

## Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

<b>Essig (z.B. Apfelessig)</b> Obstart muss angegeben werden Reiner Gärungsessig, 5% Säure	Sachbezeichnung
Anna Sauer Gartenweg 3, 1234 Wiesen	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer, ev. Bio-Kontrollnummer
0,5 l	Nettofüllmenge
L-010906	Losnummer/Chargennummer

## Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

<p><b>Kräuteressig mit Honig</b> Gärungsessig, 5% Säure</p>	<p>Sachbezeichnung</p>
<p>Anna Sauer Gartenweg 3, 1234 Wiesen</p>	<p>Erzeuger/Verpacker/Verkäufer, ev. Bio-Kontrollnummer</p>
<p>0,25 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-010706</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>Zutaten: Apelessig, Apfelsaft, Blütenhonig (5%), Oregano, Thymian, Salbei (oder Gewürzextrakt)</p>	<p>Zutaten</p>

## Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

<p><b>Knoblauchessig</b> Gärungsessig, 5% Säure</p>	<p>Sachbezeichnung</p>
<p>Anna Sauer Gartenweg 3, 1234 Wiesen</p>	<p>Erzeuger/Verpacker/Verkäufer, ev. Bio-Kontrollnummer</p>
<p>0,25 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-010906</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>Zutaten: Apfelessig, Knoblauch (z.B. 5% oder 50g/l)</p>	<p>Zutaten</p>

## Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

<p><b>Rotwein-Balsamessig</b> Gärungsessig, 6% Säure,</p>	<p>Sachbezeichnung</p>
<p>Anna Sauer Gartenweg 3, 1234 Wiesen</p>	<p>Erzeuger/Verpacker/Verkäufer, ev. Bio-Kontrollnummer</p>
<p>0,5 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-010906</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>Zutaten: Rotweinessig, eingedickter Traubenmost, „enthält Sulfite“* oder „enthält Schwefeldioxid“*</p>	<p>Zutaten</p>

\* siehe Allergenkennzeichnung

# Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

## Essiggemüse

<b>Essiggurkerl</b>	Sachbezeichnung
Anna Sauer Gartenweg 3, 1234 Wiesen	Erzeuger/Verpacker/Verkäufer, ev. Bio-Kontrollnummer
500 g Abtropfgewicht: z.B. 385 g	Nettofüllmenge
L-010906	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Licht geschützt lagern nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen	Temperatur- und Lagerbedingungen
Zutaten: Gurken, Wasser, Gärungsessig (5% Säure), Zucker, jodiertes Speisesalz, Gewürze, Senfkörner*	Zutaten

\* siehe Allergenkennzeichnung

## Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

<p><b>Gemüsesalate/Sauergemüse</b> z.B. <b>Pikanter Kürbissalat</b></p>	<p>Sachbezeichnung</p>
<p>Anna Sauer Gartenweg 3, 1234 Wiesen</p>	<p>Erzeuger/Verpacker/Verkäufer, Kontrollnummer</p>
<p><b>500 g</b> Abtropfgewicht: z.B. 385 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-010906</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>Licht geschützt lagern nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen</p>	<p>Temperatur- und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Kürbis (50%), Paprika, Zwiebel, Wasser, Gärungsessig (5% Säure), Zucker, jodiertes Speisesalz, Gewürze, Senfkörner*</p>	<p>Zutaten</p>

\* siehe Allergenkennzeichnung

# Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

## Kennzeichnungselemente für Essig

### 1. Handelsübliche Sachbezeichnung (Codex Kap. B 8)

#### Essig

Essig ist laut Lebensmittelcodex, eine durch alkoholische und Essigsäuregärung hergestellte Flüssigkeit, die zum Säuern und Konservieren von Speisen verwendet wird.

- „**Weinessig**“: hergestellt aus Traubenwein
- „**Obstessig**“ hergestellt aus Obstwein
- ☞ **Keine Fantasiebezeichnungen verwenden!**

#### Säuregehalt:

Der Säuregehalt (Gesamtsäure als Essigsäure berechnet) muss bei Weinessig mindestens 6%, bei Obstweinessig (z.B: Apfelessig) und Verschnitt-Essig mindestens 5% betragen.

**Salatwürze:** Produkte die den Säuregehalt von 5% (Obstessig) bzw. 6% (Weinessig) nicht erreichen, dürfen als Salatwürze oder Säuerungsmittel bezeichnet werden, sofern sie einen Säuregehalt von mehr als 1,5 % aufweisen.

#### Rest-Alkoholgehalt:

- bei Weinessig höchstens 1,5% vol., bei Salatwürzen aus Wein max. 1,0%
- alle anderen Gärungsessige Obstweinessige und Salatwürzen: max. 0,5 vol%

#### Herstellungshinweis:

Essig soll klar sein, natürliche Trübung ist erlaubt. Essigälchen dürfen keinesfalls im Produkt vorhanden sein.

☞ Zusätzliche Angaben sind freiwillig und müssen der Wahrheit entsprechen.

#### Essiggemüse

wird durch Einlegen von Gemüse in heißen Essig, meist mit Zucker oder Zuckerarten und eventuell mit anderen Zutaten (z.B. Senfkörner, Gewürze) hergestellt.

### 2. Name und Anschrift des Erzeugers oder Verpackers oder Verkäufers, Kontrollnummer

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

Wird das Produkt als Bio-Produkt bezeichnet, muss die Bio-Kontrollnummer auf das Etikett.

# Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

## 3. Nettofüllmenge

Bei Essig üblicherweise Liter, Zentiliter oder Milliliter.

Erlaubte Nettofüllmengen bei Essig: 0,25l – 0,5l – 0,75l – 1l – 2l – 5l – 10l

☞ **Achtung: Die Ziffernhöhe der Nennfüllmenge ist festgelegt!**

Packungsgröße in		Mindestschriftgröße in Millimeter
Gramm	Zentiliter	
bis 200	bis 20	3
>200 bis 1000	>20 bis 100	4
>1000	>100	6

## 4. Mindesthaltbarkeitsdatum

☞ Bei Essig ist eine Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht erforderlich.

Für Sauergemüse oder Salate ist als Mindesthaltbarkeitsdatum ist jenes Datum anzugeben, bis zu dem die Ware die spezifischen Eigenschaften behält.

Die Angaben können lauten:

- „*mindestens haltbar bis TT/MM*“; Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums auf den Tag und das Monat, bei einer Haltbarkeit des Produktes von weniger als 3 Monaten;
- „*mindestens haltbar bis Ende MM/JJ*“; Angabe von Monat und Jahr, bei einer Haltbarkeit zwischen 3 und 18 Monaten; Wird das Mindesthaltbarkeitsdatum so angegeben ist auf jeden Fall zusätzlich die Angabe der Losnummer erforderlich.

☞ **Achtung: „mindestens“ muss ausgeschrieben werden!**

Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der Hersteller fest. Die Haltbarkeit eines Produktes ist von Faktoren abhängig wie: verwendete Rohstoffe, Herstellungsbedingungen, Technologie der Haltbarmachung, Hygiene und Lagerung. Mit der Angabe garantiert der Erzeuger dem Konsumenten, dass das Produkt bei sachgemäßer Lagerung bis zum angeführten Datum haltbar ist. Gesetzlich festgelegte Fristen gibt es für Obsterzeugnisse nicht. Empfohlen wird die Mindesthaltbarkeitsfrist eher kurz anzugeben, um auf die Frische des Produktes hinweisen zu können - längstens bis zur nächsten Ernte.

## 5. Losnummer

Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- und/oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. Der Hersteller soll daraus eindeutig das Produktionsdatum ableiten können, um im Fall eines Produktionsfehlers die betroffene Charge aus dem Verkehr nehmen zu können (führen eines Chargenbuches).



## Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

### 6. Hinweise auf Temperaturen und Lagerbedingungen:

Wenn Hinweise auf die richtige Lagerung für die Haltbarkeit des Produktes wichtig sind, so gehören diese auf das Etikett → bei Essig meistens nicht notwendig.

Der Hinweis „nach dem Öffnen kühl aufbewahren und bald verbrauchen“ ist für Essiggemüse möglich.

### 7. Zutaten

Unter dem Titel „Zutaten“ sind alle Stoffe anzugeben, die bei der Herstellung verwendet wurden und in irgendeiner Form im Endprodukt enthalten sind. Die Zutaten sind in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils, zum Zeitpunkt der Herstellung anzuführen.

- ☞ Achtung bei zugekauften Zutaten wie z.B. Gewürzmischungen sind diese am Etikett genau laut Packungsangabe zu deklarieren.

#### **Mengenmäßige Zutatendeklaration QUID-Regelung**

Wird eine Zutat in der Sachbezeichnung genannt oder durch Bilder hervorgehoben, so muss diese nach ihrem %-Anteil im Produkt angegeben werden.

#### **Beispiel: Knoblauchessig**

Zutaten: Weinessig, Traubenmost, Knoblauch (%-Anteil oder Einwaage in Gramm/Liter oder Gramm pro Füllmenge)

#### **Beispiel: Kürbis-Zucchini-Salat**

Zutaten: Kürbis (65%) Zucchini (35%), Wasser, Gärungsessig (5% Säure), Zucker, jodiertes Speisesalz, Gewürze, Senfkörner

#### **Mehrfrucht-Erzeugnisse**

Werden drei und mehrere Gemüsearten verwendet, sind diese unter dem Punkt „Zutaten“ in absteigender Reihenfolge ihres Mengenanteils anzugeben, auf die %-Angabe kann verzichtet werden.

#### **Allergenkennzeichnung:**

Allergene sind Stoffe, die bekannt sind dafür, dass sie allergische Reaktionen oder Überempfindlichkeit auslösen können. Sind in Essigerzeugnissen Allergene enthalten und werden diese nicht ohnehin in der Sachbezeichnung oder Zutatenliste genannt, so müssen diese Allergene mit dem Wortlaut „enthält“ und dem Allergen gekennzeichnet werden.

Allergene sind u.a. Senf (Senfkörner), Sellerie, Milch, glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), Eier, Sesam, Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, etc.) Erdnüsse, Sesamsamen Fisch, Soja, Schwefeldioxid und Sulfite.

#### **Bio-Produkte:**

Wird ein Produkt als „bio“ ausgelobt, ist die Kennzeichnung der Bio-Zutaten erforderlich. Z.B. Kennzeichnung durch ein „\*“ bei der jeweiligen Zutat und der Hinweis: „... aus biologischer/Ökologischer Landwirtschaft/Landbau/Anbau“.