

Prov. 15 Maggio 2000.

(1) Pubblicato nella Gazz. Uff. 30 Maggio 2000, n. 124.

IL DIRETTORE GENERALE delle politiche agricole ed agroindustriali nazionali

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CEE) n. 813/2000 del Consiglio del 17 aprile 2000 relativo alla registrazione della denominazione di origine protetta Aceto balsamico tradizionale di Modena, ai sensi dell'art. 17 del predetto regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta Aceto Balsamico Tradizionale di Modena affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti approvati in sede comunitaria, siano accessibili, per informazione erga omnes, sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 813/2000 del Consiglio del 17 aprile 2000.

I produttori che intendano porre in commercio l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione "denominazione di origine protetta" in conformità all'art. 8 del regolamento (CEE) n. 2081/1992 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

1. Denominazione

La denominazione di origine protetta - Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - è riservata al prodotto che risponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

2. Base ampelografica

L' - Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - deve essere ottenuto da mosti di uve provenienti dai vigneti composti in tutto o in parte dai seguenti vitigni:

Lambrusco (tutte le varietà e cloni);

Ancellotta, Trebbiano (tutte le varietà e cloni);

Sauvignon, Sgavetta;

Berzemino, Occhio di Gatta.

Il prodotto di cui all'art. 1 può, altresì, essere ottenuto dalle uve dei vigneti iscritti alle DOC in provincia di Modena.

3. Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena devono essere prodotte nel territorio tradizionale della provincia di Modena.

4. Caratteristiche della materia prima

Le uve destinate alla produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena devono assicurare al mosto un titolo di almeno 15 gradi saccarometrici e la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non potrà superare i 160 quintali. La resa massima di uva in mosto destinato alla concentrazione non deve essere superiore al 70%. L'eventuale eccedenza di resa può essere destinata solo all'acetificazione.

5. Metodo di elaborazione

I mosti freschi destinati alla produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena possono essere sottoposti ad un processo di decantazione e refrigerazione purché non si provochi il congelamento della parte acquosa. E' vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza.

I mosti destinati alla produzione della denominazione di origine sono sottoposti a cottura a pressione atmosferica in vasi aperti. La cottura del mosto deve avvenire a fuoco diretto per almeno 30 minuti a temperatura non inferiore a 80°C. Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Modena.

Per la produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena il mosto cotto è sottoposto a fermentazione zuccherina ed acetica in locali tradizionali di produzione. I locali, noti nella zona di origine con il nome di acetaie, devono essere rispondenti alle esigenze ambientali e termiche e tali da consentire una maturazione del prodotto secondo le tradizionali metodologie assicurando al prodotto stesso la necessaria ventilazione e la soggezione alle naturali escursioni termiche.

La fermentazione zuccherina ed acetica ottiene ottimale maturazione, invecchiamento ed affinamento dopo un adeguato periodo di tempo, in ogni caso non inferiore a 12 anni, con il rispetto delle procedure consolidate nella tradizione plurisecolare e senza addizione di altre sostanze fatta eccezione dell'eventuale innesto delle colonie batteriche note con il nome di "madre".

Le operazioni di affinamento ed invecchiamento dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena avvengono per travaso successivo di mosto cotto in botticelle o vaselli di differenti dimensioni e tipi di legni classici della zona che devono essere specificamente numerati e contrassegnati.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza non prevista nel presente disciplinare.

La commercializzazione di mosto o prodotto atto a produrre la denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 all'esterno della zona indicata nell'art. 3 fa perdere in via definitiva il diritto di utilizzo della denominazione di origine protetta e di qualsiasi riferimento alla metodologia di produzione.

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.

