

PRODUKTIONSRICHTLINIEN FÜR DIE GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE

„ACETO BALSAMICO DI MODENA“

Art. 1

Bezeichnung

Die geschützte geografische Angabe „Aceto Balsamico di Modena“ (Balsamico-Essig aus Modena) ist einem Produkt vorbehalten, das den in diesen Produktionsrichtlinien festgelegten Bedingungen und Anforderungen entspricht.

Art. 2

Eigenschaften für den Verkauf

Der „Aceto Balsamico di Modena“ ist ein Essig, der unter Einhaltung der folgenden Bestimmungen hergestellt wird und die im Folgenden aufgeführten Eigenschaften aufweist:

- Klarheit: klar und glänzend
- Farbe: intensivbraun
- Aroma: charakteristisch, langanhaltend, intensiv und mild, angenehmes Essigaroma, mit eventuellen Holznoten
- Geschmack: süßsauer, ausgewogen, angenehm, charakteristisch
- Dichte bei 20° C: mindestens 1,06 für das gereifte Produkt und mindestens 1,15 für das Produkt „invecchiato“ und 1,25 für das Produkt „riserva“
- Effektiver Alkoholgehalt: höchstens 1,5 Volumenprozent
- Nettotrockenextrakt: mindestens 30 g pro Liter
- Mindestsäuregehalt: 6 Prozent für das gereifte Produkt und 5,5 für die Produkte „invecchiato“ und „riserva“
- Schwefeldioxidgehalt: insgesamt höchstens 100 mg/l
- Asche: mindestens 2,5 Promille
- Reduzierende Zucker: mindestens 110 g/l.

Eine Prüfergruppe mit Verkostern stellt vor der Vermarktung bei allen Partien unter der Aufsicht des Kontrollorgans die analytischen und organoleptischen Eigenschaften des Produktes fest.

Mit Bezug auf die in diesem Artikel aufgeführten Parameter ist bei Abweichungen von den genannten Grenzwerten ein Verfahren zur Korrektur des betroffenen Produktes zulässig, in dem ein Prozentsatz an Rohstoffen (Weinessig und eingekochter oder konzentrierter Most) bis höchstens 3% der Masse hinzugefügt wird. Das Korrekturverfahren wird – sofern erforderlich - am Ende der Verfeinerungs- oder Reifungsphase und jedenfalls vor der Zertifizierung des Produktes durchgeführt.

Art. 3

Herstellungsgebiet

Der „Aceto Balsamico di Modena“ darf nur in dem Verwaltungsgebiet der Provinzen Modena und Reggio Emilia hergestellt werden.

Art. 4

Ursprung des Produktes

Jede Phase des Herstellungsprozesses muss von dem Kontrollorgan unter Einhaltung der in dem Kontrollplan festgelegten Bestimmungen kontrolliert werden. Für jede Phase sind die ein- und ausgehenden Produkte zu dokumentieren. Auf diese Weise und dadurch, dass die katasteramtlichen Flurstücke, auf denen die Trauben der sieben in Art. 5 aufgeführten Rebsorten angebaut werden, die Winzer, die Most- und Weinessighersteller, die Verarbeiter und die Abfüllbetriebe in entsprechende, von dem Kontrollorgan geführte Listen eingetragen werden, und dadurch, dass dem Kontrollorgan zeitnah die hergestellten sowie die verpackten und etikettierten Mengen angezeigt werden, ist die Nachverfolgbarkeit des Produktes gewährleistet. Alle in den entsprechenden Listen eingetragenen - natürlichen und juristischen - Personen unterliegen der Kontrolle des Kontrollorgans. Insoweit gelten die Bestimmungen der Produktionsrichtlinien und des entsprechenden Kontrollplans.

Art. 5

Verarbeitungsmethode

Der „Aceto Balsamico di Modena“ ist ein Produkt, das mit einer besonderen und traditionsreichen Technologie aus Traubenmosten hergestellt wird. Diese Moste stammen aus den folgenden Rebsorten: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni. Sie werden zum Teil vergärt und/oder eingekocht und/oder konzentriert. Hinzugefügt wird ein gewisser Prozentsatz eines mindestens zehn Jahre gereiften Essigs, um dem Produkt die typischen organoleptischen Eigenschaften zu verleihen, und ein Essig, der nur aus der Veressigung von Wein hergestellt wird. Dieser muss in den folgenden Grenzwerten des Isotopenverhältnisses liegen:

- Verhältnis $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (angegeben in $\gamma^{13}\text{C}$) der Essigsäure: von -29,3‰ bis -24,3‰
- Verhältnis $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ (angegeben in $\gamma^{18}\text{O}$) des Wassers, für Weinessig mit einem Säuregehalt von mehr als 9%: mindestens -2‰
- Verhältnis $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ (angegeben in $\gamma^{18}\text{O}$) des Wassers, für Weinessig mit einem Säuregehalt zwischen 9% und 6%: mindestens -5‰
- D/H-Verhältnis der Methylstelle (CH_3) der extrahierten Essigsäure: von 98,8 bis 106 ppm.

