

## **Leitsätze für Brot und Kleingebäck**

Neufassung vom 01.04.2021 (BAnz AT 06.05.2021 B2, GMBI 29/2021 S. 654-659) zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 13.09.2022 (BAnz AT 04.10.2022 B2, GMBI 36/2022, S. 824)

# INHALTSVERZEICHNIS

|          |  |          |
|----------|--|----------|
| <b>1</b> | <b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b>                       | <b>4</b> |
| 1.1      | Begriffsbestimmungen .....   | 4        |
| 1.1.1    | Brot .....   | 4        |
| 1.1.2    | Kleingebäck .....  | 4        |
| 1.1.3    | Teilgebackene Erzeugnisse .....                                    | 4        |
| 1.1.4    | Teig und Teigling .....  | 4        |
| 1.1.5    | Sauerteig .....  | 4        |
| 1.1.6    | Backmischungen .....   | 4        |
| 1.1.7    | Backmittel .....   | 5        |
| 1.1.8    | Getreide .....   | 5        |
| 1.1.9    | Getreideerzeugnisse .....  | 6        |
| 1.1.10   | Vollkorn .....   | 6        |
| 1.1.11   | Fette .....  | 6        |
| 1.1.12   | Zucker .....   | 6        |
| 1.1.13   | Mengenangaben .....  | 6        |
| 1.2      | Herstellung .....  | 6        |
| 1.2.1    | Herstellung von Brot und Kleingebäck .....                         | 6        |
| 1.2.2    | Mitverwendung von Brot .....                                       | 7        |
| 1.3      | Beschaffenheitsmerkmale .....                                      | 7        |
| 1.4      | Bezeichnung und Aufmachung .....                                   | 7        |
| 1.4.1    | Hervorhebung allgemeiner Art .....                                 | 7        |
| 1.4.2    | Traditionelle Rezeptur/Traditionelle Herstellung/ .....            | 8        |
| <b>2</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale .....</b>                        | <b>9</b> |
| 2.1      | Besondere Beurteilungsmerkmale – Getreideanteile .....             | 9        |
| 2.1.1    | Bezeichnung mit einem Brotgetreide .....                           | 9        |
| 2.1.2    | Bezeichnung mit einem sonstigen Getreide oder Pseudogetreide ..... | 9        |
| 2.1.3    | Bezeichnung von Mischbrotten .....                                 | 9        |
| 2.1.4    | Bezeichnungen mit Schrot .....                                     | 10       |
| 2.1.5    | Bezeichnungen mit Vollkorn .....                                   | 10       |
| 2.1.6    | Mehrkornbrot, Dreikornbrot, Vierkornbrot usw. ....                 | 10       |
| 2.1.7    | Glutenfreies Brot .....  | 10       |
| 2.2      | Besondere Beurteilungsmerkmale – Zutaten .....                     | 11       |

|       |   |           |
|-------|---|-----------|
| 2.2.1 | Bezeichnungen mit Ölsaaten, Nüssen oder Leguminosen.....      | 11        |
| 2.2.2 | Bezeichnungen mit Milch und Milchprodukten <sup>7</sup> ..... | 11        |
| 2.2.3 | Bezeichnungen mit sonstigen Zutaten.....                      | 11        |
| 2.3   | Besondere Beurteilungsmerkmale – Herstellungsverfahren.....   | 12        |
| 2.3.1 | Steinofenbrot .....   | 12        |
| 2.3.2 | Holzofenbrot .....  | 12        |
| 2.3.3 | Gersterbrot, Gerstelbrot.....                                 | 12        |
| 2.3.4 | Toastbrot, Sandwichbrot .....                                 | 12        |
| 2.3.5 | Toastbrötchen.....  | 13        |
| 2.3.6 | Trockenflachbrot.....   | 13        |
| 2.3.7 | Pumpernickel .....  | 13        |
| 2.3.8 | Laugengebäck.....   | 13        |
| 2.3.9 | Ausgehobenes Brot, Genetztes Brot.....                        | 14        |
| 2.4   | Weitere besondere Beurteilungsmerkmale.....                   | 14        |
| 2.4.1 | Fladenbrotsorten .....  | 14        |
| 2.4.2 | Baguette .....  | 14        |
| 2.4.3 | Ciabatta .....  | 14        |
| 2.4.4 | Bagel.....  | 14        |
| 2.4.5 | Bauernbrot .....  | 15        |
| 2.4.6 | Schinkenbrot .....  | 15        |
|       | <b>Anhang .....</b>   | <b>16</b> |
|       | <b>Fußnoten .....</b>   | <b>17</b> |

# **1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

## **1.1 Begriffsbestimmungen**

### **1.1.1 Brot**

Brot im Sinne dieser Leitsätze ist ein Lebensmittel, das auf der Basis von Getreide und/oder Getreideerzeugnissen nach Zugabe von Wasser oder wasserhaltigen Flüssigkeiten sowie von anderen Lebensmitteln in der Regel durch Kneten, Formen, Lockern und Backen oder Kochextrudieren des Brotteiges hergestellt wird.

Die Zugabe an Fett(en) und Zucker(n) im Brot liegt in der Regel in der Summe nicht über 10 Prozent, bezogen auf den Getreideanteil.

### **1.1.2 Kleingebäck**

Kleingebäck entspricht den Anforderungen an Brot, sofern in diesen Leitsätzen nicht anders beschrieben. Das Gewicht des Einzelstücks liegt nicht über 250 g.

### **1.1.3 Teilgebackene Erzeugnisse**

Teilgebackene Erzeugnisse sind in unterschiedlichen Backgraden vorgebacken und werden zum Verzehr fertig gebacken. Teilgebackene Erzeugnisse entsprechen in ihrer Zusammensetzung Brot oder Kleingebäck, für deren Herstellung sie bestimmt sind.

### **1.1.4 Teig und Teigling**

Teig im Sinne dieser Leitsätze ist ungeformtes und ungebackenes Brot oder Kleingebäck.

Ein Teigling ist portionierter, in der Regel vorgeformter Teig.

Teige und Teiglinge entsprechen in ihrer Zusammensetzung Brot oder Kleingebäck, für deren Herstellung sie bestimmt sind.

### **1.1.5 Sauerteig**

Sauerteig ist ein Teig, dessen Mikroorganismen (z. B. Milchsäurebakterien, Hefen) aus Sauerteig oder Sauerteigstartern sich in aktivem Zustand befinden oder reaktivierbar sind. Sie sind nach Zugabe von Getreideerzeugnissen und Wasser zur fortlaufenden Säurebildung befähigt.

Teile eines Sauerteiges werden als Anstellgut für neue Sauerteige verwendet. Die Lebenstätigkeit der Mikroorganismen wird erst durch Backen oder Kochextrudieren beendet. Die Säurezunahme des Sauerteigs beruht ausschließlich auf dessen natürlicher Fermentation. Den Säuregehalt (Säuregrad) beeinflussende Zutaten (z. B. organische Säuren, Teigsäuerungsmittel) werden nicht verwendet. Die Mitverwendung von Sauerteigbrot bei der Sauerteigerstellung ist möglich.

### **1.1.6 Backmischungen**

Backmischungen im Sinne dieser Leitsätze sind überwiegend trockene Vormischungen mit den wesentlichen Zutaten für Brot oder Kleingebäck. Aus ihnen wird unter Zugabe von Flüssigkeit und gegebenenfalls weiteren Zutaten ein Teig hergestellt und dieser gebacken.

Backmischungen für den Endverbraucher enthalten alle wesentlichen trockenen Zutaten in den Anteilen, wie sie zur Herstellung des laut Bezeichnung benannten Brotes oder Kleingebäcks erforderlich sind.

### **1.1.7 Backmittel**

Backmittel sind Mischungen von Zutaten (z. B. Getreidemahlerzeugnisse, Lebensmittelzusatzstoffe, Enzyme), die dazu bestimmt sind, die Herstellung von Backwaren zu erleichtern, die wechselnden Verarbeitungseigenschaften der Rohstoffe auszugleichen und die Qualität der Backwaren zu beeinflussen. Sie werden in einer Menge von weniger als 10 Prozent (bezogen auf den Getreideanteil) bei der Teigherstellung zugegeben.

### **1.1.8 Getreide**

Getreide im Sinne dieser Leitsätze sind die Samen von

- Brotgetreide
- sonstigem Getreide
- Pseudogetreide (Pseudocerealien)

#### **1.1.8.1 Brotgetreide**

Brotgetreide im Sinne dieser Leitsätze ist Getreide aus den Gattungen *Triticum* L. (z. B. Weizen, Dinkel, Emmer, Einkorn) und *Secale* L. (z. B. Roggen), sowie Kreuzungen daraus (z. B. Triticale).