6. Caratteristiche al consumo

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

colore: bruno scuro, carico e lucente;

densità: apprezzabile in una corretta, scorrevole sciropposità;

profumo: bouquet caratteristico, fragrante, complesso ma bene amalgamato, penetrante e persistente, di evidente ma gradevole e armonica acidità;

sapore: caratteristico del balsamico, così come attraverso i secoli è stato consacrato dalla tradizione in immutabile continuità, dolce e agro e ben equilibrato con apprezzabile acidità con lieve tangente di aromaticità ottenuta per l'influenza dei vari legni usati nei vaselli di acetaia, vivo, franco, pieno, vellutato, intenso e persistente, in buona sintonia con i caratteri olfattivi che gli sono propri;

acidità totale: non inferiore a 4,5 gradi (espressa in grammi di acido acetico per 100 grammi di prodotto);

densità a 20 gradi centigradi: non inferiore a 1,240.

L'accertamento delle caratteristiche analitiche ed organolettiche della denominazione è effettuato, su richiesta degli interessati, su tutte le partite prima dell'immissione al consumo.

7. Esami analitici, sensoriali ed imbottigliamento.

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

L'imbottigliamento del prodotto giudicato idoneo a seguito dell'espletamento della procedura di cui al presente articolo, avviene nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Modena.

I contenitori in cui è confezionato l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena debbono essere unici nella forma, in grado di assicurare la conservazione della qualità ed il prestigio del prodotto stesso e devono rispondere alle misure e caratteristiche tecniche qui di seguito elencate:

forma: sferica con base rettangolare in vetro massiccio;

composizione: in vetro di colore bianco cristallino;

capacità: cl 10 o cl 20, o cl 40.

La forma artistica del contenitore deve essere conforme allo schema progettuale che si trova nell'allegato.

Ad imbottigliamento effettuato l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena deve essere corredato di un contrassegno non riutilizzabile a serie numerata apposto sul contenitore in modo tale che il contenuto non possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso.

8. Designazione e presentazione

La designazione in etichetta della denominazione Aceto Balsamico Tradizionale di Modena deve essere fatta in caratteri chiari, indelebili e della stessa dimensione e colorimetria e sufficientemente grandi da essere distinti da ogni altra indicazione che compare in etichetta.

La designazione della denominazione di cui all'art. 1 deve essere immediatamente seguita dalla dizione "denominazione di origine protetta" scritta per esteso ed in caratteri di dimensione non inferiore a 3/4 di quelli utilizzati per la designazione della denominazione.

In etichetta, potrà, altresì, comparire anche per esteso e nella lingua del Paese di destinazione la sigla comunitaria "denominazione di origine protetta" o "D.O.P."

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella espressamente prevista nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "riserva", "superiore", "classico" o similari.

La locuzione "tradizionale" può essere ripetuta in etichetta nel medesimo campo visivo in cui è indicata la denominazione in caratteri non superiori al triplo di quelli utilizzati per indicare la denominazione.

È vietato per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena indicare ogni riferimento all'annata di produzione; è consentita la citazione "extra vecchio" per il prodotto che abbia avuto un invecchiamento non inferiore ai 25 anni.

Eventuali indicazioni al consumatore relative alla modalità di elaborazione ed alla collocazione gastronomica del prodotto devono figurare in una controetichetta o pendaglio o in una parte nettamente separata dall'etichetta principale e devono essere tali da non indurre il consumatore in errore su una qualità particolare, sulla metodologia di produzione o sul reale invecchiamento del prodotto.

Le norme di designazione e presentazione di cui al presente articolo non sono sostitutive di quelle previste dalle vigenti norme comunitarie e nazionali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

Organizzazione richiedente:

nome: consorzio tra produttori di aceto balsamico tradizionale di Modena;

indirizzo: sede legale c/o C.C.I.A.A. - Via Ganaceto, 134 - 41100 Modena,

sede tecnica corso Cavour, 60 - 41100 Modena;

tel. 059/336981 - fax 059/242566

composizione: produttori/trasformatori (x) altro ()

