

# Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Kapitel / B 8 / Essig; Balsamessige; Salatwürzen, Saure Würzen; Essigessenz; Saucen, Cremen, Zubereitungen auf Essigbasis; andere essigähnliche Würzmittel

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:

BMG-75210/0005-II/B/13/2014 vom 19.3.2014

Änderungen, Ergänzungen:

BMGF-75210/0029-II/B/13/2017 vom 22.12.2017

Übergangsfristen:

Für die Abschnitte 2 „Balsamessige“, 5 „Saucen, Cremen, Zubereitungen auf Essigbasis“ und 6 „andere essigähnliche Würzmittel“ wird eine Übergangsfrist bis zum Abverkauf bereits gekennzeichneten Waren sowie deren Verwendung vorhandener Etiketten bis zur Erschöpfung der Bestände gewährt.

# INHALTSVERZEICHNIS

1	ESSIG .....	4
1.1	Herstellung und Beschreibung .....	4
1.1.1	Gärungsessig .....	5
1.1.1.1	Allgemein .....	5
1.1.1.2	Einteilung .....	5
1.1.2	Säureessig .....	6
1.1.3	Verschnitt .....	6
1.2	Chemische Anforderungen .....	6
1.2.1	Gärungsessig .....	6
1.2.2	Weinessig .....	6
1.2.3	Obstweinessig .....	7
1.2.4	Essigsäure .....	7
1.3	Bezeichnung .....	8
1.3.1	Allgemein .....	8
1.3.2	Gärungsessig wird wie folgt bezeichnet: .....	8
1.3.3	Säureessig wird wie folgt bezeichnet: .....	8
1.3.4	Gehalt an Essigsäure .....	8
1.4	Beurteilung .....	8
1.4.1	Für den menschlichen Verzehr ungeeignet .....	8
1.4.2	Verfälschung .....	9
2	BALSAMESSIGE .....	9
2.1	Balsamessig nach traditioneller österreichischer Art .....	9
2.1.1	Allgemein .....	9
2.1.2	Herstellung .....	9
2.1.3	Chemische Anforderungen .....	10
2.2	Anderer Balsamessig .....	10
2.2.1	Allgemein .....	10
2.2.2	Herstellung .....	10
2.2.3	Chemische Anforderungen .....	10
2.3	Bezeichnung .....	10
2.3.1	Balsamessig nach traditioneller österreichischer Art .....	10
2.3.2	Anderer Balsamessig .....	10
2.4	Beurteilung .....	11

3	SALATWÜRZEN, SAURE WÜRZEN .....	11
3.1	Beschreibung .....	11
3.2	Beschaffenheit.....	11
3.3	Chemische Anforderungen .....	11
3.3.1	Säuregehalt.....	11
3.3.2	.....	11
3.3.3	.....	11
3.3.4	Restalkohol .....	12
3.4	Bezeichnung .....	12
3.5	Beurteilung.....	12
3.5.1	Für den menschlichen Verzehr ungeeignet.....	12
3.5.2	Verfälschung .....	12
4	ESSIGESSENZ .....	12
4.1	Beschreibung .....	12
4.2	Bezeichnung .....	13
4.3	Regelung des Verkehrs .....	13
4.4	Beurteilung.....	13
5	SAUCEN, CREMEN, ZUBEREITUNGEN AUF ESSIGBASIS .....	13
5.1	Beschreibung .....	13
5.2	Beschaffenheit, Kennzeichnung.....	14
6	ANDERE ESSIGÄHNLICHE WÜRZMITTEL .....	14
6.1	Saft unreifer Weintrauben („Verjus“) .....	14
6.1.1	Beschreibung und Herstellung .....	14
6.1.2	Verarbeitung und Behandlung .....	14
6.1.3	Chemische Anforderungen.....	14
6.1.4	Bezeichnung.....	14
	Anhang I: Analysenmethoden.....	15
	Anhang II: ÖNORMEN .....	15

# 1 ESSIG

## 1.1 Herstellung und Beschreibung

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<sup>1</sup> hergestellt wird (Säureessig).

