

# Verkehrsfähigkeit

Bezeichnung von „Aceto Balsamico“

Veröffentlicht mit Erlass:  
32.008/1-IX/B/1b/01 vom 12.11.2001

Das unter dem unten beschriebenen Verfahren hergestellte Produkt ist unter der Bezeichnung „Aceto Balsamico“ mit der zusätzlichen Sachbezeichnung „Würzmittel“ oder einer gleichsinnigen Bezeichnung bzw. Beschreibung in den Verkehr gebracht, verkehrsfähig. Zusätzlich muss auf die Herstellung in Österreich ausdrücklich hingewiesen werden. Der Gehalt an Essigsäure, ausgedrückt als Gesamtsäure in g/100 ml, wird in ganzzahligen (gerundeten) Zahlen und in unmittelbarem Zusammenhang mit der Sachbezeichnung als „...% Säure“ angegeben.

„Aceto Balsamico“ wird aus weißem Traubenmost hergestellt. Dieser wird auf offenem Feuer in Kesseln auf ein Drittel des ursprünglichen Volumens eingekocht (reduziert). Anschließend werden Essigbakterien (vorwiegend aus altem Balsamicobestand) zugesetzt und in Fassbatterien zu mindestens 5 Fässern und 5 verschiedenen Holzarten (Maulbeerbaum, Akazia, Kastanie, Esche, Eiche, Wacholder, Kirsche) mindestens 9 Jahre gelagert. Die Fassvolumen sollen bei einer Batterie 20, 30, 40, 50 und 60 Liter betragen. Die Fässer werden nur zu 2/3 des Fassungsvermögens angefüllt, sodass ein genügender Luftraum zur Fermentation erhalten bleibt. Die Fässer werden zudem nicht verschlossen, sondern das eckige Spundloch mit einem Tuch abgedeckt damit eine gewisse Luftzufuhr gewährleistet wird. Die Lagerung hat den klimatischen mediterranen Dachbodenverhältnissen zu entsprechen, das heißt im Sommer eine Raumtemperatur bis 40 Grad Celsius und im Winter die normale vorherrschende Kälte. Das Nachfüllen aufgrund der jährlichen Verdunstung hat nach traditionellem Verfahren zu erfolgen, d.h. es wird jeweils vom größeren Fass in das kleinere umgefüllt wobei beim kleinsten Fass begonnen wird. Die Entnahme erfolgt auch jeweils vom kleinsten und damit ältestem Fass. Der Säuregehalt des fertig gelagerten und abgefüllten „Aceto Balsamico“ kann je nach Alter zwischen 2 bis 4 g Essigsäure pro 100 ml betragen. Der so hergestellte „Aceto Balsamico“ wird in Flaschen bis zu 0,2 Liter abgefüllt.