

摩德纳香醋技术规范

一、地理标志名称

中文名称：摩德纳香醋。

原文名称：Aceto balsamico di Modena。

二、产品类别

其他产品——调味品。

三、申请人

申请人名称：

1. 摩德纳香醋联盟联合公司
2. 摩德纳香醋认证生产联盟
3. 摩德纳香醋独立生产者委员会

地址：c/o C.C.I.A.A., Via Ganaceto 134, I-41100 Modena, Italia

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于2009年7月4日获得欧洲联盟委员会注册为受保护的地理标志（PGI）。

五、产品描述

（一）理化指标

1. 20°C时，精加工产品的密度不低于1.06。
2. 实际酒精强度按体积计算不超过1.5%vol。
3. 总酸度不低于6%。
4. 总硫酸酐不高于100mg/L。
5. 灰质不低于2.5‰。

6. 干提取物净含量不低于30g/L。

7. 还原糖不低于110g/L。

(二) 感官特征

1. 清澈度：干净、明亮；

2. 颜色：深棕色；

3. 芳香：持久、清香、带有木质气息的淡淡酸味；

4. 口感：苦中带甜，口感均衡。

摩德纳香醋是从部分发酵、煮沸或浓缩后的葡萄原浆中获得，并加入了至少陈酿十年老醋以及至少10%由葡萄酒酸化形成的醋。煮沸及浓缩的葡萄原浆按体积算必须不低于生产中的20%vol。初始原浆浓缩后在20°C下的密度需升至1.240。

(三) 葡萄原浆

为了保证摩德纳香醋获得第二条所述特征，葡萄原浆必须产自以下葡萄品种：兰布鲁斯科（Lambrusco）、桑乔维斯（Sangiovese）、扎比安奴（Trebiano）、阿尔巴那（Albana）、安切罗塔（Ancellotta）、佛尔塔那（Fortana）以及蒙图尼（Montuni），且必须拥有下列特征：

1. 最低总酸度：8g/kg（仅限于煮沸以及浓缩原浆）。

2. 最低干提取物含量：55g/kg（仅限于煮沸以及浓缩原浆）。

3. 允许加入最多2%vol（以体积计算）的成品焦糖用于稳定颜色。不可添加其他任何物质。

摩德纳香醋的生产必须遵循常规酸化方法，使用精选菌株或使用已被大众接受的木条慢酸化，然后进行精炼。在任何情况下，酸化和精炼应在高质量木质容器中进行，例如在无梗花栎、栗木、

橡木、桑木或刺柏，自原材料准备就绪之日起需经过至少60天。

装有可直接食用的摩德纳香醋的容器必须为玻璃、木质、瓷或陶土材质，容量如下：0.25L、0.50L、0.75L、1L、2L、3L、5L，单次使用小包的最大容量为25ml，材质可为塑料或合成材料且说明字样需与瓶装标签一致。

下列生产过程必须在原产地地理区域内进行：原材料收集、处理、精炼及木质容器内陈酿。

六、地理区域的简要界定

意大利摩德纳及雷焦·艾米利亚省。

七、与地理区域的联系

摩德纳香醋在意大利及国际市场上享有非常高的声誉，在网络、出版物及媒体的许多食谱和文献中广泛使用。这种声誉能帮助消费者立刻识别产品的唯一性，并鉴定该产品。

摩德纳香醋长期以来代表着摩德纳的历史和文化，其世界声望不可否认。产品与当地人民的工艺、传统和知识密切相关，创造出了这一独一无二的地方产品。摩德纳香醋已经成为当地社会经济生产中的一部分，是许多经营者的收入来源也是饮食传统中的组成部分之一，在区域饮食中扮演着数不尽的关键角色。多年来，由于悠久的传统，人民一直在举办专门的节日和活动。当地生产商的参加是一次产品比拼的机会，也使当地的工艺方法得以延续。作为一种特殊的产品，摩德纳香醋多年来已建立了自己的声誉，赢得了全世界的赞誉，消费者也将艾米利亚—罗马涅的两个省份的品质饮食形象与“经验”产品完美的联系在了一起。

八、标签的具体规则

包装必须含有指定名称“摩德纳香醋”（Aceto Balsamico di Modena）以及“受保护的地理标志”（Indicazione Geografica Protetta）字样的意大利语和 / 或目的地国家语言的全称或简称。可以只出现“陈酿”（invecchiato）字样但不可以有任何其他添加词汇，用于说明产品老化期于在木桶、圆木桶或其它木制容器中不少于三年。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

CSQA质量认证中心。