

VÍNCULO

ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN

IGP Aceto Balsamico di Modena

Territorio administrativo de las provincias de Módena y Reggio Emilia

El «Aceto Balsamico di Modena» goza de gran prestigio tanto en el mercado nacional como en el extranjero, como demuestran su extendido empleo en diversas recetas, su consolidada presencia en Internet, la prensa escrita y demás medios de comunicación. Tal reputación permite al consumidor reconocer inmediatamente la unicidad y autenticidad de este producto. El «Aceto Balsamico di Modena» representa, desde antiguo, la cultura y la historia de Módena y la reputación de que goza en todo el mundo es innegable. Su existencia va íntimamente ligada al saber, las tradiciones y la habilidad de las poblaciones que han sabido dar vida a un producto exclusivo y singular de esas tierras. El «Aceto Balsamico di Modena» ha penetrado en el tejido social y económico de este territorio convirtiéndose en la fuente de ingresos de los distintos operadores y también en parte integrante de la tradición culinaria dado su protagonismo en numerosas recetas de la cocina regional. Desde hace años vienen sucediéndose festejos y otras manifestaciones específicas, que se remontan a tradiciones afianzadas en el tiempo y que permiten perpetuar los usos locales, en los que participan los productores de la comarca que aprovechan también la ocasión para comparar sus productos. Por su carácter específico y particular, el «Aceto Balsamico di Modena» ha alcanzado en todo el mundo tal fama y aprecio que los consumidores establecen un vínculo ideal entre su «vivencia» del producto y la imagen de calidad gastronómica del territorio de las dos provincias emilianas.

La denominación «Aceto Balsamico di Modena» figurará en los envases junto con la mención Indicazione Geografica Protetta, entera o abreviada, en lengua italiana y/o en la lengua del país de destino.

La mención «invecchiato» (envejecido) sin ninguna otra indicación está permitida siempre que el envejecimiento se haya producido por un periodo mínimo de tres años en botas, barricas u otros recipientes de madera.

Los recipientes de «Aceto Balsamico di Modena» para el consumo directo deben ser de vidrio, madera, loza o barro cocido y tener la siguiente capacidad: 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 2 l; 3 l; 5 l; o consistir en sobres de dosis única de plástico o materiales compuestos, de capacidad máxima de 25 ml en los cuales figurarán las mismas menciones que en las etiquetas de las botellas.

Está prohibido añadir a la denominación «Aceto Balsamico di Modena» cualquier otro calificativo, incluso en forma numérica, distinto de los contemplados expresamente en el presente pliego de condiciones, incluidos los adjetivos «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva», «superiore», «classico» o similar.

DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Todos los municipios de la provincia de Módena.

Se trata del fruto de la lenta transformación de un único producto de partida, a saber, el mosto obtenido a partir de uvas procedentes de cepas cultivadas tradicionalmente en la provincia de Módena y cocido a fuego directo. Su maduración durante el prolongado período de añejamiento (un mínimo de 12 años) se produce sin adición alguna de sustancias distintas del mosto cocido y sin intervención de procesos físicos o químicos cualesquiera. Entre los productos alimenticios más típicos y peculiares de la circunscripción de Módena, el "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena" reviste enorme importancia por sus características, que, unidas a la limitada producción, constituyen los factores determinantes de su valor económico y su prestigio en el ámbito tanto nacional como internacional. La estrecha relación entre el producto y los factores climáticos y edafológicos del territorio considerado se ve corroborada y reforzada por la prohibición de técnicas de añejamiento acelerado y/o artificial, incluidas las basadas en variaciones inducidas de las condiciones de temperatura, humedad y ventilación de las bodegas. El hecho de que la materia prima proceda exclusivamente de viñedos situados en la provincia de Módena y utilizados para la producción de VQPRD, impide de hecho la reproducción, fuera de la zona específicamente prevista, de las características del "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena".

El envasado se lleva a cabo en el territorio administrativo de la provincia de Módena, en envases de vidrio de color blanco cristalino, únicos por su forma esférica con base rectangular de vidrio macizo.

Aplicación, a cada uno de los envases del producto, del sello de garantía numerado. El productor fija la etiqueta con su propia razón social y la mención: "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - Denominazione di Origine Protetta".

DESCRIPCIÓN

MÉTODO ELABORACIÓN

IGP Aceto Balsamico di Modena

Territorio administrativo
de las provincias de
Módona y Reggio Emilia

Analítica:

- Densidad: 1,06 (a 20°C) para el producto refinado;
- Grado alcohólico adquirido: <1,5 % vol.
- Acidez total mínima: 6 %
- Anhídrido sulfuroso <100 mg/l
- Cenizas: > 2,5 por mil
- Extracto seco neto: >30 gr. por litro
- Azúcares reductores: >110 gr./l

Propiedades organolépticas:

- Claridad: límpido y brillante.
- Color: marrón intenso.
- Olor: persistente, delicado y ligeramente acético, con eventuales matices leñosos.
- Sabor: agridulce, equilibrado.

