

# Deutsche Lebensmittel-Rundschau

Zeitschrift für Lebensmittelkunde und Lebensmittelrecht

Herausgeber: Prof. Dr. K. G. Bergner

Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH Stuttgart

## Europäische Beurteilungsmerkmale für Essig - Code of Practice -

Verband der Essigindustrie e. V.

Reichstraße 131, 5300 Bonn 1, Telefon (0228) 31 30 17, Fax (0228) 32 94 60

### Einführung

Seit Januar 1993 soll im gemeinschaftlichen Binnenmarkt der EG-Mitgliedsstaaten der freie Warenverkehr mit Sicherheit möglich sein. Das bedeutet, daß jedes Lebensmittel, das ordnungsgemäß nach den Vorschriften des Herstellerrandes produziert wurde, ohne Behörde oder sonstigen anderen Mittelschritt vermarktet werden darf. Daß dies nicht ohne einheitliche EG-Vorschriften auf wichtiger Gebieten zugehen kann, hat die EG-Kommission erkannt. In ihrer Mitteilung „Vollendung des Binnenmarktes - Das gemeinschaftliche Lebensmittelrecht“ vom November 1987 sowie Dezember 1989 (ABL L 271 vom 24. Oktober 1989) hat sie festgestellt: Durch das Recht wird nur das geregelt, was für alle Lebensmittel der Gemeinschaft gleichmäßig gelten soll. Die betroffenen EG-Wirtschaftsverbände sollten - sofern dies erforderlich ist - selbst Regelungen über einzelne Produkte erlassen.

Für den Markt der Essige in der Gemeinschaft bestand der Bedürfnis, EG-einheitliche Regeln zur Produktion, Zusammensetzung und Kennzeichnung aufzustellen. Die je den EG-Mitgliedsstaat zur Zeit geltenden Vorschriften hierauf unterscheiden sich sehr. Das gilt z. B. zur Mindestalkoholstärke, zur Produktbezeichnung, zu den erlaubten Zusätzen und Zusatzstoffen.

Der langjährig gemeinschaftliche Handel mit „Essig“ ist nicht gering. In 8 % der europäischen Gesamtproduktion weisen über die Grenzen der EG-Mitgliedsstaaten hinweg gehandelt. Die insgesamt für Hersteller von Essig in der Gemeinschaft erzeugten ca. 4,5 Mio. hl Essig auf der Basis 10 % Stamm auf einen durchschnittlichen Einfuhr von ca. 300.000 t DM. Das Bild dieser Branche ist deutlich rechtlich und wirtschaftlich geprägt erschienen.

Die nachfolgend abgedruckten „EG-Beurteilungsmerkmale für Essig“ sind von der EAG-Verordnung der Essig-Industrie-Verbände C.P.I.V. im November 1990 erstellt worden. Ihr Zweck ist es, die Qualität dieses Lebensmittels festzulegen, um dadurch einen fairen Wettbewerb im freien Warenverkehr sicherzustellen und den Verbraucher vor Irreführung und abweichenden Qualitäten zu schützen.

Bereits im Jahr 1987 hatte die FAO/WHO Codex Alimentarius Kommission ihre „Europäischen Richtlinien für Essig“ erstellt (Codex Alimentarius 1987, Annex II). Dieser ist allerdings von den EG-Mitgliedsstaaten nicht in ihre nationale Gesetzgebung übernommen worden. Daher hat der C.P.I.V. die Arbeit der „vertikalen Rechtsharmonisierung“ aufgenommen und die unterschiedlichen Vorschriften für den Essig in der Gemeinschaft harmonisiert. Er hat sich dabei sehr stark an die Regeln des Codex Alimentarius Standards 1987 gehalten. Für Deutschland kann festgestellt werden, daß die festgelegten Anforderungen an Essige mit den Vorschriften der „Verordnung über den Verkehr mit Essig und Essigsäure“ übereinstimmen.

Der Verband der Deutschen Essigindustrie begrüßt es sehr, daß der Generaldirektor „Binnenmarkt“ der EG-Kommission in einem Vorwort - wie unten abgedruckt - die freiwilligen Qualitätsstandards der Industrie unterstützt. Hierdurch werde ein fairer Wettbewerb im Interesse der Verbraucher gesichert.

Der Verband der Deutschen Essigindustrie, in dem Hersteller von Gärungsessig bis hin zu industriellen Rohstoffen wie Wein, Brandwein und Obstwein zusammengeschlossen sind, hat es daher sehr begrüßt, daß sich die EG-Kommission kürzlich speziell zur Bezeichnung „Essig“ geäußert hat.

