



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE AGRESTO DI MELE DI VIGNOLA

Art. 1 Denominazione

Il prodotto *Agresto di mele di Vignola* risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Destinatario del marchio

La Camera di commercio di Modena concede l'uso del marchio ai richiedenti le cui attività rispondano alle finalità del presente regolamento e che siano conformi alle leggi comunitarie nazionali e regionali in materie sanitarie, nonché alle leggi specifiche del settore di attività.

Art. 3 Materia prima

L'*Agresto di mele di Vignola* deve essere ottenuto da succo di mela delle varietà locali. Si utilizzano per le loro caratteristiche organolettiche prevalentemente (per almeno il 50%) le varietà: Golden, Star, Gala, Lavine. Il succo si ottiene dalla grattatura e torchiatura delle mele.

Art. 4 Zona di produzione

Per le loro caratteristiche di profumi e di aromi, le mele destinate alla produzione dell'*Agresto di mele di Vignola* devono essere reperite nel territorio della provincia di Modena.

Art. 5 Metodo d'elaborazione

Per la produzione dell'*Agresto di mele di Vignola* occorrono due prodotti:

- 1) FORTE DI MELA (massimo 50%)
- 2) SUCCO COTTO DI MELA

Per l'avviamento di una batteria dell'*Agresto di mele di Vignola* occorre miscelare il forte di mela (1) con il Succo Cotto (2).

1) Il Forte di mela deve essere prodotto esclusivamente da succo di mela cotto sottoposto alla fermentazione e acetificazione naturale. Per avviare l'acetificazione è consentito l'innesto di colonie di acetobatteri derivanti da colture di forte di mela (madri).

2) Il succo destinato alla produzione dell'*Agresto di mele di Vignola* deve essere sottoposto a cottura atmosferica, in caldaie di rame o acciaio aperte, a fuoco diretto.

3) La cottura del succo dopo la schiumatura, operazione da effettuarsi al raggiungimento dei 95° gradi celsius, deve essere di almeno 1 ora, per essere già considerato succo cotto.

4) La concentrazione può essere portata fino a 36 gradi BRIX oppure 30 gradi BABO.

Per la produzione dell'*Agresto di mele di Vignola* il succo cotto deve essere sottoposto a DUE fasi (fermentazione alcolica e acetificazione) che avvengono grazie all'azione dei lieviti naturali (trasformando gli zuccheri in alcool) e degli acetobatteri (trasformando l'alcool in acido acetico) senza addizione di altre sostanze.

Per facilitare l'acetificazione e il controllo ideale dell'acidità, è consentito l'uso di colonie di acetobatteri, chiamate anche madri o forte di mela.

La produzione dell'*Agresto di mele di Vignola* avviene in locali denominati acetaie che devono avere caratteristiche indispensabili. Pavimenti lavabili, pareti intonacate o stuccate, zanzariere alle finestre e ai lucernai, possibilità di acqua corrente. Devono inoltre essere collocate in locali dalle caratteristiche climatiche indispensabili: variazioni naturali di temperatura stagionali, che si registrano nella provincia di Modena (caldo in estate per la concentrazione e la maturazione, freddo in inverno per la sedimentazione dei fittumi). Per fattori di opportunità climatiche, ottimali al raggiungimento della qualità del prodotto è obbligatorio quindi che le acetaie per la produzione, maturazione, invecchiamento e imbottigliamento dell'*Agresto di mele di Vignola* debbano essere locate esclusivamente all'interno della provincia di Modena.

L'*Agresto di mele di Vignola* deve essere prodotto esclusivamente in barili di legno. Ogni barile deve essere realizzato con uno o più tipi di legni, le varietà di legno che possono essere utilizzate sono: rovere, castagno, acacia, frassino, gelso, ciliegio e ginepro.

