'acetificazione e l'affinamento avvengono in botti, barili o altri recipienti di legno pregiato, quali, ad esempio, quercia, in particolare rovere, castagno, gelso e ginepro, nell'arco di un periodo minimo di 60 giorni a partire dalla data in cui è terminato l'assemblaggio delle materie prime da avviare alla elaborazione e il prodotto è stato immesso nei suddetti recipienti di legno.

#### 3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

I contenitori nei quali l'«Aceto Balsamico di Modena» è immesso al consumo diretto devono essere in vetro, in legno, in ceramica o in terracotta, delle seguenti capacità: 0,100 l; 0,150 l; 0,200 l; 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 1,5 l; 2 l; 3 l o 5 l; e in contenitori monodose di vetro, di plastica o di materiali composti, di capacità massima di 25 ml, sulle quali sono riportate le stesse diciture che figurano sulle etichette delle bottiglie.

I recipienti di capacità pari a 0,100 l; 0,150 l; 0,200 l, non hanno corpo o forma sferica e presentano un rapporto tra altezza totale e lunghezza del lato maggiore, ovvero del diametro in caso di forma cilindrica, superiore a 1,85.

#### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Sulle confezioni la denominazione «Aceto Balsamico di Modena» deve essere accompagnata dalla dicitura «Indicazione Geografica Protetta» scritta in caratteri chiari e leggibili, per esteso o in forma abbreviata, in lingua italiana e/o nella lingua del paese di destinazione. Il simbolo dell'Unione associato alla denominazione IGP deve figurare nell'etichettatura. È vietato aggiungere alla denominazione «Aceto Balsamico di Modena» qualsiasi aggettivo qualificativo, anche sotto forma numerica, diverso da quelli esplicitamente previsti nel presente disciplinare, inclusi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva», «superiore», «classico» od altro simile.

Il termine «invecchiato» può essere abbinato alla denominazione qualora l'invecchiamento si sia prolungato per un periodo non inferiore a 3 anni in botti, barili o altri recipienti in legno. Alla dicitura «invecchiato» può essere affiancata l'indicazione del periodo minimo di invecchiamento pari a 3 anni.

### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La produzione dell'«Aceto Balsamico di Modena» deve essere effettuata nel territorio amministrativo delle province di Modena e Reggio Emilia.

### 5. Legame con la zona geografica

Il legame tra l'«Aceto Balsamico di Modena» e la zona geografica si basa sulla reputazione del prodotto. La reputazione di cui gode l'«Aceto Balsamico di Modena» sia sul mercato nazionale che internazionale è cosa nota ed ampiamente dimostrata dal frequente impiego in diverse ricette, dalla consolidata presenza in internet, nella stampa e nei media. Questa reputazione favorisce il consumatore nel riconoscere immediatamente l'unicità e l'autenticità del prodotto in argomento.

L'«Aceto Balsamico di Modena» rappresenta, da diverso tempo, la cultura e la storia di Modena e la reputazione di cui gode in tutto il mondo è innegabile. La sua esistenza è strettamente collegata alle conoscenze, alle tradizioni ed alle competenze di quelle popolazioni locali che hanno dato vita ad un prodotto esclusivo e tipico di quei territori. L'«Aceto Balsamico di Modena» è entrato nel tessuto sociale ed economico di questo territorio divenendo la fonte di reddito di diversi operatori e parte integrante anche della tradizione culinaria, vista la sua presenza da protagonista in innumerevoli ricette regionali. Sagre e manifestazioni specifiche si susseguono ormai da diversi anni, risalenti a tradizioni consolidate nel tempo, alle quali partecipano i produttori locali anche come momento di incontro, perpetuando così gli usi locali. In quanto prodotto specifico e peculiare, l'«Aceto Balsamico di Modena» ha assunto nel tempo notorietà e fama solide in tutto il mondo, grazie alle quali i consumatori idealmente connettono il «vissuto» del prodotto all'immagine di qualità gastronomica del territorio delle due province emiliane.

### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Prodotti DOP e IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---



ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)  
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



■ Ufficio delle pubblicazioni  
dell'Unione europea  
L-2985 Lussemburgo  
LUSSEMBURGO

IT