

FAQ – Questions et réponses.

- *L'utilisation du label est-elle obligatoire ?* Non, l'utilisation du label est facultative et faite sur base volontaire.
- *La présence du label offre-t-elle plus de garanties au consommateur ?* Non, la fonction du label est uniquement de fournir plus d'informations au consommateur, et surtout une description sensorielle de base du produit, partagée par les producteurs, donc utile pour mieux 'comprendre' les produits et les comparer au besoin.
- *Le label aide-t-il à comprendre le niveau de densité du produit ?* Oui, il faut notamment évaluer l'indicateur sensoriel du "corps" qui se réfère à la densité et à la structure du produit et qui augmente avec l'augmentation du nombre de pastilles colorées. Le produit avec 5 pastilles colorées est celui qui atteint le niveau de densité plus élevé.
- *La présence du label indique-t-elle un produit de qualité supérieure ?* Non, la présence du label aide seulement à comprendre les principales caractéristiques sensorielles du produit, et donc sa propension plus ou moins grande à un goût et à un usage particulier.
- *Comment fonctionne l'échelle graphique placée dans la partie inférieure du label ?* Il ne s'agit pas d'une échelle, mais d'une chaîne à coloration progressive divisée en 5 niveaux. Chaque niveau correspond à la présence d'une pastille colorée. Le niveau 1 aura une seule pastille colorée, le niveau 2 en aura deux, et ainsi de suite jusqu'au cinquième niveau.
- *Comment le label peut-il m'aider à choisir le bon produit ?* La lecture de la classification sur 5 niveaux fournit deux indications fondamentales : la première concerne la densité du produit qui augmente avec l'augmentation des pastilles colorées ; la seconde sur le goût plus aigre ou plus doux, qui dans ce cas aussi est signalé par la présence des pastilles colorées.
- *Le produit qui présente un label avec 5 pastilles est-il meilleur que les autres ?* Ce système est une classification et non un classement de qualité. Il est donc incorrect de parler de produit meilleur ou non, car il s'agit seulement de produits ayant des caractéristiques différentes. Le produit avec 5 pastilles aura une densité et une structure supérieure à ceux ayant un niveau plus bas, et sur le plan gustatif la saveur du produit tendra plus sur le doux que sur l'aigre.
- *Est-il correct de dire que deux ABM fabriqués par deux différentes vinaigreries et ayant le même nombre de pastilles sont identiques ?* Non, car même s'il s'agit de produits qui présentent des caractéristiques sensorielles similaires, et qui ont donc des destinations d'emploi similaires, chaque producteur suit ses propres recettes et méthodes de production, maturation et vieillissement qui lui permettent d'imprimer un caractère unique à la saveur de ses produits.
- *Le label peut-il fournir des indications utiles sur le mode d'utilisation du produit ?* Oui, mais seulement indirectement. En effet, vu que le consommateur sait déjà l'utilisation qu'il fera du produit, il pourra choisir un ABM plus ou moins dense et tendant plus sur l'aigre ou sur le doux.

- *Le label sera-t-il utilisé sur tous les produits ?* Non, le CP peut apparaître uniquement sur les produits des entreprises qui adhèrent au Consorzio di Tutela, et étant volontaire, il n'est apposé que sur les produits que les entreprises choisissent d'étiqueter de cette manière.
- *Le choix du niveau à attribuer à chaque produit dépend-il du producteur ?* Non, le système est collectif, géré et contrôlé par le Consorzio di Tutela qui surveille l'application des règles. Le système prévoit 5 niveaux qui se réfèrent à de précises données analytiques du produit mis en bouteille. Partant, l'entreprise attribue un des 5 niveaux sur la base des données analytiques indiquées dans le document de certification du produit.
- *Est-ce un système public ?* Non, c'est un système privé mais non d'entreprise : le propriétaire du label est le Consorzio qui en concède l'usage aux entreprises associées. Mais ceux qui décident d'utiliser le système doivent respecter les règles communes et se soumettre au contrôle du Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena.
- *Le label est toujours utilisé en italien ?* La partie supérieure qui indique le nom du système Consortium Profile ne peut être traduite, tandis que les descripteurs relatifs au corps, à l'aigre et au doux peuvent être traduits dans les langues du pays de destination.
- *Où le label peut-il être apposé ?* Sur l'étiquetage du produit, c'est-à-dire sur l'étiquette (recto ou verso), sur les collerettes, colliers ou autres outils de communication associés à la bouteille, ou sur l'emballage destiné au consommateur.
- *Pourquoi n'est-il pas prévu un vieillissement de niveau 3 ?* À ce jour, il est possible de trouver de l'ABM vieillissement de chaque niveau, mais bientôt les seuls sur le marché seront les niveaux 4 et 5.
- *Le Consortium Profile peut-il être ajouté à des étiquettes ayant d'autres systèmes de segmentation propres à l'entreprise ?* Oui, mais seulement à des conditions précises qui évitent le plus possible toute confusion entre les deux systèmes.
- *Le Consortium Profile pourra-t-il aussi être utilisé sur des bouteilles non conditionnées à Modène ?* Le système peut être utilisé par tous les Associés et leurs établissements certifiés, même si situés hors de la zone de production.
- *Le Consorzio peut-il tester par échantillonnage les produits sur le marché, pour vérifier la correspondance avec le niveau attribué ?* Oui.