Bestehen für bestimmte Spezialitäten im Erzeugungsland im Zusammenhang mit der verkehrsüblichen Bezeichnung<sup>2</sup> oder auf Grund von Herkunfts-, Ursprungs- oder geographischen Bezeichnungen qualifizierte Anforderungen, so sind diese für die Beurteilung maßgeblich.

Der Gesamtsäuregehalt – als Essigsäure berechnet – beträgt mindestens 5 g in 100 ml, bei Weinessig mindestens 6 g in 100 ml<sup>3</sup>. Die Beschaffenheit des Essigs hängt aber nicht nur von seinem Gehalt an Essigsäure, sondern auch vom Ausgangsmaterial und von allfälligen Zusätzen ab.

Essig enthält außer Essigsäure nur jene organischen Säuren, die aus dem verwendeten Ausgangsmaterial stammen oder sich bei der Herstellung bilden.

Sowohl durch das Ausgangsmaterial als auch durch zulässige Herstellungs- und Behandlungsverfahren bedingt, können geringe Mengen anorganischer Säuren im Essig enthalten sein.

Essig bei dem auf eine (traditionelle) „österreichische Codexqualität“ gemäß ÖLMB, Kapitel A 3, Abs. 8.5 hingewiesen wird, darf nicht gefärbt, nicht mit Verdickungsmitteln und Schwefeldioxid-Sulfite<sup>4</sup> versetzt werden.

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 reintonig und entsprechen der Sortenbezeichnung.

---

<sup>1</sup> Codexkapitel B 1 „Trinkwasser“

<sup>2</sup> Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission idGF.

<sup>3</sup> Anhang Xlb Z. 17 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) idGF.

<sup>4</sup> Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe idGF. in Verbindung mit Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 der Kommission zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf eine Liste der Lebensmittelzusatzstoffe der Europäischen Union idGF.

## 1.1.1 Gärungsessig

### 1.1.1.1 Allgemein

Gärungsessig liegt vor, wenn die Essigsäure durch doppelte Fermentation entstanden ist. Er enthält typische Fermentationsprodukte, wie 2-Ketogluconsäure, 5-Ketogluconsäure, Gluconsäure, Zitronensäure und Aminosäuren. Alle aus Wein, Obstwein oder Honig hergestellten Gärungsessige enthalten für sie charakteristische Stoffe, wie Acetoin und 2,3-Butylenglykol.

Wein und Obstwein für die Essigerzeugung müssen den einschlägigen weinrechtlichen Bestimmungen entsprechen. Bei der Erzeugung von Wein- und Obstweinessig werden – ausgenommen Erzeugnisse, die in lit. c) und d) geregelt werden – keine Stoffe zugesetzt, die eine Erhöhung des Extraktgehaltes oder des Aschegehaltes bewirken.

Um Essigen einen besonderen Geruch und Geschmack zu verleihen, können entweder Pflanzenteile oder Extrakte aus Pflanzenteilen zugesetzt werden. Essige können auch aromatisiert werden<sup>5</sup>.

Essigen können andere Lebensmittel, wie Fruchtmark, Fruchtsäfte, Honig, Zucker, Zuckerarten, Fruchtsüße und Salz zugesetzt werden.

### 1.1.1.2 Einteilung

Gärungsessig wird nach den verwendeten Ausgangsmaterialien unterschieden:

- a) **Weinessig** wird aus Wein gemäß den einschlägigen weinrechtlichen Bestimmungen erzeugt<sup>6</sup>.
- b) **Obstweinessig** wird aus Obstwein gemäß den einschlägigen weinrechtlichen Bestimmungen erzeugt<sup>6</sup>.
- c) **Gemüseessig** wird aus vergorenem Gemüsesaft/Maische erzeugt. Die gemäß lit. a) und b) zulässigen Verfahren können angewandt werden.
- d) **Trester-, Bier-, Malz-, Honig-, Molkenessig, u. a.** werden ihrer Bezeichnung entsprechend aus Trestern (Preßrückständen), Bier, vergorener Malzwürze, vergorenem Honig, vergorener Molke u. a. erzeugt.
- e) **Weingeistessig** wird aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Weingeist<sup>7</sup>) erzeugt.
- f) **Gärungsessige unterschiedlichen Ausgangsmaterials** dürfen miteinander verschnitten werden (Bezeichnung siehe Abs. 1.3.2, lit. f)).

