

CAMERA DEI DEPUTATI ^{N. 1906-B}

PROPOSTA DI LEGGE

**APPROVATA DALLA XI COMMISSIONE PERMANENTE
DELLA CAMERA DEI DEPUTATI (AGRICOLTURA E FORESTE)**

nella seduta del 9 ottobre 1985

**MODIFICATA DALLA IX COMMISSIONE PERMANENTE
DEL SENATO DELLA REPUBBLICA (AGRICOLTURA)**

nella seduta del 23 gennaio 1986 (Stampato n. 1532)

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**MORA, PELLIZZARI, ZAMPIERI, ZUECH, MENEGHETTI, BAMBI, CAM-
PAGNOLI, RABINO, BERSELLI, FERRARI GIORGIO, ZARRO, BRUNI, ZAM-
BON, MONGIELLO, POTÌ, MUNDO, IANNI, BINELLI, COCCO, BELLINI,
BARZANTI, ANTONELLIS, ZOPPETTI, TOMA, BONCOMPAGNI, PATUELLI**

Riconoscimento dell'aceto balsamico tradizionale
di Modena o di Reggio Emilia

*Trasmessa dal Presidente del Senato della Repubblica alla Presidenza della Camera
il 29 gennaio 1986*

TESTO

APPROVATO DALLA XI COMMISSIONE
PERMANENTE DELLA CAMERA DEI DEPUTATI

**Riconoscimento dell'aceto balsamico
tradizionale di Modena**

ART. 1.

L'aceto balsamico tradizionale di Mo-
dena è un condimento invecchiato, otte-
nuto dal mosto, cotto a fuoco diretto, di
uve prodotte da uno o più tra i vitigni
Trebbiano, Occhio di gatto, Spergola,
Berzemino e Lambruschi, coltivati nella

TESTO

APPROVATO DALLA IX COMMISSIONE
PERMANENTE DEL SENATO DELLA REPUBBLICA

**Riconoscimento dell'aceto balsamico
tradizionale di Modena o di Reggio Emilia**

ART. 1.

L'aceto balsamico tradizionale di Mo-
dena o di Reggio Emilia è un condimento
invecchiato, ottenuto dal mosto, cotto a
fuoco diretto, di uve prodotte da uno o
più tra i vitigni Trebbiano, Occhio di
gatto, Spergola, Berzemino e Lambruschi,

provincia di Modena e nei comuni limitrofi della provincia di Reggio Emilia, senza addizione di altre sostanze.

È consentito l'eventuale innesto iniziale di colonie batteriche acetiche dette « madri ».

L'invecchiamento deve avere una durata non inferiore a dodici anni e deve aver luogo in una delle zone di cui al precedente primo comma.

ART. 2.

La lettera *f*) del primo comma dell'articolo 5 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, è sostituita dalla seguente:

« *f*) la concentrazione a riscaldamento diretto del mosto o del mosto muto, per la preparazione del mosto cotto, limitatamente agli stabilimenti che producono vino marsala nella zona delimitata dalle vigenti disposizioni, nonché agli stabilimenti che producono mosto per l'aceto balsamico tradizionale di Modena; ».

ART. 3.

Chiunque violi le disposizioni della presente legge e del decreto ministeriale di cui al successivo articolo 4 è soggetto ad una sanzione amministrativa da lire 200.000 a lire 2.000.000.

ART. 4.

La produzione, l'affinamento, l'invecchiamento e la commercializzazione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena sono disciplinati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, da emanarsi entro tre mesi dalla data dell'entrata in vigore della presente legge.

Con lo stesso decreto sono disciplinate anche le modalità del controllo sull'osservanza delle disposizioni di cui alla presente legge ed al relativo disciplinare.

coltivati nelle province di Modena e di Reggio Emilia, senza addizione di altre sostanze.

Identico.

Identico.

ART. 2.

Identico.

« *f*) la concentrazione a riscaldamento diretto del mosto o del mosto muto, per la preparazione del mosto cotto, limitatamente agli stabilimenti che producono vino marsala nella zona delimitata dalle vigenti disposizioni, nonché agli stabilimenti che producono mosto per l'aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia; ».

ART. 3.

Chiunque violi le disposizioni della presente legge e del decreto ministeriale di cui al successivo articolo 4 è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma di denaro da lire 200.000 a lire 2.000.000.

ART. 4.

La produzione, l'affinamento, l'invecchiamento e la commercializzazione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia sono disciplinati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, da emanarsi entro tre mesi dalla data dell'entrata in vigore della presente legge.

Identico.