

CAHIER DES CHARGES DE PRODUCTION DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « ACETO BALSAMICO DI MODENA »

Article 1

Appellation

L'indication géographique protégée « Aceto Balsamico di Modena » (Vinaigre Balsamique de Modène) est réservée au produit qui remplit les conditions et les exigences fixées par le présent cahier des charges de production.

Article 2

Caractéristiques à la consommation

L'« Aceto Balsamico di Modena » est produit conformément aux dispositions ci-après et présente les caractéristiques suivantes :

- limpidité : claire et brillante,
- couleur : brune intense,
- odeur : caractéristique, persistante, intense et délicate, agréablement acétique, pouvant présenter des notes boisées,
- saveur : douce-amère, équilibrée, agréable, caractéristique,
- densité à 20 °C : non inférieure à 1,06 pour le produit *affinato* (affiné) et non inférieure à 1,15 pour le produit *invecchiato* (vieilli) et à 1,25 pour le produit *riserva* (réserve),
- titre alcoométrique acquis : 1,5 % vol. maximum,
- extrait sec net minimal : 30 grammes par litre,
- acidité totale minimale : 6 % pour le produit *affinato* (affiné) et 5,5 % pour les produits *invecchiato* (vieilli) et *riserva* (réserve),
- anhydride sulfureux total : 100 mg/l maximum,
- cendres : 2,5 pour mille minimum,
- sucres réducteurs : 110 g/l minimum.

La vérification des caractéristiques analytiques et organoleptiques du produit est effectuée sur tous les lots avant la mise à la consommation par un panel de dégustateurs sous la responsabilité de l'organisme de contrôle.

En ce qui concerne les paramètres visés au présent article, en cas d'écarts comparé aux limites susmentionnées, une procédure de correction du produit est autorisée via l'ajout de matières premières (vinaigre de vin et moût cuit ou concentré) dans une limite maximale de 3 % de la masse. La procédure de correction, si nécessaire, est effectuée au terme de la période d'affinage ou de vieillissement et en tout cas avant la certification du produit.

Article 3

Zone de production

La production de l'« Aceto Balsamico di Modena » doit avoir lieu au sein du territoire administratif des provinces italiennes de Modène et de Reggio Emilia.

Article 4

Origine du produit

Chaque étape du processus de production est vérifiée par l'organisme de contrôle, selon les modalités prévues par le plan de contrôle, en documentant pour chacune d'entre elles les produits entrants et sortants. De cette manière et grâce à l'inscription sur des listes spéciales, gérées par l'organisme de contrôle, des parcelles cadastrales sur lesquelles sont cultivés les raisins des sept cépages mentionnés à l'article 5, des viticulteurs, des producteurs de moût et de vinaigre de vin, des transformateurs et des embouteilleurs, ainsi que grâce à la communication rapide à l'organisme de contrôle des quantités produites et des quantités conditionnées et étiquetées, la traçabilité du produit est garantie. Toutes les personnes, physiques et morales, inscrites sur ces listes sont soumises à la vérification des organismes de contrôle, conformément aux dispositions du cahier des charges de production et du plan de contrôle qui en découle.

Article 5

Méthode de transformation

L'« Aceto Balsamico di Modena » est le produit obtenu, selon une technologie particulière et traditionnelle, à partir de moûts de raisin provenant des cépages suivants : Lambrusco, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana et Montuni, partiellement fermentés et/ou cuits et/ou concentrés, avec l'ajout d'une part de vinaigre d'au moins dix ans d'âge, afin de conférer au produit ses caractéristiques organoleptiques typiques, et avec l'ajout de vinaigre obtenu par acétification uniquement de vin s'inscrivant dans les limites suivantes de rapport isotopique :

- rapport $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (exprimé en $\delta^{13}\text{C}$) de l'acide acétique : de -29,3 ‰ à -24,3 ‰ ;
- rapport $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ (exprimé en $\delta^{18}\text{O}$) de l'eau, pour le vinaigre de vin d'une acidité supérieure à 9 % : minimum -2 ‰ ;
- rapport $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ (exprimé en $\delta^{18}\text{O}$) de l'eau, pour le vinaigre de vin d'une acidité comprise entre 9 % et 6 % : minimum -5 ‰ ;
- rapport D/H de la position méthyle (CH_3) de l'acide acétique extrait : 98,8 à 106 ppm.

Afin de garantir que l'« Aceto Balsamico di Modena » acquiert les caractéristiques visées à l'article 2, il faut que le moût cuit et/ou concentré possède les caractéristiques suivantes :

- acidité totale minimale : 8 g par kg,
- extrait sec net minimal : 55 g par kg,
- limites du rapport isotopique :

- rapport $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (exprimé en $\delta^{13}\text{C}$) de l'alcool de fermentation des sucres : de 29,3 ‰ à -24,3 ‰,
- rapport D/H de la position méthyle (CH_3) de l'alcool de fermentation des sucres : 98,8 à 106 ppm.

La concentration et/ou la cuisson se poursuit jusqu'à ce que la masse initiale du moût ait atteint une densité non inférieure à 1,240 à une température de 20° C.

Le pourcentage de moût de raisin cuit et/ou concentré ne peut être inférieur à 20 % de la masse à transformer, tandis que l'ajout de vinaigre obtenu par acétification de vin seul doit être d'au moins 10 %.

L'addition de caramel pour stabiliser la couleur est autorisée dans la limite de 2 % du volume du produit fini.

L'ajout de toute autre substance est interdit.

La transformation de l'« Aceto Balsamico di Modena » doit avoir lieu selon la méthode habituelle d'acétification grâce à l'utilisation de colonies bactériennes sélectionnées, ou selon la méthode bien établie de l'acétification lente en surface ou de l'acétification lente avec des copeaux, suivie de l'affinage.