---

<sup>5</sup> Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG idgF.

<sup>6</sup> Bundesgesetz über den Verkehr mit Wein und Obstwein (Weingesetz 2009), BGBl. I Nr. 111/2009 vom 17. 11. 2009 i.d.F. BGBl. I Nr. 189/2013.

<sup>7</sup> Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 idgF.

### 1.1.2 Säureessig

Säureessig entsteht durch Verdünnen von konzentrierter, den Bedingungen des Abs. 1.2.4 entsprechender Essigsäure mit Wasser<sup>8</sup> und enthält die in Abs. 1.1.1 erwähnten Fermentationsprodukte nicht.

### 1.1.3 Verschnitt

Säureessig und Gärungsessig (ausgenommen Weingeistessig) dürfen miteinander *verschnitten werden (Bezeichnung siehe Abs. 1.3.3., lit. b))*.

## 1.2 Chemische Anforderungen

### 1.2.1 Gärungsessig

Säuregehalt (Gesamtsäure)	mindestens 5 g pro 100 ml, berechnet als Essigsäure
Restalkohol	höchstens 0,5 % (Volumenanteil)
2-Ketogluconsäure	nachweisbar
5-Ketogluconsäure	nachweisbar
Gluconsäure	nachweisbar

### 1.2.2 Weinessig

Die Beurteilung von Weinessig lässt die ausschließliche Verwendung von Wein (allenfalls nach Verdünnung mit Wasser<sup>9</sup>, der im Sinne der weinrechtlichen Bestimmungen zur Essigbereitung geeignet ist, erkennen.

Säuregehalt (Gesamtsäure)	mindestens 6 g pro 100 ml, berechnet als Essigsäure
Restalkohol	höchstens 1,5 % (Volumenanteil)
Acetoin	nachweisbar
Sorbit	unter 0,3 g/l

- a) Zusätzliche Anforderungen für Österreichischen Qualitäts-Weinessig:  
- Zuckerfreier Extrakt

Gesamtsäure	Zuckerfreier Extrakt
110 g/l	mindestens 13,2 g/l
100 g/l	mindestens 12,0 g/l
90 g/l	mindestens 10,8 g/l
80 g/l	mindestens 9,6 g/l
70 g/l	mindestens 8,4 g/l
60 g/l	mindestens 7,2 g/l

- Aschegehalt

Gesamtsäure	Weißweinessig	Rotweinessig
110 g/l	mindestens 1,43 g/l	mindestens 1,76 g/l
100 g/l	mindestens 1,30 g/l	mindestens 1,60 g/l
90 g/l	mindestens 1,17 g/l	mindestens 1,44 g/l

<sup>8</sup> Codexkapitel B 1 „Trinkwasser“

<sup>9</sup> Codexkapitel B 1 „Trinkwasser“

<b>Gesamtsäure</b>	<b>Weißweinessig</b>	<b>Rotweinessig</b>
80 g/l	mindestens 1,04 g/l	mindestens 1,28 g/l
70 g/l	mindestens 0,91 g/l	mindestens 1,12 g/l
60 g/l	mindestens 0,78 g/l	mindestens 0,96 g/l

### 1.2.3 Obstweinessig

Die Beurteilung von Obstweinessig lässt die ausschließliche Verwendung von Obstwein (allenfalls nach Verdünnung mit Wasser<sup>10</sup>), der im Sinne der weinrechtlichen Bestimmungen zur Essigbereitung geeignet ist, erkennen.

Säuregehalt (Gesamtsäure)	mindestens 5 g pro 100 ml, berechnet als Essigsäure
Acetoin	nachweisbar
Weinsäure	unter 0,1 g/l
Sorbit	in Beerenweinessig unter 0,1 g/l

a) Zusätzliche Anforderungen für Österreichischen Qualitäts-Kernobstweinessig:

<b>Gesamtsäure</b>	<b>Zuckerfreier Extrakt</b>
80 g/l	mindestens 13,6 g/l
70 g/l	mindestens 11,9 g/l
60 g/l	mindestens 10,2 g/l

b) Zusätzliche Anforderungen für Österreichischen Qualitäts-Steinobstweinessig und Österreichischen Qualitäts-Beerenweinessig

<b>Gesamtsäure<sup>*)</sup></b>	<b>Zuckerfreier Extrakt</b>
je 10 g/l	mindestens 2,0 g/l

<sup>\*)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) idgF.

### 1.2.4 Essigsäure

Essigsäure, die zur Herstellung von Säureessig bestimmt ist, muss nachfolgenden Anforderungen entsprechen:

Ameisensäure	unter 1 g/kg <sup>*)</sup>
Acetaldehyd	unter 100 mg/kg <sup>*)</sup>
Chlorid	unter 10 mg/kg <sup>*)</sup>
Sulfat	unter 10 mg/kg <sup>*)</sup>
Abdampfrückstand	unter 50 mg/kg <sup>*)</sup>
Blei	unter 1 mg/kg <sup>*)</sup>
Arsen	unter 1 mg/kg <sup>*)</sup>
Permanganatbeständigkeit	mindestens 30 min

<sup>\*)</sup> bezogen auf 100 %ige Essigsäure

<sup>10</sup> Codexkapitel B 1 „Trinkwasser“

## **1.3 Bezeichnung**

### **1.3.1 Allgemein**

Die Bezeichnung "Essig" für sich allein oder in Verbindung mit Phantasiebezeichnungen ist zur Täuschung geeignet, weil sie nichts über die besondere Beschaffenheit des Essigs aussagt. Daher wird die Bezeichnung "Essig" allein oder in Verbindung mit Phantasiebezeichnungen nicht als verkehrsübliche Bezeichnung verwendet.

Angaben wie „Acet“, „Aceto“, „Balsamico“ – einzeln oder in Kombination – werden nicht verwendet<sup>11</sup>.

### **1.3.2 Gärungsessig wird wie folgt bezeichnet:**

- a) Die in Abs. 1.1.1.2, lit. a) genannten Produkte als „Weinessig“,
- b) die in Abs. 1.1.1.2, lit. b) genannten Produkte in Verbindung mit der jeweiligen Obstart als „...essig“ oder „...weinessig“ (z. B. „Apfelessig“, „Apfelweinessig“),
- c) die in Abs. 1.1.1.2, lit. c) genannten Produkte nach ihrer Gemüseart (z. B. „Paradeiser/Tomatenessig“),
- d) die in Abs. 1.1.1.2, lit. d) genannten Produkte nach ihrem Ausgangsmaterial (z. B. „Tresteressig“, „Bieressig“),
- e) die in Abs. 1.1.1.2, lit. e) genannten Produkte als „Weingeistessig“ und
- f) die in Abs. 1.1.1.2, lit. f) genannten Produkte als „Gärungsessig, hergestellt aus ...“, wobei der Anteil der Essige in ganzzahligen (gerundeten) Volumsprozentsen in absteigender Reihenfolge angegeben wird.

### **1.3.3 Säureessig wird wie folgt bezeichnet:**

- a) Die in Abs. 1.1.2 genannten Produkte als „Säureessig“ und
- b) die in Abs. 1.1.3 genannten Produkte als „Säureessig, hergestellt aus ...“, wobei der Anteil der Essige in ganzzahligen (gerundeten) Volumsprozentsen in absteigender Reihenfolge angegeben wird.

### **1.3.4 Gehalt an Essigsäure**

Der Gehalt an Essigsäure, ausgedrückt als Gesamtsäure in g/100 ml, wird in ganzzahligen (gerundeten) Zahlen und in unmittelbarem Zusammenhang mit der verkehrsüblichen Bezeichnung als „... % Säure“ angegeben.

## **1.4 Beurteilung**

Aus der Vielzahl der möglichen Anlässe für Beanstandungen werden in den folgenden Absätzen solche herausgestellt, die für die Waren dieses Kapitels typisch sind. Bei der Beurteilung sind jedoch auch die allgemeinen Beurteilungsgrundsätze des Codexkapitels A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“ heranzuziehen.

### **1.4.1 Für den menschlichen Verzehr ungeeignet**

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 reintonig ist.

---

<sup>11</sup> Gilt nicht für verpflichtende Angaben aufgrund von Rechtsvorschriften.



## 1.4.2 Verfälschung

Als verfälscht ist zu beurteilen:

- a) Essig, der weniger als 5 g Gesamtsäure bzw. Weinessig, der weniger als 6 g Gesamtsäure (berechnet als Essigsäure) pro 100 ml enthält (Untersuchungstoleranz 0,2 %);
- b) Gärungsessig, dessen Essigsäure nicht durch doppelte Fermentation hergestellt worden ist;
- c) Wein- und Obstweinessig ohne weitere Zusätze, dem Stoffe zur Extrakt- und Aschegehaltserhöhung zugesetzt wurden;
- d) als Gärungsessig bezeichneter Essig, der Säureessig enthält;
- e) Gärungsessig, der den in Abs. 1.2.1 genannten chemischen Anforderungen nicht entspricht;
- f) Weinessig, der den in Abs. 1.2.2 genannten chemischen Anforderungen nicht entspricht;
- g) Obstweinessig, der den in Abs. 1.2.3 genannten chemischen Anforderungen nicht entspricht;
- h) aus nicht dem Abs. 1.1.1.2, lit. e) entsprechenden Weingeist hergestellter Essig;
- i) Essigsäure und Säureessig, die den in Abs. 1.2.4 genannten chemischen Anforderungen nicht entsprechen.

## 2 BALSAMESSIGE

### 2.1 *Balsamessig nach traditioneller österreichischer Art*

#### 2.1.1 Allgemein

In Österreich wird zumindest seit 1984 Balsamessig aus österreichischem Obst (Apfel, Birne, Trauben u. a.) hergestellt und seit 1988 vermarktet.

Diese Balsamessige sind durch ein ausgewogenes Säure-Zuckerverhältnis charakterisiert.

Die 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. Dadurch entstehen sehr intensive Aromen, der Essig bekommt einen milderer Geschmack mit einer entsprechenden Süße.

#### 2.1.2 Herstellung

Artreine Trauben- oder anderer Fruchtsaft aus ausschließlich österreichischer Rohware wird auf einen Teil ihres ursprünglichen Volumens eingekocht und anschließend mit Reinzuchthefer zur alkoholischen Gärung gebracht. Erst dann erfolgt die Essiggärung mittels Essigbakterien-Kulturen. Durch die Lagerung in Holzfässern erhält der Balsamessig sein spezielles Aroma und entwickelt ein ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis.

Eine Lagerzeit von mindestens 3 Jahren ist handelsüblich.

Mischungen untereinander sind nicht zulässig.

Balsamessig nach traditioneller österreichischer Art wird weder Honig, Zucker, Zuckerarten, Fruchtsüße noch rektifiziertes Traubensaftkonzentrat zugesetzt.

Färbende Lebensmittel (wie z. B: Karamellzucker), Aromen und Zusatzstoffe werden aufgrund des hohen Qualitätsanspruches nicht verwendet.

### 2.1.3 Chemische Anforderungen

Säuregehalt (Gesamtsäure)	mindestens 5 g pro 100 ml, bei Traubenbalsamessig 6 g pro 100 ml, berechnet als Essigsäure
Dichte	mindestens 1,13

## 2.2 Anderer Balsamessig

### 2.2.1 Allgemein

Anderer Balsamessig wird auf Basis von Gärungsessig (vorzugsweise Wein- oder Obstessig) hergestellt.

### 2.2.2 Herstellung

Anderem Balsamessig können Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat, sowie zulässige Zusatzstoffe und Aromen zugesetzt werden.

Zucker, Zuckerarten, Fruchtsüße, rektifiziertes Traubensaftkonzentrat werden nicht verwendet.

### 2.2.3 Chemische Anforderungen

Säuregehalt (Gesamtsäure): Mindestens 5 g pro 100 ml, bei Traubenbalsamessig 6 g pro 100 ml, berechnet als Essigsäure.

Zusätzliche Anforderungen

Dichte	mindestens 1,08
Alkoholgehalt	höchstens 0,5 % (Volumenanteil), bei Produkten aus Wein höchstens 1,5 %

## 2.3 Bezeichnung

### 2.3.1 Balsamessig nach traditioneller österreichischer Art

Bezeichnung „(Wein/Obstart)Balsamessig“ oder „Balsam(Wein/Obstart)essig“.

Bei Balsamessig nach traditioneller österreichischer Art werden als Teil der verkehrsüblichen Bezeichnung oder in unmittelbarer Nähe zur verkehrsüblichen Bezeichnung hervorhebende Qualitätsangaben, Hinweise auf das Lagerbehältnis sowie Lagerdauer (z. B. „traditionell“, „nach traditioneller Herstellung“, „im Eichenfass gereift“, „mindestens 3 Jahre im Holzfass gelagert“ oder Kombinationen davon) angegeben.

### 2.3.2 Anderer Balsamessig

Bezeichnung „(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 oder in unmittelbarer Nähe zur verkehrsüblichen Bezeichnung angegeben (z. B: Apfelbalsamessig mit Chili, mit Honig, mit Himbeergeschmack).

Balsamessig hell/weiß oder dunkel/rot sowie gleichsinnige Begriffe sind handelsüblich.

Der Gehalt an Essigsäure, ausgedrückt als Gesamtsäure in g/100 ml, wird in ganzzahligen (gerundeten) Zahlen und in unmittelbarem Zusammenhang mit der verkehrsüblichen Bezeichnung als „...% Säure“ angegeben.

## **2.4 Beurteilung**

Die Beurteilung erfolgt gemäß den allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen des Codexkapitels A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.

# **3 SALATWÜRZEN, SAURE WÜRZEN**

## **3.1 Beschreibung**

Unter Salatwürzen, Saure Würzen versteht man eine 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.

## **3.2 Beschaffenheit**

Salatwürzen, Saure Würzen enthalten keinesfalls erhebliche Mengen vermehrungsfähiger Mikroorganismen. Geruch und Geschmack sind reintonig und entsprechen den verwendeten Rohstoffen. Produkte die auf abnorme Mikroorganismenentwicklung hinweisen, wie z. B. ein überhöhter Gehalt an Acetaldehyd, Ethylacetat oder Acetoin, sind nicht handelsüblich.

## **3.3 Chemische Anforderungen**

### **3.3.1 Säuregehalt**

Säuregehalt (Gesamtsäure)	Mindestens 1,5 g pro 100 ml, berechnet als Essigsäure
---------------------------	---

### **3.3.2**

**Produkte**, die im wesentlichen **aus im EU-Weinrecht normierten Erzeugnissen** hergestellt 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

### **3.3.3**

**Produkte**, die im wesentlichen **aus im Österreichischen Weinrecht normiertem Obstwein** hergestellt werden und den diesbezüglich mit 1,5 g/l festgelegten Höchstwert an „flüchtiger Säure“ (berechnet als Essigsäure) zwar überschreiten aber weniger als 1,5 g Gesamtsäure (berechnet als Essigsäure) pro 100 ml aufweisen, sind nicht handelsüblich.

### **3.3.4 Restalkohol**

Der Gehalt an Restalkohol beträgt höchstens 0,5 % (Volumenanteil) bei Produkten aus Wein höchstens 1,5 % (Volumenanteil).

### **3.4 Bezeichnung**

Diese Erzeugnisse werden als „Salatwürze“ oder „Saure Würze“ bezeichnet. Auf den verwendeten Rohstoff wird in der verkehrsüblichen Bezeichnung hingewiesen.

Der Gehalt an Essigsäure, ausgedrückt als Gesamtsäure in g/100 ml, wird in ganzzahligen (gerundeten) Zahlen und in unmittelbarem Zusammenhang mit der verkehrsüblichen Bezeichnung als „... % Säure“ angegeben.

### **3.5 Beurteilung**

Aus der Vielzahl der möglichen Anlässe zu Beanstandungen werden in den folgenden Absätzen solche herausgestellt, die für Waren dieses Kapitels typisch sind. Bei der Beurteilung sind jedoch auch die allgemeinen Beurteilungsgrundsätze des Codexkapitels A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“ heranzuziehen.

