

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

**ARTICOLO 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.

**ARTICOLO 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.

**ARTICOLO 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.

**ARTICOLO 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.

**ARTICOLO 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.

## **ARTICOLO 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.

## **ARTICOLO 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.

### **ARTICOLO 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.