

Lebensmittelkennzeichnung

Essig

Ing. Ulrich Jakob ZENI

Referent für Obstverarbeitung



Inhalt

- was ist Essig
- verschieden Arten von Essig
 - Gärungsessig
 - Weinessig
 - Obstweinessig
 - Balsamessige
 - Salatwürzen, Saure Würze
 - Saucen, Cremen, Zubereitungen auf Essigbasis
 - Saft unreifer Trauben „Verjus“

Biokennzeichnung

- Details sind zu finden auf der Webseite der Ik-tirol diese sind für alle Lebensmittel gültig

tirol.lko.at – Direktvermarktung – Kennzeichnung von Lebensmitteln

„Basiskurs Lebensmittelkennzeichnung“

Was ist Essig?

- Unter Essig versteht man eine zum menschlichen Genuss insbesondere zum Säuern und Konservieren von Speisen geeignete Flüssigkeit
 - die entweder durch den Prozess der doppelten Fermentation, nämlich den der alkoholischen und der Essiggärung oder
 - durch Verdünnen von für Genusszwecke geeigneter Essigsäure mit Wasser hergestellt wird (Säureessig).

Was ist Essig?

- Für den menschlichen Verzehr ungeeignet ist Essig
 - der erhebliche Mengen untypische, vermehrungsfähige Mikroorganismen (Essigmutter), oder
 - andere Organismen oder Fremdstoffe (Verunreinigungen) enthält
 - und dessen Geruch und Geschmack nicht reintönig ist.
- Essigsäure, ausgedrückt als Gesamtsäure in g/100 ml, wird immer in ganzzahligen (gerundeten) Zahlen und in unmittelbarem Zusammenhang mit der verkehrüblichen Bezeichnung als „... % Säure“ angegeben

11.05.2021/Folie 5


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Zusammensetzung von Essig

- Gesamtsäuregehalt von Essig
 - 5 g Essigsäure / 100 ml für alle Essige außer (5 % Säure)
 - 6 g Essigsäure / 100 ml für Weinessig (6 % Säure)
- nur organische Säuren des Ausgangsmaterials
- Essig ist blank und enthält weder von Mikroorganismen stammende Trübungen (Essigmutter) oder Essigälchen
- Bei Weinessig, Obstessig oder Mischungen mit diesen, können jedoch vom Rohstoff stammende Schwebstoffe sowie Bodensätze vorkommen
- Geruch und Geschmack sind reintönig und entsprechen der Sortenbezeichnung

11.05.2021/Folie 6


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Gärungsessig

- Säure entsteht durch doppelte Fermentation
- Wein und Obstwein muss den weinrechtlichen Bestimmungen entsprechen
- um Essigen einen besonderen Geruch und Geschmack zu verleihen, können entweder Pflanzenteile oder Extrakte aus Pflanzenteilen zugesetzt werden
- Essige können auch aromatisiert werden (Aromastoff-VO beachten)
- es können andere Lebensmittel, wie Fruchtmarmelade, Fruchtsäfte, Honig, Zucker, Zuckerarten, Fruchtsüße und Salz zugesetzt werden

11.05.2021/Folie 7

Säureessig

- hergestellt durch Verdünnen von konzentrierter Essigsäure mit Wasser
- keine bäuerliche Herstellung
- industrielle Herstellung von konzentrierter Essigsäure
- z.B. Essigessenz, Hesperidenessig (Weingeistessig + Weinessig)

11.05.2021/Folie 8

chemische Anforderungen

- 5 % bzw. 6 % Essigsäure
- Restalkoholgehalt
 - max. 0,5 % vol. bei Gärungsessig
 - max. 1,2 % vol. bei Weinessig
- besondere Anforderungen an die Auslobung als:
 - „Österreichischer Qualitäts-Kernobstweinessig“
 - „Österreichischer Qualitäts-Steinobstweinessig“
 - „Österreichischer Qualitäts-Weinessig“

