

Kennzeichnung von Essig und Essigzubereitung



Das vorliegende Merkblatt¹ gibt einen Überblick über die wesentlichen Kennzeichnungsvorschriften für Essig und Essigzubereitungen.

Die zulässigen Bezeichnungen und Vorschriften für Essig sind in der **Verordnung für den Verkehr von Essig und Essigessenzen (EssigV)** geregelt.

Bezeichnung	Anforderungen
Essig	<ul style="list-style-type: none"> ▪ mind. 5, höchstens 15,5 g Säure/100 ml² ▪ Hergestellt durch <ul style="list-style-type: none"> → Essiggärung aus weingeisthaltigen Flüssigkeiten, auch unter Verdünnung mit Wasser (= Gärungseisig) → Verdünnen von Essigsäure oder Essigessenz mit Wasser oder → Vermischen von Gärungseisig mit Essigsäure, Essigessenz oder Essig aus Essigessenz
Weinessig	<ul style="list-style-type: none"> ▪ mind. 6, höchstens 15,5 g Säure/100 ml³ ▪ ausschließlich herstellt durch Essigsäuregärung aus Wein
Essigessenz	<ul style="list-style-type: none"> ▪ mind. 15,2, höchstens 25 g Säure/100 ml ▪ Fremd-Aromen⁴ dürfen <u>nicht</u> zugesetzt werden.
Essigzubereitungen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ weniger als 5 g Säure ▪ unterliegen nicht der Essigverordnung

Ab einem Gehalt von 11 g Säure/ 100 ml dürfen nur geeignete, säurebeständige und verschlossene Behältnisse verwendet werden. Es muss folgender Warnhinweis auf dem Etikett stehen:
"Vorsicht! Nicht unverdünnt genießen!"

Hinweis zur Preisauszeichnung

Der Preis muss nicht auf dem Etikett stehen. Es genügt, wenn er an anderer Stelle auf dem Produkt ist oder durch ein Preisschild am Regal dem Produkt eindeutig zugeordnet werden kann.

Eine **Grundpreisauszeichnung** ist in der Direktvermarktung normalerweise nicht erforderlich (in RLP bis zu einer Hofladengröße bis 100 qm). In größeren Hofläden, in Filialbetrieben (Betriebe mit mehr als 6 Filialen) oder im LEH muss der Grundpreis grundsätzlich angegeben werden (Bezugswert bei Produkten bis 250 ml: Preis/100ml, darüber hinaus Preis/l).

¹ wurde nach bestem Wissen erstellt (kein Anspruch auf Vollständigkeit und Aktualität)

² berechnet als wasserfreie Essigsäure

³ als wasserfreie Essigsäure, gemäß Anhang I Nr. 19 der VO (EG) Nr. 1493/1999 (Gemeinsame Marktorganisation für Wein)

Pflichtangaben auf dem Etikett

1	Bezeichnung (Einteilung: siehe Übersicht S. 1)	"Essig" <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bezeichnung für Gärungsessig <i>in Verbindung mit der Angabe der Ausgangs- oder Rohstoffe</i> "Essig aus Essigsäure" bzw. "Essig aus Essigessenz" <ul style="list-style-type: none"> ▪ für Essig aus Essigsäure bzw. Essig aus Essigessenz "Essig" mit Hinweis "hergestellt unter Zusatz von Essigessenz" <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bezeichnung für Gärungsessig, der mit Essigessenz oder Essig aus Essigessenz vermischt wurde "Essig" mit Hinweis "hergestellt unter Zusatz von Essigsäure" <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bezeichnung für Gärungsessig, der mit Essigsäure oder Essig aus Essigsäure vermischt wurde
1a	Säuregehalt müssen im Sichtfeld der Bezeichnung stehen!	" ... % Säure" Angabe berechnet als wasserfreie Essigsäure, bei Essig in g je 100 ml, bei Essigessenz in g je 100 g
2	Zutatenverzeichnis QUID	Nicht erforderlich bei Gärungsessig aus einem Ausgangs- oder Rohstoff und dem keine weiteren Zutaten zugesetzt wurden (§ 4a, 1. EssigV). Erforderlich bei verschiedenen Ausgangs- oder Rohstoffen und/oder wenn mehrere Zutaten enthalten sind (= Aufzählung der Zutaten in absteigender Reihenfolge der Gewichtsanteile zum Zeitpunkt der Herstellung) Bei Essig mit bestimmten Hinweisen auf Zutaten muss der prozentuale Anteil gemäß QUID bei der Bezeichnung bzw. im Zutatenverzeichnis angegeben werden.
3	Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	Eine MHD-Angabe ist bei Essigen nicht erforderlich (§ 4a, 2. EssigV).
4	Losangabe bzw. Chargennummer	Kennzeichnet die genaue Herstellungscharge (ersatzweise kann das MHD mit Angabe von Tag / Monat / Jahr angegeben werden)
5	Füllmenge	in ml oder l ⁵
6	Name und Anschrift (Erzeuger, Hersteller, Verpacker oder Verkäufer)	- dient dem Herkunftsnachweis (mit Name und Anschrift)
<b style="color: green;">Tipp: Ziehen Sie vergleichbare Produkte großer Hersteller als "Anhaltspunkt" für die Kennzeichnung der eigenen Produkte heran.		

⁵ Nach der Fertigpackungsverordnung gibt es für Säfte und ähnliche Erzeugnisse im Gegensatz zu Wein, Sekt und Spirituosen keine vorgeschriebenen Nennfüllmengen mehr.

Etikettenbeispiele (die markierten Elemente sind Pflichtangaben):

Essig

Essigzubereitung

