



Consorzio Aceto Balsamico di Modena

SOC. CONS. A R.L.

Comunicato Stampa

LE CONSORZIO ACETO BALSAMICO DI MODENA CHANGE D'ORGANISME CERTIFICATEUR

Depuis le 8 août 2005, CSQA veille au respect du cahier des charges de production

À l'issue d'une collaboration de plusieurs années avec Cermet, le groupement des producteurs Consorzio Aceto Balsamico di Modena a décidé de confier le contrôle de la production de ses affiliés à **CSQA**, organisme habilité en matière de certification de qualité de nombreux produits agroalimentaires et de leurs filières.

« CSQA est l'organisme de certification que les producteurs, désireux d'obtenir la protection I.G.P. (Indication Géographique Protégée) pour le vinaigre balsamique de Modène, ont indiqué au Ministère italien des Politiques Agricoles », a déclaré Mariangela Grosoli, Présidente du groupement des producteurs « et lorsque l'Union européenne aura octroyé la protection tant souhaitée, le CSQA sera l'organisme chargé de veiller au respect des règles de production. »

Dès 1998, le Consorzio Aceto Balsamico di Modena a ressenti le besoin de mieux définir les différentes phases de production en vue de renforcer la fiabilité et la qualité du produit. Le groupement des producteurs a alors adopté son propre règlement contenant un cahier des charges au contenu bien plus sévère que la réglementation en vigueur à l'époque et, depuis 2001, les membres du groupement ont obtenu la certification de la qualité de leur produit.

Grâce aux efforts déployés par les producteurs et les pouvoirs publics, ce cahier des charges, (sur la base duquel se fonde la demande d'I.G.P. pour le vinaigre balsamique) s'est vu reconnaître par un Décret de Protection Temporaire la qualité de cahier des charges pour tout le secteur de production concerné.

« Notre décision de confier la certification du produit à CSQA se fonde sur l'exigence, formulée également par le Ministère, de définir et d'expérimenter un plan adéquat de contrôles en prévision de l'octroi de la protection européenne, a précisé Cesare Mazzetti, Vice-président du Consorzio. »

Pour le consommateur, la seule différence par rapport au passé est le logo de l'organisme certificateur. En effet, l'étiquette bien connue du groupement des producteurs (épousant la forme d'un sceau bordeaux, blanc et doré portant le sigle CABM), apposée sur les bouteilles des membres certifiés, contiendra désormais le symbole CSQA accompagné des mentions relatives à la certification.

Pur des raisons évidentes d'écoulement de stocks, précisons toutefois que des bouteilles portant les références de l'organisme certificateur précédent seront encore en vente pendant une période déterminée.

Modena, 10 Agosto 2005