#### **1.1.8.2 Sonstiges Getreide**

Sonstiges Getreide im Sinne dieser Leitsätze ist

- a) Gerste (*Hordeum*)
- b) Hafer (*Avena*)
- c) Hirse (z. B. *Sorghum bicolor* (L.) Moench, *Panicum miliaceum* L.)
- d) Mais (*Zea mays*)
- e) Reis (*Oryza*)

#### **1.1.8.3 Pseudogetreide (Pseudocerealien)**

Pseudogetreide im Sinne dieser Leitsätze sind Samen von Pflanzen, die botanisch nicht zu Getreide (Leitsatznummer 1.1.8.1 und 1.1.8.2) gehören, aber ähnlich wie diese für die Herstellung von z. B. glutenfreiem Brot und Kleingebäck eingesetzt werden. Pseudogetreide ist vor allem

- a) Amaranth (*Amaranthus*)
- b) Buchweizen (*Fagopyrum*)
- c) Quinoa (*Chenopodium quinoa*)

### **1.1.9 Getreideerzeugnisse**

Getreideerzeugnisse sind Erzeugnisse aus gereinigtem Getreide (Leitsatznummer 1.1.8), das weiter bearbeitet wurde (z. B. durch Zerkleinern, Quetschen, Fraktionieren, Erhitzen). Hierzu zählen vor allem Mehl, Backschrot, Vollkornmehl, Vollkornschrot, Grieß, Dunst, Keime, Flocken und Speisekleie.

### **1.1.10 Vollkorn**

Getreidevollkornenerzeugnisse wie Vollkornmehl und Vollkornschrot enthalten die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner einschließlich des Keimlings. Die Körner können jedoch von der äußeren Fruchtschale befreit sein.

### **1.1.11 Fette**

Fette im Sinne dieser Leitsätze sind Butter<sup>1</sup>, Milchfetterzeugnisse<sup>2</sup>, Margarine- und Mischfetterzeugnisse<sup>3</sup>, Speisefette und -öle sowie deren Zubereitungen. Soweit Fette gegenseitig ersetzt werden können, gelten für die in diesen Leitsätzen angegebenen Mindestzusätze an Fetten unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Wassergehalte der verschiedenen Fettarten rechnerisch folgende Verhältnisse:

10 kg Butter entsprechen mindestens 8,0 kg Butterreinfett oder 8,0 kg Butterfett, fraktioniert oder 8,3 kg Butterfett.

10 kg Butter entsprechen 10 kg Margarine.

10 kg Margarine entsprechen 8 kg praktisch wasserfreier Fette.

### **1.1.12 Zucker**

Zucker im Sinne dieser Leitsätze sind alle verkehrsüblichen Zuckerarten.

### **1.1.13 Mengenangaben**

Die in den Leitsätzen angegebenen Mengen sind die auf eine Bezugsgröße bezogenen Gewichtsangaben in Teilen von Hundert oder Prozenten, soweit keine davon abweichenden Angaben gemacht werden. Die Bezugsgröße ist, sofern es nicht ausdrücklich anders vermerkt ist, die Gesamtmenge des verwendeten Getreides und/oder der Getreideerzeugnisse. Sie entsprechen somit nicht der prozentualen Mengenangabe im Endprodukt<sup>4</sup>.

Keime, Speisekleie, Malze und daraus hergestellte Produkte, Kleber und Stärke werden, obgleich sie Getreideerzeugnisse sind, der Bezugsgröße nicht zugeordnet, sondern wie jede andere Zutat in ihrer Zugabemenge auf die Bezugsgröße bezogen.

## **1.2 Herstellung**

### **1.2.1 Herstellung von Brot und Kleingebäck**

Die Herstellungsprozesse im Bereich der Brote und Kleingebäcke sind vielfältig und können nur beispielhaft beschrieben werden. Diese werden nachfolgend - auf die Grundprozesse reduziert - an einem Beispiel beschrieben.

Die für das jeweilige Produkt geeigneten Getreideerzeugnisse werden mit Wasser oder einer anderen wasserhaltigen Flüssigkeit, Salz, einem Teiglockerungsmittel, in der Regel Backhefe und/oder Vorstufen (z. B. Backferment, Sauerteig, Vorteig), sowie optional auch weiteren

Lebensmitteln, z. B. Ölsaaten, Leguminosen, Kartoffelerzeugnissen, Milcherzeugnissen, Gewürzen, Gemüse oder Ähnliches gemischt und zu einem Teig geknetet.

In der anschließenden Teigruhephase gärt der Teig, wird durch Gasbildung (Kohlendioxid) gelockert und nimmt an Volumen zu. Danach wird der Teig portioniert, in Form gebracht und es erfolgt die Endgare (abschließender Gärschritt).

Abschließend wird der Teigling zu Brot oder Kleingebäck gebacken.

Der Prozess kann an geeigneter Stelle (z. B. bei der Teiggare durch Kühlung verzögert oder mittels Tiefkühlung oder beim Backen) unterbrochen werden.

### **1.2.2 Mitverwendung von Brot**

Hygienisch einwandfreies, verkehrsfähiges und der unmittelbaren Berührung durch die Käuferin/ den Käufer in Selbstbedienung nicht zugänglich gewesenes Brot kann bei der Brotherstellung bis zu 20 Prozent, berechnet als Frischbrot wieder eingesetzt werden.

Das mitverwendete Brot darf im Enderzeugnis mit bloßem Auge nicht erkennbar sein.

### **1.3 Beschaffenheitsmerkmale**

Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze werden nach den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis und entsprechend den hygienischen Anforderungen gefertigt.

Charakteristisch und qualitätsbestimmend für Brote und Kleingebäcke können sein:

- Form und Aussehen (z. B. freigeschoben, in der Form gebacken),
- Oberflächen- und Krusteneigenschaften (z. B. bemehlt, bestreut, rissige Kruste, Bräunungsgrad, Rösche),
- Lockerung und Krumenbild (z. B. Art der Porung),
- Struktur und Elastizität (z. B. Weichheit, Bestreichbarkeit, Bruchfestigkeit),
- Geruch und Geschmack (z. B. röstig, malzig, salzig, süßlich, säuerlich),
- Zutaten und Zusammensetzung (z. B. Ölsaaten, ballaststoffreich, glutenfrei, Nährstoffe),
- Verwendung (z. B. zum Belegen, als Beilage, zum Füllen, zum Tunken).

### **1.4 Bezeichnung und Aufmachung**

Für Brot bzw. Kleingebäck sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen üblich. Die Bezeichnungen unter einzelnen Leitsatznummern können auch kombiniert werden, wenn das Brot bzw. Kleingebäck den Vorgaben dieser Leitsatznummern entspricht.

Vorbehaltlich der Besonderen Beurteilungsmerkmale [ab LS-Nummer 2.1.1] gilt:

#### **1.4.1 Hervorhebung allgemeiner Art**

Werden Zutaten bildlich dargestellt, steht dies nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung. Wird durch die Bezeichnung, die Aufmachung oder die bildliche Darstellung eine Zutat hervorgehoben, so ist diese in Charakter gebender Menge enthalten.

Wird auf qualitative Merkmale von Herstellungsverfahren (z. B. Abbildung Holzofen, Anwendung Langzeitführung) hingewiesen, so erfolgt dies auch. Markenrechtlich geschützte Abbildungen bleiben unberührt.

#### **1.4.2 Traditionelle Rezeptur/Traditionelle Herstellung/**

Bei einem Produkt im Sinne dieser Leitsätze sind Ergänzungen in der Bezeichnung und/oder Aufmachung des Lebensmittels, die auf eine „traditionelle Rezeptur“ hinweisen, üblich, wenn sich dies auf die Zutaten und die Zusammensetzung bezieht.

Lebensmittelzusatzstoffe und zugesetzte Enzyme werden nicht verwendet. Ausgenommen sind lediglich solche, die üblicher Bestandteil eines zusammengesetzten Lebensmittels sind, das als Zutat verwendet wird (z. B. Rieselhilfsstoff in Speisesalz) oder für den Produktcharakter (z. B. Natronlauge bei Laugengebäck) oder aus technologischen Gründen (z. B. Ascorbinsäure) unabdingbar sind.