#### **3.5.1 Für den menschlichen Verzehr ungeeignet**

Für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind Salatwürzen, Saure Würzen, die erhebliche Mengen vermehrungsfähiger Mikroorganismen (Essigmutter) oder Essigälchen enthalten und deren Geruch und Geschmack nicht reintonig ist.

#### **3.5.2 Verfälschung**

Als verfälscht sind zu beurteilen:

- a) Salatwürzen, Saure Würzen, die weniger als 1,5 g titrierbare Gesamtsäure (berechnet als Essigsäure) pro 100 ml enthalten;
- b) Salatwürzen, Saure Würzen, die dem Absatz 3.1.1 bzw. 3.1.2 nicht entsprechen;
- c) Salatwürzen, Saure Würzen, deren Gehalt an Restalkohol mehr als 0,5 % (Volumenanteil), bei Produkten aus Wein mehr als 1,0 % (Volumenanteil) beträgt;
- d) Salatwürzen, Saure Würzen, deren Geruch oder Geschmack nicht der Sortenbezeichnung oder nicht der Angabe nach der Zutatenliste entspricht;
- e) Salatwürzen, Saure Würzen, deren Essigsäure nicht durch doppelte Fermentation hergestellt worden ist.

## **4 ESSIGESSENZ**

### **4.1 Beschreibung**

Essigessenz im Sinne dieses Abschnittes ist gereinigte, mit Wasser verdünnte Essigsäure, die in 100 g mehr als 15,2 g wasserfreie Essigsäure enthält (dies entspricht 15,5 g je 100 ml).

Essigessenzen können Farbstoffe<sup>12</sup> zugesetzt werden.

---

<sup>12</sup> Es sind die für „Essig“ in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe genannten Bestimmungen anzuwenden.

## **4.2 Bezeichnung**

Die in diesem Abschnitt beschriebenen Erzeugnisse werden deutlich sicht- und lesbar auf dem Hauptetikett im Sichtfeld wie folgt bezeichnet: „Essigessenz“.

Der Gehalt an Essigsäure ist in unmittelbarem Zusammenhang mit der Bezeichnung in Gramm je 100 g mit den Worten „...% Säure“ anzugeben.

„Essigessenz“ ist mit einer Gebrauchsanweisung (Verdünnungsangabe) zur Verwendung bei Speisezwecken zu versehen.

Behältnisse, die Essigessenz mit maximal 25 g Essigsäure enthalten, müssen mit dem Hinweis „Vorsicht! Nicht unverdünnt genießen! Bei Augen- und Hautkontakt mit Wasser spülen!“ versehen sein.

Dieser Hinweis ist deutlich sichtbar anzubringen.

Behältnisse, die Essigessenz mit mehr als 25 g Essigsäure enthalten, müssen mit dem Hinweis „Vorsicht! Ätzend! Essigsäure! Unverdünnt genossen lebensgefährlich!“ versehen sein.

Dieser Hinweis ist mit roter Schrift auf weißem Grund deutlich sichtbar anzubringen.

## **4.3 Regelung des Verkehrs**

Nur Essigessenz, die in 100 g höchstens 25 g wasserfreie Essigsäure enthält, darf an den Letztverbraucher abgegeben werden.

Essigessenz, die in 100 g mehr als 25 g wasserfreie Essigsäure enthält, ist ausschließlich den gewerblichen Verbrauchern vorbehalten.

Essigessenz darf gewerbsmäßig nur in verschlossenen Behältnissen in Verkehr gebracht werden, die den zu erwartenden Beanspruchungen sicher widerstehen und aus Werkstoffen hergestellt sind, die von Essigessenz nicht angegriffen werden und mit ihr nicht in gefährlicher Weise reagieren.

Für eine sichere Anwendung haben Flaschen, die an die/den Letztverbraucher abgegeben werden, einen geeigneten Griffschutz wie z. B. eine Einkerbung an der Seite der Flasche oder Rippen aufweisen. Ebenso sollten sie mit einem originalitätsgesicherten Verschluss und einer Dosierhilfe versehen sein.

## **4.4 Beurteilung**

Die Beurteilung erfolgt gemäß den allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen des Codexkapitels A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.