Tipo del prodotto: condimento

Descrizione del disciplinare: (sintesi dei requisiti di cui all'art. 4, paragrafo 2)

nome: aceto balsamico tradizionale di Modena;

descrizione: l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere

alle seguenti caratteristiche:

colore: bruno scuro, carico lucente;

densità: apprezzabile in una corretta, sorrevole sciroposità;

profumo: bouquet caratteristico, fragrante, complessivamente ben amalgamato, penetrante e persistente, di evidente ma gradevole ed armonica acidità;

sapore: caratteristico del balsamico, così come attraverso i secoli è stato consacrato dalla tradizione in inmutabile continuità, dolce e agro e ben equilibrato con apprezzabile acidità con lieve tangente di aromaticità ottenuta per influenza dei vari legni usati dei vasselli di acetaia, vivo, franco, pieno, vellutato, intenso e persistente, in buona sintonia con i caratteri olfattivi che gli sono propri;

acidità totale: non inferiore a 4,5 gradi (espressa in grammi di acido acetico per 100 grammi di prodotto);

densità a 20 gradi centigradi: non inferiore a 1,240.

Il prodotto è ottenuto da mosti di uve.

L'imbottigliamento avviene nell'ambito del territorio della provincia di Modena, in contenitori in vetro di colore bianco cristallino, unici nella forma sferica con base rettangolare in vetro massiccio.

Zona geografica: tutti i comuni della provincia di Modena.

Prova dell'origine.

Numerosissime sono le notizie storiche che riguardano l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Il termine - balsamico - accanto alla parola aceto appare per la prima volta nel 1700, come riportato nel registro delle vendemmie e vendite dei vini per conto delle Cantine segrete ducali per l'anno 1747 (archivio di Stato, Modena). Pur tuttavia, questa tradizione a produrre aceto balsamico "particolarissimo" in un'area abbastanza ristretta come appunto la provincia di Modena, è tanto antica da trovare precisa memoria già nel 1508 alla corte del duca di Modena, Alfonso I d'Este, marito di Lucrezia Borgia.

Ancora, documenti e manoscritti del XVI secolo e dell'anno 1796, riferiscono dei mosti ben maturi utilizzati per la produzione dell'aceto balsamico alla modenese e dei rincalzi dei 36 barili custoditi nel terzo torrione del palazzo ducale verso S. Domenico.

E' interessante notare come da queste prime memorie appaiono di continuo due costanti fondamentali per la produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena: il mosto cotto ottenuto dalle uve tipiche coltivate in provincia di Modena quale prodotto di base e la dislocazione dei locali di produzione in ambienti alti, generalmente in sottotetto.

La prima codifica della produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ci perviene da una lettera autografa inviata nel 1860 da Francesco Aggazzotti a Pio Fabriani.

A partire da tale data, le testimonianze relative a questa produzione infatti si moltiplicano e diventano più ufficiali grazie alla diffusione commerciale: esposizione agraria 1863 in Modena, esposizione emiliana in Bologna del 1888, depliant a stampa dell'epoca in cui si afferma che l'aceto balsamico è una specialità modenese, prodotto da uve scelte.

Per concludere, queste testimonianze confermano che in provincia di Modena, da epoca immemorabile, viene prodotto un particolare tipo di aceto, sconosciuto in altre zone, con caratteristiche produttive e d'invecchiamento giunte pressoché inalterate fino ai nostri giorni le quali sono state recepite e oggettivate nel disciplinare di produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Ai fini della rintracciabilità del prodotto, la materia prima, cioè il mosto è ottenuto da uve provenienti dai vigneti composti, in tutto o in parte dai vitigni specifici catamente indicati nell'art.2 del disciplinare di produzione o rientranti tra quelli designati a produrre V.Q.P.R.D. nel territorio della provincia di Modena.

Tutte le partite, prima della immissione al consumo vengono sottoposte ad esami analitici ed organolettici, il cui superamento è condizione vincolante per la loro commercializzazione.