A PARTIR DE de mostos de uva, parcialmente fermentados y/o cocidos y/o concentrados, añadiéndosele una parte de vinagre añejo (al menos 10 años de maduración) y vinagre obtenido por acetificación únicamente de vino en una proporción de por lo menos el 10 %. El porcentaje de mosto de uva, cocido y/o concentrado, no será inferior al 20 % del volumen que se ha de elaborar. La concentración se prolonga hasta que la masa inicial de mosto alcanza una densidad de al menos 1,240 a 20 °C de temperatura.

ES PRECISO QUE que el mosto proceda de las siguientes cepas: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni y reúna las siguientes condiciones:

- acidez total mínima: 8 g/kg (únicamente en los mostos cocidos y concentrados)
- extracto seco neto mínimo: 55 g/kg (únicamente en los mostos cocidos y concentrados)

PARA ESTABILIZAR EL COLOR está permitido añadir caramelo (un máximo del 2 % del volumen del producto acabado). No puede añadirse ninguna otra sustancia.

La elaboración del «Aceto Balsamico di Modena» ha de realizarse según el método tradicional de acetificación a base de colonias bacterianas seleccionadas, o bien utilizando el método ya consolidado de acetificación lenta en superficie o lenta con virtutas de madera, seguido del de afinamiento. En cualquier caso, la acetificación y el afinamiento se producen en botas o toneles de maderas nobles, como, por ejemplo, roble, castaño, encina, morera y enebro, en el espacio de un periodo mínimo de 60 días a partir de la fecha en que haya terminado el acondicionamiento de las materias primas necesarias para la fabricación. Los recipientes de «Aceto Balsamico di Modena» para el consumo directo deben ser de vidrio, madera, loza o barro cocido y tener la siguiente capacidad: 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 2 l; 3 l; 5 l; o consistir en sobres de dosis única de plástico o materiales compuestos, de capacidad máxima de 25 ml en los cuales figurarán las mismas menciones que en las etiquetas de las botellas. Las etapas que han de tener lugar forzosamente en la zona geográfica de origen son las de acondicionamiento de materias primas, elaboración, afinamiento y/o envejecimiento en botas de madera.

DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Todos los municipios de la
provincia de Módona.

Propiedades organolépticas:

- Color: marrón oscuro, con brillo intenso;
- Densidad: apreciable en una correcta y fluida untuosidad.
- Aroma: bouquet característico, fragante, bien amalgamado en conjunto, penetrante y persistente, de acidez evidente, pero agradable y armónica.
- Sabor: característico del vinagre balsámico, tal como ha sido sancionado por la tradición con inmutable continuidad, agridulce y bien equilibrado, con acidez apreciable y leve fragancia obtenida merced a las distintas maderas utilizadas en las cubas de las bodegas de crianza, vivo, noble, con cuerpo, aterciopelado, intenso y persistente, en perfecta sintonía con las propiedades olorosas que le son propias.

Analítica:

- Acidez total: no inferior a 4,5 grados (expresada en gramos de ácido acético por cada 100 gramos de producto).
- Densidad a 20° centígrados: no inferior a 1,240.

LAS UVAS DESTINADAS a la producción del "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena" deben asegurar al mosto una concentración de 15 grados sacarométricos, como mínimo, y la producción máxima de uva no podrá superar los 160 quintales por hectárea de viñedo en cultivo especializado, con un rendimiento máximo de mosto no superior al 70%.

LOS MOSTOS destinados a la producción de la denominación de origen protegida se someten a cocción a presión atmosférica en vasijas abiertas. La cocción debe realizarse a fuego directo, durante un mínimo de 30 minutos, a temperatura no inferior a 80°C. Está prohibida la utilización de mostos apagados y/o de mostos que contengan cualquier tipo de aditivo o sustancia.

EL MOSTO COCIDO se somete a fermentación etílica y acética en locales característicos de producción de vinagre, aplicando los métodos tradicionales, que garantizan la necesaria ventilación del producto y su sometimiento a las variaciones térmicas naturales.

LA MADURACIÓN óptima y el AÑEJAMIENTO del "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena", que se prolongan durante un mínimo de 12 años, se consiguen mediante trasvases sucesivos de mosto cocido a cubas o barriles, de distintas dimensiones y tipos de madera propios de la zona, tales como el roble, el enebro, el cerezo, la morera y el castaño, numerados y sellados.

Una vez adquiridas, a juicio del productor, las características mínimas establecidas en el pliego de condiciones, el producto se somete a EXÁMENES ANALÍTICOS y ORGANOLÉPTICOS, tras cuya superación puede ser embotellado en los envases previstos específicamente, de vidrio de color blanco cristalino, de forma esférica con base rectangular y con una capacidad comprendida entre 10 cl. y 40 cl. Todas las operaciones de elaboración, añejamiento obligatorio y envasado del producto deben llevarse a cabo en el territorio de la provincia de Módona.