



# PALIO ACETO BALSAMICO FAMILIARE

## ART: 1 PARTECIPAZIONE

**Art.1** E' bandito dall' **Accademia Aceto Balsamico Tradizionale Terre di Canossa**, (a seguire "associazione") un concorso fra produttori familiari di aceto balsamico tradizionale denominato: PALIO ACETO BALSAMICO FAMILIARE (a seguire Palio) .

**Art.1.1** Il Palio ha l'obiettivo di identificare fra i campioni partecipanti, gli aceti che più rispecchiano la tipicità dell'aceto balsamico tradizionale familiare.

**Art.1.2** Con il termine "aceto balsamico tradizionale familiare" ci si riferisce ad un prodotto naturale, ottenuto dalla cottura del mosto d'uva con successiva fermentazione alcolica e bioossidazione acetica, senza aggiunta di additivi di alcun genere.

**Art.1.3** Possono concorrere al Palio tutte le persone fisiche produttrici di aceto balsamico tradizionale che risiedono in stati membri dell'EU. Sono pertanto escluse le aziende commerciali, industriali mentre per le aziende agricole nel caso esse volessero partecipare, dovranno presentare il campione col nome del proprietario.

**Art.1.4** I primi venti campioni classificati nelle sessioni di assaggi, accedono alla sessione finale che determina i sei vincitori.

**Art.1.5** Ogni produttore/acetaia può presentare un numero illimitato di campioni, fermo restando quanto stabilito all' Art. 3.3. Ogni campione deve provenire da una batteria costituita da più di due barili posti in serie scalare, di cui il barile finale non deve essere di capacità minore a **litri 10** ed ogni barile deve avere un contenuto minimo non inferiore alla metà della propria capacità.

### **Art. 1.6 Premiazioni**

Il Palio si finalizza con la premiazione dei primi sei produttori risultanti dalla fase finale, con le modalità specificate nel bando.

## ART: 2 RACCOLTA DEI CAMPIONI ED ANONIMIZZAZIONE

**Art.2** Il produttore che intende partecipare deve disporre i campioni di aceto in contenitori di vetro da 125cc. Sui contenitori di ogni campione deve essere scritto il numero e la lettera corrispondente alla batteria di provenienza come menzionata sull'apposita scheda (es. 1A – 2B – 1C), da compilare e consegnare in busta chiusa. La scheda è allegata al presente regolamento e/o scaricabile dal sito internet: [www.balsamicoterredicanossa.eu](http://www.balsamicoterredicanossa.eu) ove è possibile, per chi fosse interessato, anche fare l'iscrizione a socio e/o rinnovare l'iscrizione all'associazione.

**Art.2.1** I campioni così confezionati, devono essere raccolti entro la data comunicata sul bando.

**Art.2.2** Gli organizzatori provvedono ad anonimizzare i campioni presentati, attribuendo il numero di corrispondenza al flacone ed alla busta sigillata contenente le generalità del concorrente.

**Art. 2.3** Per tutti i campioni presentati viene determinato il grado zuccherino espresso in gradi Brix e l'Acidità Totale espressa in grammi di acido acetico su 100ml di aceto. Non sono previste esclusioni di campioni in funzione del rapporto Brix/Acidità Totale.

### **ART: 3 COMMISSIONI D'ASSAGGIO E CLASSIFICHE**

**Art.3** La valutazione è effettuata a mezzo di schede sensoriali descrittive con esame dei caratteri olfattivi, gustativi e visivi con espressione del punteggio su base 100 e 400.

**Art.3.1** I campioni sono esaminati da giurie costituite da assaggiatori in possesso dell'attestato di partecipazione al corso di formazione teorico pratico di assaggio organizzato dall'associazione e da altri assaggiatori con esperienza pluriennale nella valutazione sensoriale dell'ABT.

**Art.3.2** Nella prima fase i campioni sono valutati da una commissione composta da 5 assaggiatori.

**Art.3.3** I primi venti campioni meglio classificati partecipano alla fase finale e sono assaggiati da una commissione composta da 5 assaggiatori al fine di individuare i primi sei classificati. Per la determinazione della classifica finale dei primi venti campioni fa fede solo il punteggio del secondo assaggio.

**Art.3.3** Per i primi sei classificati è facoltà della commissione tecnica richiedere al produttore una visita in acetaia con verifica del barile finalista.

**Art.3.4** Un solo campione (quello che ottiene il punteggio migliore) per ogni produttore partecipante e per provenienza dalla stessa acetaia, anche se presentato da soci diversi, può rientrare tra i primi sei classificati. Eventuali altri campioni, entranti nella fase finale dello stesso produttore/acetaia, fruiscono della menzione del punteggio raggiunto, con esclusione dalla classifica dei primi sei; essi sono sostituiti dai campioni che seguono nella classifica provvisoria.

**Art.3.5** I risultati saranno resi noti il giorno della "festa di premiazione" come descritto sul bando, successivamente la classifica viene pubblicata sul sito: [www.balsamicoterredicanossa.eu](http://www.balsamicoterredicanossa.eu)

**Il Presidente**

**Musi Valeria**