Um zu gewährleisten, dass der „Aceto Balsamico di Modena“ die in Art. 2 aufgeführten Eigenschaften aufweist, ist es erforderlich, dass der eingekochte und/oder konzentrierte Most folgende Eigenschaften besitzt:

- Mindestsäuregehalt: mindestens 8 g pro kg
- Nettotrockenextrakt: mindestens 55 g pro kg
- Grenzwerte des Isotopenverhältnisses:
 - Verhältnis $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ (angegeben in $\gamma^{13}\text{C}$) des Alkohols aus der Vergärung von Zucker: von -29,3‰ bis -24,3‰
 - D/H-Verhältnis der Methylstelle (CH_3) des Alkohols aus der Vergärung von Zucker: von 98,8 bis 106 ppm.

Die Konzentrierung und/oder das Einkochen wird so lange fortgesetzt, bis die Anfangsmasse des Mosts bei einer Temperatur von 20° C eine Dichte von mindestens 1,240 erreicht hat.

Der Prozentsatz des eingekochten und/oder konzentrierten Traubenmosts darf nicht unter 20% der in die Verarbeitung zu gebenden Masse liegen, während die Zugabe von nur aus der Veressigung von Wein hergestelltem Essig bei mindestens 10% liegen muss.

Bis zu maximal 2 Volumenprozent des Endproduktes ist das Hinzufügen von Karamell zugelassen, um die Farbe zu stabilisieren.

Das Hinzufügen einer jeglichen anderen Substanz ist untersagt.

Die Verarbeitung von „Aceto Balsamico di Modena“ erfolgt nach der üblichen Essigbereitungsmethode durch Verwendung ausgewählter Bakterienkulturen oder in bewährter Weise durch die langsame Veressigung nach dem Oberflächenverfahren oder mittels Holzspänen und nachfolgender Veredelung.

Nach dem Zusammenführen, das bei Raumtemperatur oder mit Erwärmung erfolgt, schließen sich die nachfolgenden Phasen der Veressigung und Veredelung in Fässern, Barriques oder anderen Gefäßen aus Edelholz wie zum Beispiel Eiche, Traubeneiche, Kastanie, Maulbeere und Wachholder an. Diese Phasen erstrecken sich über einen Zeitraum von mindestens sechzig Tagen ab dem Tag, an dem das Zusammenführen der für die Verarbeitung vorgesehenen Rohstoffe beendet und das Produkt in die oben genannten Holzgefäße eingefüllt worden ist.

Die Phasen des Zusammenführens der Rohstoffe, der Verarbeitung, der Veredelung und/oder Reifung in Holzgefäßen müssen zwingend in dem geographischen Ursprungsgebiet stattfinden.

Das Produkt, das nach der Auffassung des Verantwortlichen die in diesen Produktionsrichtlinien vorgesehenen Mindesteigenschaften für die Vermarktung aufweist, wird analytisch und organoleptisch untersucht.

Art. 6

Bindungselemente mit der geographischen Umgebung

Das Renommee, das der „Aceto Balsamico di Modena“ sowohl auf dem italienischen als auch auf dem internationalen Markt genießt, ist allgemein bekannt und umfangreich durch die häufige Verwendung in unterschiedlichen Rezepten, der gefestigten Präsenz im Internet, in der Presse und

den Medien belegt. Dieses Renommee macht es dem Verbraucher leicht, die Einzigartigkeit und die Echtheit dieses Produktes sofort zu erkennen.

Der „Aceto Balsamico di Modena“ repräsentiert seit langer Zeit die Kultur und die Geschichte Modenas und der Ruf, den er in der ganzen Welt genießt, lässt sich nicht leugnen. Seine Existenz ist eng mit den Kenntnissen, den Traditionen und den Fähigkeiten der Bevölkerung vor Ort verbunden, die ein exklusives und für diese Gebiete typisches Produkt ins Leben gerufen hat. Der „Aceto Balsamico di Modena“ ist in das Gesellschafts- und Wirtschaftsgefüge dieser Region eingebettet, denn er ist für verschiedenste Sparten eine wichtige Einkommensquelle und als Hauptfigur in unzähligen regionalen Rezepten zu einem wesentlichen Bestandteil der kulinarischen Tradition geworden. Auf eine seit langer Zeit bewährte Tradition zurückgehende Volksfeste und themenbezogene Veranstaltungen folgen nunmehr seit vielen Jahren dicht aufeinander. An ihnen nehmen die örtlichen Hersteller teil, für die diese auch ein Moment der Begegnung sind. Dadurch wird der Brauch vor Ort fortgesetzt. Da der „Aceto Balsamico di Modena“ ein spezifisches und besonderes Produkt ist, hat er im Laufe der Zeit weltweit Berühmtheit und einen gefestigten Ruf erlangt, dank dessen die Verbraucher idealerweise das mit dem Produkt „Erlebte“ mit dem gastronomischen Qualitätsimage des Gebiets der beiden Provinzen in der Emilia verbinden.