SONDERDRUCK

# Europäische Beurteilungsmerkmale für Essig – Code of Practice –

Verband der Essigindustrie e. V.

Reuterstraße 151, 5300 Bonn 1, Telefon (02 28) 21 20 17, Fax (02 28) 22 94 60

## Einleitung

Ab Januar 1993 soll im gemeinschaftlichen Binnenmarkt der EG-Mitgliedstaaten der freie Warenverkehr mit Lebensmitteln möglich sein. Das bedeutet, daß jedes Erzeugnis, das ordnungsgemäß nach den Vorschriften des Herstellerlandes produziert wurde, ohne Behinderung in einem anderen Mitgliedstaat vermarktet werden darf. Daß dies nicht ohne einheitliche EG-Vorschriften auf wichtigen Gebieten gehen kann, hat die EG-Kommission erkannt. In ihrer Mitteilung „Vollendung des Binnenmarktes – Das gemeinschaftliche Lebensmittelrecht“ vom November 1985 sowie Dezember 1989 (ABl. C 271 vom 24. Oktober 1989) hat sie festgestellt: Durch EG-Recht wird nur das geregelt, was für alle Lebensmittel der Gemeinschaft gleichmäßig gelten soll. Die betroffenen EG-Wirtschaftsverbände sollten – sofern dies erforderlich ist – selbst Regelungen über einzelne Produkte vornehmen.

Für den Markt der Essige in der Gemeinschaft bestand das Bedürfnis, EG-einheitliche Regeln zur Produktion, Zusammensetzung und Kennzeichnung aufzustellen. Die in den EG-Mitgliedstaaten zur Zeit geltenden Vorschriften hierzu unterscheiden sich sehr. Das gilt z. B. zur Mindestsäurestärke, zur Produktbezeichnung, zu den erlaubten Zutaten und Zusatzstoffen.

Der innergemeinschaftliche Handel mit „Essig“ ist nicht gering. 16,8 % der europäischen Gesamtproduktion werden über die Grenzen der EG-Mitgliedstaaten hinweg gehandelt. Die insgesamt 168 Hersteller von Essig in der Gemeinschaft erzeugen ca. 4,5 Mio hl Essig auf der Basis 10 % Säure mit einem derzeitigen Umsatz von ca. 500 Mio DM. Das läßt diese Branche als deutlich mittelmäßig geprägt erscheinen.

Die nachfolgend abgedruckten „EG-Beurteilungsmerkmale für Essig“ sind von der EG-Vereinigung der Essigindustrie-Verbände C.P.I.V. im November 1990 verabschiedet worden. Ihr Zweck ist es, die Qualität dieses Lebensmittels festzulegen, um dadurch einen fairen Wettbewerb im freien Warenverkehr sicherzustellen und den Verbraucher vor Irreführung und abweichenden Qualitäten zu schützen.

Bereits im Jahre 1987 hatte die FAO/WHO-Codex-Alimentarius-Kommission den „Europäischen Regionalstandard für Essig“ verabschiedet (ALINORM 87/19, Annex II). Dieser ist allerdings von den EG-Mitgliedstaaten nicht in ihre nationale Gesetzgebung übernommen worden. Daher hat der C.P.I.V. die Arbeit der „vertikalen Rechtsangleichung“ aufgenommen und die unterschiedlichen Vorschriften für den Essig in der Gemeinschaft harmonisiert. Er hat sich dabei sehr stark an die Regeln des Codex-Alimentarius-Standards 1987 gehalten. Für Deutschland kann festgestellt werden, daß die festgelegten Anforderungen an Essige mit den Vorschriften der „Verordnung über den Verkehr mit Essig und Essigessenz“ übereinstimmen.

Der Verband der Deutschen Essigindustrie begrüßt es sehr, daß der Generaldirektor „Binnenmarkt“ der EG-Kommission in einem Vorwort – wie unten abgedruckt – die freiwilligen Qualitätsstandards der Industrie unterstützt. Hierdurch werde ein fairer Wettbewerb im Interesse der Verbraucher gesichert.

Der Verband der Deutschen Essigindustrie, in dem Hersteller von Gärungseisig aus landwirtschaftlichen Rohstoffen wie Wein, Branntwein und Obstwein zusammengeschlossen sind, hat es ferner sehr begrüßt, daß sich die EG-Kommission kürzlich speziell zur Bezeichnung „Essig“ geäußert hat.

Der „Erläuternden Mitteilung der Kommission über die Verkehrsbezeichnung von Lebensmitteln“ (ABl. C 270 vom 15. Oktober 1991) kann folgendes zum Thema „Essig“ entnommen werden:

- a) Die Bezeichnung „Essig“ kann in den EG-Mitgliedstaaten für Erzeugnisse verboten werden, die – wie verdünnte synthetische Essigsäure – nicht durch doppelte Gärung (alkoholische und Essigsäuregärung) gewonnen wurden. Im unten abgedruckten Vorwort des Generaldirektors „Binnenmarkt“ der EG-Kommission wird hierauf besonders Bezug genommen. Das mögliche Verbot des Namens „Essig“ für solche Erzeugnisse liege „im Interesse der Verbraucher, die als Essig“ ein traditionell aus landwirtschaftlichen Rohstoffen hergestelltes Produkt erwarten.
- b) Hieraus kann gefolgert werden, daß die Bezeichnung „Essig“ auch für Mischungen von Gärungsessig und verdünnter Essigsäure / Essigessenz ausgeschlossen werden kann.

Diese Erläuternde Mitteilung mit dem Vorbehalt der Bezeichnung „Essig“ für das Erzeugnis der doppelten Gärung aus landwirtschaftlichen Rohstoffen ergänzt die „Europäischen Beurteilungsmerkmale für Essig“, die in gleicher Weise die Bezeichnung „Essig“ dem Erzeugnis aus Agrar-Rohstoffen vorbehalten.

Entsprechend der Anregung im Vorwort des Generaldirektors „Binnenmarkt“ ist die EG-Vereinigung der Essigindustrie-Verbände C.P.I.V. zur Zeit darum bemüht, die gesetzten Regeln bei den zuständigen Stellen in Brüssel als Europäischen Standard (CEN-Norm) anerkannt zu bekommen.

*Vorwort (Deutsche Übersetzung)*

von Herrn R. Perissich, Generaldirektor „Binnenmarkt“ und gewerbliche Wirtschaft“ der Kommission der Europäischen Gemeinschaften

Die EG-Kommission gratuliert dem Ständigen Internationalen Ausschuss der Essighersteller – Gemeinsamer Markt – zu dessen Initiative, die verschiedenartigen Essigsorten, die durch das traditionelle Verfahren der doppelten Gärung gewonnen werden, in Form eines Code of Practice zu bestimmen.

Wir unterstützen diesen freiwillig unternommenen Schritt Ihrer Industriegruppe sehr. Er spiegelt die Ansicht derjenigen wider, die wohl am besten die Bedürfnisse des Marktes erkennen und somit auf die Nachfrage reagieren können, in dem nur solche Qualitäten hergestellt werden, die vom Markt gewünscht und angenommen werden.

Die EG-Kommission hat erst kürzlich in ihrer „Erläuternden Mitteilung über die Verkehrsbezeichnung von Lebensmitteln“ anerkannt, daß der Begriff „Essig“ in fast allen EG-Mitgliedsländern eine sehr spezielle Bedeutung hat. Nach Ansicht der EG-Kommission sind die Mitgliedsländer daher berechtigt, den Begriff „Essig“ für solche Produkte zu verbieten, die nicht durch doppelte Gärung hergestellt werden. Das liegt auch im Interesse der Verbraucher, die ein traditionell aus landwirtschaftlichen Rohstoffen hergestelltes Produkt erwarten. Ein fairer Wettbewerb und Handel soll gesichert sein.

Ich möchte den Ständigen Internationalen Ausschuss der Essighersteller ermutigen, alle notwendigen Schritte zu unternehmen, um einen noch stärkeren rechtlichen Status des Code of Practice zu erreichen. Meiner Meinung nach wäre die Europäische Standardisierung in dieser Hinsicht das wohl geeignetste Instrument.

\*) Grundlage: FAO/WHO Regionalstandard für Essig (ALINORM 87/19, Anhang II)

## Europäische Beurteilungsmerkmale für Essig\*

– Code of Practice –  
November 1990

### I. Anwendungsbereich/Produktdefinition

Die Bezeichnung „Essig“ ist dem Erzeugnis vorbehalten, das ausschließlich durch den biologischen Vorgang der doppelten Gärung, nämlich der alkoholischen und der nachfolgenden Essigsäuregärung, von Flüssigkeiten oder anderen Produkten landwirtschaftlicher Herkunft hergestellt wird.

Einige Sorten von Essigen, die vermarktet werden, sind:

#### *Weinessig*

ist ein Erzeugnis, das nach dem Verfahren des Abs. 1 ausschließlich aus Wein gewonnen wird.

