

ANEXO 1

Los parámetros de la clasificación.

El sistema «*Consortium Profile*» se basa en la división de toda la gama productiva del Vinagre Balsámico de Módena en cinco clases a partir de los datos analíticos certificados relativos a la densidad del producto final y a la cantidad de extractos secos totales y reducidos. Su objetivo es poner de relieve las principales características organolépticas de cada producto para favorecer una compra informada y consciente, así como facilitar la elección del producto que mejor se ajusta a las necesidades de uso del consumidor.

clase	densidad	Extracto seco reducido	extracto total
1 sello	de 1,060 a 1,089	de 30 a 50	de 135 a 220
2 sellos	de 1,090 a 1,119	de 35 a 65	de 210 a 295
3 sellos	de 1,120 a 1,149	de 40 a 80	de 285 a 380
4 sellos	de 1,150 a 1,249	de 45 a 115	de 360 a 690
5 sellos	más de 1,25	desde 60	desde 620