Bei einem Produkt im Sinne dieser Leitsätze sind Ergänzungen der Bezeichnung und/oder Aufmachung des Lebensmittels, die auf „traditionelle Herstellung“ hinweisen, nur üblich, wenn darüber hinaus die Herstellung in einem durchgehenden, nicht durch Tiefkühlung oder andere Verfahren zum Zweck der Haltbarmachung unterbrochenen Prozess im selben Unternehmen erfolgt. Die Formgebung erfolgt nicht rein maschinell. Der Backprozess im Ofen wird nicht unterbrochen.



## 2 Besondere Beurteilungsmerkmale

Wird Brot bzw. Kleingebäck mit den folgenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht, entspricht es den jeweiligen Beurteilungsmerkmalen.

Geographische Angaben sind in der Regel echte Herkunftsangaben. Sie können aber auch nur Hinweise auf eine bestimmte Zusammensetzung und Herstellungsweise sein (z. B. Berliner Brot, Paderborner Brot, Frankenlaib). In Verbindung mit Worten wie „Original“ oder „Echt“ oder nach Eintrag in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) oder geschützte geographische Angaben (g. g. A.) weisen geographische Bezeichnungen der Lebensmittel in jedem Fall auf die Herkunft hin<sup>5</sup>.

Für Erzeugnisse mit g. g. A. bzw. g. U. gelten die entsprechenden Vorschriften bzw. spezifischen Anforderungen. Diese Erzeugnisse sind nicht in den Leitsätzen unter 2. aufgeführt (s. Anhang zu Fußnote 5).

### 2.1 Besondere Beurteilungsmerkmale – Getreideanteile

#### 2.1.1 Bezeichnung mit einem Brotgetreide

Wird in der Bezeichnung des Brotes bzw. Kleingebäcks ein einzelnes Brotgetreide genannt, so ist dieses zu mindestens 90 Prozent enthalten (z. B. *Weizenbrot* bzw. *-brötchen*, *Roggenbrot*, *Dinkelbrot* bzw. *-brötchen*, *Emmerbrot* bzw. *-brötchen*).

Bei der Bezeichnung *Weißbrot* sind die Regelungen für Weizenbrot einzuhalten. Dabei wird das Brotgetreide ausschließlich als Mehl verwendet.

Abweichend davon sind bei *Roggenbrötchen* aus backtechnischen Gründen (z. B. Krumenbeschaffenheit, Porung, Lockerung) geringere Gehalte an Roggen zulässig. Der Anteil an Roggen beträgt mehr als 50 Prozent.

#### 2.1.2 Bezeichnung mit einem sonstigen Getreide oder Pseudogetreide

Wird in der Bezeichnung des Brotes bzw. Kleingebäcks ein einzelnes sonstiges Getreide oder Pseudogetreide genannt, so ist dieses aus backtechnischen Gründen (z. B. Krumenbeschaffenheit, Porung, Lockerung) nicht zu mindestens 90 Prozent, jedoch zu mindestens 20 Prozent enthalten (z. B. *Haferbrot* bzw. *-brötchen*, *Maisbrot* bzw. *-brötchen*, *Hirsebrot* bzw. *-brötchen*, *Amaranthbrot* bzw. *-brötchen*).

#### 2.1.3 Bezeichnung von Mischbroten

Wird ein Brot als *Mischbrot* bezeichnet, so sind die Brotgetreide Weizen und Roggen als Mehl zu jeweils 50 Prozent enthalten.

Wird in der Bezeichnung des Brotes bzw. Kleingebäcks ein einzelnes Brotgetreide in Kombination mit „Mischbrot bzw. -brötchen“ genannt, so ist das namensgebende Brotgetreide als Mehl zu mehr als 50 Prozent und ein weiteres Brotgetreide als Mehl zu mehr als 10 Prozent enthalten (z. B. *Weizenmischbrot* bzw. *-brötchen*, *Roggenmischbrot*, *Dinkelmischbrot* bzw. *-brötchen*, *Emmermischbrot* bzw. *-brötchen*).

Abweichend davon können Roggenmischbrötchen als Roggenbrötchen bezeichnet werden (siehe 2.1.1).

#### **2.1.4 Bezeichnungen mit Schrot**

Wird ein Brot bzw. Kleingebäck als Schrotbrot bzw. -brötchen bezeichnet, so sind mindestens 90 Prozent des Getreides geschrotet. Die verwendeten Getreideschrote werden genannt (z. B. *Roggenschrotbrot*, *Weizenschrotbrot* bzw. -brötchen oder *Dinkelschrotbrot* bzw. -brötchen).

Bei Mischungen der verwendeten Schrote gilt für die Bezeichnung des Lebensmittels die Systematik der Leitsatznummer 2.1.3 (z. B. *Weizenroggenschrotbrot* bzw. -brötchen, *Roggenweizenschrotbrot*).

Wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels auf Schrotanteile durch Zusätze wie „mit Schrot(anteil)“ hingewiesen, so werden bei der Herstellung mindestens 10 Prozent Getreideschrot verwendet.

#### **2.1.5 Bezeichnungen mit Vollkorn**

Wird ein Brot bzw. Kleingebäck als Vollkornbrot bzw. -brötchen bezeichnet, so sind mindestens 90 Prozent des Getreides als Vollkorn enthalten.

Wird Säure zugesetzt, so stammt sie zu mindestens zwei Dritteln aus Sauerteig.

##### **2.1.5.1 Bezeichnungen mit Vollkorn aus Brotgetreide**

Die verwendeten Brotgetreide sind stets zu nennen (z. B. *Roggenvollkornbrot* bzw. -brötchen, *Weizenvollkornbrot* bzw. -brötchen oder *Dinkelvollkornbrot* bzw. -brötchen).

Bei Mischungen der verwendeten Brotgetreide gilt für die Bezeichnung des Brotes bzw. Kleingebäcks die Systematik der Leitsatznummer 2.1.3 (z. B. *Weizenroggenvollkornbrot* bzw. -brötchen, *Roggenweizenvollkornbrot*).

##### **2.1.5.2 Bezeichnungen mit Vollkorn aus sonstigen Getreide oder Pseudogetreide**

Wird in der Bezeichnung des Brotes bzw. Kleingebäcks ein einzelnes sonstiges Getreide oder Pseudogetreide genannt, so sind die Vollkornserzeugnisse aus dem/den namengebenden Getreide/-n aus backtechnischen Gründen (z. B. Krumenbeschaffenheit, Porung, Lockerung) nicht zu mindestens 90 Prozent, jedoch zu mindestens 20 Prozent enthalten (z. B. *Hafervollkornbrot* bzw. -brötchen, *Quinoavollkornbrot* bzw. -brötchen).

#### **2.1.6 Mehrkornbrot, Dreikornbrot, Vierkornbrot usw.**

Wird ein Brot als *Mehrkornbrot* bezeichnet, so sind mindestens eine Brotgetreideart sowie mindestens eine andere Getreideart (Leitsatznummer 1.1.8.2 und/oder 1.1.8.3), insgesamt drei oder entsprechend mehr verschiedene Getreidearten enthalten. Jede Getreideart ist mindestens mit 5 Prozent enthalten.

Für Kleingebäck gilt diese Systematik analog (z. B. *Mehrkornbrötchen*, *Dreikornbrötchen*, *Vierkornbrötchen* usw.).

#### **2.1.7 Glutenfreies Brot**

Glutenfreies<sup>6</sup> Brot wird abweichend von Leitsatznummer 1.1.1 auf der Basis von z. B. nicht-glutenhaltigen Getreidearten (z. B. Mais, Reis, Hirse), Pseudogetreide (Pseudocerealien) und/oder anderen stärkehaltigen Erzeugnissen (z. B. glutenfreie Weizenstärke, Tapiokastärke, Kochbananemehl, Esskastanienmehl) hergestellt.

## **2.2 Besondere Beurteilungsmerkmale – Zutaten**

Bei Zutaten, die in der Bezeichnung oder Aufmachung von Brot und Kleingebäck zum Ausdruck kommen, werden folgende Mindestmengen verwendet oder sind einzuhalten:

### **2.2.1 Bezeichnungen mit Ölsaaten, Nüssen oder Leguminosen**

#### 2.2.1.1 Ölsaaten

(z. B. Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne) oder Nüsse (z. B. Walnüsse, Haselnüsse, Cashewkerne) oder Leguminosen (z. B. Linsen, Sojabohnen, Erdnüsse, Lupinen)

8 Prozent in nicht entfetteter Form (z. B. Sesambrot, Leinsamenbrot bzw. -brötchen, Kürbiskernbrot bzw. -brötchen, Walnussbrot bzw. -brötchen, Haselnussbrot bzw. -brötchen, Nussbrot bzw. -brötchen, Sojabrot bzw. -brötchen, Erdnussbrot bzw. -brötchen).

