



Consorzio Aceto Balsamico di Modena

SOC. CONS. A R.L.

Comunicato Stampa

DAS CONSORZIO ACETO BALSAMICO DI MODENA WECHSELT DIE ZERTIFIZIERUNGSSTELLE

Seit dem 8. August 2005 bürgt CSQA für die Einhaltung des Lastenhefts

Nach der langjährigen Zusammenarbeit mit Cermet hat das Consorzio Aceto Balsamico di Modena die Anstalt **CSQA**, die für die Zertifizierung der Qualität und der Produktionskette zahlreicher Agrar- und Nahrungsmittel zugelassen ist, zu seiner neuen Zertifizierungsstelle für die Herstellungskontrolle seiner Mitglieder ernannt.

„Die Erzeuger, welche die Schutzbezeichnung g.g.A. (geschützte geografische Herkunftsangabe) für den Balsamessig aus Modena beantragt haben, zeigten dem Ministerium für Agrarpolitik die Behörde CSQA als Zertifizierungsstelle an,“ erklärt Mariangela Grosoli, Präsidentin des Consorzio. „Bei Erlangung der beantragten Anerkennung durch die Europäische Union wird CSQA der Organismus sein, der über die Einhaltung der Herstellungsverfahren wacht.“

Bereits im Jahr 1998 erkannte das Consorzio Aceto Balsamico di Modena die Notwendigkeit, die Herstellungsphasen eindeutiger zu bestimmen, um die Zuverlässigkeit und Qualität des Erzeugnisses herauszustellen. Die Mitglieder verabschiedeten daraufhin ein internes Lastenheft, das noch strenger als die damals geltenden Normen war, und erlangten im Jahr 2001 die Zertifizierung des gesamten eigenen Erzeugnisses.

Das oben genannte Lastenheft bildet die Grundlage für die Beantragung der Schutzbezeichnung g.g.A. für den Balsamessig aus Modena und wurde am 24. November 2004 dank der gemeinsamen Anstrengungen der Erzeuger und Institutionen durch die Verordnung über den zeitweiligen Schutz als Lastenheft für die gesamte Sparte übernommen.

„Die Wahl von CSQA für die Zertifizierung des Erzeugnisses,“ so Cesare Mazzetti, Vizepräsident des Consorzio, „war von der Notwendigkeit diktiert, welche überdies auch vom Ministerium herausgestellt wurde, ein entsprechendes Kontrollprogramm in Hinsicht auf die beantragte EU-Anerkennung zu erarbeiten und umzusetzen.“

Für den Verbraucher ändert sich nichts, mit Ausnahme des Logos von der Zertifizierungsstelle. Auf den Konsortiummarken (die bekannten Siegel in Bordeaux und Weiß/Gold mit der Abkürzung CABM auf den Flaschen der zertifizierten Mitglieder) wird er von nun an das Symbol CSQA mit den Zertifizierungsangaben finden.

Da eventuelle Bestände an Flaschen bestehen, die zu einem früheren Zeitpunkt abgefüllt wurden, können noch Erzeugnisse mit den Angaben der früheren Zertifizierung im Handel sein.

Modena, 10 Agosto 2005