

FAQ – Fragen und Antworten.

- *Ist die Verwendung des Siegels obligatorisch?* Nein, die Verwendung des Siegels ist nicht vorgeschrieben und erfolgt freiwillig.
- *Bietet das Siegel dem Verbraucher mehr Sicherheiten?* Nein, das Siegel soll dem Verbraucher lediglich zusätzliche Informationen liefern, vor allem eine grundlegende sensorische Beschreibung des Produkts, die von den Herstellern geteilt wird und daher zum besseren Verständnis der Produkte und eventuell zu Vergleichszwecken dient.
- *Vermittelt das Siegel den Grad der Dichte des Produkts?* Ja, es geht vor allem um den sensorischen Indikator des Körpers, der sich auf die Dichte und Struktur des Produkts bezieht. Je mehr Kettenglieder ausgefüllt sind, umso höher ist die Dichte und die Struktur. Ein Produkt mit 5 ausgefüllten Kettengliedern hat die höchste Dichte.
- *Deutet das Vorhandensein des Siegels auf ein höherwertiges Produkt hin?* Nein, das Siegel trägt nur dazu bei, die wichtigsten sensorischen Eigenschaften des Produkts und damit seine weniger oder stärker ausgeprägten Geschmacksrichtungen und die entsprechenden Verwendungsmöglichkeiten.
- *Wie funktioniert die grafische Skala am unteren Rand des Siegels?* Es handelt sich nicht um eine Skala, sondern um eine in 5 Stufen unterteilte Kette mit entsprechend ausgefüllten Gliedern. Die ausgefüllten Kettenglieder zeigen die jeweilige Stufe an. So hat die Stufe 1 nur ein gefülltes Kettenglied, Stufe 2 hat zwei und so weiter bis Stufe 5.
- *Wie kann ich mithilfe des Siegels das richtige Produkt auswählen?* Die 5-stufige Klassifizierung liefert zwei grundlegende Hinweise: erstens auf die Dichte des Produkts, die mit der Anzahl der gefüllten Kettenglieder ansteigt; zweitens auf den eher sauren oder süßen Geschmack, der ebenfalls mithilfe der gefüllten Kettenglieder angezeigt wird.
- *Ist das mit 5 Siegeln gekennzeichnete Produkt besser als die anderen?* Bei diesem System handelt es sich um eine Klassifizierung und nicht um eine qualitative Rangfolge. Daher ist es nicht korrekt, von besseren oder schlechteren Produkten sprechen, sondern von Produkten mit unterschiedlichen Eigenschaften. Ein Produkt mit 5 gefüllten Kettengliedern hat eine höhere Dichte und Struktur und einen eher milden als sauren Geschmack als ein Produkt mit weniger gefüllten Kettengliedern.
- *Ist es richtig, dass zwei ABM, von zwei verschiedenen Herstellern und mit der gleichen Anzahl von gefüllten Kettengliedern, identisch sind?* Nein, es handelt sich zwar um Produkte mit ähnlichen sensorischen Eigenschaften, die demnach auch für ähnliche Verwendungszwecke verwendet werden können, aber jeder Hersteller folgt eigenen Rezepturen, Herstellungs-, Reife- und Lagerungsmethoden, die es ihnen ermöglichen, dem Geschmack ihrer Produkte ihre eigenen, einzigartigen Merkmale zu verleihen.

- *Liefert das Siegel nützliche Informationen über die Verwendung des Produkts?* Ja, aber nur indirekt. Wenn Sie wissen, wofür Sie das Produkt verwenden möchten, können Sie einen mehr oder weniger dichten oder einen eher säuerlichen oder milden ABM auswählen.

Wird das Siegel für alle Produkte verwendet? Nein, das „Consortium Profile“ darf nur auf den Produkten der Firmen verwendet werden, die Mitglieder des Konsortiums sind, und da es sich um eine freiwillige Regelung handelt, wird es nur für die Produkte verwendet, die die Firmen entsprechend kennzeichnen wollen.

- *Ist die Wahl der Stufe, die jedem Produkt zugeordnet wird, den Herstellern überlassen?* Nein, es handelt sich um ein gemeinschaftliches, vom Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena verwaltetes und kontrolliertes System, das die Anwendung der Regeln überwacht. Das System umfasst 5 verschiedene Stufen entsprechend den exakten Analysedaten des abgefüllten Produkts. Das Unternehmen ordnet dem Produkt eine der 5 Stufen auf der Grundlage der analytischen Daten im Produktzertifizierungsdokument zu.
- *Ist das System öffentlich?* Nein, es ist privat, aber nicht firmeneigen: Das Konsortium ist Eigentümer des Siegels und überlässt es den Mitgliedsfirmen zur Nutzung. Wer sich jedoch für die Nutzung des Systems entscheidet, muss die gemeinsamen Regeln einhalten und unterliegt der Kontrolle durch das Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena.
- *Wird das Siegel immer auf Italienisch verwendet?* Der obere Teil mit dem Namen des Systems „Consortium Profile“ wird nicht übersetzt, während die Angaben zu „Körper“, „sauer“ und „süß“ in den Sprachen des jeweiligen Ziellands verwendet werden können.
- *Wo kann das Siegel angebracht werden?* Auf der Etikettierung des Produkts (Vorder- oder Rückseite), Anhängern, Banderolen oder sonstigen Kommunikationsmitteln an oder auf der Flasche oder auf der Umverpackung.
- *Warum gibt es keinen Reifegrad 3?* Bis dato gibt es gereifte ABM jeder Stufe, aber demnächst werden nur noch die Stufen 4 und 5 am Markt erhältlich sein.
- *Kann das „Consortium Profile“ auf Etiketten mit anderen firmeneigenen Kennzeichnungssystemen verwendet werden?* Ja, aber nur unter strengen Bedingungen, die eine Verwechslung der beiden Systeme so weit wie möglich ausschließen.
- *Kann das „Consortium Profile“ auch auf Flaschen verwendet werden, die nicht in Modena produziert werden?* Das System kann von allen Mitgliedern und für ihre zertifizierten Standorte genutzt werden, auch außerhalb des Produktionsgebiets.
- *Kann das Konsortium Stichproben der am Markt erhältlichen Produkte nehmen, um die Einhaltung der zugewiesenen Stufe zu prüfen?* Ja.