

**RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL
DEMANDE D'ENREGISTREMENT : ARTICLE 17
AOP (X) IGP ()**

N° national du dossier :

1. **Service compétent de l'État membre :**
Nom: Ministero per le Politiche Agricole
Adresse: Via XX Settembre 20 - 00187 ROMA
Tél. : 0039-06-4819968
Fax : 0039-06-42013126

2. **Groupement demandeur :**
 - 2.1 Nom: Consorzio tra Produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia
 - 2.2 Adresse: C.C.I.A.A. - Piazza Vittoria, 1 - 42100 Reggio Emilia
Tél. : 0039-0522-796294; fax 0039-0522-433750
 - 2.3 Composition : producteur/transformateur (X) autre ()

3. **Type de produit :** condiment (vinaigre balsamique)

4. **Description du cahier des charges :**
(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)
 - 4.1 Nom : Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia
 - 4.2 Description : le "Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia", au moment de sa commercialisation, doit satisfaire aux conditions suivantes:

couleur: brun foncé, limpide, brillant;

consistance: fluide sirupeux;

parfum: pénétrant et persistant, parfumé, ayant une acidité agréable ou un bouquet caractéristique, aussi en relation avec les bois utilisés;

saveur: douce et aigre et bien équilibrée, ayant une acidité appréciable et un caractère aromatique en harmonie avec les caractères olfactifs;

acidité totale: non inférieure à 5 degrés (exprimée en grammes d'acide acétique par 100 grammes de produit);

densité à 20°C: non inférieure à 1,200.

Le produit est obtenu à partir de moûts de raisins.

L'embouteillage est fait dans le territoire administratif de la province de Reggio Emilia, dans des récipients en verre en forme de tulipe renversée.

4.3 Aire géographique :

Reggio Emilia et sa province.

4.4 Preuve de l'origine :

Le "aceto balsamico" est une spécialité bien connue, de temps immémorial, dans le territoire de Reggio, qui en garde jalousement les caractéristiques et les spécificités.

Le premier document incontestable relatif à la présence de l'"Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia" nous est parvenu par le poème Vita Mathildis, composé par le moine bénédictin Donizone dans le couvent de Sant'Apollonio di Canossa, entre 1112 et 1115.

Sans mentionner les très nombreuses références historiques, la citation la plus importante (au niveau littéraire) de l'"Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia" nous vient de ... l'Arioste, le plus grand poète "laïc" de la langue italienne, qui en 1518 adresse à son cousin Annibale Malaguzzi, sa Satira III contient une référence importante à ce "speciale aceto" produit dans le territoire de Reggio.

4.5 Méthode d'obtention :

Les raisins destinés à la production de l'"Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia" doivent garantir au moût un titre d'au moins 15 degrés saccharimétriques et leur production maximale ne peut excéder 160 quintaux par hectare de vignoble en culture spécialisée, avec un rendement maximal en moût non supérieur à 70%.

Les moûts destinés à la production de l'appellation d'origine protégée sont soumis à cuisson à la pression atmosphérique dans des récipients ouverts. A la suite de la réduction de volume consécutive à la cuisson, le contenu minimal en sucre du moût cuit ne devra pas être inférieur à 30 degrés saccharimétriques. L'emploi de moûts 'mutés' et/ou de moûts additionnés d'additifs ou d'autres substances est interdit. Le moût cuit est soumis à une fermentation sucro-acétique dans des locaux traditionnels, les "acetaie", selon les méthodes traditionnelles, qui garantissent au produit la ventilation nécessaire ainsi que l'assujettissement aux variations naturelles de température.

La maturation optimale, le vieillissement et l'affinage de l'"Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia", qui durent au moins 12 ans, sont réalisés par le biais de transvasements successifs du moût cuit dans de petits tonneaux ou fûts ("vaselli"), typiques de la zone, de dimensions différentes, faits en bois - qui - telles que le châtaignier, le chêne rouvre, le mûrier, le genévrier, le cerisier, le frêne et le robinier, portant numéros et marques.

Une fois acquises les caractéristiques minimales requises par le cahier des charges, le produit est soumis à des examens analytiques et organoleptiques. S'ils se révèlent positifs, il peut être embouteillé dans les récipients spécifiquement prévus, en verre, en forme de tulipe renversée, ayant une capacité comprise entre 10 et 25 cl.

Toutes les opérations d'élaboration, de vieillissement obligatoire et d'embouteillage du produit doivent être réalisées dans le territoire de la province de Reggio Emilia.

4.6 Lien :

C'est le fruit de la lente transformation d'un produit unique au départ: le moût issu de raisins provenant de cépages traditionnellement cultivés dans la province de Reggio Emilia, et qui est cuit à feu direct.

Sa maturation pendant les longues années de vieillissement (au moins 12) se fait sans ajout de substances autres que le moût cuit, et sans interventions physiques ou chimiques d'aucune nature.

Etant parmi les produits alimentaires les plus typiques et caractéristiques de la région de Reggio Emilia, l'" Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia" revêt une importance énorme en raison de ses caractéristiques qui, avec le modeste volume de sa production, sont les éléments déterminant la valeur économique et le prestige national et international du produit.

Le lien étroit entre le produit et les facteurs climatiques et pédologiques du terroir concerné est confirmé et soutenu par l'interdiction de techniques de vieillissement accéléré et/ou artificiel, y compris celles qui se basent sur les variations provoquées des conditions de température, d'humidité et de ventilation des "acetaie".

Le fait que la matière première provient exclusivement de vignobles se trouvant dans la province de Reggio Emilia, utilisés pour produire des V.Q.P.R.D., rend concrètement les caractéristiques de l'" Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia" impossibles à reproduire en dehors de la zone précisée.

4.7 Structure de contrôle :

Nom: PAI - Product Authentication Inspectorate

Adresse: siège social dans le West Sussex, 65 - High Street, Worthing BN 11 1 DN et domicile auprès de la société contrôlée PAI Italia s.r.l. - Borgo Giacomo Tommasini, 9 - 43100 Parma.

4.8 Étiquetage :

Au moment de l'emballage, le récipient doit être marqué par un sceau et un timbre (série numérotée). Il est interdit d'indiquer toute référence à l'année de production, à l'âge supposé du produit, et à la date de début de la production de l'"acetaia"; il pourra être mentionné sur l'étiquette, en pendentif ou sur une collerette, les informations historiques générales sur l'origine et sur la consommation du produit, la date d'embouteillage, l'éventuelle identification des batteries de fûts de provenance, ainsi que les informations techniques de production.

4.9 Exigences nationales (éventuelles) :

- Appartenance au secteur des condiments (Loi 3 avril 1986, n° 93)
- Reconnaissance en tant que D.O.C. et cahier des charges (décret ministériel du 3/3/1987, n° 191)

(À REMPLIR PAR LA COMMISSION)

N° CE : G/IT/00308/94.01.24

Date de réception du dossier complet : 30/07/1999