

Possono inoltre essere utilizzati contenitori monodose in vetro bianco trasparente, con capacità da ml 5 a ml 10, forma, caratteristiche, modalità di confezionamento e sigillatura libere, salvo quanto stabilito all'art. 8.

L'operazione di imbottigliamento viene effettuata alla presenza dell'OdC, che accerta l'integrità del sigillo sul recipiente della partita presentata. I contenitori, una volta riempiti, sono tappati; il tappo viene legato con spago; spago e tappo sono coperti con la ceralacca, sulla quale verrà impresso un sigillo riportante gli acronimi ABTRE - DOP e un simbolo che permetta di classificare il prodotto secondo le categorie di cui all'art. 6.

I contenitori vengono poi consegnati al produttore, insieme al corrispondente numero di bollini adesivi. Questi riporteranno una numerazione progressiva che consentirà la tracciabilità del prodotto.

Art. 8.

Designazione e presentazione

Il prodotto idoneo viene contraddistinto sulla base della classificazione attribuita in seguito alle analisi sensoriali descritta all'art. 6. Sulla bottiglietta deve essere applicato un bollino colorato, rispettivamente «bollino aragosta» nel caso «a»); «bollino argento» nel caso «b»); «bollino oro» nel caso «c»).

I bollini sopracitati devono essere conformi alla seguente descrizione e devono essere numerati progressivamente come indicato all'art. 7.

Il bollino ha le dimensioni di mm 40 di larghezza e 21 di altezza per le bottigliette da 100 e 250 ml, e mm 30 di larghezza × 16 di altezza, con riduzione proporzionale dei caratteri, per le altre capacità. La forma rettangolare, resa concava negli angoli, riporta le parole «ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA» con carattere Bodoni std maiuscolo - corpo carattere 9, «Denominazione di origine protetta» in carattere Bodoni book italic std - corpo carattere 8, le indicazioni delle serie con la numerazione progressiva identificativa della partita imbottigliata, composta da non meno di 6 cifre, distinte a seconda delle caratteristiche qualitative del prodotto. I bollini color aragosta riportano l'indicazione «serie Aragosta N. ...», i bollini argento quella «serie Argento n. ...», e i bollini oro quella «serie Oro N. ...». La stampa, di colore nero uguale per tutti i bollini, avverrà rispettivamente su carta di colore aragosta Pantone 1505 c per il bollino Aragosta, su carta argentata per il bollino Argento, e su carta dorata (non giallo satinato) per il bollino Oro.



La designazione in etichetta e/o pendaglio della denominazione di cui all'art. 1 deve essere fatta in caratteri chiari, indelebili e della stessa dimensione e colorimetria e sufficientemente grandi da essere distinti da ogni altra indicazione che compare in etichetta.

La designazione della denominazione di cui all'art. 1 deve essere immediatamente seguita dalla dizione «Denominazione di origine protetta» scritta per esteso ed in caratteri di dimensione non inferiore a 3/4 di quelli utilizzati per la designazione della denominazione.

In etichetta e/o pendaglio potrà, altresì, comparire anche per esteso e nella lingua del Paese di destinazione la sigla comunitaria «Denominazione di origine protetta» o «D.O.P.».

La locuzione «tradizionale» può essere ripetuta in etichetta nel medesimo campo visivo in cui è indicata la denominazione in caratteri non superiori al triplo di quelli utilizzati per indicare la denominazione.

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella espressamente prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva», «superiore», «classico» e similari.

È vietato per l'«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» indicare ogni riferimento all'annata di produzione; è consentita la citazione «extra vecchio» per il prodotto che abbia avuto un invecchiamento non inferiore a 25 anni e una valutazione di relativa idoneità chimica e sensoriale in conformità alle indicazioni sopra descritte.

Le etichette e/o pendagli applicate dai produttori possono riportare indicazioni o raffigurazioni che non abbiano significato laudativo o siano tali — per colore, forma o altre caratteristiche — da confondere o trarre in inganno il consumatore su una qualità particolare, sulla metodologia di produzione, sulla classificazione, o sul reale invecchiamento del prodotto.

Eventuali indicazioni al consumatore relative alla modalità di elaborazione ed alla collocazione gastronomica del prodotto devono figurare in una controetichetta e/o pendaglio in una parte nettamente separata dall'etichetta principale.

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

Ciascun contenitore monodose deve essere inserito in una confezione sigillata in modo che non possa essere riutilizzata dopo l'apertura, e tale da permettere l'apposizione di tutti gli elementi della designazione e presentazione precedentemente indicati.

Art. 9.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del regolamento (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'organismo di controllo suolo e salute, via Paolo Borsellino n. 12/B - 61032 Fano (Pesaro-Urbino), tel./ fax +39 0721 860543, e-mail: info@suoloesalute.it

13A10520

LOREDANA COLECCHIA, *redattore*

DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2014-GU1-03) Roma, 2014 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

