

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
FOOD



CLASSE
CLASSE 1.8. ALTRI PRODOTTI DELL'ALLEGATO I DEL TRATTATO
(SPEZIE, ECC.)

DATA DI REGISTRAZIONE: 04 / 07 / 2009

DESCRIPTION

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è un condimento ricavato da mosti d'uva e aceto di vino, affinati in recipienti di legno pregiato per un periodo di tempo variabile. È prodotto nelle tipologie Aceto Balsamico di Modena IGP e Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato.

METODO DI PRODUZIONE

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è ottenuto dalla lavorazione dei mosti d'uva parzialmente fermentati, cotti e/o concentrati, provenienti esclusivamente da vitigni di Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni. Al mosto, in percentuale non inferiore al 20% della massa da avviare alla miscelazione aggiunto aceto di vino (10% minimo) e una parte di aceto vecchio di almeno 10 anni.

L'elaborazione dell'Aceto Balsamico di Modena IGP deve avvenire con il consueto metodo di acetificazione con l'utilizzo di colonie batteriche selezionate, oppure utilizzando il consolidato metodo di acetificazione lenta in superficie o lenta a truciolo, seguita da affinamento. In ogni caso, l'acetificazione e l'affinamento avvengono in recipienti di legno pregiato, quali, ad esempio, quercia, in particolare rovere, castagno, gelso e ginepro, nell'arco di un periodo che varia da un minimo di 60 giorni ad almeno tre anni per il prodotto "invecchiato".

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.

QUALIGEO



ASPETTO E SAPORE  GIS EUROPE&WORLD

L'Aceto Balsamico di Modena IGP si distingue per l'aspetto limpido e brillante e per il profumo delicato, persistente, di gradevole e armonica acidità. Il colore è bruno intenso e l'odore è leggermente acetico con eventuali note legnose. Il sapore è agrodolce ed equilibrato.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dell'Aceto Balsamico di Modena IGP ricade nelle province di Modena e Reggio Emilia, nella regione Emilia-Romagna.

STORIA

Le origini dell'Aceto Balsamico di Modena IGP sono riconducibili alla tradizione degli antichi Romani, i primi che iniziarono a cuocere il mosto d'uva per poterlo conservare e usarlo come bevanda corroborante e per insaporire e addolcire le pietanze. Un volume del 1556, intitolato La grassa, tramanda varie tipologie di aceto e differenti possibilità di impiego, tra cui è menzionata una varietà che sembra corrispondere a ciò che oggi definiamo "Balsamico". Lo sviluppo della tradizione dell'Aceto Balsamico si deve al trasferimento degli Estensi nel 1598. Ma è soltanto nel 1747, nei registri di cantina dei duchi d'Este, che per la prima volta appare l'aggettivo "Balsamico". Nel corso dei secoli fu definito "Balsamico" per le sue particolari doti terapeutiche. Dal XIX secolo l'Aceto Balsamico di Modena comincia a essere apprezzato e conosciuto anche a livello internazionale: è infatti protagonista nelle più importanti manifestazioni espositive dell'epoca.

GASTRONOMIA

Per una corretta conservazione, l'Aceto Balsamico di Modena IGP va mantenuto in un recipiente di vetro, avendo l'accortezza di chiuderlo accuratamente dopo l'uso e di tenerlo lontano da sostanze che emanano odori particolarmente intensi. L'estrema versatilità di questo prodotto lo rende abbinabile con ogni sorta di pietanze. Grazie al suo retrogusto fragrante ed alla sua acidità aromatica si sposa bene con verdure cotte e crude, ma anche con carne e pesce, dolci e gelati. Ottimo l'abbinamento con i formaggi stagionati.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio tutto l'anno nelle tipologie: Aceto Balsamico di Modena IGP se l'invecchiamento è inferiore a tre anni; Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato se l'invecchiamento è superiore a tre anni. È commercializzato in contenitori di vetro, legno, ceramica o terracotta, delle capacità di: 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 2 l; 3 l; 5 l; oppure in bustine monodose di plastica o di materiali composti, di capacità massima di 25 ml. I recipienti di capacità superiore a 2 l e 5 l, in plastica, sono autorizzati solo se il prodotto è destinato ad uso professionale.

NOTA DISTINTIVA

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è frutto della tradizione e delle competenze che nel corso dei secoli, in stretto legame con il territorio, hanno portato al concepimento e all'affinamento della sua ricetta. L'invecchiamento in botti di legno pregiato contribuisce a determinare le particolari note aromatiche del prodotto.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO TUTELA ACETO
BALSAMICO DI MODENA

ORGANISMO DI CONTROLLO



YOUR QUALITIES OUR VALUE
CSQA CERTIFICAZIONI S.R.L.
VIA S. GAETANO, 74
TEL: +39 0445 313011
CSQA@CSQA.IT
WWW.CSQA.IT

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



VIA GANACETO, 113
 41121 MODENA (MO)
 TEL: +39 059 208621
 INFO@CONSORZIOMBALSAMICO.IT
 WWW.CONSORZIOMBALSAMICO.IT

GIS EUROPE&WORLD

ECONOMIC INDICATORS

	OPERATORI 284
	PRODUZIONE (KG) 95,147,171
	FATTURATO (MLN €) 381
	SUPERFICIE RIVENDICATA (HA) -

DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	95,147,171	381	875
2015	93,268,441	373	858
2014	97,536,596	390	897
2013	86,701,448	347	798
2012	91,003,701	364	837
2011	73,444,652	256	372



2010	68,662,821	239	302
2009	12,476,661	28	45
2008			
2007			
2006			



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
FONDAZIONE QUALIVITA



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.