

ALLEGATO A
MODIFICHE PROPOSTE DAL CONSORZIO PRODUTTORI
ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA
PARERE POSITIVO

Modifica n. 3 (pag. 144 B.U.R.E.R. n. 59 dell'8 aprile 2009 e articolo 5 del disciplinare)

Le parole:

« Per la produzione dell'Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia 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 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". »

sono sostituite dalle parole:

« 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 avvengono nel 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". Una ottimale maturazione, invecchiamento ed affinamento, che avviene durante un adeguato periodo di tempo, in ogni caso non inferiore ai 12 anni, consentono al prodotto di acquisire le caratteristiche organolettiche tipiche. I microrganismi che convivono nel complesso sistema microbico rappresentato dal mosto d'uva, materia prima utilizzata per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, subiscono naturali trasformazioni biologiche e chimico-fisiche che determinano la presenza di molecole non aggiunte, quali solfiti naturali, sostanze aromatiche, esteri, sali, acidi organici, prodotti di trasformazione degli zuccheri e altre sostanze di origine biologica, i cui valori iniziali sono diversi a seconda dei ceppi originali e che possono aumentare in modo proporzionale al grado di concentrazione del prodotto. »

*Si esprime **parere positivo** alla seguente formulazione:*

« 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". »

Modifica n. 4 (pagg. 145-146 B.U.R.E.R. n. 59 dell'8 aprile 2009 e articolo 7 del disciplinare)

Le parole:

« I contenitori in cui è confezionato l'Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia 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 di seguito elencate:

Tipo A: bottiglietta in vetro contenente 100 ml di prodotto, della forma simile ad un tulipano rovesciato:

altezza totale: cm 15;

diametro massimo: cm 5,20;

altezza collo: cm 5;

diametro minimo del collo: cm 1,80;

diametro bocca del collo: cm 2,90;

diametro della base: cm 5,00.

Tipo B: bottiglietta in vetro contenente 100 ml di prodotto, della forma simile a quella da 100 ml:

altezza totale: cm 19;

diametro massimo: cm 6,50;

altezza collo: cm 6,50;

diametro minimo del collo: cm 2,30;

diametro bocca del collo: cm 3,50;

diametro della base: cm 6,30.

Ad imbottigliamento effettuato l'Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia deve essere corredato di un contrassegno in modo tale che il contenuto non possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso. »

sono sostituite dalle parole:

« Gli esami analitici servono per verificare la conformità col disciplinare dell'acidità e della densità.

Le analisi sensoriali, effettuate sulla base di procedure codificate, servono ad individuare le caratteristiche organolettiche dei prodotti e ad attribuire uno dei tre bollini, distintivi di altrettante qualità, con cui vengono contrassegnate le bottiglie: aragosta, argento, oro.

Un panel composto da 5 assaggiatori ufficiali abilitati dall'organismo di certificazione, viene incaricato di esprimere un giudizio numerico sui caratteri visivi, olfattivi e gustativi del prodotto.

La qualità del prodotto è definita dalla media dei giudizi totali attribuiti ai caratteri suddetti dal panel di assaggiatori.

Un punteggio inferiore a 239 identifica un prodotto con caratteristiche qualitative non idonee alla commercializzazione che, di conseguenza, non può essere imbottigliato, mentre il prodotto idoneo viene così classificato:

a) punteggio tra 240 e 269 punti e una densità massima di 1,335 , con caratteristiche qualitative idonee alla commercializzazione, acquisite in un periodo di affinamento non inferiore a 12 anni;

b) punteggio compreso tra 270 e 299 e una densità massima di 1,375 affinato per oltre 12 anni, con caratteristiche qualitative superiori a quelle indicate al punto "a");

c) punteggio superiore a 300 e una densità massima di 1,375 identificano un prodotto affinato per almeno 25 anni.

L'imbottigliamento del prodotto giudicato idoneo a seguito dell'espletamento della procedura sopra descritta avviene nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Reggio Emilia entro 90 giorni dalla data di degustazione.

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, devono avere la forma artistica conforme allo schema progettuale che figura nell'allegato e corrispondere alle caratteristiche tecniche di seguito elencate:

- A) bottiglietta di forma simile ad un tulipano rovesciato;
- B) materiale utilizzato: vetro di colore bianco;
- 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 questi "contenitori tradizionali", possono essere utilizzati contenitori monodose in vetro, con capacità da cl. 0,50 a cl. 1, forma, caratteristiche, modalità di confezionamento e sigillatura diverse.
»

*Si esprime **parere positivo** alla seguente formulazione:*

« 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. »

Modifica n. 5 (pag. 147 B.U.R.E.R. n. 59 dell'8 aprile 2009 e articolo 8 del disciplinare)

Le parole:

« La designazione in etichetta 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 che compare in etichetta.

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

vengono sostituite dalle parole:

« 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 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. »

*Si esprime **parere positivo** alla seguente formulazione:*

« 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 descritta all'articolo 7, applicando sulla bottiglietta un bollino colorato, e precisamente 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. »

Modifica n. 6 (pag. 147 B.U.R.E.R. n. 59 dell'8 aprile 2009 e articolo 8 del disciplinare)

Le parole:

« 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 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. »

vengono sostituite dalle parole:

« 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 indicazioni sopra descritte. »

*Si esprime **parere positivo** alla seguente formulazione:*

« 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). »