CAMERA DEI DEPUTATI N. 6640

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

ALOI, LOSURDO, MORSELLI

Norme per la tutela dell'aceto balsamico di Modena

Presentata il 14 dicembre 1999

ONOREVOLI COLLEGHI ! — Nell'ambito di un assetto che vede, giustamente, tutelati alcuni prodotti in ragione della loro specificità alimentare, botanica o di altra natura, sembra opportuno e necessario assicurare analoga protezione all'aceto balsamico di Modena. Questo tipo di aceto ricava la propria tutela da una normativa risalente al 3 dicembre 1965 e, precisamente, ad un decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 306 del 9 dicembre 1965.

Appare, quindi, evidente la necessità di una disciplina che sia, contemporaneamente, rispettosa delle secolari radici di un prodotto nato nelle province di Modena e di Reggio Emilia ed attenta alla evoluzione normativa registratasi a livello nazionale e comunitario. Inoltre, vi è l'esigenza di proteggere l'autenticità dell'aceto balsamico di Modena da altri tipi di aceto, la cui inferiorità qualitativa rispetto al primo è desumibile anzitutto dal prezzo di vendita.

La presente proposta di legge è, quindi, indirizzata a tutelare non solo la fase produttiva, ma anche i consumatori, i quali saranno beneficiari di un aceto di indubbia qualità.

PROPOSTA DI LEGGE

—

ART. 1.

1. È conferita l'indicazione geografica di aceto balsamico di Modena all'aceto prodotto nelle province di Modena e di Reggio Emilia.

ART. 2.

1. Al fine di ottenere il riconoscimento di cui all'articolo 1, il prodotto deve essere composto, per almeno un terzo, di aceto di vino, aggiunto a mosti d'uva cotti, unito ad una parte di aceto balsamico di Modena con un minimo di dieci anni di invecchiamento.

2. L'intera lavorazione deve essere rispettosa della tradizionale procedura richiesta per l'aceto balsamico di Modena, delle condizioni climatiche dell'area di cui all'articolo 1, nonché del metodo di lavorazione a truciolo o con l'acidificazione lenta.

ART. 3.

1. L'aceto balsamico di Modena deve presentare le seguenti caratteristiche:

a) colore bruno;

b) odore intenso e delicato;

c) sapore agrodolce;

d) acidità totale minima del 6 per cento.

ART. 4.

1. L'imbottigliamento dell'aceto balsamico di Modena deve avvenire nelle province di Modena e di Reggio Emilia od in altro territorio, ferma restando la condi-

zione del luogo di produzione di cui all'articolo 1.

ART. 5.

1. È fatto divieto per la denominazione dell'aceto balsamico di Modena dell'uso di espressioni quali « extra », « superiori » e simili.

2. Per la denominazione dell'aceto balsamico di Modena è possibile indicare la sola espressione « invecchiato per (...) anni ».

DDL13-6640
Lire 500