Über die Bedeutung von Fäulnisfaktoren für die Qualität von Sauerkraut (Erganzung II) Dr. H. Burda, J. Rehmjahn, H. Schaffrath (Max-Planck-Institut für Lebensmittel- und Ernährungsforschung, Köln), 1992, S. 830-838.


Die Bedeutung von Fäulnisfaktoren für die Qualität von Sauerkraut: Ein Laboratoriumsversuch


 Sonderdruck
Europäische Beurteilungsmerkmale für Essig
– Code of Practice –

Verband der Essigindustrie e. V.
Reuterstraße 151, 5300 Bonn 1, Telefon (0228) 212017, Fax (0228) 229460

Einleitung


b) Hieraus kann gefolgert werden, dass die Bezeichnung „Essig“ auch für Mischungen von Gärungsessig und verdünnter Essigsäure / Essigessenz ausgeschlossen werden kann.


Entprechend 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)

evernommenen Schritt Ihrer Industrie-Gruppe 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.


*) 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 Essig, 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 Fruchtwasser oder Beerenwasser oder Apfelwein gewonnen werden.

Braunweinessig

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 gemälzten Gersten 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 I 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;

III. Technische Hilfsstoffe

Zur Ernährung der Essigbakterien werden diesen Rohstoffen organische Substanzen, wie Malzpréparate, Stärkezüri, Glukose und anorganische Substanzen, wie
Phosphate, Ammoniumsalze in den hierfür notwendigen Mengen zugesetzt.

IV. Säuregehalt
Der Gesamtäuregehalt 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-EGW 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:
1. Pflanzen und Pflanzenteile, einschließlich Gewürze und Früchte
2. In unverändertem oder getrocknetem Zustand, zerkleinert oder nicht, bis zur Höchstmenge von 150 g Abtropfgewicht je 1000 ml des Erzeugnisses;
3. Zucker bis zu 100 g je 1000 ml des Gesamtvolumens des Erzeugnisses;
4. Salz bis zu 100 g je 1000 ml des Gesamtvolumens des Erzeugnisses; bei Malzessig jedoch nur bis zu 4 g je Säuregrad des Erzeugnisses;
5. Honig bis zu 100 g je 1000 ml des Gesamtvolumens des Erzeugnisses, berechnet als Gesamtzucker;
6. 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
2. Zuckerkultur (E 150), für alle Essigsorten außer Weinessig.
3. L-Ascorbinsäure (E 300) als antioxidationsmittel.
5. natürliche Aromen und natürliche Aromastoffe.

VII. Nicht erlaubte Zusätze
1. Kunstliche Aromastoffe aller Art;
2. Kunststoffe und natürlich Weinbeeren-Öle;
3. Rückstände der Destillation (Schleimperlen aller Art und Derivate), die Rückstände der Gärung (Weihrauch und Weinrub) 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.

VIII. Kennzeichnung

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 Herkunftangabe stehen (Sherryessig, Aceto de vino chiaro), 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.

IX. Untersuchungsmethoden
Zu folgenden Untersuchungsmethoden werden im Kreise der Technischen Kommission der EG-Vereinigung der Essigindustrie-Verbindung C. P. I. V. die Richtlinien für die Ausführung der Untersuchungen veröffentlicht.

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. Zuckerkultur

Zusammenfassung

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.