# **5 SAUCEN, CREMEN, ZUBEREITUNGEN AUF ESSIGBASIS**

## **5.1 Beschreibung**

Es handelt sich dabei um mehr oder weniger dickflüssige Zubereitungen aus Essig mit anderen Lebensmitteln.

## **5.2 Beschaffenheit, Kennzeichnung**

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.

## **6 ANDERE ESSIGÄHNLICHE WÜRZMITTEL**

### **6.1 Saft unreifer Weintrauben („Verjus“)**

#### **6.1.1 Beschreibung und Herstellung**

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). Er ist charakterisiert durch seinen Säuregehalt, insbesondere Apfel- und Weinsäure. Darüber hinaus enthält dieser Presssaft erhebliche Mengen an Polyphenolen.

Die Mindestanforderungen für Wein gemäß Verordnung (EG) Nr. 1234/2007<sup>13</sup> und Traubensaft gemäß BGBl. II Nr. 206/2013<sup>14</sup> werden nicht erreicht.

#### **6.1.2 Verarbeitung und Behandlung**

Da der Verarbeitungszeitraum mitten in der Spritzperiode liegt, ist auf die Karenzzeit der eingesetzten Pflanzenschutzmittel besonders zu achten.

Um Trübungen durch den Ausfall von Weinsäure, Eiweiß und Polyphenolen zu verhindern, können die bei der Herstellung von Fruchtsaft üblichen Verfahren angewendet werden. Eine Haltbarmachung erfolgt in der Regel durch Pasteurisation. Der Einsatz von Zusatzstoffen richtet sich nach Lebensmittelkategorie 12.2.2 „Würzmittel“ des Anhanges II der Verordnung (EG) Nr.1333/2008 idgF.

#### **6.1.3 Chemische Anforderungen**

Dichte: maximal 1,055

#### **6.1.4 Bezeichnung**

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.

---

<sup>13</sup> Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) idgF.

<sup>14</sup> Verordnung über Fruchtsäfte und einige gleichartige Erzeugnisse (Fruchtsaftverordnung), BGBl. II Nr. 83/2004 idgF.

## **Anhang I: Analysenmethoden**

Neben den angegebenen Analysenmethoden können auch andere gleichwertige Methoden herangezogen werden.

1. Alkoholgehalt: gaschromatografische Bestimmung
2. Extraktgehalt: als Total-Extrakt
3. direkt reduzierender Zucker: berechnet als Invertzucker
4. Saccharosegehalt: enzymatische Bestimmung
5. zuckerfreier Extrakt: rechnerische Ermittlung
6. Aschegehalt: Bestimmung aus dem Extraktgehalt
7. Gesamtsäure (berechnet als Essigsäure): Titration
8. Sorbitbestimmung: enzymatische Bestimmung
9. Ameisensäure: gaschromatografische Bestimmung
10. Acetaldehyd: gaschromatografische Bestimmung
11. Chlorid: Grenzprüfung auf 10 ppm Cl - mittels Silbernitrat-Reagens
12. Sulfat: Grenzprüfung auf 10 ppm SO<sub>4</sub> - mittels Bariumchlorid-Reagens
13. Abdampfrückstand: Trocknung bei 105 °C
14. Bleigehalt: AAS-Methode
15. Arsengehalt: AAS-Methode
16. Permanganatbeständigkeit:  
Eine Mischung von 5 ml Essigsäure, 15 ml destilliertem Wasser und 1 ml Kaliumpermanganatlösung (1 g pro Liter) darf sich innerhalb von 30 min nicht entfärben.
17. Qualitative Nachweise von:  
2-Ketogluconsäure, 5-Ketogluconsäure, Gluconsäure, Acetoin
18. Dichte: Methode Biegeschwinger

## **Anhang II: ÖNORMEN**

ÖNORM EN 13188:2000-11-01

Essig – Erzeugnis aus Flüssigkeiten landwirtschaftlicher Herkunft – Definitionen, Anforderungen, Kennzeichnung

ÖNORM EN 13189:2000-11-01

Essigsäure Lebensmittelqualität – Erzeugnis aus Rohstoffen nicht landwirtschaftlicher Herkunft – Definitionen, Anforderungen, Kennzeichnung