11.05.2021/Folie 9

Bezeichnung von Essig

- „Essig“ allein oder in Verbindung mit Phantasiebezeichnungen ist zur Täuschung geeignet und ist damit keine verkehrsübliche Bezeichnung
- „Acet“, „Aceto“, „Balsamico“ – einzeln oder in Kombination – werden nicht verwendet
- verkehrsübliche Bezeichnungen sind
 - „Weinessig“
 - „Apfelessig“ oder „Apfelweinessig“ oder sinngemäß
 - „Tomatenessig“ oder sinngemäß

11.05.2021/Folie 10

Bezeichnung von Essig

- Weinessig wird aus Wein gemäß den einschlägigen weinrechtlichen Bestimmungen erzeugt
 - „Weinessig“
- Obstweinessig wird aus Obstwein gemäß den einschlägigen weinrechtlichen Bestimmungen erzeugt
 - Verbindung mit der verw. Obstart z.B. „Apfelessig“ „Apfelweinessig“
- Gemüseessig wird aus vergorenem Gemüsesaft / Maische erzeugt
 - in Verbindung mit der verw. Gemüseart z.B. „Tomatenessig“

11.05.2021/Folie 11


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Bezeichnung von Essig

- Trester-, Bier-, Malz-, Honig-, Molkenessig, u. a. werden ihrer Bezeichnung entsprechend aus Trestern (Pressrückständen), Bier, vergorener Malzwürze, vergorenem Honig, vergorener Molke u. a. erzeugt
 - in Verbindung mit dem Ausgangsmaterial z.B. „Honigessig“
- Gärungsessige unterschiedlichen Ausgangsmaterials dürfen miteinander verschnitten werden
 - „Gärungsessig, hergestellt aus Apfelessig 60% und Honigessig 40%“
 - verw. Essige in % auf ganze Zahl gerundet, absteigend angeben

11.05.2021/Folie 12


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Bezeichnung von Essig

- Angabe des Säuregehaltes
 - in unmittelbarer Nähe der verkehrsüblichen Bezeichnung
 - in ganzen Zahlen gerundet (Achtung Mindestwerte dürfen nicht unterschritten werden!)
 - „... % Säure“

11.05.2021/Folie 13

Allgemeine Kennzeichnung

Apfelessig

5 % Säure

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

0,5 L

L-xx

- verkehrsübliche Bezeichnung
- Füllmenge
- Säuregehalt
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“
- Allergene sofern vorhanden z.B. „enthält Sellerie“
- QUID Regelung beachten

11.05.2021/Folie 14

Balsamessig

- **Balsamessig nach traditionell österreichischer Art**
 - ausgewogenes Säure-Zuckerverhältnis
 - Grundlage ist artenreiner, eingekochter Trauben- oder Fruchtsaft
 - ausschließlich österreichische Rohware
 - einkochen des Saftes und anschließende alkoholische Gärung
 - danach Essiggärung mit Essigbakterienkulturen
 - Lagerung in Holzfässern (mind. 3 Jahre ist handelsüblich)

11.05.2021/Folie 15

Balsamessig

- Mischungen untereinander sind nicht zulässig
- keine Zugabe von Honig, Zucker, Zuckerarten, Fruchtsüße rektifiziertes Traubensaftkonzentrat
- Färbende Lebensmittel (z.B. Karamellzucker), Aromen, Zusatzstoffe werden nicht verwendet
- mind. 5 % Säure (Weinbalsamessig mind. 6 % Säure)
- Dichte mind. 1,13

11.05.2021/Folie 16

Bezeichnung „traditionell österreichische Art“

- „(Wein / Obst) Balsamessig“ oder „Balsam(Wein / Obst) essig“
- als Teil der verkehrsüblichen Bezeichnung wird in unmittelbarer Nähe zur dazu angegeben
 - hervorhebende Qualitätsangaben
 - Hinweise auf Lagerbehältnis
 - Lagerdauer
 - z.B. „traditionell“, „nach traditioneller Herstellung“, „im Eichenfass gereift“, „mindestens 3 Jahre im Holzfass gelagert“ auch in Kombinationen

