

# Aceto Balsamico di Modena IGP "autentico all'origine"



*La nuova strategia del Consorzio per la tutela internazionale del prodotto e per una corretta informazione al consumatore*

## Comunicazione, tutela e miglioramento dei controlli per aumentare la qualità del prodotto

*a cura di Marzia Morganti Tempestini*

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è una delle 295 Indicazioni Geografiche italiane riconosciute all'interno del sistema comunitario istituito per garantire e tutelare tanto i produttori quanto i consumatori di tutta Europa. La caratteristica principale dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, come di tutte le altre DOP e IGP, è la limitazione geografica dell'area di produzione. Infatti, deve avvenire interamente nel territorio di origine, per mano di soggetti aderenti al sistema e operanti all'interno delle regole previste dal disciplinare produttivo e dal sistema di controllo e certificazione. La gestione dell'intero "sistema" è delegata a un Consorzio di tutela, costituito dai produttori e dagli altri componenti della filiera, che insieme decidono e applicano strategie, azioni di promozione e di tutela, affinché possano giungere al consumatore informazioni certe, chiare e complete.

Per l'Aceto Balsamico di Modena IGP, la partita si gioca in particolare su tre asset: comunicazione, tutela e controlli sempre più efficaci. A spiegarli è il direttore generale del Consorzio, Federico Desimoni.

### ***In che modo il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP comunica con il consumatore?***

La nostra mission è tutelare la denominazione per poter trasmettere efficacemente i valori, la cultura e la tradizione dell'Aceto Balsamico di Modena IGP offrendo al consumatore la possibilità di una conoscenza più approfondita in grado di accrescerne la consapevolezza e quindi il coinvolgimento e, in questo modo, renderlo protagonista, non solo delle proprie scelte, ma anche dell'orientamento dei trend di mercato. Per questo motivo è importante utilizzare strategie e modalità comunicative in grado di raggiungere il consumatore in modo immediato e diretto attraverso azioni di promozione, eventi, degustazioni, campagne promozionali, coinvolgimento nell'attività social, visite sul territorio, proposte interattive. A questo livello è però importante promuovere anche azioni di informazione specifiche legate all'etichettatura del prodotto che rappresenta la prima modalità di presentazione dello stesso per veicolare

l'importanza della denominazione e del simbolo comunitario dei prodotti IGP che oggi rappresenta l'elemento visivo di riconoscimento per eccellenza.

### ***Su quali elementi in particolare si basa la comunicazione del vostro Consorzio?***

I due concetti che abbiamo eletto come riferimenti principali della nostra strategia di comunicazione sono quelli di autenticità e di origine. Partendo da questi due driver, che a nostro avviso sintetizzano il cuore delle DOP e delle IGP, abbiamo creato il *claim*, "autentico all'origine" che in diversi modi sta caratterizzando la nostra comunicazione. Un *claim* che viene accompagnato ed esplicitato da altri tre concetti fortemente evocativi e significativi: gusto, tutela e garanzia. A sottolineare, il primo l'importanza della componente qualitativa intrinseca del prodotto, l'elemento edonistico e di piacevolezza che i produttori sono in grado di offrire. Il secondo, "tutela", i valori di eticità e legalità perseguiti dal Consorzio (che non a caso si chiama Consorzio di tutela) ed il terzo, "garanzia", la relazione di fiducia che il sistema di controllo e vigilanza vuole instaurare con il consumatore offrendogli quelle certezze che giustamente cerca in un prodotto di qualità.



*Federico Desimoni,  
direttore del Consorzio  
Tutela Aceto  
Balsamico di Modena*

***In termini di tutela, il lavoro del Consorzio si rivolge sia ai consumatori, vigilando sulle contraffazioni e aiutandolo a compiere una scelta ragionata, sia ai produttori, per proteggerne il lavoro. Che strumenti legali avete in mano per farlo?***

Come abbiamo già anticipato, il Consorzio nasce per tutelare il consumatore a tutti i livelli e la normativa europea già ci aiuta molto in questo. Proprio utilizzando gli strumenti offerti dalla normativa comunitaria e nazionale, il Consorzio, oltre a svolgere una costante azione di vigilanza e di monitoraggio commerciale, ha avviato negli anni numerose procedure amministrative e contenziosi legali a livello civile, sia in Italia che in altri Stati membri. E proprio al-

cune settimane fa è giunta la notizia dell'avvio di una procedura presso la Corte di Giustizia dell'Unione Europea. Nel frattempo, le iniziative consortili coprono anche altre aree come ad esempio il progetto, ancora agli inizi, di identificazione con sigilli di sicurezza delle bottiglie di Aceto Balsamico di Modena IGP. A livello internazionale, siamo fortemente favorevoli alle iniziative multilaterali e bilaterali; negli ultimi anni, infatti, i numerosi accordi bilaterali siglati dall'UE hanno portato risultati molto positivi dal punto di vista della tutela.