#### 2.2.1.2 Mohnbrot und -kleingebäck, Sesamkleingebäck und Sonnenblumenkernkleingebäck

Abweichend von 2.2.1.1 genügt eine deutlich sichtbare Krustenauflage (z. B. *Sesambrötchen*, *Mohnbrot* bzw. -brötchen, *Sonnenblumenkernbrötchen*).

### **2.2.2 Bezeichnungen mit Milch und Milchprodukten<sup>7</sup>**

#### 2.2.2.1 Butter

5 kg Butter oder entsprechende Mengen Milchfetterzeugnisse auf 100 kg Getreideerzeugnisse. Andere Fette – außer als Trennfette – werden nicht verwendet. Die Verwendung von Emulgatoren wird davon nicht berührt (z. B. *Buttertoastbrot*).

#### 2.2.2.2 Milch

50 l standardisierte Vollmilch oder entsprechende Mengen Kondensmilch - und/oder entsprechende Mengen Trockenmilcherzeugnisse - auch ergänzt durch Butterfett, auf 100 kg Getreideerzeugnisse (z. B. *Milchbrötchen*, *Milchhörnchen*).

#### 2.2.2.3 Sauermilch, Buttermilch, Joghurt, Kefir, Molke

15 l Sauermilch, Buttermilch, Joghurt, Kefir, Molke und/oder entsprechende Mengen Trockenmilcherzeugnisse auf 100 kg Getreideerzeugnisse (z. B. *Buttermilchbrot* bzw. -brötchen, *Buttermilchhörnchen*, *Joghurtbrot* bzw. -brötchen).

#### 2.2.2.4 Quark

10 kg Speisequark (Frischkäse) und/oder eine entsprechende Menge Trockenmilcherzeugnis auf 100 kg Getreideerzeugnisse (z. B. *Quarkbrot* bzw. -brötchen).

#### 2.2.2.5 Käse, ausgenommen Quark

Es ist eine deutlich sichtbare Krustenauflage und/oder eine deutlich wahrnehmbare Füllung üblich (z. B. *Käsebrot* bzw. -brötchen).

### **2.2.3 Bezeichnungen mit sonstigen Zutaten**

#### 2.2.3.1 Rosinen, Sultaninen, Korinthen

15 kg Rosinen, Sultaninen oder Korinthen auf 100 kg Getreideerzeugnisse (z. B. *Rosinenbrot* bzw. -brötchen, *Korinthenbrot* bzw. -brötchen).

#### 2.2.3.2 Speisekleie oder Keime

10 kg Speisekleie oder 10 kg Keime in nicht entfetteter Form auf 100 kg Getreideerzeugnisse (z. B. *Kleiebrod* bzw. *-brötchen*, *Weizenkeimbrod* bzw. *-brötchen*).

#### 2.2.3.3 andere Schüttflüssigkeiten (z. B. Bier)

Mindestens 50 Prozent bezogen auf die Gesamtschüttflüssigkeit (z. B. *Bierbrod* bzw. *-brötchen*).

#### 2.2.3.4 Sauerteig

Die gesamte zugesetzte Säuremenge stammt aus Sauerteig. Auf Nummer 1.1.5 wird verwiesen (z. B. *Sauerteigbrod* bzw. *-brötchen*).

Hinweise auf die Mitverwendung von Sauerteig sind nur üblich, wenn die zugesetzte Säuremenge zu mehr als zwei Dritteln aus Sauerteig stammt.

### 2.3 Besondere Beurteilungsmerkmale – Herstellungsverfahren

#### 2.3.1 Steinofenbrod

Steinofenbrod wird freigeschoben oder angeschoben und nur auf Backgutträgern gebacken, die aus Natur- und/oder Kunststein, Schamott oder sonstige geeignete steinartigen Materialien bestehen.

#### 2.3.2 Holzofenbrod

##### 2.3.2.1 Original Holzofenbrod

„Original Holzofenbrod“ wird freigeschoben oder angeschoben und in direkt mit Holz befeuerten Öfen in einem abgeschlossenen Backvorgang bei abfallendem Temperaturverlauf (also ohne Nachheizen) hergestellt. Die Backräume des Ofens bestehen aus steinernem oder steinartigem Material. Das Heizmaterial befindet sich dabei im Backraum, in den nach Abbrennen des Holzes und Entfernen der Asche die Teiglinge eingeschoben werden. Es wird ausschließlich naturbelassenes Holz als Heizmaterial verwendet.

Angaben in Verbindung mit Holzofenbrod die auf diese Herstellungsweise hindeuten, wie „traditionell“, „klassisch“, „echt“, „althergebrachte Weise“, „wie früher“ etc., sind gleichbedeutend.

##### 2.3.2.2 Holzofenbrod

Abweichend von 2.3.2.1. ist eine Befuerung möglich, bei der sich das Heizmaterial in einer separaten Brennkammer mit direktem Kontakt zum Backraum befinden kann. Es kann auch naturbelassenes Holz in Form von Pellets als Heizmaterial verwendet werden.

#### 2.3.3 Gersterbrod, Gerstelbrod

Bei diesem Brod werden die Teigstücke vor dem eigentlichen Backprozess im offenen Feuer geflammt (gegerstert); es weist hierdurch eine charakteristische Sprengelung auf der Kruste auf.

#### 2.3.4 Toastbrod, Sandwichbrod

Toastbrod ist ein in einem geschlossenen Kasten gebackenes Brod. Das Produkt weist eine feine, wattige, weiche Krume auf. In der Regel wird es in geschnittener Form angeboten.

Sandwichbrot zeichnet sich zusätzlich durch eine besonders weiche Krume und eine größere Scheibe aus.

*Toastbrot* und *Sandwichbrot* werden aus mindestens 90 Prozent Weizenmehl hergestellt. Bei der Verwendung davon abweichender Anteile anderer Getreidearten wird bezüglich der Benennung auf die Systematik unter 2.1 verwiesen.

### **2.3.5 Toastbrötchen**

Toastbrötchen werden in einer geschlossenen runden Backform gebacken. Die Krume weist eine gleichmäßig grobe Krumenstruktur auf.

*Toastbrötchen* werden aus mindestens 90 Prozent Weizenmehl hergestellt. Bei der Verwendung davon abweichender Anteile anderer Getreidearten wird bezüglich der Benennung auf die Systematik unter 2.1 verwiesen.

### **2.3.6 Trockenflachbrot**

#### **2.3.6.1 Knäckebröt**

Knäckebrötteig wird mit Hefelockerung oder Sauerteiggärung oder Lufteinschlag hergestellt. Der Teig wird üblicherweise dünn aufgetragen, gebacken, getrocknet und geschnitten, wobei Letzteres vor oder nach dem Backen erfolgen kann.

Der Feuchtigkeitsgehalt des Fertigerzeugnisses beträgt höchstens 10 Prozent absolut.

*Knäckebröt* wird aus mindestens 90 Prozent Roggenvollkornmehl hergestellt. Bei der Verwendung davon abweichender Anteile anderer Getreidearten wird bezüglich der Benennung auf die Systematik unter 2.1 verwiesen.

#### **2.3.6.2 Extrudat**

Die Zutaten werden im Extruder gemischt, erhitzt und durch eine Flachdüse gepresst. Eine Teiglockerung erfolgt durch spontanes Verdampfen des Wassers. Das extrudierte Erzeugnis wird nach dem Abkühlen geschnitten.

Der Feuchtigkeitsgehalt des Fertigerzeugnisses (extrudiertes Trockenflachbrot) beträgt höchstens 10 Prozent absolut.

### **2.3.7 Pumpernickel**

*Pumpernickel* wird aus mindestens 90 Prozent Roggenbackschrot und/oder Roggenvollkornschrot mit Backzeiten von mindestens 16 Stunden bei geringen Temperaturen (in der Regel 100°C – 120°C) hergestellt. Wird Pumpernickel aus Vollkornschrot hergestellt, so stammt die zugesetzte Säuremenge zu mindestens zwei Dritteln aus Sauerteig.

### **2.3.8 Laugengebäck**

Laugengebäcke sind salzige Gebäcke, die in verschiedenen Formen (z. B. als *Laugenzwecken*, *Laugenbrötchen*, *Laugenstangen*) und in verschiedenen Größen angeboten werden. Die Außenseite des geformten Teiges wird vor dem Backen mit einer wässrigen Natronlauge behandelt. Laugengebäcke zeichnen sich durch eine kastanienbraune Kruste und einen typisch salzig-laugigen Geschmack aus.

Laugengebäcke sind sowohl ohne Auflage als auch mit Auflagen wie grobem Salz, Käse oder Ölsaaten typisch.

Laugengebäck wird aus mindestens 90 Prozent Weizenmehl hergestellt. Bei der Verwendung davon abweichender Anteile anderer Getreidearten wird bezüglich der Benennung auf die Systematik unter 2.1 verwiesen.

### **2.3.9 Ausgehobenes Brot, Genetztes Brot**

Bei ausgehobenem Brot oder genetztem Brot werden die Teigstücke mit nassen Händen aus dem Gesamtteig entnommen und ohne weitere oder lediglich geringe Formgebung gebacken.

## **2.4 Weitere besondere Beurteilungsmerkmale**

### **2.4.1 Fladenbrot**

#### **2.4.1.1 Fladenbrot**

*Fladenbrot* ist ein flaches Weizenbrot mit einer Dicke von wenigen Millimetern bis wenigen Zentimetern, auch gebacken in Öl.

Bei der Verwendung davon abweichender Anteile anderer Getreidearten wird bezüglich der Bezeichnung auf die Systematik unter 2.1 verwiesen.

#### **2.4.1.2 Tortilla, Tortilla Wrap**

*Tortillas* sind dünne, gebackene, zum Füllen vorgesehene, runde Fladen, in der Regel aus Weizen- und/oder Maismehl. Die Aufrollfähigkeit dieser Fladen (als Wraps) ist bedingt durch den Ölanteil, der u. U. auch über 10 Gewichtsprozent bezogen auf den Getreideanteil betragen kann. Bei der Verwendung abweichender Anteile anderer Getreidearten wird bezüglich der Bezeichnung auf die Systematik unter 2.1 verwiesen.

### **2.4.2 Baguette**

*Baguette* ist ein längliches Weizenbrot mit langem ausgeprägten Ausbund und grober, ungleichmäßiger Krumenporung. Der hohe Anteil an Kruste im Verhältnis zur Krume ist für den aromatischen Geschmack und die Knusprigkeit verantwortlich. Es ist in Form von Brot und Kleingebäck (*Baguettebrötchen*) in Verkehr.

Bei der Verwendung abweichender Anteile anderer Getreidearten wird bezüglich der Bezeichnung auf die Systematik unter 2.1 verwiesen.

### **2.4.3 Ciabatta**

*Ciabatta* ist ein Weizenbrot, das durch eine flache, breite, längliche Form, grobe Porung und eine charakteristische Kruste gekennzeichnet ist. Üblicherweise wird ein weicher Teig verwendet. Die Verwendung von Öl ist üblich. Es ist in Form von Brot und Kleingebäck in Verkehr.

### **2.4.4 Bagel**

*Bagel* ist ein handtellergroßes, ringförmiges Weizenkleingebäck. Charakteristisch ist das Kochen des hefegelockerten Teiglings in Wasser oder das ausgiebige Dämpfen vor dem Backen.

Bagel sind sowohl ohne Auflage als auch mit Auflagen wie z. B. Ölsaaten typisch. Bei der Verwendung davon abweichender Anteile anderer Getreidearten wird bezüglich der Bezeichnung auf die Systematik unter 2.1 verwiesen.

#### **2.4.5 Bauernbrot**

Bauernbrote werden unter Zugabe von Sauerteig hergestellt. Es handelt sich um freigeschobene, in der Regel runde Brotlaibe. Charakteristisch ist eine bemehlte, rissige Kruste. Sie haben ein rustikales Aussehen nebst einem kräftigen Aroma in Kruste und Krume.

Bei Bauernbrot mit einem Roggenanteil über 20 % stammt die zugesetzte Säuremenge zu mindestens zwei Dritteln aus Sauerteig.

#### **2.4.6 Schinkenbrot**

Schinkenbrot im Sinne dieser Leitsätze ist eine regionale Besonderheit. Es handelt sich um ein Roggenvollkorn- oder Roggenschrotbrot, in halbrunder Form, freigeschoben, angeschoben oder im Kasten gebacken. Es weist einen herzhaft-aromatischen Geschmack auf. Ein Zusatz von Schinken ist nicht üblich.

Schinken wird nur in wenigen Gegenden und nur bei Mehlbroten zugesetzt.

## Anhang

Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben (g. g. A.) und geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) (Stand 28.04.2021)

Auszug aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben gemäß Artikel 11 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 <sup>5)</sup> (siehe „Database Of Origin & Registration“ (eAmbrosia)).

- Westfälischer Pumpernickel (g. g. A.)
- Bayerische Breze/Bayerische Brezn/Bayerische Brez'n/Bayerische Brezel (g. g. A.)



## Fußnoten

<sup>1</sup> Anhang VII Anlage II Teil A Nummer 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20. Dezember 2013, S. 671) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2</sup> Anlage 1 Gruppe XVI der Verordnung über Milcherzeugnisse vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S.1150) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>3</sup> Anhang VII Anlage II Teil B. 1. und C. 1. der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (ABl. L 347 vom 20. Dezember 2013, S. 671) i. V. m. der Anlage der Margarine- und Mischfettverordnung vom 31. August 1990 (BGBl. I S. 1989, 2259) in den jeweils geltenden Fassungen.

<sup>4</sup> Artikel 22 in Verbindung mit Anhang VIII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission Text von Bedeutung für den EWR (Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV) (ABl. L 304 vom 22. November 2011, S. 18) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>5</sup> Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14. Dezember 2012, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>6</sup> Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission vom 30. Juli 2014 über die Anforderungen an die Bereitstellung von Informationen für Verbraucher über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln (ABl. L 228 vom 31. Juli 2014, S. 5) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>7</sup> Anhang VII Teil III der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (ABl. L 347 vom 20. Dezember 2013, S. 671) in der jeweils geltenden Fassung.

# Leitsätze für Erfrischungsgetränke

Neufassung vom 27. November 2002 (BAnz. 2003 S. 5897, GMBI 2003 S. 383), geändert durch die Bekanntmachung vom 07. Januar 2015 (BAnz. AT vom 27.01.2015 B1, GMBI 2015 S. 113)

## I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

### A. Begriffsbestimmungen

1. Erfrischungsgetränke im Sinne dieser Leitsätze sind Getränke, die
  - Trinkwasser<sup>1)</sup>, natürliches Mineralwasser<sup>2)</sup>, Quellwasser<sup>2)</sup>, und/oder Tafelwasser<sup>2)</sup>,
  - geschmackgebende Zutaten, enthalten,mit oder ohne Zusatz von
  - Kohlensäure,
  - Mineralstoffen,
  - Vitaminen,
  - Zuckerarten<sup>3)</sup>,
  - aus Früchten hergestellten zuckerhaltigen Konzentraten, ganz oder teilweise entsäuert, entbittert, entmineralisiert und/oder entfärbt,
  - Aromen<sup>4)</sup>,
  - Zusatzstoffen<sup>5)</sup> oder
  - gegebenenfalls weitere Zutaten mit Ausnahme von Alkohol oder alkoholischen Getränken.
  
2. Zu den Erfrischungsgetränken gehören
  - a) Fruchtsaftgetränke,
  - b) Fruchtschorlen,
  - c) Limonaden,
  - d) Brausen,für die diese Leitsätze besondere Beurteilungsmerkmale enthalten.

### B. Beschaffenheitsmerkmale

1. Erfrischungsgetränke enthalten höchstens 2 g/l Alkohol, der aus den Fruchtbestandteilen und/oder den Aromen stammt.

2. Die Angabe „ohne Konservierungsstoffe“ ist nur dann üblich, wenn auch keine Stoffe verwendet worden sind, die nur vorübergehend konservierend wirken (z. B. Dimethyldicarbonat).
3. Eine Trübung stammt bei Fruchtsaftgetränken, Fruchtschorlen und Limonaden nur aus den verwendeten Fruchtbestandteilen (Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmark, Fruchtmarkkonzentrat, eine Mischung dieser Erzeugnisse) oder aus Schalenölen. Bei Erfrischungsgetränken auf Zitrusfruchtbasis stammt sie auch aus Zubereitungen der nicht konservierten Flavedoschicht von Zitrusfrüchten, anteilig auch mit wässrigen Extrakten aus dem essbaren Anteil der Pressrückstände, bei chininhaltigen Erfrischungsgetränken auf Zitrusfruchtbasis auch aus Zubereitungen der gesamten Schale.

### C. Bezeichnung und Aufmachung

1. Die Verkehrsbezeichnung ist die in diesen Leitsätzen durch Kursivdruck hervorgehobene Bezeichnung.
2. Werden Erfrischungsgetränke am Quellort unter ausschließlicher Verwendung von natürlichem Mineralwasser oder von Quellwasser hergestellt und abgefüllt, wird gegebenenfalls darauf in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung hingewiesen.
3. Wenn bei Erfrischungsgetränken auf die Mitverwendung von Fruchtsaft und/oder Fruchtmark hingewiesen wird, so wird der Gehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtbestandteilen angegeben.
4. Naturgetreue Abbildungen von Früchten werden nur dann verwendet, wenn der jeweilige Fruchtsaft und/oder das jeweilige Fruchtmark enthalten sind. Dies gilt entsprechend für sonstige Pflanzenteile.  
 Wird durch die Aufmachung oder die bildliche Darstellung eine Zutat hervorgehoben, so ist diese in Charakter gebender Menge enthalten oder sensorisch deutlich wahrnehmbar.  
 Werden Zutaten bildlich dargestellt, steht dies nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung oder zur sensorischen Beschaffenheit des Erzeugnisses.  
 Werden zur Beschreibung der Geschmacksrichtung bildliche Darstellungen verwendet, aber ausschließlich Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Abbildung durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit...- Geschmack“ oder „mit...- Aroma“ kenntlich gemacht. Bei einem Fruchtgehalt bis zu 3 % und gleichzeitiger Verwendung von Aromen wird der Fruchtanteil deutlich erkennbar in Verbindung mit der Abbildung im Hauptsichtfeld angegeben, oder es erfolgt an entsprechender Stelle eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ....- Geschmack“ oder „mit .... - Aroma“.
5. Abschnitt I Teil C Nummer 4 gilt nicht für klare, farblose Zitruslimonaden. Bei ihnen sind naturgetreue Abbildungen als Geschmackshinweis nicht unüblich.
6. Für einen aus mehreren Zutaten zusammengesetzten Grundstoff zur Herstellung eines Erfrischungsgetränkes ist im Zutatenverzeichnis die Verkehrsbezeichnung *Grundstoff* üblich.

## II. Besondere Beurteilungsmerkmale

### A. Fruchtsaftgetränke

1. Fruchtsaftgetränke enthalten
  - a) Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmark, konzentriertes Fruchtmark oder Mischungen daraus<sup>6)</sup>, jeweils auch haltbar gemacht,
  - b) Trinkwasser, natürliches Mineralwasser, Quellwasser und/oder Tafelwasser.
2. Der Fruchtgehalt beträgt in einem Fruchtsaftgetränk aus
  - Kernobst oder Trauben oder Mischungen daraus      mindestens 30 Gewichtsprozent
  - Zitrusfrüchten oder Mischungen aus Zitrusfrüchten      mindestens 6 Gewichtsprozent
  - anderen Früchten oder Mischungen daraus      mindestens 10 Gewichtsprozent

Der Fruchtgehalt stammt aus der angegebenen Frucht. Das Fruchtsaftgetränk weist den Geschmack der angegebenen Frucht auf. Zur Geschmacksabrundung können jedoch geringe Anteile artverwandter Fruchtsäfte sowie Zitronensaft zugesetzt werden; sie werden auf den Mindest-Fruchtgehalt angerechnet.

Fruchtsaftgetränke aus Zitrusfrüchten enthalten im Fruchtanteil mehr als 50 Gewichtsprozent Fruchtsaft oder Fruchtmark aus der namengebenden Frucht.

3. Werden Mischungen aus mehreren Fruchtarten verwendet, so entspricht die Menge der verwendeten Fruchtarten anteilmäßig dem Mindestgehalt gemäß Nummer 2 Satz 1. Ein bestimmtes Mischungsverhältnis ist nicht üblich.
4. Fruchtsaftgetränke enthalten natürliches Fruchtaroma oder natürliches Fruchtaroma mit anderen natürlichen Aromen<sup>4)</sup>.
5. Die Verkehrsbezeichnung ist Fruchtsaftgetränk. Sie wird auch durch die Bezeichnung der geschmackgebenden Frucht oder Früchte ergänzt (z. B. *Apfel-Fruchtsaftgetränk*, *Fruchtsaftgetränk Apfel*).

### B. Fruchtschorlen

1. Fruchtschorlen enthalten
  - a) Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmark, konzentriertes Fruchtmark oder Mischungen daraus<sup>6)</sup>, jeweils auch haltbar gemacht,
  - b) Trinkwasser, natürliches Mineralwasser, Quellwasser und/oder Tafelwasser,
  - c) Kohlensäure.

2. Der Fruchtgehalt von Fruchtschorlen entspricht den in der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung<sup>7)</sup> genannten Mindestgehalten; dies gilt auch für Mischungen.
3. Die Verkehrsbezeichnung einer Fruchtschorle wird durch die geschmackgebende Frucht oder die geschmackgebenden Früchte bestimmt, z. B. *Apfelschorle*, *Apfelschorle*, *Apfelsaftchorle*, *Apfelsaft-Schorle*.
4. Besteht eine Fruchtschorle aus mehr als zwei Fruchtarten, so wird sie auch als *Mehrfruchtschorle* bezeichnet.  
Wird auf eine bestimmte Geschmacksrichtung hingewiesen, werden alle verwendeten Fruchtarten angegeben.
5. Fruchtschorlen werden auch mit natürlichen Aromen aromatisiert.
6. Fruchtschorlen aus Früchten mit saurem, zum unmittelbaren Genuss nicht geeigneten Saft<sup>7)</sup> werden auch mit Zuckerarten gesüßt.
7. Ein Zusatz von anderen als bei Fruchtsäften zugelassenen Zusatzstoffen ist nicht üblich. Die Verwendung von Dimethyldicarbonat (DMDC) ist bei Polyethylenterephthalat-Verpackungen (PET-Verpackungen) zur Zeit noch aus technologischen Gründen üblich.

### C. Limonaden

1. Limonaden enthalten
  - a) Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe sowie in der Regel Zitronensäure,
  - b) Trinkwasser, natürliches Mineralwasser, Quellwasser und/oder Tafelwasser.

Sie weisen einen Gesamtzuckergehalt von mindestens 7 Gewichtsprozent auf, der bei brennwertverminderten Limonaden teilweise oder ganz durch Süßstoffe ersetzt ist.
2. Bei Limonaden werden auch folgende Zutaten verwendet:
  - a) Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmark, Fruchtmarkkonzentrat oder Mischungen daraus<sup>6)</sup>, jeweils auch haltbar gemacht. Limonaden mit Fruchtgehalt enthalten mindestens die Hälfte der bei Fruchtsaftgetränken üblichen Fruchtgehalte,
  - b) Zuckerkulör bei koffeinhaltigen Limonaden, bei diesen in der Geschmacksrichtung entsprechenden koffeinfreien Limonaden, bei Limonaden mit Apfelmack mit oder ohne Fruchtanteil und bei klaren Kräuterlimonaden,
  - c) Molkenerzeugnisse,
  - d) Beta-Carotin sowie Riboflavin und färbende Lebensmittel, außer bei klaren Limonaden mit Zitrus-Aroma,
3. Die Verkehrsbezeichnung ist *Limonade*. Sie wird auch durch die Bezeichnung der geschmackgebenden Frucht oder Früchte ergänzt (z. B. *Apfel-Limonade*). Als

Hinweis auf den Geschmack werden auch Bezeichnungen wie *Limonade mit Apfel-Geschmack*, *Limonade mit Apfel-Aroma* verwendet. Bei Limonaden mit Pflanzenauszügen (z. B. Gewürze, Kräuter, Süßholz) wird auch eine Bezeichnung wie *Limonade mit ...-Auszug* verwendet.

4. Bei Limonaden ohne Kohlensäurezusatz wird die Verkehrsbezeichnung durch eine entsprechende Angabe ergänzt.

## D. Brausen

1. Brausen sind kohlenensäurehaltige Erfrischungsgetränke, die im Unterschied zu Fruchtsaftgetränken, Fruchtschorlen und Limonaden
  - Aromen<sup>4)</sup>,
  - und/oder Farbstoffe<sup>5)</sup>enthalten.
2. Die Verkehrsbezeichnung ist *Brause*. Sie wird auch durch Angaben wie *mit Waldmeister-Geschmack*, *mit Waldmeister-Aroma*, *Waldmeister-Brause* ergänzt.

---

<sup>1)</sup> [Amtl. Anm.:] Trinkwasserverordnung vom 21. Mai 2001 (BGBl. I S. 959) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2)</sup> [Amtl. Anm.:] Mineral- und Tafelwasser-Verordnung vom 1. August 1984 (BGBl. I S. 1036) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>3)</sup> [Amtl. Anm.:] Zuckerartenverordnung vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2098) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>4)</sup> [Amtl. Anm.:] Aromenverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 2. Mai 2006 (BGBl. I S. 1127) in der jeweils geltenden Fassung, Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnungen (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L Nr. 354 vom 31.12.2008, S. 34, ABl. L Nr. 105 vom 27.4.2010, S. 115) in der jeweils geltenden Fassung, soweit nach Artikel 30 anwendbar.

<sup>5)</sup> [Amtl. Anm.:] Soweit durch die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231) in der jeweils geltenden Fassung zugelassen; vom Zeitpunkt der Geltung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L Nr. 354 vom 31.12.2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung, soweit hiernach zugelassen.

<sup>6)</sup> [Amtl. Anm.:] Anlage 1 und Anlage 2 Nummer 2 und 3 der Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>7)</sup> [Amtl. Anm.:] Anlage 5 der Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016) in der jeweils geltenden Fassung.

## **Leitsätze für Feine Backwaren**

vom 17./18. September 1991 (Beilage Nr. 86 b zum BAnz vom 8. Mai 1992, GMBI Nr. 17 S. 325 vom 8. Mai 1992), zuletzt geändert am 08.01.2010 (BAnz Nr. 16 vom 29.01.2010, GMBI Nr. 5/6 S. 120 ff vom 04.02.2010)

# INHALTSVERZEICHNIS

|      |   |    |
|------|---|----|
| I.   | Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....                   | 3  |
| II.  | Besondere Beurteilungsmerkmale .....                    | 8  |
| III. | Besondere Beurteilungsmerkmale für Dauerbackwaren ..... | 12 |
|      | Fußnoten .....  | 19 |



Der Begriff „Feine Backwaren“ schließt die Gebäckkategorie Dauerbackwaren ein.

## I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

### 1. Begriffsbestimmungen

Feine Backwaren werden aus Teigen oder Massen durch Backen, Rösten, Trocknen, Kochextrusion oder andere Verfahren hergestellt. Die Teige oder Massen werden unter Verwendung von Getreide und/oder Getreideerzeugnissen, Stärken, Fetten, Zuckerarten bereitet. Feine Backwaren unterscheiden sich von Brot und Kleingebäck dadurch, da ihr Gehalt an Fett und/oder Zuckerarten mehr als 10 Teile auf 90 Teile Getreide und/oder Getreideerzeugnisse und/oder Stärken beträgt. Soweit in den Besonderen Beurteilungsmerkmalen aufgeführt, können bestimmten Erzeugnissen auch geringere Anteile an Fetten und/oder Zuckerarten zugesetzt werden.

Dauerbackwaren sind Feine Backwaren, deren genießbarkeit durch eine längere, sachgemäße Lagerung nicht beeinträchtigt wird.

Die in den Leitsätzen angegebenen Mengen sind Gewichtsangaben, in Teilen oder Prozenten, soweit keine davon abweichenden Angaben gemacht werden. Diese Werte sind Mindestmengen.

### 2. Getreide im Sinne dieser Leitsätze sind die Brotgetreidearten Weizen, Roggen, Dinkel und Triticale und die Nicht-Brotgetreidearten Buchweizen, Gerste, Hafer, Hirse, Mais und Reis.

### 3. Getreideerzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind sämtliche Erzeugnisse aus gereinigtem Getreide, welches weiter bearbeitet wurde (z. B. durch Zerkleinern, Quetschen, Fraktionieren, Erhitzen): z. B. Mehl, Backschrot, Vollkornmehl, Vollkornschrot, Grieß und Dunst, Keime, Flocken und Speisekleie.

### 4. Fette

Fette im Sinne dieser Leitsätze sind Butter, MilCHFetterzeugnisse<sup>1</sup>, Margarine- und Mischfetterzeugnisse<sup>2</sup>, Speisefette und Speiseöle sowie deren Zubereitungen. Soweit Fette gegenseitig ersetzt werden können, gelten für die in diesen Leitsätzen angegebenen Mindestzusätze an Fetten unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Wassergehalte der verschiedenen Fettarten rechnerisch folgende Verhältnisse:

10 kg Butter entsprechen 8,2 kg Butterreinfett, 8,2 kg Butterfett fraktioniert, 8,6 kg Butterfett, 10,25 kg Margarine oder 8,2 kg anderer wasserfreier Fette.

### 5. Zuckerarten

Zuckerarten im Sinne dieser Leitsätze sind alle verkehrsüblichen Zuckerarten.

### 6. Vollei

Vollei im Sinne dieser Leitsätze ist die aus dem Inhalt frisch aufgeschlagener Hühnereier mittleren Gewichts gewonnene Eimasse oder handelsüblich pasteurisiertes Vollei mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 23 Prozent.

Bei Verwendung von Eiern anderer Gewichtsklassen wird ein etwaiger Mangel an Eigelb ausgeglichen.

## 7. Füllungen

- a) Fruchtfüllungen enthalten einen wesentlichen Anteil an Früchten und/oder Fruchterzeugnissen einschließlich Fruchtmark (auch in eingedickter oder getrockneter Form). Sie werden auch unter Mitverwendung von Aromen mit natürlichen und/oder naturidentischen Aromastoffen<sup>3</sup> hergestellt. Aromen mit künstlichen Aromastoffen werden nicht verwendet.
- b) Fruchtkremfüllungen enthalten die unter Nummer 7 Buchstabe a aufgeführten Zutaten und/oder Aromen. Bei Verwendung von Aromen mit künstlichen Aromastoffen<sup>3</sup> wird durch bildliche Darstellungen nicht auf Früchte hingewiesen.

Einer Abbildung von Früchten steht die Verwendung von Vanillin oder Ethylvanillin nicht entgegen, wenn dem Erzeugnis dadurch nicht der diesen Aromastoffen eigene Geruch oder Geschmack verliehen wird.

- c) Fetthaltige Füllungen enthalten als Grundstoffe die unter Nummer 4 genannten Fette. Milchkreams, die als Füllungen für Waffeln, Kekse und vergleichbare Erzeugnisse bestimmt sind, enthalten mindestens 2,5 Prozent und Sahnekreams mindestens 4,0 Prozent Milchfett mit den entsprechenden Mengen fettfreier Milchtrockenmasse.
- d) Canache: Sahnekrem aus zwei Teilen dunkler Schokoladeüberzugmasse und einem Teil Schlagsahne. Als geschmackgebende Stoffe werden z. B. Mokka, Rum, Weinbrand, Kirschwasser oder Vanille verwendet.
- e) Eierkrem enthält mindestens 15 Prozent Vollei oder die entsprechenden Mengen an Eiprodukten.
- f) Schokoladenkrem enthält mindestens 5 Prozent Schokolade im Sinne der Kakaoverordnung; weiße Schokolade wird nicht verwendet.
- g) Kakaokrem enthält mindestens 2,5 Prozent stark entöltes Kakaopulver im Sinne der Kakaoverordnung.
- h) Weinkrem enthält mindestens 50 Prozent der verwendeten Flüssigkeit als Wein. Weinkreams aus Weintrockenerzeugnissen weisen einen deutlich wahrnehmbaren Weingeschmack auf.
- i) Nuss- und Mandelfüllungen enthalten insgesamt mindestens 15 Prozent Haselnuß-, Walnusskerne oder Mandeln, den namengebenden Ölsamen in überwiegenden Anteilen. Nuss- und/oder Marzipanrohmassen werden – entsprechend ihren Gewichtsanteilen an Ölsamen – auch verarbeitet, dagegen keine Persipanrohmasse oder Rohmasse aus anderen Ölsamen.
- j)
- k) Marzipanfüllungen: Marzipanfüllmasse (wird mitgebacken) und Marzipanfüllkrem (wird nicht mitgebacken) enthalten, auch als Auflage, mindestens 20 Prozent

Marzipanrohmasse oder entsprechende Mengen Marzipan, dagegen keine anderen Ölsamen oder Rohmassen aus anderen Ölsamen.

