

Die Klassifizierungsparameter.

Das System „*Consortium Profile*“ basiert auf der Unterteilung der gesamten Produktpalette des Aceto Balsamico di Modena in fünf Klassen auf Grundlage zertifizierter Analysedaten, die die Dichte des Endprodukts und die Menge der gesamten und reduzierten Trockenextrakte abbilden. Ziel ist es, die wichtigsten organoleptischen Merkmale der einzelnen Produkte hervorzuheben, um einen informierten und sachkundigen Kauf zu fördern und die Wahl des Produkts zu erleichtern, das den Bedürfnissen des Verbrauchers entspricht.

Klasse	Dichte	Reduzierter Trockenextrakt	Gesamtextrakt
1 Siegel	1,060 bis 1,089	30 bis 50	135 bis 220
2 Siegel	1,090 bis 1,119	35 bis 65	210 bis 295
3 Siegel	1,120 bis 1,149	40 bis 80	285 bis 380
4 Siegel	1,150 bis 1,249	45 bis 115	360 bis 690
5 Siegel	über 1,25	ab 60	ab 620