***L'Aceto Balsamico di Modena IGP è tra i prodotti più imitati al mondo e ciò mette il Consorzio nella posizione di dover intensificare ulteriormente i già severi***

***controlli per garantire la qualità del prodotto. Cosa state facendo a tal proposito?***

Il Consorzio è competente per lo svolgimento di controlli aventi una matrice di vigilanza sulla fase commerciale; per quanto riguarda, invece, le fasi produttive a monte, il tutto è demandato all'Organismo di Certificazione; nel nostro caso, per fornire a quest'ultimo strumenti ancora più efficaci, abbiamo avviato una modifica del disciplinare che permetterà di ampliare i controlli sulle materie prime fornendo ulteriori garanzie al consumatore finale. La proposta è di avanguardia e mira a verificare il DNA delle materie prime in modo da poter escludere ogni possibile rischio di sofisticazione o frode alimentare.

### **Tutela del termine "balsamico": una sentenza storica**

Un passo importante verso la piena tutela del termine "Balsamico" è stato recentemente compiuto dalla Suprema Corte Federale Tedesca, accogliendo il ricorso del Consorzio dell'Aceto Balsamico di Modena IGP nella causa contro la società tedesca Balema. Dopo la sentenza di primo grado del Tribunale di Mannheim, fortemente favorevole alle tesi del Consorzio, e quella della Corte d'Appello di Karlsruhe che aveva ribaltato l'esito del procedimento, è

arrivata la sentenza della Suprema Corte Federale Tedesca, ultimo grado di giudizio in Germania, che non ha confermato la sentenza di appello e, accogliendo le richieste del Consorzio, ha sospeso il procedimento e rinviato il caso alla Corte di Giustizia dell'Unione Europea per un parere pregiudiziale. Una decisione accolta più che positivamente dal Consorzio, in primis perché le motivazioni della sentenza di appello non sono state confermate, secondariamente perché con il rinvio alla Corte di Giustizia dell'Unione si arriverà alla formulazione di un

precedente applicabile su tutto il territorio comunitario. Al riguardo, il Consorzio confida nel fatto che anche questo procedimento possa seguire la giurisprudenza ormai consolidata della Corte in materia di tutela contro i casi di evocazione delle denominazioni protette. Una buona notizia per i produttori di Aceto Balsamico di Modena IGP, che hanno finalmente imboccato la strada verso una piena tutela della prestigiosa IGP, e per i consumatori di tutta Europa, che potranno contare su una maggiore trasparenza nell'etichettatura.





**Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena**  
 Viale Virgilio, 55 - 41123 Modena  
 www.consorziobalsamico.it  
 info@consorziobalsamico.it



È cresciuto costantemente, nel corso degli ultimi anni, il consumo in volume e valore dell'Aceto Balsamico di Modena IGP e un ruolo determinante in detta ascesa l'ha certamente avuto l'importante bagaglio di iniziative organizzate dal Consorzio di tutela per avvicinare il consumatore alla cultura di questa eccellenza tipica del territorio, sia in Italia che all'estero. A quest'ultime è tributata una particolare attenzione, considerando che in 120 Paesi di tutto il mondo viene esportata oltre il 90% della produzione. In particolare, al momento si guarda con assoluto interesse al Progetto USA di durata triennale fino al 2020, che prevede il coinvolgimento di istituti culinari, chef, blogger, giornalisti ed influencer d'oltreoceano in eventi ed attività da svolgere sul web ed in particolare sui social network. Un progetto di comunicazione promozionale "virtuale" simile a quello americano ha interessato recentemente anche la Germania e la Francia, oltre all'Italia, dove l'attività comunicativa è comunque intensa, attraverso i canali tradizionali, i social, e le periodiche degustazioni narrative

che invitano ad approfondire la conoscenza del prodotto sotto un profilo multisensoriale. Ferme restando tuttavia le attività storiche e calendarizzate di anno in anno come Acetaie Aperte nell'ultimo weekend di settembre e la presenza del Consorzio con una postazione fissa a FICO Bologna dove il consumatore ha la possibilità di vivere una esclusiva "Balsamic experience", le attività del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena sono sempre più frequentemente rivolte al mondo della formazione superiore ed universitaria. Sono infatti in corso delle collaborazioni con gli Istituti Alberghieri del territorio e in progress con l'UniMoRE, con la quale il Consorzio si preglia di condividere la sponsorizzazione del progetto di gemellaggio con il Giappone del Master in Valorizzazione delle tipicità agroalimentari ed enogastronomiche. Un'attività che porterà l'Aceto Balsamico di Modena ad essere protagonista nella preparazione di un originale versione di sushi a base di prodotti modenesi.

### Aceto Balsamico di Modena IGP - sistema dei controlli e tutela