Après l'assemblage, qui s'effectue à température ambiante ou par chauffage, les étapes suivantes d'acétification et d'affinage ont lieu dans des barriques, des fûts ou d'autres récipients en bois noble - comme le chêne, le chêne rouvre, le châtaignier, le mûrier et le genévrier - pendant un minimum de soixante jours à partir du moment où l'assemblage des matières premières à transformer est terminé et où le produit a été versé dans les récipients en bois susmentionnés.

Les étapes qui doivent obligatoirement avoir lieu dans la zone géographique d'origine sont l'assemblage des matières premières, la transformation, l'affinage et/ou le vieillissement dans des récipients en bois.

Le produit qui, de l'avis du producteur, a acquis les caractéristiques minimales fixées dans le présent cahier des charges pour la mise à la consommation est soumis à un examen analytique et organoleptique.

Article 6

Ancrage dans le terroir

La réputation de l'« Aceto Balsamico di Modena » sur le marché national comme international n'est plus à faire et elle est amplement démontrée par sa fréquente utilisation dans de nombreuses recettes et par sa présence consolidée sur Internet, dans la presse et les autres médias. Cette réputation permet au consommateur de reconnaître immédiatement l'unicité et l'authenticité du produit.

L'« Aceto Balsamico di Modena » symbolise depuis longtemps la culture et l'histoire de Modène et la réputation dont il jouit dans le monde entier est indéniable. Son existence est étroitement liée à la culture, aux traditions et au savoir-faire des populations locales qui ont créé un

produit exclusif et typique de ce terroir. L'« Aceto Balsamico di Modena » a su s'inscrire dans le tissu social et économique de son territoire en devenant la source de revenus de différents producteurs et en faisant partie intégrante de la tradition culinaire grâce à sa présence incontournable dans de nombreuses recettes régionales. Des festivals et des événements lui sont consacrés depuis de nombreuses années, dans la lignée des traditions ancestrales, véritables vitrines pour les producteurs locaux qui perpétuent ainsi les coutumes locales. Fort de sa spécificité et de sa particularité, l'« Aceto Balsamico di Modena » a acquis au fil du temps une notoriété et une réputation solides dans le monde entier, grâce auxquelles les consommateurs associent idéalement l'expérience du produit à l'excellence gastronomique du terroir de ces deux provinces de l'Émilie.

Article 7

Organisme de contrôle

Le contrôle du respect du cahier des charges se déroule conformément à l'article 37 du règlement (UE) 1151/2012.

L'organisme de contrôle chargé de vérifier le cahier des charges de production est :

CSQA Certificazioni S.r.l.

Via San Gaetano n. 74, 36016 Thiene (Vicence) - Italie

Tél. +39 04 45 31 30 11

Fax +39 04 45 31 30 70

csqa@csqa.it

Article 8

Désignation et présentation

La réussite du test analytique et sensoriel est une condition sine qua non pour la commercialisation du produit sous la dénomination visée à l'article premier.

Les récipients dans lesquels l'« Aceto Balsamico di Modena » est commercialisé doivent être en verre, en bois, en céramique ou en terre cuite, avec les contenances suivantes : 0,100 l ; 0,150 l ; 0,200 l ; 0,250 l ; 0,375 l ; 0,500 l ; 0,750 l ; 1 l ; 1,5 l ; 2 l ; 3 l ou 5 l, ou dans des récipients unidoses en verre, en matière plastique ou en matériaux composites, d'une contenance maximale de 25 ml, sur lesquels sont imprimées les mêmes mentions que sur les étiquettes des bouteilles. Les récipients en verre, en bois, en céramique ou en terre cuite d'une capacité d'au moins 5 litres ou des récipients en plastique d'une contenance d'au moins 2 litres sont toutefois autorisés si le produit est destiné à un usage professionnel.

Les récipients d'une capacité de 0,100 l, 0,150 l et 0,200 l n'ont pas de corps ni de forme sphérique et présentent un rapport entre la hauteur totale et la longueur du côté le plus long, ou le diamètre dans le cas d'une forme cylindrique, supérieur à 1,85.

La dénomination « Aceto Balsamico di Modena » doit être accompagnée sur l'emballage de

la mention « Indication Géographique Protégée » inscrite en caractères clairs et lisibles, en entier ou en abrégé, en italien et/ou dans la langue du pays de destination. À l'intérieur de la dénomination, le toponyme Modena présente des dimensions identiques ou au maximum trois fois supérieures à celles des termes « Aceto » et « Balsamico ». Le symbole de l'Union européenne associé à la dénomination IGP doit figurer sur l'étiquetage.

Il est interdit d'ajouter à la dénomination « Aceto Balsamico di Modena » tout adjectif qualificatif, y compris sous forme numérique, autre que ceux explicitement prévus par le présent cahier des charges, y compris les adjectifs « extra », « fine », « scelto », « selezionato », « riserva », « superiore », « classico » ou similaires.

Compte tenu de la composition du produit, l'utilisation sur l'étiquetage et dans la présentation du produit de la mention « sans caramel » et d'autres mentions similaires est interdite.

L'adjectif « invecchiato » (vieilli) peut être associé à la dénomination lorsque le vinaigre a fait l'objet d'un vieillissement d'au moins trois ans en barriques, en fûts ou dans d'autres récipients en bois. La mention « invecchiato » peut être accompagnée de l'indication de la durée minimale de vieillissement de trois ans. Lorsque le vieillissement est prolongé d'au moins deux ans en barriques, en fûts ou dans d'autres récipients en bois, le terme « Riserva » peut être ajouté à l'appellation, accompagné ou non de l'indication de la durée minimale de vieillissement de cinq ans.