

# 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

## 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“
- Gärungseessige unterschiedlichen Ausgangsmaterials dürfen miteinander verschnitten werden
  - „Gärungseessig, hergestellt aus Apfelessig 60% und Honigessig 40%“
  - verw. Essige in % auf ganze Zahl gerundet, absteigend angeben

11.05.2021/Folie 12

## 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

## 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

## 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**