

## Sinottico delle caratteristiche dei "prodotti balsamici"

Da un punto di vista legale, sia l'aceto balsamico tradizionale che quello "industriale" sono classificati come "Aceti diversi dagli aceti di vino", ma mentre il primo necessita di un invecchiamento minimo di 12/25 anni, il secondo richiede un invecchiamento di tre anni solo per la dicitura "invecchiato". Il "tradizionale" è l'unico condimento esistente al mondo partendo solamente dalla cottura del mosto d'uva, senza l'aggiunta di alcuna sostanza ulteriore, mentre l'Aceto Balsamico non tradizionale prevede al suo interno un concentrato di mosto, aceto di vino e caramello.

	Aceto Balsamico Tradizionale (di Modena o di Reggio Emilia) DOP	Aceto Balsamico di Modena IGP	Altri condimenti balsamici
<b>PRODUZIONE</b>			
Materie prime	Mosto cotto d'uva, vendemmiata nelle province di Modena e Reggio Emilia da coltivatori certificati	Mosti d'uva concentrati e solfitati, aceto di vino e caramello (max 2% vol.). La tipologia di uve utilizzabili è fissata per legge, ma le viti possono crescere anche al di fuori delle Province di Modena e Reggio	A seconda delle ricette possono contenere mosti concentrati, ma spesso vengono aggiunti addensanti come amido (modificato o nativo), sciroppo di glucosio o fruttosio, pectina, gomma di guar, xantano, semi di carruba ecc...
Tecnica produttiva	Fermentazione alcolica degli zuccheri, ossidazione acetica, periodo di invecchiamento dentro una serie di contenitori di legno, procedura di rinalzo degli stessi durante gli anni, prelievo annuale ed imbottigliamento. L'intera procedura è generalmente gestita su piccole produzioni	Mix di materie prime, maturazione facoltativa in barili singoli, imbottigliamento. L'intera procedura è generalmente gestita su scala industriale	Mix di materie prime e confezionamento. La procedura è gestita su scala industriale
Invecchiamento di legge	Il tempo di permanenza del prodotto all'interno della batteria di barili è regolato dalla procedura di prelievi e rinalzi. Il tempo di invecchiamento minimo non è inferiore ai 12 anni	L'invecchiamento minimo non è inferiore ai 60 giorni, 3 anni per la dicitura "invecchiato"	Non vi sono limiti minimi di invecchiamento
<b>PRESENTAZIONE</b>			
Imbottigliamento	Il prodotto è sigillato all'interno di bottigliette di vetro brevettate da 100 ml	Il prodotto è sigillato all'interno di varie tipologie di bottiglie di vetro (minimo 250 ml di capacità) o monodose in plastica (25 ml massimo)	Il prodotto è contenuto all'interno di varie tipologie di confezionamento e di differenti capacità
Prezzi	38 - 239 Euro	2 - 65 Euro	4 - 350 Euro
<b>CARATTERISTICHE</b>			
Densità minima	ABTM 1,24 g/ml - ABTRE 1,20 g/ml. La densità relativamente alta è il risultato dell'evaporazione dell'acqua durante il periodo di invecchiamento	1,06 g/ml. Valori più alti di densità dipendono dal grado di concentrazione del mosto d'uva	Non richiesta. Valori più alti di densità sono possibili in funzione della ricetta
Acidità minima sul totale	ABTM 4,5g/100g - ABTRE 5g/100g di acido acetico equivalente. L'acido acetico è biologicamente prodotto nei primi passaggi della procedura, e poi viene concentrato dall'invecchiamento	6g/100g di acido acetico equivalente. L'acido acetico proviene dagli ingredienti di partenza	Non richiesta
Colore	Bruno intenso, limpido e brillante. Il colore è determinato dalla reazione di brunitura non enzimatica degli zuccheri durante la cottura del mosto d'uva, che in seguito progredisce per concentrazione durante l'invecchiamento	Bruno intenso, limpido e brillante. Il colore bruno è ottenuto con l'aggiunta di caramello (E150d)	Bruno intenso, limpido e brillante. Il colore bruno è ottenuto con l'aggiunta di caramello (E150d)
Viscosità	La viscosità dell'Aceto balsamico tradizionale è influenzata principalmente dalla quantità di melanoidi alto peso molecolare, una classe eterogenea di biopolimeri che si formano e si accumulano durante il processo di invecchiamento	La viscosità è più bassa rispetto all'ABT, nonostante l'aggiunta di caramello	Le proprietà del fluido sono spesso simili all'ABT, ma originate dall'aggiunta di addensanti
Valutazione sensoriale	È un pre-requisito per la messa in commercio. Il gruppo di giudici sono assaggiatori addestrati da lungo tempo, anche se le procedure sensoriali non sono standardizzati, portando così spesso a punteggi non riproducibili	Non richiesta	Non richiesta