



*Qualitäts-
Sicherung*

UNSER LAND Richtlinien für Apfel-Essig aus Streuobstäpfeln



1. Rohware

Die Streuobstäpfel müssen aus dem Gebiet des UNSER LAND Netzwerkes stammen. Die Streuobstäpfel müssen nach den UNSER LAND Richtlinien für Streuobst gewachsen sein.

2. Verarbeitung

Die Verarbeitung erfolgt in zwei wesentlichen Schritten:

a) Pressen und Vermosten sowie b) Essigfermentierung und Abfüllen.

Alle Schritte haben möglichst schonend zu erfolgen.

a) Pressen und Vermosten:

- > Die Verpressung der Apfelmaische erfolgt ohne Erhitzung und Zugabe von Hilfsmitteln. Vor der Einlagerung wird der Saft kurzzeiterhitzt.
- > Die Zugabe von Wasser oder sonstigen Stoffen ist verboten.
- > Ausnahmsweise kann die Zugabe von UNSER LAND BIO Zucker erfolgen, wenn der fruchteigene Zucker nicht ausreicht, um bei der Vergärung einen für die Essigproduktion ausreichenden Alkoholgehalt zu erreichen.
- > Das gezielte Eindicken des Saftes ist verboten.
- > Der so gewonnene Direktsaft wird kalt eingelagert und unter der Zugabe von GVO-freien Hefen langsam vergoren.

b) Essigfermentierung und Abfüllen

- > Die Fermentierung des Apfelmostes erfolgt ohne Erhitzung und Zugabe von Hilfsmitteln (ausser Essigmutter).
- > Die Fermentierung erfolgt ohne Vermengung mit anderem Most oder Essig.
- > Die Essigfermentierung hat GVO-frei zu erfolgen.
- > Der so gewonnene Essig wird schonend erwärmt und naturtrüb abgefüllt.

3. Kontrollen

Der Erzeuger verpflichtet sich, Kontrollen durch UNSER LAND durchführen zu lassen. Die Kontrollen werden durch Beauftragte der UNSER LAND GmbH, die entweder neutralen Personenkreisen, neutralen Kontrollinstitutionen oder der Gesellschaft selbst angehören, durchgeführt.

