

# Aceto, il Ministero guarda l'etichetta

## *Tracciabilità delle materie prime contro i tarocchi: da Roma si pensa a linee guida con l'ok dei Consorzi*

Il Ministero delle Politiche Agricole sta pensando di introdurre norme più rigide per l'etichettatura delle bottiglie di aceto balsamico allo scopo di valorizzare il prodotto e contrastare le attività di contraffazione. E' questa una delle più importanti novità emerse, lo scorso martedì, in occasione del convegno *Autentico Balsamico: moderna ricerca per un prodotto antico*, organizzato a Roma, nella sala Cavour del Ministero, dai tre Consorzi di tutela del cosiddetto oro nero di Modena (e cioè, Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia).

Il dicastero da tempo è impegnato al fianco dei tre consorzi in un progetto che punta ad arrivare alla tracciabilità delle materie prime del-

l'aceto. «La costruzione e la difesa dei nostri marchi passa attraverso una robusta conoscenza scientifica e tecnologica: più differenziamo le analisi e rafforziamo la capacità di discernere da dove viene un prodotto, più diamo forza al brand», ha os-

**IL DICASTERO**  
**«La difesa dei marchi**  
**passa da una robusta**  
**conoscenza scientifica**  
**e tecnologica»**

servato nel corso del convegno Stefano Vaccari, della direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del Ministero.

E, «tra le priorità del Ministero», ha sottolineato lo stesso Vaccari, vi è «la messa a punto di linee guida per l'eti-

chettatura, da cui dovranno emergere positivamente gli sforzi dei singoli consorzi e dei produttori, a scapito di quanti invece inseriscono termini in etichetta non conformi alla normativa». L'aceto balsamico, infatti, come è stato ricordato nel corso del convegno, pur costituendo meno del 5% del volume di affari dell'intero comparto agroalimentare italiano, è quello che attira la maggiore attenzione dei tarocchi, e che è maggiormente soggetto a contraffazioni. «Il sistema delle sanzioni e dei controlli per prevenire pratiche scorrette - ha osservato Cesare Mazzetti, presidente della Fondazione Qualivita - deve essere discusso in primis all'interno dei consorzi perché possano essere condivise realmente da tutti gli operatori, ma è nelle istituzioni che si deve agire, anche con interventi normativi, per prevenire questo tipo di illeciti».



Nel 2012, in Italia, sono stati prodotti oltre 90 milioni di litri di Aceto Balsamico, per un fatturato di 433 milioni di euro

