vinetur

El balsámico de Módena reclama protección legal para impulsar un 30% la demanda de vino italiano

La IGP denuncia imitaciones en Europa y Estados Unidos que confunden al consumidor y frenan su potencial industrial

miércoles 15 de julio de 2026



El Consorcio del Aceto Balsámico de Módena IGP sostiene que una mayor protección legal frente a las imitaciones podría elevar al menos un 30% la demanda de mosto y vino italianos destinados a esta elaboración. La organización vincula ese posible aumento a la retirada de productos comercializados como “vinagre balsámico” sin relación con la indicación geográfica protegida.

La entidad presidida por Cesare Mazzetti sitúa al Aceto Balsámico de Módena IGP como una de las principales salidas industriales para el vino italiano en un momento de menor ritmo de consumo y búsqueda de nuevos destinos productivos. Según sus datos, esta cadena utiliza cada año más de 2,5 millones de quintales de uva y entre 50 y 60 millones de litros de vino.

Mazzetti afirma que esos volúmenes ya son importantes y que aún podrían aumentar. Añade que el consorcio trabaja con bodegas e instituciones, entre ellas la Región de Emilia-Romaña, para cerrar acuerdos de cadena que favorezcan un mayor uso de vino y mosto italianos, también de cara a la próxima vendimia, tanto para producción como para envejecimiento si se dan las condiciones económicas.

La elaboración del Aceto Balsámico de Módena IGP parte de mosto obtenido de uvas de vinificación. El consorcio recuerda que ese mosto, al tener que concentrarse o cocerse, requiere entre cuatro y cinco veces su propio peso en uva. A ello se suma el uso de vinagre de vino, producido casi en exclusiva con materia prima nacional. Para el sector de bebidas, este vínculo es relevante porque abre una vía adicional para absorber excedentes vitivinícolas y puede aliviar parte de la presión sobre bodegas y productores de uva.

El consorcio atribuye el freno a ese potencial a la expansión en Europa y Estados Unidos de productos vendidos con el nombre de “vinagre balsámico” pese a no guardar relación con el Aceto Balsámico de Módena IGP. Cita normas nacionales aprobadas en países como Grecia, España, Eslovenia, Chipre y Hungría que permiten usar esa denominación para artículos elaborados con ingredientes y procesos distintos, en los que al vinagre se añaden mosto, pasas, zumos de fruta o incluso azúcar.

En Estados Unidos, añade la organización, el término “balsamic vinegar” sigue utilizándose sin una regulación específica. A juicio del consorcio, estas producciones han ido ganando cuota de mercado y generan confusión entre los consumidores, además de restar espacio al producto amparado por la IGP.

Para corregir esa fragmentación normativa, el Consorcio del Aceto Balsámico de Módena IGP apoya junto a Federvini y la European Vinegar Association una enmienda que estudia el Parlamento Europeo para fijar una regulación común sobre los vinagres. La propuesta plantea que el término “vinagre” vaya siempre acompañado por la indicación de la materia prima utilizada o por la eventual indicación geográfica correspondiente.

La reforma permitiría unificar reglas en toda la Unión Europea y proteger las denominaciones registradas. El consorcio considera que esa medida aportaría más transparencia al consumidor y reglas iguales para los productores.

Mazzetti reclama además el apoyo completo del Gobierno italiano para sacar adelante esa enmienda en las instituciones europeas y para reforzar en Italia la regulación sobre los condimentos a base de vinagre. A su juicio, no se trata solo de proteger una indicación geográfica italiana, sino de abrir nuevas oportunidades para toda la cadena vitivinícola del país.