

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI
E FORESTALI
PROVVEDIMENTO 8 luglio 2009

Iscrizione della denominazione «Aceto Balsamico di Modena», nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (09A11837)

IL CAPO DIPARTIMENTO

delle politiche di sviluppo economico e rurale

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 583 della Commissione del 3 luglio 2009, la denominazione «Aceto Balsamico di Modena» riferita alla categoria Altro prodotti dell'allegato I - Aceto diverso da Aceti di Vino, e' iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Aceto Balsamico di Modena», affinche' le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della Indicazione geografica protetta «Aceto Balsamico di Modena», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 583 del 3 luglio 2009.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Aceto Balsamico di Modena», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Indicazione Geografica Protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 8 luglio 2009

Il capo Dipartimento: Nezzo

Allegato
Indicazione geografica protetta

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
ACETO BALSAMICO DI MODENA

Art. 1.

Denominazione

La indicazione geografica protetta «Aceto Balsamico di Modena» e' riservata al prodotto che risponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche al consumo

L'«Aceto Balsamico di Modena», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

limpidezza: limpido e brillante;

colore: bruno intenso;

odore: caratteristico, persistente, intenso e delicato, gradevolmente acetico, con eventuali note legnose;

sapore: agrodolce, equilibrato, gradevole, caratteristico;

densita' a 20°C: non inferiore a 1,06 per il prodotto affinato;

titolo alcolometrico effettivo: non superiore a 1,5% in volume;

estratto secco netto minimo: 30 g per litro;

acidita' totale minima: 6 per cento;

anidride solforosa totale: massimo 100 mg/l;

ceneri: minimo 2,5 per mille;

zuccheri riduttori: minimo 110 g/l.

L'accertamento delle caratteristiche analitiche e organolettiche del prodotto e' effettuato su tutte le partite prima dell'immissione al consumo da un panel di assaggiatori sotto la responsabilita' della struttura di controllo.

Art. 3.

Zona di produzione

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

Art. 4.

Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere controllata dalla struttura di controllo, secondo i dispositivi fissati nel piano dei controlli, documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. 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, e' garantita la tracciabilita' del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di elaborazione

L'«Aceto Balsamico di Modena» e' 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%.

Al fine di garantire che l'Aceto Balsamico di Modena acquisisca le caratteristiche di cui all'art. 2 e' necessario che il mosto cotto e/o concentrato possieda le seguenti caratteristiche:

acidita' totale minima: 8 g per kg;

estratto secco netto minimo: 55 g per kg.

La percentuale di mosto d'uva cotto e/o concentrato non dovra' essere inferiore al 20% della massa da avviare all'elaborazione. La concentrazione e' protratta fino a che la massa iniziale di mosto abbia raggiunto una densita' non inferiore a 1,240 alla temperatura di 20°.

Le fasi che devono aver luogo obbligatoriamente nella zona geografica di origine sono l'assemblaggio delle materie prime, l'elaborazione, l'affinamento e/o l'invecchiamento in contenitori di legno. Fino ad un massimo del 2% del volume del prodotto finito e' consentita l'aggiunta di caramello per la stabilizzazione colorimetrica.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi altra sostanza.

L'elaborazione dell'«Aceto Balsamico di Modena» deve avvenire con il consueto metodo di acetificazione con l'utilizzo di colonie batteriche selezionate, oppure utilizzando il consolidato metodo di acetificazione lenta in superficie o lenta a truciolo, seguita da affinamento. 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 sessanta giorni a partire dalla data in cui e' terminato l'assemblaggio delle materie prime da avviare alla elaborazione.

Il prodotto che a giudizio del detentore ha acquisito le caratteristiche minime previste dal presente disciplinare per l'immissione al consumo, e' sottoposto ad esame analitico ed organolettico.

Art. 6.

Elementi di legame con l'ambiente geografico

La reputazione di cui gode l'«Aceto Balsamico di Modena» sia sul mercato nazionale che internazionale e' 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'unicita' e l'autenticita' 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 e' innegabile. La sua esistenza e' 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» e' 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 cosi' 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 qualita' gastronomica del territorio delle due province emiliane.

Art. 7.

Organismo di controllo

I controlli saranno effettuati da un organismo conforme a quanto previsto dagli articoli 10 e 11 del reg. CE n. 510/2006.

L'organismo di controllo e' CSQA Certificazioni S.r.l. - Via San Gaetano n. 74 - 36016 Thiene (Vicenza) - Italia - Tel. +39 0445/313011 - Fax +39 0445/313070 csqa@csqa.it

Art. 8.

Designazione e presentazione

Il superamento dell'esame analitico e sensoriale e' condizione vincolante per poter commercializzare il prodotto con la denominazione di cui all'art. 1.

I contenitori nei quali l'«Aceto Balsamico di Modena» e' immesso al consumo diretto devono essere in vetro, in legno, in ceramica o in terracotta, delle seguenti capacita': 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 capacita' massima

di 25 ml, sulle quali sono riportate le stesse diciture che figurano sulle etichette delle bottiglie. I recipienti in vetro, legno, ceramica o terracotta, di capacità minima di 5 litri, oppure i recipienti in plastica della capacità minima di 2 litri sono tuttavia autorizzati se il prodotto è destinato ad uso professionale.

