

La sotto riportata Mozione prot. 66481, è stata RESPINTA dal Consiglio comunale con il seguente esito:

Consiglieri presenti in aula al momento del voto: 28  
Consiglieri votanti: 28

Favorevoli 11: i consiglieri Baldini, Bertoldi, Bosi, De Maio, Giacobazzi, Giordani, Moretti, Prampolini, Rossini, Santoro e Silingardi.

Contrari 17: i consiglieri Aime, Bergonzoni, Carpentieri, Connola, Di Padova, Forghieri, Franchini, Guadagnini, Lenzini, Parisi, Poggi, Reggiani, Scarpa, Stella, Trianni, Venturelli ed il Sindaco Muzzarelli.

Risultano assenti i consiglieri Bignardi, Carriero, Fasano, Manenti e Manicardi.

#### **““Premesso che**

- Le province di Modena e Reggio Emilia rappresentano le aree geografiche di riferimento per la storia e la cultura dell’aceto balsamico;
- fin dagli inizi degli anni '30 il Ministero ha approvato l’uso della denominazione “Aceto Balsamico di Modena” seguendo una lunga tradizione storica che inizialmente utilizzava il termine “Asè” (termine dialettale riconducibile ad aceto), poi divenuto, a partire dal 1700, “aceto balsamico”;
- con il DPR 162 del 12 febbraio 1965 si è definito con precisione quali fossero le denominazioni utilizzabili per “aceto” specificando che solo le denominazioni “Aceto Balsamico di Modena” (DM 3/12/1965), “Aceto Balsamico Tradizionale di Modena” e “Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia” (Legge 93 del 3/4/1986), potevano essere utilizzate in deroga alle norme generali, per le quali il termine aceto deve essere sempre accompagnato dal nome della materia prima di origine;
- le denominazioni registrate (DOP e IGP) sono le seguenti: “Aceto Balsamico di Modena”, “Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia”, “Aceto Balsamico Tradizionale di Modena”;

#### **rilevato che**

- recentemente ad una iniziativa della Consorteria dell’Aceto Balsamico Tradizionale, ha fatto seguito la registrazione dell’elemento “la tradizione del Balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare dell’Emilia centrale” nell’Inventario nazionale del patrimonio agroalimentare italiano (INPAI), e l’avvio del processo per una possibile iscrizione nel Patrimonio Immateriale UNESCO;
- tale iniziativa ammette l’esistenza di un “balsamico” in una zona, l’Emilia centrale, che individua un’area più vasta delle due sole aree in cui il prodotto si è sviluppato e in cui è previsto che un aceto possa assumere la denominazione di “Aceto Balsamico”;

#### **considerato che**

- si sono verificati contenziosi contro la Slovenia e Cipro per contrastare i tentativi di rendere generico il termine “aceto balsamico” mediante variazione delle leggi nazionali slovene e cipriote in materia di aceti;
- il Governo italiano e il Ministero nei contenziosi di cui al punto che precede presso la Commissione Europea a difesa dei tre “aceti balsamici di Modena e Reggio Emilia”, hanno sostenuto l’illiceità della definizione “aceto balsamico” non esistendo altri

contesti culturali, altre tradizioni, altre tipologie di prodotti e altri territori, rispetto alle due province, che possano essere riferiti, direttamente o indirettamente, al termine “balsamico” se non le DOP e l’IGP;

- il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP, tra fine gennaio e inizio febbraio 2023, hanno rilevato con comunicazioni inviate al dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, della pesca e dell’ippica e per conoscenza anche all’Assessore all’agricoltura e all’agroalimentare, caccia e pesca della Regione Emilia Romagna, gli elementi di forte criticità collegati all’inserimento dell’elemento “La tradizione del Balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare dell’Emilia centrale” nell’INPAI e nel Patrimonio Immateriale dell’UNESCO;

#### **valutato che**

- ogni iniziativa diretta a valorizzare il prodotto, le tradizioni e la cultura che si sviluppano intorno alla millenaria produzione dei tre Aceti Balsamici DOP e IGP è da accogliersi con favore;
- presupposto perché si persegua la valorizzazione di cui al punto che precede è che si mantenga salda la tutela delle tre denominazioni registrate e cioè “Aceto Balsamico di Modena”, “Aceto Balsamico Tradizionale di Modena” e “Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia”;
- tale presupposto non è integrato nell’elemento “la tradizione del Balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare dell’Emilia centrale” che collega il termine “balsamico” al territorio dell’Emilia centrale” e non a quello di Modena e Reggio Emilia,

tutto ciò premesso, rilevato, considerato e valutato

#### **il Consiglio comunale impegna il Sindaco e la Giunta**

- a evidenziare e sostenere presso gli organismi competenti le criticità collegate alla candidatura “La tradizione del Balsamico tra socialità, arte del saper fare e cultura popolare dell’Emilia centrale” a Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO con la finalità di giungere alla sua interruzione e/o revoca;
- a farsi parte attiva per favorire l’avvio di un confronto congiunto con tutti i soggetti interessati per valutare la ripresentazione dell’istanza di registrazione presso l’INPAI nel rispetto delle denominazioni “Aceto Balsamico di Modena”, “Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia”, “Aceto Balsamico Tradizionale di Modena”””