

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
"ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP"**

**ARTICOLO 1. Denominazione**

La denominazione di origine protetta "Aceto balsamico tradizionale di Modena" è riservata al prodotto che risponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**ARTICOLO 2. Base ampelografica**

L'"Aceto balsamico tradizionale di Modena" deve essere ottenuto da mosti di uve provenienti dai vigneti composti in tutto o in parte dai seguenti vitigni:

Lambrusco (tutte le varietà e cloni);

Ancellotta, Trebbiano (tutte le varietà e cloni);

Sauvignon, Sgavetta;

Berzemino, Occhio di Gatta.

Il prodotto di cui all'art. 1 può, altresì, essere ottenuto dalle uve dei vigneti iscritti alle DOC in provincia di Modena.

**ARTICOLO 3. Zona di produzione**

Le uve destinate alla produzione dell'"Aceto balsamico tradizionale di Modena" devono essere prodotte nel territorio tradizionale della provincia di Modena.

**ARTICOLO 4. Caratteristiche della materia prima**

Le uve destinate alla produzione dell'"Aceto balsamico tradizionale di Modena" 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.

**ARTICOLO 5. Metodo di elaborazione**

I mosti freschi destinati alla produzione dell'"Aceto balsamico tradizionale di Modena" 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 di origine sono sottoposti a cottura a pressione atmosferica in vasi aperti. La cottura del mosto deve avvenire a fuoco diretto per almeno 30 minuti a temperatura non inferiore a 80°C.

Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Modena.

Per la produzione dell'"Aceto balsamico tradizionale di Modena" 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 e 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".

Le operazioni di affinamento ed invecchiamento dell'"Aceto balsamico tradizionale di Modena" avvengono per travaso successivo di mosto cotto in botticelle o vaselli di differenti dimensioni e tipi di legni classici della zona che devono essere specificamente numerati e contrassegnati.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza non prevista 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 della denominazione di origine protetta e di qualsiasi riferimento alla metodologia di produzione.

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.

## **ARTICOLO 6. Caratteristiche al consumo**

L'"Aceto balsamico tradizionale di Modena", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: bruno scuro, carico e lucente;
- densità: apprezzabile in una corretta, scorrevole sciropposità;
- profumo: "bouquet" caratteristico, fragrante, complesso ma bene amalgamato, penetrante e persistente, di evidente ma gradevole e armonica acidità;
- sapore: caratteristico del balsamico, così come attraverso i secoli è stato consacrato dalla tradizione in immutabile continuità, dolce e agro e ben equilibrato con apprezzabile acidità con lieve tangente di aromaticità ottenuta per l'influenza dei vari legni usati dei vaselli di acetaia, vivo, franco, pieno, vellutato, intenso e persistente, in buona sintonia con i caratteri olfattivi che gli sono propri;
- acidità totale: non inferiore a 4,5 gradi ( espressa in grammi di acido acetico per 100 grammi di prodotto);
- densità a 20 gradi centigradi: non inferiore a 1,240.

L'accertamento delle caratteristiche analitiche ed organolettiche della denominazione è effettuato, su richiesta degli interessati, su tutte le partite prima dell'immissione al consumo.

## **ARTICOLO 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'articolo 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 Modena.

I contenitori in cui è confezionato l'"Aceto balsamico tradizionale di Modena" 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:

- forma: sferica con base rettangolare in vetro massiccio;
- composizione: in vetro di colore bianco cristallino;
- capacità: cl 10 o cl 20, o cl 40.

La forma artistica del contenitore deve essere conforme allo schema progettuale che figura nell'allegato.

Ad imbottigliamento effettuato l'"Aceto balsamico tradizionale di Modena" deve essere corredato di un contrassegno non riutilizzabile a serie numerata apposto sul contenitore in modo tale che il contenuto non possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso.

### **ARTICOLO 8. Designazione e presentazione**

La designazione in etichetta della denominazione "Aceto balsamico tradizionale di Modena" 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."

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella espressamente prevista nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "riserva", "superiore", "classico" o similari.

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. E' vietato però "Aceto balsamico tradizionale di Modena" indicare ogni riferimento all'annata di produzione; è consentita la citazione "extra vecchio" per il prodotto che abbia avuto un invecchiamento non inferiore ai 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.