ACETO BALSAMICO DI MODENA
Indicazione Geografica Protetta
Disciplinare di Produzione

Art. 1

Denominazione

La indicazione geografica protetta "Aceto Balsamico di Modena" è 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,
- densità 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 gr per litro;
- acidità 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 è effettuato su tutte le partite prima dell'immissione al consumo da un panel di assaggiatori sotto la responsabilità 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 imbottigliatori, 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 delle 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" 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%.

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

- acidità totale minima: 8 gr per kg
- estratto secco netto minimo: 55 gr per kg

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°.

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 è 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 60 giorni a partire dalla data in cui è 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, è 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 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.

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 è
CSQA Certificazioni Srl
Via San Gaetano, 74 36016 Thiene (VI) – Italia
Tel. +39. 0445.313011
Fax +39.0445.313070
csqa@csqa.it

ART. 8
Designazione e presentazione

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

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. 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 similare.

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.