La designazione della denominazione «Aceto Balsamico di Modena» deve essere accompagnata sulle confezioni dalla dizione «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. Alla denominazione «Aceto Balsamico di Modena» è vietata l'aggiunta di qualsiasi aggettivo qualificativo, anche sotto forma numerica, diverso da quelli esplicitamente previsti nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva», «superiore», «classico» od altro simile.

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

Allegato SCHEMA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

«ACETO BALSAMICO DI MODENA»
N. CE: IT-PGI-0005-0430-18.11.2004
DOP () IGP (X)

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro.

Nome: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Indirizzo: Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - Tel. +39

06/4819968 - Fax +39 06/42013126 - E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. Associazione richiedente.

Nome: Consorzio Aceto Balsamico di Modena Soc. Coop. a r.l. - Consorzio Produzione Certificata Aceto Balsamico Modenese - Comitato Produttori Indipendenti Aceto Balsamico di Modena c/o C.C.I.A.A.

Indirizzo: Via Ganaceto n. 134 - 41100 Modena - Tel. +39

0593163514 - Fax +39 0593163526 - E-mail: info@consorziobalsamico.it

Composizione produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto.

Classe 1.8 - Altri prodotti dell'allegato I - Aceto.

4. Disciplinare (riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 510/2006).

4.1. Nome: «Aceto Balsamico di Modena».

4.2. Descrizione.

Caratteristiche analitiche: densità a 20 °C: non inferiore a 1,06 per il prodotto affinato;
titolo alcolometrico effettivo non superiore a 1,5% in volume;

acidità totale minima: 6 %;

anidride solforosa totale: massimo 100 mg/l;

ceneri: minimo 2,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 30 g per litro;

zuccheri riduttori: minimo 110 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

limpidezza: limpido e brillante;

colore: bruno intenso;

odore: persistente, delicato e leggermente acetico, con eventuali note legnose;

sapore: agrodolce, equilibrato.

4.3. Zona geografica.

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

4.4. Prova dell'origine.

Ogni fase del processo produttivo deve essere controllata dalla struttura di controllo, secondo i dispositivi fissati nel piano dei controlli, documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. 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. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della suddetta struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

4.5. Metodo di ottenimento.

L'«Aceto Balsamico di Modena» è ottenuto da mosti d'uva, parzialmente fermentati e/o cotti e/o concentrati con l'aggiunta di una percentuale di aceto vecchio di almeno 10 anni e con l'aggiunta di aceto ottenuto per acetificazione di solo vino nella misura minima del 10%. La percentuale di mosto d'uva, cotto e/o concentrato non dovrà essere inferiore al 20% della massa da avviare all'elaborazione. 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 °C.

Al fine di garantire che l'Aceto Balsamico di Modena acquisisca le caratteristiche di cui al punto 4.2 è necessario che il mosto sia ottenuto dai seguenti vitigni: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni e che possieda le seguenti caratteristiche:

acidità totale minima: 8 g/kg (esclusivamente per mosti cotti e concentrati);

estratto secco netto minimo: 55 g/kg (esclusivamente per mosti cotti e concentrati).

Fino ad un massimo del 2% del volume del prodotto finito è consentita l'aggiunta di caramello per la stabilizzazione colorimetrica. È vietata l'aggiunta di qualsiasi altra sostanza.

L'elaborazione dell'«Aceto Balsamico di Modena» deve avvenire con il consueto metodo di acetificazione mediante l'utilizzo di colonie batteriche selezionate ovvero utilizzando il consolidato metodo di acetificazione lenta in superficie o lenta a truciolo, seguiti da affinamento.

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. 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; oppure in bustine 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. I recipienti in vetro, legno, ceramica o terracotta, di capacità minima di 5 litri, oppure i recipienti in plastica della capacità minima di 2 litri sono tuttavia autorizzati se il prodotto è destinato ad uso professionale. Le fasi che devono aver luogo obbligatoriamente nella zona geografica di origine sono l'assemblaggio delle materie prime, l'elaborazione, l'affinamento e/o l'invecchiamento in contenitori di legno. Il prodotto può essere condizionato al di fuori della zona delimitata di cui al punto 4.3. 4.6. Legame.

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.

4.7. Struttura di controllo.

Nome: CSQA Certificazioni S.r.l.

Indirizzo: Via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (Vicenza) - Tel. +39

0445/313011 - Fax +39 0445/313070 - E-mail: csqa@csqa.it

4.8. Etichettatura.

Sulle confezioni la denominazione «Aceto Balsamico di Modena» deve essere accompagnata dalla dicitura «Indicazione Geografica Protetta» scritta per esteso o in forma abbreviata, in lingua italiana e/o nella lingua del paese di destinazione.

E' 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. E' 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.