

Fassung vom 03. Januar 2018

Regionalmarke



Pflichtenheft

für den Produktbereich

Essig

I. Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen

0. Grundsätzliches

Für die Produkte der Regionalmarke gelten die üblichen gesetzlichen Vorschriften, ganz besonders

- VO-(EG) 178/2008 (Basis Verordnung)
- VO-(EG) 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV))

Darüber hinaus gelten – wenn vorhanden - die Standards von Verbänden, wie z. B.: Lebensmittelbuch, Hygiene-Richtlinien.

Das vorgeschriebene HACCP-Konzept wird jährlich bewertet (durch eigenes HACCP-Team) und somit aktuell gehalten.

Für die SooNahe-Produkte wird jeweils eine Spezifikation erstellt.

Gentechnik

Von der Zeichennutzung sind Produkte ausgeschlossen, die nach der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 vom 22.09.2003 sowie anderen Kennzeichnungsvorschriften der Europäischen Union oder des Bundes in Bezug auf die Gentechnik zu kennzeichnen sind.

Produkte der Regionalmarke SooNahe sind somit ohne Gentechnik hergestellt.

BIO

Für ökologisch wirtschaftende Betriebe sind neben den VO-(EG) 835/2007 und VO-(EG) 889/2008 die Richtlinien für Anbau und im ökologischen Landbau maßgebend.

1. Anwendungsbereiche / Produktdefinition

Als Rohstoffe werden verwendet:

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

a. 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.

b. Sorten von Essigen sind:

Weinessig

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

Obst(wein-)essig, Apfel(wein-)essig, Beeren(wein-)essig

sind Erzeugnisse, die nach dem Verfahren des Abs. 1/a aus Fruchtwein oder Beerenwein oder Apfelwein gewonnen werden.

Branntweinessig

ist ein Erzeugnis, das nach dem Verfahren des Abs. 1/a aus destilliertem Alkohol (aus dem Soonahe-Gebiet) 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.

2. 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 in erster Linie 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.

3. Qualitätsbestimmungen (übergeordnete)

3.1 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.

3.2 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.

3.3 Erlaubte Zusatzstoffe

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

3.4 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.

II. Kontrollbestimmungen

Der Zeichengeber 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.

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

Die Einhaltung der programmspezifischen Anforderungen wird auf allen Stufen der Erzeugung und Vermarktung durch ein 2-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: Kontrolle der Kontrolle

Vom Zeichengeber werden die vertraglichen Verpflichtungen der Zeichennutzer und die ordnungsgemäße Durchführung der Kontrollen zusätzlich durch neutrale Prüfinstitute kontrolliert.

Der Zeichengeber ist berechtigt bei begründeten Hinweisen, unangekündigte Kontrollen durchzuführen.

Aufbewahrungsfristen

Die vorgeschriebenen Aufzeichnungen müssen – sofern gesetzlich im Einzelnen nicht längere Aufbewahrungsfristen festgelegt sind – mindestens 5 Jahre lang aufbewahrt werden.