

ALLEGATO B

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA, COMPRENSIVO DELLE MODIFICHE SULLE QUALI LA REGIONE EMILIA-ROMAGNA ESPRIME PARERE POSITIVO

Art. 1. Denominazione

La denominazione di origine protetta Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia è riservata al prodotto che risponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2. Base ampelografica

L'Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti in tutto o in parte dai seguenti vitigni:

Lambrusco (tutte le varietà e cloni);

Ancellotta, Trebbiano (tutte le qualità e cloni);

Sauvignon, Sgavetta;

Berzemino, Occhio di Gatta.

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

Art. 3. Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dell'Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia devono essere prodotte nel territorio idoneo della provincia di Reggio Emilia.

Art. 4. Caratteristiche della materia prima

Le uve destinate alla produzione dell'Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia 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.

Art. 5. Metodo di elaborazione

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

I mosti destinati alla produzione della denominazione "Reggio Emilia" sono sottoposti a cottura a pressione atmosferica in vasi aperti.

A seguito della riduzione di volume derivante dalla cottura, il contenuto minimo in zucchero del mosto cotto non dovrà essere inferiore ai 30 gradi saccarometrici.

Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia.

Per la produzione dell'Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia il mosto cotto è sottoposto a fermentazione zuccherina ed ossidazione 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 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 e l'ossidazione acetica ottengono ottimale maturazione, invecchiamento ed affinamento dopo un adeguato periodo di tempo, in ogni caso non inferiore ai 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 Reggio Emilia avvengono per travaso successivo di mosto cotto in botticelle o vaselli di differenti dimensioni e tipi di legno classici della zona che devono essere specificamente numerate e contrassegnate per la loro individuazione da parte degli organi di controllo e comprese in unità produttive dette batterie.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza non indicata 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 e menzione della denominazione stessa e di qualsiasi riferimento alla metodologia di produzione.

Art. 6. Caratteristiche al consumo

L'Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: bruno scuro, limpido, lucente;
- densità: apprezzabile e di scorrevole sciropposità;

- profumo penetrante e persistente, fragrante con gradevole acidità e bouquet caratteristico anche in relazione ai legni utilizzati;
- sapore: dolce ed agro ben amalgamato di apprezzabile acidità ed aromaticità in armonia con i caratteri olfattivi;
- acidità totale: non inferiore a 5 gradi (espressa in grammi di acido acetico per 100 grammi di prodotto);
- densità a 20 gradi centigradi: non inferiore a 1,200 gr/ml.

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

Art. 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'art. 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 Reggio Emilia.

L'esame analitico verifica la conformità del prodotto ai parametri di acidità e densità.

L'esame sensoriale, effettuato da un panel di assaggiatori sulla base di procedure codificate, valuta i caratteri visivi, olfattivi e gustativi del prodotto.

La qualità del prodotto è definita da un giudizio numerico complessivo, espresso dal panel di assaggiatori in occasione dell'esame sensoriale.

Un punteggio inferiore a 240 identifica un prodotto non idoneo alla commercializzazione che, di conseguenza, non può essere imbottigliato.

Il prodotto idoneo alla commercializzazione, elaborato come indicato all'articolo 5 e in possesso delle caratteristiche indicate all'articolo 6, viene classificato nelle seguenti categorie:

- a) punteggio tra 240 e 269 punti e densità massima di 1,335 gr/ml;
- b) punteggio compreso tra 270 e 299; oppure punteggio pari o superiore a 300, e invecchiamento inferiore a 25 anni;
- c) punteggio pari o superiore a 300, e invecchiamento non inferiore a 25 anni.

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 Reggio Emilia.

I contenitori in cui è confezionato l'Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia debbono essere in grado di assicurare la

conservazione della qualità ed il prestigio del prodotto stesso, e corrispondere alle caratteristiche tecniche di seguito elencate:

A) bottiglietta di forma simile ad un tulipano rovesciato, di forma artistica conforme allo schema progettuale che figura nell'allegato;

B) materiale utilizzato: vetro bianco trasparente;

C) capacità: cl. 5 o cl. 10 o cl. 25.

I contenitori sopra descritti possono essere personalizzati dai produttori/imbottiglieri, singoli o associati, con un logo impresso sul vetro di dimensioni non superiori a 3,5 cm di diametro o per lato.

All'atto del confezionamento, ad imbottigliamento effettuato, le bottiglie riempite con Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia devono essere tappate e sigillate con uno spago e ceralacca. Lo spago viene legato al collo della bottiglia e fatto passare sopra il tappo, dove viene fissato con ceralacca, sulla quale viene impresso un sigillo che riporta gli acronimi "ABTRE - DOP", oltre a segni distintivi della classificazione sopra descritta.

Possono inoltre essere utilizzati contenitori monodose in vetro, con capacità da cl. 0,50 a cl. 1, forma, caratteristiche, modalità di confezionamento e sigillatura diverse.

Art. 8. Designazione e presentazione

La designazione in etichetta o pendaglio della denominazione Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia deve essere fatta in caratteri chiari, indelebili e della stessa dimensione e colorimetria e sufficientemente grandi da essere distinti da ogni altra indicazione.

La designazione della denominazione 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 o pendaglio potrà, altresì, comparire anche per esteso e nella lingua del Paese di destinazione la sigla comunitaria "Denominazione di origine protetta" o "D.O.P."

In etichetta o pendaglio la denominazione Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia potrà essere accompagnata anche dall'acronimo ABTRE.

Il prodotto idoneo verrà contraddistinto sulla base della classificazione attribuita in seguito alle analisi sensoriali descritte all'articolo 7, applicando sulla bottiglietta un "bollino aragosta" nel caso "a)"; un "bollino argento" nel caso "b)" e un "bollino oro" nel caso "c)".

I bollini distintivi della qualità del prodotto devono essere numerati progressivamente, possono essere personalizzati da produttori/imbottiglieri singoli o associati e non potranno avere dimensioni superiori a 4 cm di diametro o per lato.

I contenitori monodose devono essere inseriti in confezioni sigillate tali da permettere l'apposizione delle diciture e dei bollini sopra indicati.

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

La locuzione "tradizionale" può essere ripetuta in etichetta e sul pendaglio, 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 Reggio Emilia indicare ogni riferimento all'annata di produzione; è consentita la citazione "extra vecchio" per il prodotto che abbia avuto un invecchiamento non inferiore a 25 anni e una valutazione di relativa idoneità chimica e sensoriale in conformità alle prescrizioni dell'articolo 7, lettera c).

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.