

Übersicht Etikettenvorgaben – Essig (Reiner Gärungsessig)

Folgende Vorgaben sind in der Regel für Essig-Etiketten einzuhalten:
(Stand: 06.07.2022)

Mindest-Schriftgröße für alle verpflichtenden Angaben:

Die Angaben müssen **gut lesbar** sein. Die Schriftgröße ist so zu wählen, dass der Kleinbuchstabe „x“ **mindestens 1,2 mm** hoch ist, für die Nennfüllmenge noch größer (s.u.).

Bezeichnung des Lebensmittels:

Die alkoholbildende Obstart bzw. der alkoholbildende Grundstoff in Verbindung mit dem Wort „-essig“, zB „Apfelessig“, „Apfelweinessig“, „Weinessig“ oder „Tresteressig“.

Die alleinige Verwendung des Wortes „Essig“ ist nicht erlaubt. Fantasienamen mit nicht alkoholbildenden Zutaten wie „Knoblauchessig“ oder „Kräuteressig“ sind keine gültigen Bezeichnungen. Hier ist zusätzlich die Bezeichnung „Gärungsessig“ anzuführen. Gültig sind aber Bezeichnungen wie „Apfelessig mit Knoblauchextrakt“. Hier kann der Zusatz „Gärungsessig“ entfallen.

Balsamessig ist durch Ergänzen des Wortes „Balsam-“ zu bezeichnen: „(Obst)Balsamessig“ oder „Balsam(Obst)essig“, zB „Balsamapfelessig“. Angaben wie „Acet“, „Aceto“, „Balsamico“ – einzeln oder in Kombination – sind nicht zulässig.

Wird auf den Honig als Bestandteil (zB „Kräuteressig mit Honig“) hingewiesen, darf kein anderer Zuckeranteil (Zucker, Fruchtsaft o.ä.) enthalten sein.

Sichtfeldregelung:

Bezeichnung des Lebensmittels, Nettofüllmenge und Säuregehalt müssen in einem Sichtfeld, in der Regel auf einem Etikett stehen.

Nettofüllmenge:

Ziffernhöhe bei Nettofüllmenge zwischen 201 und 1.000 ml: Mindestens 4 mm hoch
Ziffernhöhe bei Nettofüllmenge ab 1.001 ml: Mindestens 6 mm hoch

Säureangabe: Der Gehalt an Essigsäure (g/100 ml) wird in ganzzahligen, gerundeten Zahlen, also ohne Komma und in unmittelbarem Zusammenhang mit der Sachbezeichnung als „...% Säure“ angegeben.

Gärungsessig muss mind. 5 % Säure enthalten, Weinessig sogar mind. 6 % Säure.

Zutaten, Allergenkennzeichnung: Eine Zutatenliste ist nur erforderlich, wenn dem Essig noch weitere Zutaten zugesetzt wurden.

Die Zutatenliste beginnt mit dem Wort „Zutaten“. Es folgen sämtliche Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt der Herstellung, zB „Zutaten: Apfelessig, Apfelmol, Knoblauch, Gewürze“.

Allfällige Allergene sind entweder wie folgt zu kennzeichnen: „Enthält ...“, zB „Enthält Sulfite“ oder sie werden in der Zutatenliste durch eine besondere Schrift (zB Fettschrift) hervorgehoben.

Eine Liste der Allergene befindet sich auf der folgenden Seite.

Name und Anschrift des Erzeugers

Durch Name und Postanschrift muss zurückverfolgt werden können, wer das Produkt in Verkehr gebracht hat.

Los-/Chargen-Nummer:

Frei wählbare Nummer, die mit dem Buchstaben „L“ beginnt (zB L22102012)

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

1. **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **ausgenommen**
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose;
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis;
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. **Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
3. **Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
4. **Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer**
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. **Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
6. **Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer**
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett;
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. **Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer**
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
8. **Schalenfrüchte**, namentlich **Mandeln** (*Amygdalus communis* L.), **Haselnüsse** (*Corylus avellana*), **Walnüsse** (*Juglans regia*), **Kaschunüsse** (*Anacardium occidentale*), **Pecannüsse** (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), **Paranüsse** (*Bertholletia excelsa*), **Pistazien** (*Pistacia vera*), **Macadamia- oder Queenslandnüsse** (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, **außer** Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. **Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
10. **Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
11. **Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
12. **Schwefeldioxid und Sulphite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als **insgesamt** vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. **Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
14. **Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.**