Art. 6 Caratteristiche del prodotto per il consumo

Prodotto 1

L'*Agresto di mele di Vignola* all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- densità: da una sciropposità apprezzabile ad una densità consistente;
- limpidezza: limpido;
- colore: bruno scuro carico e lucente;

- profumo: persistente con una gradevole armonia fruttata, bene amalgamata con profumi balsamici;
- acidità: buona equilibrata non inferiore a 5 gradi acetici (gr/ml);
- densità: non inferiore a un peso specifico di 1200 grammi litro = 1,2 kilogrammi litro;
- sapore: dolce con leggero sentore di vari legni, in una equilibrata armonia che lo rendono vellutato, intenso e persistente.

Prodotto 2 (invecchiato)

Agresto di mele di Vignola invecchiato: con le stesse caratteristiche organolettiche del prodotto 1, ma con una acidità non inferiore a 6 gradi acetici sul volume (gr/ml);

- densità: non inferiore a un peso specifico di 1300 grammi litro = 1,3 kilogrammi litro;
- sapore: dolce, consistente, con un'equilibrata armonia che lo rendono vellutato, intenso e persistente.

Art. 7 Composizione delle batterie e relativi travasi.

Prodotto 1

Il prodotto deve provenire da batterie di almeno 5 botti di cui la piccola non inferiore a 10 litri, avviata da almeno 12 mesi. E' consentito un prelievo annuo massimo di prodotto pari al 50% della capacità della batteria.

Prodotto 2 (invecchiato)

Il prodotto deve provenire da batterie di almeno 5 botti di cui la piccola non inferiore a 10 litri, avviata da almeno 6 anni. E' consentito un prelievo annuo massimo di prodotto pari al 40% della capacità della batteria.

Art. 8 Caratteristiche al commercio

La bottiglia in cui viene confezionato il prodotto deve essere in grado di conservare la qualità del prodotto e deve rispondere alle misure e caratteristiche tecniche scelte dal produttore e deve essere di vetro comune trasparente. Capacità della bottiglia da cl 10 e cl 25.

Art. 9 Imbottigliamento

L'imbottigliamento è effettuato da soggetti autorizzati dall'Autorità competente.

Art. 10 Designazione e presentazione

La designazione in etichetta della denominazione "*Agresto di mele di Vignola*" deve essere fatta in caratteri indelebili, della stessa dimensione e colorimetria, sufficientemente grandi e chiari da essere distinti da ogni altra indicazione in etichetta.

Eventuali indicazioni al consumatore relative alla modalità di elaborazione ed alla collocazione gastronomica del prodotto devono figurare in una contro etichetta a pendaglio o in una parte nettamente separata dall'etichetta principale apposta sulla bottiglia in modo tale da non indurre il consumatore in errore sulla metodologia di produzione, sul periodo di invecchiamento o qualsiasi altra peculiarità del prodotto.

Le norme di designazione di presentazione, di cui al presente articolo, non sono sostitutive da quelle previste dalle norme comunitarie e nazionali di etichettatura dei prodotti alimentari.

Art. 11 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome *Agresto di mele di Vignola*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in una figura costituita da un "cerchio" composto di due parti principali: in alto una sorta di "M" bombata di colore blu, in basso un semicerchio di colore oro. Su quest'ultimo è iscritta, in negativo (bianco su oro), la dicitura "Camera di Commercio di Modena": in carattere "Times", corpo 3,2 e tutto maiuscolo. Al di sotto della "M" nella parte alta del marchio è presente una riproduzione stilizzata del rosone del Duomo di Modena, di colore oro, che occupa tutta la metà superiore del cerchio. Al centro e nella metà inferiore del marchio si sviluppa, in positivo (blu su bianco), la dicitura "Tradizione e sapori di Modena": in carattere "Times", corpo 5,2 e tutto maiuscolo.

Sotto al marchio è presente la dicitura "*Agresto di mele di Vignola*" cui il marchio fa da "ombrello". E' in positivo (blu su bianco), in carattere "Helvetica", tutto maiuscolo, in corpo 9,3.

I valori relativi al corpo dei caratteri sopra citati fanno riferimento al marchio formato-base: 3 cm di base.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.



I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:

BLU – Pantone 303c

ORO – Pantone 871c

Agresto di mele di Vignola

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione *Agresto di mele di Vignola* è intraducibile.

Art. 12 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 13.

Art. 13 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Modena o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa.