

RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE

«Aceto Balsamico di Modena»

Denominazione di origine protetta registrata con Reg. (CE) n. 583/2009 del 3 luglio 2009.
Disciplinare modificato con Reg. (UE) n. 512/2023 del 2 marzo 2023.

Richiedente

Consorzio Tutela Aceto Balsamico Di Modena
Via Ganaceto 134– 41121 Modena (MO)
Telefono: 059208621
info@consorziobalsamico.it consorziobalsamico@pec.it
<https://www.consorziobalsamico.it/>

Modifiche proposte nel disciplinare di produzione

DISCIPLINARE VIGENTE	DISCIPLINARE PROPOSTO CON LA DOMANDA DI MODIFICA
<p style="text-align: center;">Art.1 Denominazione</p> <p style="text-align: center;">[...] Invariato</p> <p style="text-align: center;">Art. 2 Caratteristiche al consumo</p> <p>L'«Aceto Balsamico di Modena» è un aceto prodotto nel rispetto delle seguenti disposizioni avente le caratteristiche elencate di seguito.</p> <p style="text-align: center;">[...]</p> <ul style="list-style-type: none">• densità a 20°C: non inferiore a 1,06 per il prodotto affinato e non inferiore a 1,15 per il prodotto “invecchiato” <p style="text-align: center;">[...]</p> <ul style="list-style-type: none">• acidità totale minima: 6 per cento per il prodotto affinato e 5,5 per cento per il prodotto “invecchiato”; <p style="text-align: center;">Art. 3 Zona di produzione</p> <p style="text-align: center;">[...] Invariato</p> <p style="text-align: center;">Art. 4 Origine del prodotto</p> <p>Ogni fase del processo produttivo deve essere</p>	<p style="text-align: center;">Art.1 Denominazione</p> <p style="text-align: center;">[...] Invariato</p> <p style="text-align: center;">Art. 2 Caratteristiche al consumo</p> <p>L'«Aceto Balsamico di Modena» è un aceto prodotto nel rispetto delle seguenti disposizioni avente le caratteristiche elencate di seguito.</p> <p style="text-align: center;">[...]</p> <ul style="list-style-type: none">• densità a 20°C: non inferiore a 1,06 per il prodotto affinato e non inferiore a 1,15 per il prodotto “invecchiato” e a 1,25 per il prodotto “riserva”; <p style="text-align: center;">[...]</p> <ul style="list-style-type: none">• acidità totale minima: 6 per cento per il prodotto affinato e 5,5 per cento per i prodotti “invecchiato” e “riserva”; <p style="text-align: center;">Art. 3 Zona di produzione</p> <p style="text-align: center;">[...] Invariato</p> <p style="text-align: center;">Art. 4 Origine del prodotto</p> <p>Ogni fase del processo produttivo deve essere</p>

<p>controllata dalla struttura di controllo secondo i dispositivi fissati nel piano dei controlli, documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita.</p> <p style="text-align: center;">[...]</p> <p style="text-align: center;">Art. 5 Metodo di elaborazione</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rapporto 13C/12C (espresso in $\delta^{13}C$) dell'acido acetico: da -29.3 ‰ a -24.3 ‰; • rapporto 18O/16O (espresso in $\delta^{18}O$) dell'acqua, per aceto di vino avente un'acidità superiore a 9%: minimo -2 ‰; • rapporto 18O/16O (espresso in $\delta^{18}O$) dell'acqua, per aceto di vino con acidità tra 9% e 6%: minimo -5 ‰; • rapporto D/H del sito metilico (CH₃) dell'acido acetico estratto: da 98.8 a 106 ppm. <p>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</p>	<p>controllata dalla struttura di controllo secondo i dispositivi fissati nel piano dei controlli e in particolare utilizzando gli strumenti, le procedure e i supporti tecnologici in esso indicati al fine di garantire l'efficace svolgimento delle attività di controllo, documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita.</p> <p style="text-align: center;">[...]</p> <p>La filiera produttiva favorisce l'adozione di strumenti in grado di implementare un approccio di sostenibilità ambientale, sociale ed economica in linea con gli orientamenti e la legislazione comunitaria. In particolare, promuove l'applicazione, da parte dei soggetti interessati, degli standard regolamentari previsti dalla normativa comunitaria in materia di “impronta ambientale” (“Environmental Foot Print”) o dalla correlata normativa nazionale (quali, ad esempio, i sistemi “Made Green in Italy” ed Equalitas) o dagli standard previsti dalle norme UNI e ISO in materia ambientale. I sistemi adottati devono necessariamente prevedere procedure di certificazione e verifica gestite da enti di terza parte accreditati dall'ente italiano di accreditamento competente ACCREDIA.</p> <p style="text-align: center;">Art. 5 Metodo di elaborazione</p> <p>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 rientrante nei seguenti limiti di rapporto isotopico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rapporto 13C/12C (espresso in $\delta^{13}C$) dell'acido acetico: da -29.3 ‰ a -24.3 ‰; • rapporto 18O/16O (espresso in $\delta^{18}O$) dell'acqua, per aceto di vino avente un'acidità superiore a 9%: minimo -2 ‰; • rapporto 18O/16O (espresso in $\delta^{18}O$) dell'acqua, per aceto di vino con acidità tra 9% e 6%: minimo -5 ‰; • rapporto D/H del sito metilico (CH₃) dell'acido acetico estratto: da 98.8 a 106 ppm. <p>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</p>
--	---

<p>le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - acidità totale minima: 8 gr per kg - estratto secco netto minimo: 55 gr per kg - limiti di rapporto isotopico: <ul style="list-style-type: none"> • rapporto 13C/12C (espresso in $\delta^{13}C$) dell'alcool di fermentazione degli zuccheri: da -29.3 ‰ a -24.3 ‰; • rapporto D/H del sito metilico (CH₃) di alcool di fermentazione degli zuccheri: da 98.8 a 106 ppm. <p>La percentuale di mosto d'uva cotto e/o concentrato non dovrà essere inferiore al 20% della massa da avviare all'elaborazione. 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°.</p> <p>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.</p> <p>Fino ad un massimo del 2% del volume del prodotto finito è consentita l'aggiunta di caramello per la stabilizzazione colorimetrica.</p> <p>È vietata l'aggiunta di qualsiasi altra sostanza.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;">Art. 6 Elementi di legame con l'ambiente geografico</p> <p style="text-align: center;">[...] Invariato</p> <p style="text-align: center;">Art. 7</p>	<p>le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - acidità totale minima: 8 gr per kg - estratto secco netto minimo: 55 gr per kg - limiti di rapporto isotopico: <ul style="list-style-type: none"> • rapporto 13C/12C (espresso in $\delta^{13}C$) dell'alcool di fermentazione degli zuccheri: da -29.3 ‰ a -24.3 ‰; • rapporto D/H del sito metilico (CH₃) di alcool di fermentazione degli zuccheri: da 98.8 a 106 ppm. <p>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°.</p> <p>La percentuale di mosto d'uva cotto e/o concentrato non dovrà essere inferiore al 20% della massa da avviare all'elaborazione, mentre l'aggiunta di aceto ottenuto per acetificazione di solo vino dovrà essere pari almeno al 10%.</p> <p>Fino ad un massimo del 2% del volume del prodotto finito è consentita l'aggiunta di caramello per la stabilizzazione colorimetrica.</p> <p>È vietata l'aggiunta di qualsiasi altra sostanza.</p> <p>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.</p> <p>L'assemblaggio delle materie prime avviene a temperatura ambiente o tramite riscaldamento e parziale evaporazione del prodotto assemblato; le successive fasi di acetificazione e affinamento avvengono in botti, barili o altri recipienti di legno pregiato, quali, ad esempio, quercia, 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;">Art. 6 Elementi di legame con l'ambiente geografico</p> <p style="text-align: center;">[...] Invariato</p> <p style="text-align: center;">Art. 7</p>
--	---

Organismo di controllo	Organismo di controllo
<p>[...] Invariato</p>	<p>[...] Invariato</p>
<p>Art. 8 Designazione e presentazione</p>	<p>Art. 8 Designazione e presentazione</p>
<p>[...]</p>	<p>[...]</p>
<p>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; oppure in contenitori monodose di vetro, di plastica o di materiali composti, di capacità massima di 25 ml, sui quali sono riportate le stesse diciture che figurano sulle etichette delle bottiglie.</p>	<p>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; 0,375 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 1,5 l; 2 l; 3 l o 5 l; oppure in contenitori monodose di vetro, di plastica o di materiali composti, di capacità massima di 25 ml, sui quali sono riportate le stesse diciture che figurano sulle etichette delle bottiglie.</p>
<p>[...]</p>	<p>[...]</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>All'interno della denominazione il toponimo Modena è riportato con dimensioni uguali o superiori a quelle dei termini “Aceto” e “Balsamico”.</p>	<p>All'interno della denominazione il toponimo Modena è riportato con dimensioni uguali o superiori a quelle dei termini “Aceto” e “Balsamico”.</p>
<p>Il simbolo dell'Unione associato alla denominazione IGP deve figurare nell'etichettatura.</p>	<p>Il simbolo dell'Unione associato alla denominazione IGP deve figurare nell'etichettatura.</p>
<p>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.</p>	<p>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. Considerata la composizione del prodotto, è vietato l'uso in etichettatura e nella presentazione del prodotto del claim “senza caramello” e di altri simili.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Qualora l'invecchiamento sia prolungato ulteriormente per almeno due anni in botti, barili o altri recipienti di legno il termine “Riserva” potrà essere abbinato alla denominazione unitamente o meno al periodo minimo di invecchiamento pari a 5 anni.</p>	<p>Qualora l'invecchiamento sia prolungato ulteriormente per almeno due anni in botti, barili o altri recipienti di legno il termine “Riserva” potrà essere abbinato alla denominazione unitamente o meno al periodo minimo di invecchiamento pari a 5 anni.</p>
<p>Nel rispetto delle normative specifiche in materia</p>	<p>Nel rispetto delle normative specifiche in materia</p>

	<p>di sostenibilità, possono figurare nell'etichettatura e nella presentazione del prodotto specifici riferimenti descrittivi o figurativi, quali marchi, segni o simboli, finalizzati a comunicare al consumatore, anche in modo sintetico, le informazioni essenziali dei sistemi adottati ai sensi e nel rispetto di quanto definito nel precedente articolo 4.</p>
--	--