11.05.2021/Folie 17


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Allgemeine Kennzeichnung

traditioneller
Apfelbalsamessig

5 % Säure

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

0,5 L

L-xx

- verkehrsübliche Bezeichnung
- Füllmenge
- Säuregehalt
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“

11.05.2021/Folie 18


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Balsamessig

▪ Anderer Balsamessig

- auf Basis von Gärungsessig (vorzugsweise Wein- oder Obstessig)
- Zugabe von Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat, sowie zulässige Zusatzstoffe und Aromen erlaubt
- nicht erlaubt ist die Zugabe von Zucker, Zuckerarten, Fruchtsüße, rektifiziertes Traubensaftkonzentrat
- mind. 5 % Säure (Weinbalsamessig mind. 6 % Säure)
- Dichte mind. 1,08
- Restalkoholgehalt max. 0,5 % vol. (Produkte aus Wein max. 1,5 % vol.)

11.05.2021/Folie 19


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Bezeichnung „anderer Balsamessig“

- „(Wein/Obstart) Balsamessig“ oder „Balsam(Wein/Obstart)essig“
 - werden Gewürze/Gemüse/Obst/Honig oder Aromen zur Erzielung einer bestimmten Geschmacksrichtung zugesetzt wird dies als Teil der verkehrsüblichen Bezeichnung in unmittelbarer Nähe von dieser angegeben
 - z.B. Apfelbalsamessig mit Chili, mit Honig, mit Himbeergeschmack
 - Balsamessig hell/weiß oder dunkel/rot sowie gleichsinnige Begriffe sind handelsüblich

11.05.2021/Folie 20


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Allgemeine Kennzeichnung

Apfelbalsamessig mit Honig

5 % Säure

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

0,5 L

Zutaten: Apfelessig, eingedickter
Apfelsaft, Honig 3%

L-xx

- verkehrsübliche Bezeichnung
- Füllmenge
- Säuregehalt
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“
- QUID Regelung beachten

11.05.2021/Folie 21

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Essige mit Kräutern

- Zugabe von Kräutern oder ähnlichem zu Essig
- man unterscheidet
 - die Kräuter wurden nur angesetzt und dann entfernt
 - die Kräuter sind in der Essigflasche

11.05.2021/Folie 22

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Allgemeine Kennzeichnung

Apfelessig mit Knoblauch

5 % Säure

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

0,5 L

Zutaten: Apfelessig,
Knoblauchextrakt

L-xx

- verkehrsübliche Bezeichnung
- Füllmenge
- Säuregehalt
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“
- Allergene sofern vorhanden z.B. „enthält Sellerie“
- QUID Regelung beachten

11.05.2021/Folie 23

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Allgemeine Kennzeichnung

Apfelessig mit Knoblauch

5 % Säure

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

0,5 L

Zutaten: Apfelessig,
Knoblauch 10%

L-xx

- verkehrsübliche Bezeichnung
- Füllmenge
- Säuregehalt
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“
- Allergene sofern vorhanden z.B. „enthält Sellerie“
- QUID Regelung beachten

11.05.2021/Folie 24

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Salatwürzen, Saure Würze

- Flüssigkeit, die aus Obstsaft, Traubenmost oder Gemüsesaft, Wein oder Obstwein sowie Honigwein mittels Essiggärung hergestellt wird
- eine Holzfasslagerung sowie der Zusatz von Obst, Gemüse, Kräutern und Gewürzen können erfolgen
- Salatwürzen, Saure Würzen enthalten keinesfalls erhebliche Mengen vermehrungsfähiger Mikroorganismen
- Geruch und Geschmack sind reintonig und entsprechen den verwendeten Rohstoffen
- ein überhöhter Gehalt an Acetaldehyd, Ethylacetat oder Acetoin, sind nicht handelsüblich - abnorme Mikroorganismenentwicklung