*Obst(wein)essig, Apfel(wein)essig, Beeren(wein)essig* sind Erzeugnisse, die nach dem Verfahren des Abs. 1 aus Fruchtwein oder Beerenwein oder Apfelwein gewonnen werden.

#### *Branntweinessig*

ist ein Erzeugnis, das nach dem Verfahren des Abs. 1 aus destilliertem Alkohol gewonnen wird.

#### *Getreideessig*

ist ein Erzeugnis, das ohne Zwischendestillation nach dem Verfahren des Abs. 1 aus Getreidekörnern gewonnen wird, wobei die Verzuckerung der Stärke auf andere Weise als ausschließlich durch die Diastase von gemälzter Gerste erfolgt.

#### *Malzessig*

ist ein Erzeugnis, das ohne Zwischendestillation nach dem Verfahren des Abs. 1 aus gemälzter Gerste mit oder ohne Hinzufügung von Getreidekörnern gewonnen wird, wobei die Verzuckerung der Stärke ausschließlich durch die Diastase von gemälzter Gerste erfolgt.

#### *Destillierter Malzessig*

ist ein Erzeugnis, das durch Destillation von Malzessig unter reduziertem Druck nach dem Verfahren des Absatzes 1 hergestellt wird. Es enthält nur die flüchtigen Bestandteile des Malzessigs, aus dem es hergestellt ist.

#### *Kräuteressig, aromatisierter Essig*

sind Essige, denen bestimmte Zutaten gemäß Ziffer V und VI zugesetzt wurden.

### II. Als Rohstoffe werden verwendet:

1. Wein aus Trauben, Obst oder Beeren, Apfelwein;
2. Alkohol landwirtschaftlicher Herkunft;
3. Erzeugnisse landwirtschaftlichen Ursprungs, die Stärke, Zucker oder Stärke und Zucker enthalten, beispielsweise: Früchte, Beeren, Getreidekörner, gemälzte Gerste, Molke.

### III. Technische Hilfsstoffe

Zur Ernährung der Essigbakterien werden diesen Rohstoffen organische Substanzen, wie Malzpräparate, Stärkesirup, Glukose und anorganische Substanzen, wie

Phosphate, Ammoniumsalze in den hierfür notwendigen Mengen zugesetzt.

#### IV. Säuregehalt

Der Gesamtsäuregehalt der Essige beträgt in 100 ml mindestens 5 g, berechnet als wasserfreie Essigsäure. Der Säuregehalt von Weinessig beträgt – entsprechend Anhang 1 Nr. 19 der VO-EWG 822/87 – mindestens 6 g in 100 ml, berechnet als wasserfreie Essigsäure.

#### V. Erlaubte Zutaten

Um den Essigen einen besonderen Geschmack zu verleihen, können ihnen die folgenden Zutaten zugesetzt werden, die organoleptisch wahrnehmbar sein müssen:

- a) Pflanzen und Pflanzenteile, einschließlich Gewürze und Früchte
  1. in unverändertem oder getrocknetem Zustand, zerkleinert oder nicht, bis zur Höchstmenge von 150 g Abtropfgewicht je 1000 ml des Erzeugnisses;
  2. in Form von Auszügen.
- b) Zucker bis zu 100 g je 1000 ml des Gesamtvolumens des Erzeugnisses;
- c) Salz bis zu 100 g je 1000 ml des Gesamtvolumens des Erzeugnisses; bei Malzessig jedoch nur bis zu 4 g je Säuregrad des Erzeugnisses;
- d) Honig bis zu 100 g je 1000 ml des Gesamtvolumens des Erzeugnisses, berechnet als Gesamtzucker;
- e) natürliche und/oder konzentrierte Fruchtsäfte mindestens 100 g je 1000 ml und höchstens 150 g je 1000 ml des Gesamtvolumens – bezogen auf natürliche Fruchtsäfte – des auf 6% verdünnten Erzeugnisses.

#### VI. Erlaubte Zusatzstoffe

1. Schwefelige Säure und deren Salze, (E 220 – E 227), berechnet als gesamte schwefelige Säure. Höchstmenge: 170 mg/kg.
2. Zuckerkulör (E 150), für alle Essisorten außer Weinessig.
3. L-Ascorbinsäure (E 300) als Antioxidationsmittel.
4. Geschmacksverstärker L-Glutaminsäure, Natriumglutamat, Calciumglutamat (E 620, E 621, E 623).
5. natürliche Aromen und natürliche Aromastoffe.

