



Das sagen die Hersteller und Produzenten

Die Stellungnahmen zum Aceto-Balsamico-Test

Manor zu «Giuseppe Giusti – Aceto balsamico di modena Quarto Centario»

«Laut unserem Hersteller rühren die von Ihnen festgestellten Säuren in keiner Weise vom Herstellungsprozess des Aceto balsamico her. Die Firma Giuseppe Giusti füge keinen ihrer Aceti zusätzlichen Zucker oder Alkohol hinzu und verwende ausschliesslich vorschriftsmässige Rohstoffe (Weinessig und Traubenmost, Veredelung durch jahrelange Lagerung und spezielle Mischungsverfahren). Das Haus Giusti kaufe Essig bei Weinproduzenten ein, bei dem ein Zuckerzusatz (Fruchtzucker, Rübenzucker, etc.) gemäss europäischer Gesetzgebung möglich ist. Der effektive Anteil variere je nach Weinbauer. Im Verarbeitungsprozess von Essig zu Aceto und während jahrelanger Veredelung werde kein zusätzlicher Zucker beigefügt.

Zur fehlenden IGP-Etikettierung sagen der Hersteller (Giuseppe Giusti) und der Lieferant: *Das Gesetz erlaubt (Erlassung N. 0012683 von 23/08/2009) noch weitere 9 Monate die normalen Etiketten zu benutzen (bis zum 24/04/2010). Es ist für Warenhäuser heute noch möglich und absolut ordnungsgemäss einen Aceto Balsamico zu verkaufen, der nicht die Beschriftung IGP trägt: Diese verkauften Flaschen müssen jedoch vor 03/07/2009 produziert und vor 24/04/2010 abgefüllt worden sein.»*

Migros zu «Migros-Sélection»

«Wir können Ihnen mit gutem Gewissen mitteilen, dass unserem Aceto Balsamico keine Rüben zugesetzt wurden. Eigene Tests beim deutschen Testlabor TÜV Rheinland Agroisolab GmbH bestätigen die Angaben unseres Lieferanten, wonach im Sélection-Essig kein Zuckerzusatz nachgewiesen werden konnte.»

Denner zu «Carlotta»

«Wir haben die Testresultate zusammen mit unseren Lieferanten angeschaut und analysiert. Die Testresultate sind für uns nicht nachvollziehbar. Unser Aceto Balsamico wird nach den strengen Richtlinien und Vorgaben der IGP Produktion produziert. Unser Lieferant ist CSQA-, IFS- und BRC- zertifiziert und hält sich streng an diese Vorgaben – vor, während und auch nach der Produktion. Das Produkt enthält auch keine Spuren von Rübenzucker. Aktuell führt unser Lieferant eine eigene Analyse mit einem offiziellen Untersuchungslabor durch, um ihre Testresultate zu überprüfen.»

Aldi zu «Delikata»

«Die unabhängige Kontrollorganisation (CSQA) bestätigt, dass der Artikel Aceto Balsamico di Modena IGP nach den Vorschriften und dem Pflichtenheft des Gesetzgebers hergestellt wird. Laut Gesetzgebung kann für die Herstellung des «Aceto Balsamico di Modena IGP» Wein aus anderen Ländern als auch Karamell eingesetzt werden. In Frankreich, Deutschland aber auch in der Schweiz darf dem Wein während des Prozesses der Gärung Zucker zugesetzt werden. Daher können bei einer Isotopenanalyse allenfalls auch Spuren von «Fremdzucker» auftreten.»