

Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

<p>Essig z.B. Apfelessig* 5% Säure</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Anna Sauer Gartenweg 3, 1234 Wiesen</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>0,5 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-010906</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>

* Obstart muss angegeben werden

Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

<p>Kräuteressig mit Honig Gärungsessig, 5% Säure</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Anna Sauer Gartenweg 3, 1234 Wiesen</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>0,25 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-010706</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>Zutaten: Apfelessig, Blütenhonig (5%), Oregano, Thymian, Salbei, Sellerie (oder Gewürzextrakt*).</p>	<p>Zutaten hervorheben allergener Zutaten</p>

Die Angabe Gewürzextrakt ist möglich, wobei die Gewürze nicht zwingen einzeln anzugeben sind.

Wichtig ist aber, dass sofern eines der 14 Allergene wie z.B. Sellerie oder Senf als Gewürz verwendet, diese auf jeden Fall anzugeben und hervorzuheben sind.

Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

Knoblauchessig Gärungsessig, 5% Säure	Bezeichnung des Lebensmittels
Anna Sauer Gartenweg 3, 1234 Wiesen	Lebensmittelunternehmer
0,25 l	Nettofüllmenge
L-010906	Losnummer/Chargennummer
Zutaten: Apfelessig, Knoblauch (10%)*.	Zutaten

* auch Knoblauchextrakt ist möglich; d.h. der Knoblauch wurde zur Geschmackgebung in den Essig eingelegt und ist dann im fertigen Produkt nicht mehr enthalten. In diesem Fall ist eine %-Angabe nicht erforderlich.

Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

<p>Rotwein-Balsamessig oder Balsam - Rotweinessig Gärungsessig, 6% Säure,</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Anna Sauer Gartenweg 3, 1234 Wiesen</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>0,5 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-010906</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>Zutaten: Rotweinessig, eingedickter Traubenmost, Antioxidationsmittel E220-228 (Sulphite)</p>	<p>Zutaten hervorheben allergener Zutaten</p>

Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

<p>Rotwein-Balsamessig oder Balsam - Rotweinessig Gärungsessig, 6% Säure traditionell / nach traditioneller Herstellung / im Eichenfass gereift / mindestens 3 Jahre im Holzfass gelagert (oder eine Kombination davon)</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Anna Sauer Gartenweg 3, 1234 Wiesen</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>0,5 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-010906</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>enthält Sulphite</p>	<p>Hinweis auf allergene Zutat</p>

Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

Essiggurkerl	Bezeichnung des Lebensmittels
Anna Sauer Gartenweg 3, 1234 Wiesen	Lebensmittelunternehmer
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
lichtgeschützt lagern nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen	Temperatur- und Lagerbedingungen
Zutaten: Gurkerl, Wasser, Gärungsessig, Zucker, Salz, Gewürze, Sellerie, Senfkörner.	Zutaten, hervorheben allergener Zutaten

Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

<p>Gemüsesalate/Sauergemüse z.B. Pikanter Kürbissalat</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Anna Sauer Gartenweg 3, 1234 Wiesen</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>500 g 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>lichtgeschützt lagern nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen</p>	<p>Temperatur- und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Kürbis (50%), Paprika, Zwiebel, Wasser, Gärungsessig, Zucker, Salz, Gewürze, Sellerie, Senfkörner.</p>	<p>Zutaten hervorheben allergener Zutaten</p>

Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

Kennzeichnungselemente für Essig

1. Bezeichnung des Lebensmittels, ehemals handelsübliche Sachbezeichnung

Essig

Essig ist laut Lebensmittelcodex (Codex Kapitel B 8 „Essig; Balsamessige; Salatwürzen, Saure Würzen; Essigessenz; Saucen, Cremes, Zubereitungen auf Essigbasis; andere essigähnliche Würzmittel“), eine durch alkoholische und Essigsäuregärung oder durch Verdünnen von Säureessig mit Trinkwasser hergestellte Flüssigkeit, die zum Säuern und Konservieren von Speisen verwendet wird.

Gärungsessige sind:

„**Weinessig**“: hergestellt aus Traubenwein

„**Obstessig**“ hergestellt aus Obstwein

„**Gemüseessig**“ hergestellt aus vergorenem Gemüsesaft/Maische

„**Weingeistessig**“ hergestellt aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

„**Trester-, Bier-, Malz-, Honig-, Molkenessig, u. a.**“ ihrer Bezeichnung entsprechend hergestellt aus Trestern (Pressrückständen), Bier, vergorener Malzwürze, vergorenem Honig, vergorener Molke

Balsamessige:

Balsamessig nach traditioneller österreichischer Art: Grundlage ist eingekochter Trauben- oder anderer Fruchtsaft. Der daraus hergestellte Essig wird in Holzfässern für längere Zeit gelagert, wobei er mit zunehmender Lagerdauer Flüssigkeit verliert und dickflüssiger wird.

Anderer Balsamessig, wird auf Basis von Gärungsessig (vorzugsweise Wein- oder Obstessig) hergestellt. Anderem Balsamessig können Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat, sowie zulässige Zusatzstoffe und Aromen zugesetzt werden.

Salatwürzen, Saure Würzen:

Unter Salatwürzen, Saure Würzen versteht man eine Flüssigkeit mit mehr als 1,5 g Gesamtsäure (berechnet als Essigsäure) pro 100 ml, die aus Obstsaft, Traubenmost oder Gemüsesaft, Wein oder Obstwein sowie Honigwein mittels Essiggärung hergestellt wird. Eine Holzfasstagebung sowie der Zusatz von Obst, Gemüse, Kräutern und Gewürzen können erfolgen.

Saucen, Cremes, Zubereitungen auf Essigbasis:

mehr oder weniger dickflüssige Zubereitungen aus Essig mit anderen Lebensmitteln.

Saft unreifer Weintrauben („Verjus“):

Es handelt sich dabei um den sauren, unvergorenen Presssaft unreif geernteter („grüner“) Weintrauben (*Vitis vinifera* L. oder deren Hybride *Vitis labrusca* L. oder deren Hybride).

 **Keine Fantasiebezeichnungen verwenden! „Essig“ alleine ist keine Bezeichnung. Verboten ist die Verwendung italienischer Begriffe wie „acet / aceto / balsamico“.**

Säuregehalt:

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

Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

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

Rest-Alkoholgehalt:

bei Weinessig und Saure Würze höchstens 1,5% vol., alle anderen Gärungsessige Obstweinessige und Salatwürzen: max. 0,5 vol%

Herstellungshinweis:

Essig soll klar sein, eine vom Rohstoff stammende natürliche Trübung ist erlaubt. Essigmutter und 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 Lebensmittelunternehmers

Durch Name und Anschrift muss zurückverfolgt werden können, in wessen Verantwortung das Produkt vermarktet wird. Es muss die postalische Zustellbarkeit gewährleistet sein, d.h. Name, Straße, Hausnummer, PLZ, Ort sind anzugeben.

3. Nettofüllmenge

Bei Essig in Liter, Zentiliter oder Milliliter; Sauergemüse in Gramm;

☞ **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

Abtropfgewicht

Befindet sich ein festes Lebensmittel in einer Aufgussflüssigkeit, so ist das Abtropfgewicht anzugeben. Als Aufgussflüssigkeit gelten Erzeugnisse wie Wasser, wässrige Salzlösungen, Salzlake, Genusssäure in wässriger Lösung, Essig, wässrige Zuckerlösungen, wässrige Lösungen von Zuckerarten, Frucht- oder Gemüsesäfte bei Obst und Gemüse, sofern die Aufgussflüssigkeit gegenüber der wesentlichen Bestandteile der Zubereitung nur eine untergeordnete Rolle spielt und für den Kauf nicht ausschlaggebend ist.

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.

Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

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 und Zutaten, 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 Sauergemüse nicht.

5. Losnummer

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

6. Hinweise auf Temperaturen und Lagerbedingungen:

Wenn Hinweise auf die richtige Lagerung für die Haltbarkeit des Produktes wichtig sind, gehören diese auf das Etikett. Bei Essig sind solche Hinweise meistens nicht notwendig, bei Sauergemüse ist der Hinweis wie beispielsweise „vor Licht und Wärme geschützt lagern“, sinnvoll.

Hinweis auf die Haltbarkeit nach dem Öffnen:

Damit Lebensmittel die nach dem Öffnen der Verpackung entsprechend aufbewahrt oder verwendet werden können, ist gegebenenfalls ein Hinweis zu machen über die Aufbewahrungsbedingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr. Bei Sauergemüse ist beispielsweise der Hinweis „nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen“ entsprechend.

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

Werden Zutaten in der Bezeichnung genannt oder durch Bilder hervorgehoben, so sind diese nach ihrem %-Anteil im Produkt anzugeben.

Beispiel: Knoblauchessig

Zutaten: Weinessig, Knoblauch (%-Anteil)

Beispiel: Kürbis-Zucchini-Salat

Zutaten: Kürbis (65%) Zucchini (35%), Wasser, Gärungsessig, Zucker, Salz, Gewürze, Senfkörner

Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

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 Unverträglichkeiten auslösen können.

Namentlich sind das folgende 14 Stoffe und Erzeugnisse daraus:

glutenhaltiges Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Kaschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, Lupinen und Weichtiere.

☞ **nur diese 14 angeführten allergenen Stoffe sind in der Zutatenliste hervorzuheben**, z.B. durch fette Schrift oder farblich hinterlegt.

☞ **Der Hinweis „enthält ...“** und das Allergen ist bei Erzeugnissen erforderlich, wo keine Zutatenliste vorgesehen ist und wo aus der Bezeichnung des Lebensmittels das Allergen nicht hervorgeht.

Genauere Erläuterungen zur Allergenkennzeichnung und zur Allergeninformation bei offenen Waren, sind im **„Beratungsblatt Allergenkennzeichnung“** dargestellt.

Nährwertkennzeichnung

Bei Essig ohne Zutaten und Zusatzstoffen (außer Aroma) ist eine Nährwertkennzeichnung nicht erforderlich.

Die Angabe der Nährwerte umfasst in der vorgeschriebenen Reihenfolge und Einheiten Brennwert (kJ, kcal), Fett (g), davon gesättigte Fettsäuren (g), Kohlenhydrate (g), davon Zucker (g), Eiweiß (g) und Salz (g). Zusätzlich angegeben werden können die Mengen einfach ungesättigte Fettsäuren (g), mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g), mehrwertige Alkohole (g), Stärke (g), Ballaststoffe (g), Vitamine / Mineralstoffe (in den entsprechenden Einheiten).

Eine detaillierte Darstellung der Nährwertkennzeichnung ist im **„Beratungsblatt Nährwertkennzeichnung“** erläutert.

☞ Derzeit ist die **Nährwertkennzeichnung nur verpflichtend, wenn nährwertbezogene (z.B. kein Zucker zugesetzt) oder gesundheitsbezogene Angaben gemacht werden oder das Lebensmittel mit Vitaminen oder Mineralstoffen angereichert wurde.**

Eine nährwertbezogene Angabe ist jede Darstellung oder Aussage, mit denen erklärt, suggeriert oder mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere Nährwerteeigenschaften besitzt, weil es Energie oder Nährstoffe liefert bzw. dies in vermindertem bzw. in erhöhtem Maße liefert, oder nicht liefert.

Gesundheitsbezogene Angaben gibt die „EU-Claims Liste“ VO (EU) Nr. 432/2012 idgF vor.

Nährwertkennzeichnung ab 13.12.2016

Die Nährwertkennzeichnung wird ab 13.12.2016 mit Ausnahmen (19 Punkte der EU-Verordnung) verpflichtend sein. Ausgenommen sein werden u.a. „Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen;“ „Gärungsessig und Essigersatz“, ... und „Le-

Musteretiketten für Essig und Sauergemüse

bensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.“

das bedeutet:

☞ **Erzeugnisse von Direktvermarktern** (z.B. Sauergemüse) müssen ab 13.12.2016 eine **Nährwertkennzeichnung** aufweisen, wenn diese **an den Großhandel** abgegeben werden und nicht unter die Ausnahmen laut ANHANG V der EU Verordnung fallen.

☞ **Produkte von Direktvermarktern**, die direkt **an Endverbraucher oder Einzelhandelsgeschäfte** auf lokaler Ebene abgegeben werden, müssen auch nach dem 13.12.2016 **keine** Nährwertkennzeichnung aufweisen.

☞ unverarbeitete Erzeugnisse aus einer Zutat, sowie Gärungsessig ohne Zutaten und Zusatzstoffen (außer Aroma) und Essigersatz brauchen auch nach dem 13.12.2016 **keine** Nährwertkennzeichnung;

Bio-Produkte (mit Zutaten):

Wird ein Produkt als „bio“ ausgelobt, sind folgende Angaben im selben Sichtfeld zu machen:

- der Kontrollstellencode,
- die Herkunftsbezeichnung und
- das EU-Bio-Logo;

Der Kontrollstellencode muss direkt über der Herkunftsbezeichnung stehen.

Bei Bio-Produkten ist die Kennzeichnung der Bio-Zutaten erforderlich, z.B. durch ein „*“ bei der jeweiligen Zutat samt Hinweis: „aus biologischer/Ökologischer Landwirtschaft/Landbau/Anbau“.

Details zur Kennzeichnung von Bio-Produkten siehe „**Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung**“;

Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente:

Grundanforderungen:

Die Kennzeichnung muss direkt auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung verbundenem Etikett angebracht sein. Sie muss gut sichtbar, gut lesbar, gegebenenfalls dauerhaft und leicht verständlich sein. Verpflichtende Angaben dürfen nicht verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden.

Schriftgröße:

Kleinbuchstaben müssen mindestens 1,2 mm hoch sein (bei Produkten mit einer Oberfläche von weniger als 80 cm² reichen 0,9 mm Schriftgröße)

Sichtfeldregelung:

Als Sichtfeld gelten alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus (ohne Drehen der Flasche) gelesen werden können.

Im selben Sichtfeld, d.h. auf einen Blick erfassbar sein müssen:

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels,
- ✓ Nettofüllmenge,
- ✓ Alkoholgehalt,
- ✓ bis zum 12.12.2014 auch das Mindesthaltbarkeitsdatum;

Ausnahmen: Kleinstpackungen und zur Wiederverwendung bestimmte Glasflaschen;