Il prodotto, ad imbottigliamento effettuato, deve essere corredato di un contrassegno non riutilizzabile a serie numerata apposto sul contenitore, in modo tale che il contenuto non possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso.

Metodo di ottenimento

Le uve destinate alla produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena devono assicurare al mosto un titolo di almeno 15 gradi saccarometrici e la loro produzione massima non potrà superare i 160 quintali per ettaro di vigneto in coltura specializzata, con una resa massima di mosto non superiore al 70%.

I mosti destinati alla produzione della denominazione di origine protetta vengono sottoposti a cottura a pressione atmosferica in vasi aperti. La cottura del mosto deve avvenire a fuoco diretto per almeno 30 minuti a temperatura non inferiore a 80°C.

E' vietata l'utilizzazione di mosti uniti c/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza. Il mosto cotto è sottoposto a fermentazione zuccherina e acetica in locali tradizionali, acetaie, secondo le tradizionali metodologie assicurando al prodotto stesso la necessaria ventilazione e la soggezione alle naturali escursioni termiche.

La maturazione ottimale, l'invecchiamento e l'affinamento dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena che si protraggono per almeno 12 anni, avvengono per travasi successivi di mosto cotto in botticelle o vasselli, di differenti dimensioni e tipi di legno classici della zona, numerati e contrassegnati, quali il rovere, il ginepro, il ciliegio, il gelso e il castagno.

Il prodotto, acquisito a giudizio del detentore le caratteristiche minime previste dal disciplinare di produzione, è sottoposto ad esami analitici ed organolettici, superati i quali può essere imbottigliato nei contenitori specificamente previsti di vetro color bianco cristallino, di forma sferica con base rettangolare, di capacità compresa tra cl 10 e cl 40. Tutte le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Modena.

Legame geografico

E' il frutto della trasformazione lenta di un unico prodotto di partenza: il mosto ottenuto da uve provenienti da vitigni tradizionalmente coltivati nella provincia di Modena e cotto a fuoco diretto.

La sua maturazione nei lunghi anni di invecchiamento (almeno 12) avviene senza l'aggiunta di sostanze diverse dal mosto cotto e senza interventi fitofisici o chimici di alcun tipo. Fra i prodotti alimentari più tipici e caratteristici del comprensorio modenese, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena riveste grandissima importanza per le sue caratteristiche, che unite alla modesta produzione, risultano essere gli elementi che ne stabiliscono il pregio ed il prestigio in campo nazionale e internazionale. Lo stretto legame tra il prodotto e i fattori climatici e pedologici del territorio interessato trova conferma e sostegno nel divieto di tecniche di invecchiamento accelerato e/o artificiali, comprese quelle che si basano sulle variazioni indotte delle condizioni di temperatura, umidità e ventilazione delle acetaie.

La circostanza che la materia prima proviene esclusivamente da vigneti ricadenti nella provincia di Modena, utilizzati per produrre V.Q.P.R.D., rende di fatto irripetibile, al di fuori della zona dettagliatamente prevista, le caratteristiche dell'Aceto balsamico tradizionale di Modena.

Organismo di controllo:

nome: Cermet - Certificazione e controllo della qualità - Soc. cons. a.r.l.

indirizzo: via A. Moro n. 22 - 40068 S. Lazzaro di Savena (Bologna).

Etichettatura.

Applicazione, ad ogni confezione di prodotto, del sigillo di garanzia a serie numerata. Il produttore appone l'etichetta con la propria ragione sociale e la dicitura: Aceto balsamico tradizionale di Modena - Denominazione di origine protetta.

Disposizioni nazionali:

Riconoscimento D.O.C. (decreto ministeriale 5 aprile 1983). Appartenenza al settore dei condimenti (legge 3 aprile 1986, n.93) Disciplinare di produzione (decreto ministeriale 9 febbraio 1987).

Numero CE: VI/5278/99.