



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DELLA QUALITÀ  
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA  
QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
Ex PQA III

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

**"ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA"  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

**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 ampelografia**

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 avere una gradazione zuccherina superiore a 40 gradi Brix.

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 ed ossidazione 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 – rovere, castagno, ciliegio, ginepro, gelso, frassino, robinia – 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 e ai lunghi invecchiamenti; 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 ml 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.

Il prodotto esaminato, elaborato come indicato all'articolo 5 e in possesso delle caratteristiche analitiche sopra indicate, viene classificato secondo un giudizio numerico complessivo, espresso dal panel di assaggiatori in occasione dell'esame sensoriale.

L'analisi sensoriale considera i seguenti caratteri, definendo un punteggio complessivo sulla base dei rispettivi intervalli:

caratteri visivi: da 27 a 60 punti;

caratteri olfattivi: da 44 a 75 punti;

caratteri gustativi: da 129 a 210 punti.

Ciascun carattere può essere a sua volta rappresentato tramite più specifici descrittori, stabiliti con riferimento alla tradizione e agli sviluppi dei criteri di analisi 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 viene classificato nelle seguenti categorie:

- a) punteggio compreso tra 240 e 269;
- b) punteggio pari o superiore a 270;
- c) punteggio pari o superiore a 300, e invecchiamento non inferiore a 25 anni.

### **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'esame analitico avviene secondo le seguenti procedure.

Presentazione delle partite da imbottigliare: i produttori presentano le partite di prodotto che intendono imbottigliare in contenitori di acciaio inox o di plastica alimentare, insieme ad una dichiarazione che specifica il numero dei barili dai quali è stato effettuato il prelievo e le quantità corrispondenti.

Procedure codificate:

- a) attribuzione di un numero progressivo alla partita presentata che viene trascritto sui cartellini applicati al contenitore e ai quattro campioni (due dei quali a disposizione per eventuali ulteriori analisi), prelevati dalla partita di prodotto presentata e sigillati;
- b) invio di un campione al laboratorio per le analisi di acidità e densità;
- c) qualora le analisi suddette siano conformi, esecuzione dell'analisi sensoriale; il campione per questa analisi viene conservato ad una temperatura di 20°C e identificato con un metodo che ne assicuri l'anonimità.

L'analisi sensoriale avviene secondo le seguenti procedure:

- a) convocazione di un panel di assaggiatori estratti garantendo la loro alternanza dall'elenco che riporta solo i nominativi degli assaggiatori abilitati dopo un adeguato percorso formativo; la capacità degli assaggiatori di assicurare valutazioni corrette ed omogenee viene costantemente valutata;
- b) gli assaggiatori, utilizzando apposita scheda che riporta i descrittori dei caratteri visivi, olfattivi e gustativi abbinati a valori numerici, individuano il descrittore che è espressione della sensazione percepita e registrano il relativo valore;
- c) la somma dei citati valori numerici rappresenta la valutazione dell'assaggiatore; la mediana delle valutazioni dei singoli rappresenta il giudizio del panel (la mediana consiste nel punteggio intermedio che risulta ordinando dal più basso al più alto i punteggi espressi dai singoli componenti del panel);
- d) il produttore ha facoltà di imbottigliare solo il prodotto risultato idoneo, che ha ottenuto un punteggio uguale o superiore a 240.

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 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 bianco trasparente 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 bianco trasparente 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.

tipo C: bottiglietta in vetro bianco trasparente contenente 50 ml di prodotto della forma simile a quella da 100 ml: altezza totale: cm 12,9; diametro massimo: cm. 4,4; altezza collo: cm 4,5; diametro minimo del collo: cm 1,6 diametro bocca del collo : cm 1,8 diametro della base : cm 4,33

Possono inoltre essere utilizzati contenitori monodose in vetro bianco trasparente, con capacità da ml. 5 a ml. 10, forma, caratteristiche, modalità di confezionamento e sigillatura libere, salvo quanto stabilito all'articolo 8.

L'operazione di imbottigliamento viene effettuata alla presenza dell'OdC, che accerta l'integrità del sigillo sul recipiente della partita presentata. I contenitori, una volta riempiti, sono tappati; il tappo viene legato con spago; spago e tappo sono coperti con la ceralacca, sulla quale verrà impresso un sigillo riportante gli acronimi ABTRE – DOP e un simbolo che permetta di classificare il prodotto secondo le categorie di cui all'articolo 6.

I contenitori vengono poi consegnati al produttore, insieme al corrispondente numero di bollini adesivi. Questi riporteranno una numerazione progressiva che consentirà la tracciabilità del prodotto.

### **Art. 8. Designazione e presentazione**

Il prodotto idoneo viene contraddistinto sulla base della classificazione attribuita in seguito alle analisi sensoriali descritte all'articolo 6. Sulla bottiglietta deve essere applicato un bollino colorato, rispettivamente “bollino aragosta” nel caso “a”); “bollino argento” nel caso “b”); “bollino oro” nel caso “c”).

I bollini sopracitati devono essere conformi alla seguente descrizione e devono essere numerati progressivamente come indicato all'articolo 7.

Il bollino ha le dimensioni di mm 40 di larghezza e 21 di altezza per le bottigliette da 100 e 250 ml, e mm 30 di larghezza x 16 di altezza, con riduzione proporzionale dei caratteri, per le altre capacità. La forma rettangolare, resa concava negli angoli, riporta le parole “ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA” con carattere Bodoni std maiuscolo – corpo carattere 9, “Denominazione di origine protetta” in carattere Bodoni book italic std – corpo carattere 8, le indicazioni delle serie con la numerazione progressiva identificativa della partita imbottigliata, composta da non meno di 6 cifre, distinte a seconda delle caratteristiche qualitative del prodotto. I bollini color aragosta riportano l'indicazione “serie Aragosta N. ...”, i bollini argento quella “serie Argento n. ...”, e i bollini oro quella “serie Oro N. ...”. La stampa, di colore nero uguale per tutti i bollini, avverrà rispettivamente su carta di colore aragosta Pantone 1505 c per il bollino Aragosta, su carta argentata per il bollino Argento, e su carta dorata (non giallo satinato) per il bollino Oro.



■ pantone 1505 c



oro  
(NO giallo satinato)



argento

La designazione in etichetta e/o pendaglio 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 e/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.".

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.

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.

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.

Le etichette e/o pendagli applicate dai produttori possono riportare indicazioni o raffigurazioni che non abbiano significato laudativo o siano tali – per colore, forma o altre caratteristiche – da confondere o trarre in inganno il consumatore su una qualità particolare, sulla metodologia di produzione, sulla classificazione, o sul reale invecchiamento del prodotto.

Eventuali indicazioni al consumatore relative alla modalità di elaborazione ed alla collocazione gastronomica del prodotto devono figurare in una controetichetta e/o pendaglio in una parte nettamente separata dall'etichetta principale.

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.

Ciascun contenitore monodose deve essere inserito in una confezione sigillata in modo che non possa essere riutilizzata dopo l'apertura, e tale da permettere l'apposizione di tutti gli elementi della designazione e presentazione precedentemente indicati.

## Art. 9 – Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Organismo di controllo Suolo e Salute, Via Paolo Borsellino, 12/B - 61032 Fano (PU), tel./ fax. +39 0721 860543, e-mail : [info@suoloesalute.it](mailto:info@suoloesalute.it).