Art. 7

Kontrollorgan

Die Überprüfung der Einhaltung der Richtlinien erfolgt entsprechend den Bestimmungen des Art. 37 der Verordnung (EU) 1151/2012.

Das für die Überprüfung der Produktionsrichtlinien zuständige Kontrollorgan ist:

CSQA Certificazioni S.r.l.,

via San Gaetano Nr. 74, 36016 Thiene (VI) – Italien

Tel. +39.0445.313011

Fax +39.0445.313070;

csqa@csqa.it

Art. 8

Bezeichnung und Präsentation

Das Bestehen der analytischen und sensorischen Untersuchung ist eine zwingende Voraussetzung, um das Produkt mit der Benennung im Sinne des Art. 1 dieser Richtlinien vermarkten zu können.

Die Behälter, in denen der „Aceto Balsamico di Modena“ in den Direkthandel gegeben wird, müssen aus Glas, aus Holz, aus Keramik oder aus Terrakotta sein und folgende Kapazitäten aufweisen: 0,100 l, 0,150 ml, 0,200 ml, 0,250 ml, 0,375 ml, 0,500 ml, 0,750 ml, 1 l, 1,5 l, 2 l, 3 l oder 5 l.

Verwendet werden können auch Einzelpartionsbehälter aus Glas, Kunststoff oder Verbundmaterialien, auf denen die gleichen Angaben wie auf den Flaschenetiketten vorhanden sein müssen. Die Behälter aus Glas, Holz, Keramik oder Terrakotta mit einem Fassungsvermögen von mindestens 5 Litern oder Kunststoffbehälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern sind zugelassen, wenn das Produkt für den gewerblichen Gebrauch bestimmt ist.

Die Behälter mit einem Fassungsvermögen von 0,100 l, 0,150 l, 0,200 l sind nicht kugelförmig und weisen ein Verhältnis zwischen der Gesamthöhe und Länge der längeren Seite - im Fall einer zylindrischen Form einen Durchmesser - von mehr als 1,85 auf.

Die Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ muss auf den Verpackungen durch den Zusatz „Geschützte geographische Angabe“ ergänzt werden, der in klaren und lesbaren Buchstaben ausgeschrieben oder abgekürzt, in italienischer und/oder der Sprache des Bestimmungslandes geschrieben sein muss. Innerhalb des Produktnamens ist die Ortsbezeichnung Modena in der gleichen oder einer größeren Schriftgröße, höchstens jedoch in dreifacher Größe, neben den Begriffen „Aceto“ und „Balsamico“ aufzuführen. Das der Bezeichnung GGA zugehörige Symbol der Union muss auf dem Etikett vorhanden sein.

Es ist untersagt, der Bezeichnung „Aceto Balsamico di Modena“ qualifizierende Adjektive hinzuzufügen, auch nicht in numerischer Form, sofern es nicht in diesen Richtlinien ausdrücklich vorgesehen ist. Das gilt auch für die Adjektive „extra“, „fine“, „scelto“, „selezionato“, „riserva“, „superiore“, „classico“ oder ähnliche.

Im Hinblick auf die Zusammensetzung des Produktes ist es untersagt, auf dem Etikett oder bei der Präsentation des Produktes die Angabe „ohne Karamell“ oder ähnliches zu verwenden.

Der Begriff „invecchiato“ kann der Bezeichnung hinzugefügt werden, wenn sich der Reifeprozess in Fässern, Barriques oder anderen Holzgefäßen über einen Zeitraum von mindestens drei Jahren erstreckt. Dem Zusatz „invecchiato“ kann die Angabe des Reifezeitraums von mindestens drei Jahren hinzugefügt werden. Erstreckt sich der Reifeprozess in Fässern, Barriques oder anderen Holzgefäßen über einen Zeitraum von mindestens zwei weiteren Jahren, kann der Begriff „riserva“ der Bezeichnung mit oder ohne Angabe der Mindestreifezeit von fünf Jahren hinzugefügt werden.