

**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        |