



Consorzio Aceto Balsamico di Modena

SOC. CONS. A R.L.

Comunicato Stampa

IL CONSORZIO ACETO BALSAMICO DI MODENA CAMBIA ENTE DI CERTIFICAZIONE

Dall' 8 agosto 2005 è CSQA a garantire il rispetto del disciplinare di produzione

Dopo molti anni di collaborazione con Cermet, il Consorzio Aceto Balsamico di Modena ha designato un nuovo Ente di certificazione per il controllo della produzione dei propri associati: **CSQA**, organismo accreditato per la certificazione di qualità e di filiera di numerosi prodotti agroalimentari.

“CSQA è l'organismo di certificazione indicato al Ministero delle Politiche Agricole dai Produttori che hanno richiesto la protezione I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) per l'Aceto Balsamico di Modena - afferma Mariangela Grosoli, Presidente del Consorzio - e al momento dell'auspicato riconoscimento della protezione da parte della Comunità Europea sarà l'organismo che vigilerà sul rispetto delle regole produttive.”

Già dal 1998 il Consorzio Aceto Balsamico di Modena, ha avvertito la necessità di definire meglio le fasi produttive, nell'ottica di dare evidenza all'affidabilità ed alla qualità del prodotto; i soci si sono pertanto autoregolamentati con un disciplinare interno, più restrittivo delle norme allora vigenti, e dal 2001 hanno conseguito la certificazione di tutto il proprio prodotto.

Questo disciplinare è la base su cui è stata formulata la richiesta di I.G.P. per l'Aceto Balsamico di Modena che lo scorso 24 novembre, grazie agli sforzi congiunti dei Produttori e delle Istituzioni, è stato recepito dal Decreto di Protezione Temporanea, come Disciplinare di Produzione per l'intero comparto.

“La scelta di affidare a CSQA la certificazione di prodotto - afferma Cesare Mazzetti Vicepresidente del Consorzio - è stata determinata dalla esigenza, rilevata anche dal Ministero, di mettere a punto e sperimentare un adeguato piano dei controlli in vista dell'auspicato conseguimento del riconoscimento Europeo.”

L'unica variazione per il consumatore riguarda il logo dell'ente di certificazione: sui bollini consortili (i diffusi sigilli bordeaux e bianco/oro con la sigla CABM apposti sulle bottiglie dei soci certificati) troverà il simbolo CSQA, corredato dei riferimenti certificativi.

Per consentire lo smaltimento del prodotto precedentemente confezionato, sarà tuttavia ancora possibile trovare sugli scaffali bottiglie recanti gli estremi della precedente certificazione.

Modena, 10 Agosto 2005