#### VII. Nicht erlaubte Zusätze

Bei der Essigherstellung ist die Verwendung folgender Substanzen nicht erlaubt:

1. künstliche Aromastoffe aller Art;
2. künstliche und natürliche Weinbeeren-Öle;
3. Rückstände der Destillation (Schlempen aller Art und Derivate), die Rückstände der Gärung (Weinhefe und Weintrub) und die daraus stammenden Erzeugnisse;
4. Auszüge aus Trestern aller Art;
5. Säuren aller Art, mit Ausnahme derer, die natürlicherweise in den Rohstoffen vorhanden sind oder anderer Substanzen, deren Zusatz erlaubt ist.
6. Farbstoffe mit Ausnahme der in Ziffer VI erwähnten.

#### VIII. Kennzeichnung

1. Die Bezeichnung „Essig“ als solcher oder als Wortverbindung mit anderen Bezeichnungen ist ausschließlich dem Erzeugnis gemäß Ziffer I (doppelte Gärung, landwirtschaftliche Rohstoffe) vorbehalten.

2. Die aus einem einzigen Rohstoff hergestellten Essige werden als „Essig“ in Verbindung mit der Angabe des Rohstoffes vermarktet, wie z. B. „Branntweinessig“, „Weinessig“, „Malzessig“.
3. Die aus mehreren Rohstoffen hergestellten Essige werden als „Essig“ in Verbindung mit der Angabe aller Rohstoffe vermarktet.
4. Wird im Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung auf Zusätze gemäß Ziffer V (Zucker, Honig, Fruchtsaft) hingewiesen, wie „mit . . . Gramm/Liter Zucker“ (Honig, Salz), so muß der Anteil dieser Zusätze im Erzeugnis mindestens 20 g/1000 ml des Gesamtvolumens des Erzeugnisses betragen.
5. Die Bezeichnung „Essig“ kann in Verbindung mit einer Herkunftsangabe stehen (Sherryessig, Aceto de vino chianti), wenn entweder der verwendete Rohstoff aus der genannten Region stammt oder das Erzeugnis in der Region hergestellt oder nach einem speziellen Verfahren der Region gewonnen wurde.
6. Auf dem Etikett ist der Säuregehalt der Essige als Gesamtsäure, berechnet als Essigsäure, mit den Worten „. . . % Säure“ anzugeben.
7. Auf dem Etikett ist die in Litern, Zentilitern oder Millilitern ausgedruckte Nennfüllmenge anzugeben.
8. Die Essige dürfen nicht so bezeichnet oder aufgemacht sein, daß sie den Verbraucher über ihre Art oder ihre Herkunft irreführen könnten. Das gilt besonders im Falle des Zusatzes von Zuckerlikör zu Essig entsprechend Ziffer VI, 2.

#### IX. Untersuchungsmethoden

Zu folgenden Untersuchungsmethoden werden im Kreise der Technischen Kommission der EG-Vereinigung der Essigindustrie-Verbände C. P. I. V. zur Zeit einheitliche Vorschriften erarbeitet und in Ringversuchen getestet. Sie sollen später veröffentlicht werden.

1. Gesamtsäure, berechnet als wasserfreie Essigsäure
2. gesamte schwefelige Säure
3. Unterscheidung von Gärungsessig und chemischer Essigsäure durch NMR-Methode.
4. Restalkohol
5. Asche
6. Trockensubstanz
7. Zuckerkulör

#### Zusammenfassung

Die „Europäischen Beurteilungsmerkmale für Essig – Code of Practice“ der EG-Vereinigung der Essigindustrie-Verbände C. P. I. V. enthalten die Qualitätskriterien und Kennzeichnungsvorschriften für diese Produktgruppe. Festgelegt werden die Begriffsbestimmung „Essig“, die Anforderungen an die Zusammensetzung von Essigen sowie Kennzeichnungsregeln. Ziel dieser Europäischen Beurteilungsmerkmale ist es, den freien Warenverkehr im EG-Binnenmarkt zu vereinfachen, die Qualität der Produkte zum Schutz der Verbraucher vor Täuschung und Irreführung zu gewährleisten und den fairen Wettbewerb sicherzustellen.

#### Summary

The „European Code of Practice for Vinegar“ of the EC-Federation of the Vinegar-Industry Associations C. P. I. V. contains the quality criteria as well as the description regulations pertaining to this product group. The definition of terms, description and composition requirements for „Vinegar“ are determined. Purpose of this European Code is to facilitate the free circulation of products within the Single Market, to guarantee product safety in order to protect consumers against fraud and misguidance, and to ensure fair competition.