11.05.2021/Folie 25

Salatwürzen, Saure Würze

- Gesamtsäure mind. 1,5 g / 100 ml (1,5 % Essigsäure)
- Restalkohol höchstens 0,5 % vol. (Produkte aus Wein max. 1,5 % vol)
- Produkte, die im wesentlichen aus im EU-Weinrecht bzw. in der Obstweinverordnung normierten Erzeugnissen werden und einen diesbezüglich festgelegten Höchstwert an „flüchtiger Säure“ zwar überschreiten, aber weniger als 1,5 g Gesamtsäure (berechnet als Essigsäure) pro 100 ml aufweisen, sind nicht handelsüblich
- Produkte die erhebliche Mengen vermehrungsfähiger Mikroorganismen (Essigmutter) oder Essigälchen enthalten und deren Geruch und Geschmack nicht reintonig ist, sind für den Verzehr ungeeignet

11.05.2021/Folie 26

Bezeichnung - Salatwürzen, Saure Würze

- „Salatwürze“ oder „Saure Würze“
- auf den verwendeten Rohstoff wird dabei hingewiesen
- Zutatenlisten, Allergene und QUID beachten

11.05.2021/Folie 27


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Allgemeine Kennzeichnung

Salatwürze auf Basis Apfelsaft

3 % Säure

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

mindestens haltbar bis Ende MM/JJ
nach dem Öffnen gekühlt lagern und
bald verbrauchen

0,5 L

Zutaten: Apfelessig, Apfelsaft,
Honig 3%

L-xx

- verkehrsübliche Bezeichnung
- Füllmenge
- Säuregehalt
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“
- QUID Regelung beachten
- Mindesthaltbarkeit / Lagerhinweise / Verbraucherhinweise

11.05.2021/Folie 28


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Saucen, Cremen, Zubereitungen auf Essigbasis

- mehr oder weniger dickflüssige Zubereitungen aus Essig mit anderen Lebensmitteln
- Wertbestimmender Bestandteil ist der Essig, daher ist der Essiganteil mengen- bzw. prozentmäßig anzugeben
- Werden bei derartigen Zubereitungen Geruchs- und Geschmackvariationen durch besondere Lebensmittel bzw. durch Kombination verschiedener Lebensmittel erreicht, so muss dies in der verkehrsüblichen Bezeichnung angegeben werden

11.05.2021/Folie 29


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Allgemeine Kennzeichnung

Apfelessigcreme

65 % Apfelessig

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

mindestens haltbar bis Ende MM/JJ
nach dem Öffnen gekühlt lagern und
bald verbrauchen

0,5 L

Zutaten: Apfelessig, Apfelsaft,
Zucker

L-xx

- verkehrsübliche Bezeichnung
- Füllmenge
- Säuregehalt
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“
- QUID Regelung beachten
- Mindesthaltbarkeit / Lagerhinweise / Verbraucherhinweise

11.05.2021/Folie 30


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Saft unreifer Weintrauben („Verjus“)

- saurer, unvergorener Presssaft unreif geernteter („grüner“) Weintrauben (*Vitis vinifera* L. oder deren Hybride *Vitis labrusca* L. oder deren Hybride)
- charakterisiert durch seinen Säuregehalt, insbesondere Apfel und Weinsäure
- darüber hinaus enthält dieser Presssaft erhebliche Mengen an Polyphenolen
- die Anforderungen an die gesetzlichen Vorgaben von Traubensaft werden nicht erreicht

11.05.2021/Folie 31

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Saft unreifer Weintrauben („Verjus“)

- Achtung bei Pflanzenschutzmitteleinsatz – Karenzzeiten beachten!
- zur Verhinderung von Trübungen die Verfahren der Fruchtsaftherstellung anwenden
- Haltbarmachung durch Pasteurisation
- Zusatzstoffe nach der Lebensmittelkategorie 12.2.2 „Würzmittel“ der VO EG 1333/2008 idgF.
- Dichte max. 1,055

11.05.2021/Folie 32

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Bezeichnung „Saft unreifer Weintrauben“

