

Fassung vom 26. Februar 2009

Regionalmarke



Pflichtenheft

für den Produktbereich

Essig

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.

Sorten von Essigen 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 Fruchtw Wein 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 Abs. 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 VI und VII zugesetzt wurden.

II. Rohstoffe

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. Herkunftsbestimmungen

Die zur Herstellung von Essig verwendeten Rohstoffe gemäß Punkt II müssen zu 100% aus der Gebietskulisse der Regionalmarke „SooNahe“ stammen. Falls die Rohstoffe vom Hersteller zugekauft werden, müssen die verwendeten Rohprodukte zu 100% aus Betrieben stammen, die eine Teilnehmervereinbarung für die Regionalmarke „SooNahe“ abgeschlossen haben. Der eingesetzte Wein aus Trauben muss zu 100 % aus den Anbaugebieten Nahe oder Mittelrhein stammen.

IV. 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.

V. Säuregehalt

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

VI. 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.

VII. Erlaubte Zusatzstoffe

1. Schwefelige Säure und deren Salze (E 220 - E 227), berechnet als gesamte schwefelige Säure, Höchstmenge: 170 mg/kg.

VIII. 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 stammende 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.

IX. 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 VI (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.

II. Kontrollbestimmungen

Das Regionalbündnis wird die Einhaltung der vertraglichen Verpflichtungen der Zeichennutzer und Erzeuger überwachen sowie gegen widerrechtliche Nutzung des Zeichens und Beeinträchtigung des Zeichengebrauchs durch Zeichennutzer und Erzeuger einschreiten.

Das Regionalbündnis ist daher verantwortlich, dass die vorgeschriebenen Kontrollen beim Zeichennutzer und Erzeuger vertragsgemäß durchgeführt werden. Alle erfassten Daten und Ergebnisse sind in entsprechende Kontrollbücher oder gleichwertigen Dokumentationen einzutragen und aufzubewahren.

Die Einhaltung der programmspezifischen Anforderungen wird auf allen Stufen der Erzeugung und Vermarktung durch ein 3-stufig aufgebautes Kontrollsystem überwacht:

Stufe 1: Eigenkontrolle

Jeder an der Regionalmarke teilnehmende Betrieb ist zur Durchführung von Eigenkontrollen verpflichtet. Der Betriebsleiter oder die hierfür verantwortliche Person kontrolliert und dokumentiert im Rahmen der Eigenkontrolle seinen Betrieb auf die Einhaltung der Bestimmungen.

Stufe 2: Systemkontrolle

Die Einhaltung der Bestimmungen wird in den konventionellen Erzeugerbetrieben von einer Kommission unter Führung des Markenvorstandes kontrolliert. Die Kontrollen der ökologisch wirtschaftenden Betriebe werden entsprechend den Richtlinien für Anbau und Verarbeitung

im ökologischen Landbau durchgeführt und entsprechen mindestens der EG-Öko-Verordnung Nr. 834/2007.

Stufe 3: Kontrolle der Kontrolle

Vom Regionalbündnis wird angestrebt, dass die vertraglichen Verpflichtungen der Zeichennutzer und die ordnungsgemäße Durchführung der Kontrollen zusätzlich durch neutrale Prüfinstitute kontrolliert werden.

III. Mitgeltende Richtlinien und Bestimmungen

Die nachfolgenden Richtlinien und Bestimmungen sind in der jeweils gültigen Fassung Bestandteil dieses Pflichtenheftes.

- Richtlinien für die Verarbeitung von Essig im ökologischen Landbau
- Kontroll- und Sanktionssystem für die Regionalmarke „SooNahe – Gutes von Nahe und Hunsrück“