

Ministero delle Politiche agricole e forestali - Provvedimento 15 maggio 2000

Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia".

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 (CE) n. 813/2000 del Consiglio del 17 aprile 2000 relativo alla registrazione della denominazione di origine protetta "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia", 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 Reggio Emilia", affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti approvati in sede comunitaria, siano accessibili, per informazione erga-omnes, sul territorio italiano;

Provvede:

Alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della denominazione di origine protetta "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia", 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 Reggio Emilia" 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.
Roma, 15 maggio 2000

Il direttore generale: Ambrosio

Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia"

Art. 1. Denominazioni

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. E' 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 e' 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 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.

E' 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 litro.

L'accertamento delle caratteristiche analitiche ed organolettiche della denominazione e' 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 e' 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.

I contenitori in cui e' 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 qui 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 5,00;

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 250 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.

Art. 8. Designazione e presentazione

La designazione in etichetta della denominazione di cui all'art.

1 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."

Alle denominazione di cui all'art. 1 e' 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 nel medesimo campo visivo in cui e' indicata la denominazione in caratteri non superiori al triplo di quelli utilizzati per indicare la denominazione.

E' vietato per l'"Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" indicare ogni riferimento all'annata di produzione; e' consentita la citazione "extra vecchio" per il prodotto che abbia avuto un invecchiamento non inferiore a 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.

SCHEMA RIEPILOGATIVA VI/5279/99

1. Autorità competente dello Stato membro:
nome: Ministero per le politiche agricole;
indirizzo: via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma;
tel. 06/4819968 - Fax 06/42013126.
2. Organizzazione richiedente:
 - 2.1. nome: consorzio tra produttori di aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia;
 - 2.2. indirizzo: c/o C.C.I.A.A. - Piazza Vittoria, 1 - 42100 Reggio Emilia - tel. 0522/796294 - fax 0522/433750;
 - 2.3. composizione: produttori/trasformatori (x) altro ().
3. Tipo del prodotto: condimento.
4. Descrizione del disciplinare: (sintesi dei requisiti di cui all'art. 4, paragrafo 2):
 - 4.1. nome: aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia;
 - 4.2. descrizione: 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 o 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.
Il prodotto e' ottenuto da mosti di uve.
L'imbottigliamento avviene nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Reggio Emilia, in contenitori in vetro a forma di tulipano rovesciato.
 - 4.3. Zona geografica: Reggio Emilia e provincia.
 - 4.4. Prova dell'origine.
L'aceto balsamico e' una specialità nota da tempo immemorabile nel territorio reggiano, che ne custodisce gelosamente le caratteristiche e peculiarità.
Il primo inoppugnabile documento relativo alla presenza dell'"Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" giunge dal poema Vita Mathildis, composto dal monaco benedettino Donizone nel convento di Sant'Apollonio di Canossa fra il 1112 e il 1115.
Omettendo i tantissimi riferimenti storici, la citazione più autorevole (sul piano letterario) dell'"Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" ci giunge nientemeno che da Ludovico Ariosto, il maggiore poeta "laico" della lingua italiana, il quale indirizza nel 1518 la satira III al cugino Annibale Malaguzzi, nella quale vi e' un importante riferimento a questo "speciale aceto" prodotto nel reggiano.
 - 4.5. Metodo di ottenimento:
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, 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.

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.

E' vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o addizionati di qualsiasi additivo e sostanza.

Il mosto cotto e' sottoposto a fermentazione zuccherina e acetica in locali tradizionali, "acetaie", secondo le tradizionali metodologie assicurando al prodotto stesso la necessaria ventilazione e l'assoggettamento alle naturali escursioni termiche.

La maturazione ottimale, l'invecchiamento e l'affinamento dell'"Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" che si protraggono per almeno 12 anni, avvengono per travasi successivi di mosto cotto in botticelle o vasselli classici della zona, di differenti dimensioni e tipi di legno, castagno, rovere, gelso, ginepro, ciliegio, frassino, robinia, numerati e contrassegnati.

Il prodotto, acquisite le caratteristiche minime previste dal disciplinare di produzione, e' sottoposto ad esami analitici ed organolettici, superati i quali può essere imbottigliato nei contenitori specificamente previsti, di vetro a forma di tulipano rovesciato, di capacità compresa tra cl 10 e cl 25.

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

4.6. 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 Reggio Emilia 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 fisici o chimici di alcun tipo.

Fra i prodotti alimentari più tipici e caratteristici del comprensorio reggiano, l'"Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" riveste grandissima importanza per le sue caratteristiche, che unite alla modesta produzione, risultano essere gli elementi che ne stabiliscono il pregio economico 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 artificiale, 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 Reggio Emilia, 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 Reggio Emilia".

4.7. Organismo di controllo:

nome: P.A.I. - Product Authentication Inspectorate;

indirizzo: sede nel West Sussex, 65 - Hight Street, Worthing BN 11 1 DN e domicilio presso la controllata P.A.I. Italia S.r.l. - Borgo Giacomo Tommasini, 9 - 43100 Parma.

4.8. Etichettatura.

Il contenitore all'atto del confezionamento dovrà essere contrassegnato da sigillo e bollino a serie numerata. E' vietato indicare ogni riferimento all'annata di produzione, alla presunta età del prodotto ed alla data di inizio di produzione dell'acetaia; potranno invece essere riportate in etichetta, pendaglio o collarino le informazioni storiche generali sull'origine e sul consumo del prodotto, nonché la data di imbottigliamento, l'eventuale identificazione delle batterie di provenienza e le informazioni tecniche di produzione.

4.9. Disposizioni nazionali.

Appartenenza al settore dei condimenti (legge 3 aprile 1986, n. 93);

Riconoscimento D.O.C. e disciplinare di produzione (decreto ministeriale 3 marzo 1987, n. 191).

Numero CE: VI/5279/99.