- die verkehrsübliche Bezeichnung lautet „Saft unreifer Trauben“, „Saurer Saft unreifer Trauben“
- auf den Verwendungszweck („zum Würzen“; „zum Würzen und Säuern“) wird in unmittelbarer Nähe zur verkehrsüblichen Bezeichnung hingewiesen
- die zusätzliche Angabe „Verjus“ ist möglich, kann aber die verkehrsübliche Bezeichnung nicht ersetzen

11.05.2021/Folie 33


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Allgemeine Kennzeichnung

**Saft unreifer
Trauben**

zum Würzen

Verjus

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

0,5 L

mindestens haltbar bis Ende MM/JJ
nach dem Öffnen gekühlt lagern und
bald verbrauchen

L-xx

- verkehrsübliche Bezeichnung
- Füllmenge
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“
- Mindesthaltbarkeit / Lagerhinweise / Verbraucherhinweis

11.05.2021/Folie 34


 Landwirtschaftskammer
Tirol

Saure Gemüsekonserven

- Essiggurken
 - hier ist die Flüssigkeit nicht fixer Bestandteil des Lebensmittels
 - daher „Abtropfgewicht“ angeben
 - Zutatenliste angeben
 - „Essiggurken“ dann nur Abtropfgewicht und kein QUID
 - „Essiggurken mit Honig“ oder „Essiggurken mit Chili“ dann Abtropfgewicht **und** QUID
 - Allergenkennzeichnung beachten!

11.05.2021/Folie 35

Allgemeine Kennzeichnung

Essiggurken

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

mindestens haltbar bis Ende MM/JJ
nach dem Öffnen gekühlt lagern und
bald verbrauchen

Zutaten: Gurken, Wasser,
Apfelessig, Zucker, Salz,
Gewürze, **Sellerie, Senfkörner**

350 g

Abtropfgewicht: 280 g

L-xx

- **verkehrsübliche Bezeichnung**
- **Füllmenge**
- Abtropfgewicht
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“
- QUID Regelung beachten
- Allergenkennzeichnung
- Mindesthaltbarkeit / Lagerhinweise / Verbraucherhinweise

11.05.2021/Folie 36

Allgemeine Kennzeichnung

Essiggurken mit Honig

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

mindestens haltbar bis Ende MM/JJ
nach dem Öffnen gekühlt lagern und
bald verbrauchen

Zutaten: Gurken x %, Wasser,
Apfelessig, Honig x %Zucker, Salz,
Gewürze, Sellerie, Senfkörner

350 g

Abtropfgewicht: 280 g

L-xx

- verkehrsübliche Bezeichnung
- Füllmenge
- Abtropfgewicht
- Hersteller – postalisch genaue Anschrift
- Losnummer „L“
- QUID Regelung beachten
- Allergenkennzeichnung
- Mindesthaltbarkeit / Lagerhinweise / Verbraucherhinweise

11.05.2021/Folie 37

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Saure Gemüsekonserven

- Gemüsesalate / Sauergemüse
 - hier ist die Flüssigkeit nicht fixer Bestandteil des Lebensmittels
 - daher „Abtropfgewicht“ angeben
 - Zutatenliste angeben
 - „Kürbissalat“ Abtropfgewicht und QUID
 - Allergenkennzeichnung beachten!

11.05.2021/Folie 38

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Allgemeine Kennzeichnung

Kürbissalat

Max Mustermann
Straße 77, 9999 Irgendwo

mindestens haltbar bis Ende MM/JJ
nach dem Öffnen gekühlt lagern und
bald verbrauchen

Zutaten: Kürbis x %, Paprika,
Zwiebel, Wasser, Apfelessig,
Zucker, Salz, Gewürze,
Senfkörner

350 g

Abtropfgewicht: 280 g

L-XX

- **verkehrsübliche Bezeichnung**
- **Füllmenge**
- **Abtropfgewicht**
- **Hersteller – postalisch genaue Anschrift**
- **Losnummer „L“**
- **QUID Regelung beachten**
- **Allergenkennzeichnung**
- **Mindesthaltbarkeit / Lagerhinweise / Verbraucherhinweise**