- l) Persipanfüllungen: Persipanfüllmasse (wird mitgebacken) und Persipanfüllkrem (wird nicht mitgebacken) enthalten, auch als Auflage, mindestens 15 Prozent Persipanrohmasse oder entsprechende Mengen Persipan, dagegen keine anderen Ölsamen oder Rohmassen aus anderen Ölsamen (siehe auch Nr. 9).
- m) Nugatfüllungen: Nugatfüllmasse (wird mitgebacken) und Nugatfüllkrem (wird nicht mitgebacken) enthalten, auch als Auflage, mindestens 10 Prozent Nugatmasse oder entsprechende Mengen Nugat (siehe auch Nr. 11 g).
- n) Mohnfüllungen enthalten mindestens 20 Prozent Mohnsamen mit handelsüblichem Feuchtigkeitsgehalt.
- o) Füllungen aus anderen Ölsamen enthalten mindestens 20 Prozent dieser Ölsamen, auch in Mischung. Rohmassen können entsprechend ihren Gewichtsanteilen an Ölsamen verarbeitet werden.
- p) Schaummassen werden unter Verwendung eiweißhaltiger Schaumbildner wie Eiklar, Milch- oder Sojaweiß hergestellt.

#### 8. Kakaohaltige Fettglasur

Die Verwendung von mit Kakaoerzeugnissen verwechselbaren Fettglasuren, auch in stückiger Form, wird ausreichend kenntlich gemacht<sup>4</sup>, z. B. „mit kakaohaltiger Fettglasur“. Fettglasuren werden bei Feinen Backwaren von besonderer Qualität, z. B. Oblatenlebkuchen, Printen, Spitzkuchen, Schlotfeger, Zimtsterne, oder bei Hinweisen hierauf nicht verwendet; dies gilt auch, soweit die Verkehrsbezeichnung nicht Schokolade erwarten lässt (siehe auch Nr. 11 f).

#### 9. Persipan

Eine Verwendung von Persipan wird kenntlich gemacht<sup>5</sup>, wenn nach der Verkehrsauffassung die Verwendung von Persipan nicht üblich ist.

#### 10. Citronat, Orangeat

Citronat und Orangeat sind kandierte Früchte im Sinne dieser Leitsätze.

#### 11. Bezeichnungen, Angaben, Aufmachung

Bei Zutaten, die in der Bezeichnung oder Aufmachung von Feinen Backwaren zum Ausdruck kommen, werden – vorbehaltlich der Besonderen Beurteilungsmerkmale nach Abschnitt II und III – folgende Mindestmengen verwendet oder Mindestanforderungen eingehalten:

##### a) Butter

Auf 100 kg Getreide, Getreideerzeugnisse und/oder Stärken werden mindestens 10 kg Butter oder entsprechende Mengen MilCHFetterzeugnisse zugesetzt. Andere Fette – außer als Trennfette – werden nicht verwendet; die Verwendung von Emulgatoren wird davon nicht berührt.

##### b) Milch

Zum Anteigen dienen auf 100 kg Getreide, Getreideerzeugnisse und/oder Stärken

bei Hefeteigen mindestens 40 l, bei Nichthefeteigen mindestens 20 l standardisierte Vollmilch<sup>6</sup> oder entsprechende Mengen Kondensmilch- oder Trockenmilcherzeugnisse.

c) Sahne, Rahm

Zum Anteigen dienen auf 100 kg Getreide, Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 20 l Sahne (Rahm; mindestens 10 Prozent Milchfett) oder entsprechende Mengen eines konzentrierten Sahneerzeugnisses.

d) Eier

Auf 100 kg Getreide, Getreideerzeugnisse und/oder Stärken werden mindestens 18 kg Vollei und/oder eine entsprechende Menge an Vollei- und/ oder Eigelbprodukten verwendet.

e) Quark

Bei Teigen werden auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 10 kg Speisequark (Frischkäse) oder eine entsprechende Menge Trockenerzeugnisse verwendet.

Quarkkuchenmassen in der Art von Sand- oder Rührkuchen enthalten mindestens 15 kg Speisequark (Frischkäse) oder eine entsprechende Menge Trockenerzeugnisse in 100 kg Masse.

f) Schokolade

Die Verwendung des Wortes „Schokolade“, auch in abgekürzter Form, in zusammengesetzten Bezeichnungen setzt eine Mitverarbeitung von Kakaoerzeugnissen und/oder Kakao in Teigen, Massen, im Überzug oder in der Füllung voraus; sie sind im fertigen Erzeugnis geschmacklich deutlich wahrnehmbar. Besteht der Anteil nur im Überzug oder in der Füllung so werden hierfür nur Schokoladearten<sup>4</sup> verwendet.

g) Mandeln, Nüsse, Marzipan, Persipan, Nugat (sowie Hinweise auf andere Ölsamen und daraus hergestellte Massen)

Die genannten Zutaten entsprechen den Leitsätzen für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren; sie sind im fertigen Erzeugnis geschmacklich deutlich wahrnehmbar.

Die Verwendung von Ölsamen, deren Ölgehalt in der Trockenmasse 35 Prozent unterschreitet und die Verwendung teilweise entölter Samen ist nicht üblich.

Unter „Nüssen“ werden nur Haselnuss- und Walnusskerne verstanden.

Erzeugnisse, die nach Mandeln, Haselnuss- oder Walnusskernen benannt sind, enthalten als Ölsamenanteil nur diese Samenarten und überwiegend die namengebende Samenart, soweit in diesen Leitsätzen nichts anderes gesagt wird.

Bei Hinweisen auf „Marzipan“ oder „Nugat“ sind als Füllung ausschließlich die entsprechenden Rohmassen oder angewirkten Massen enthalten.

h) Honig

Mindestens 50 Prozent der enthaltenen Zuckerarten stammen aus dem zugesetzten Honig; der andere Teil kann auch aus Invertzuckerkrem<sup>7</sup> stammen.

- i) Vanille  
Als „Vanille . . .“ bezeichnete Feine Backwaren enthalten als Aromastoffe nur Vanille und/oder Vanillearoma mit natürlichen Aromastoffen<sup>3</sup>; sie weisen einen deutlich wahrnehmbaren Geschmack und Geruch nach Vanille auf.
- j)
- k) Pfeffer  
Bei Braunen Lebkuchen weist der Wortbestandteil „Pfeffer . . .“ nur auf eine kräftige Würzung hin.
- l) Vollkorn  
Der Getreide- und Stärkeanteil besteht zu mindestens 90 Prozent aus vollem Korn oder aus Vollkornерzeugnissen.
- m) Mehrkorn  
Diese Erzeugnisse werden mit mindestens drei Getreidearten hergestellt. Ihr Anteil beträgt jeweils mindestens 5 Prozent der Gesamtgetreideerzeugnisse.
- n) Bestimmte Getreidearten  
Wird auf bestimmte Getreidearten hingewiesen, so beträgt der Anteil daran, bezogen auf Gesamtgetreideerzeugnisse, für Weizen mindestens 90 Prozent, für Roggen mindestens 50 Prozent und, getreideart- und erzeugnisabhängig, für alle anderen je mindestens 20 Prozent.  
  
Hafer-Dauerbackwaren enthalten üblicherweise ebensoviel Hafermahlerzeugnisse wie andere Getreidemahlerzeugnisse, keinesfalls aber weniger als 25 Prozent, bezogen auf den Getreideanteil. Unterschreitet der Zusatz an Hafermahlerzeugnissen 50 Prozent, bezogen auf den Getreideanteil, so wird sein Prozent-Anteil angegeben.

Wird in der Bezeichnung oder Aufmachung auf andere Zutaten hingewiesen, werden diese in solchen Mengen verwendet, daß die durch sie bezweckten besonderen Eigenschaften bei den typischen Erzeugnismerkmalen sensorischer Art deutlich oder bei solchen ernährungsphysiologischer Art wertbestimmend in Erscheinung treten.

Ausgenommen hiervon sind Bezeichnungen, die lediglich auf einen Gebrauchszweck hindeuten, wie „Teegebäck“, „Eiswaffeln“.

12. Die als Verkehrsbezeichnung anzusehenden Bezeichnungen sind im folgenden kursiv gedruckt.

Geographische Bezeichnungen sind i. d. R. echte Herkunftsangaben. In manchen Fällen können sie, auch soweit sie in den Leitsätzen ausdrücklich genannt werden, aber auch nur Hinweise auf eine bestimmte Zusammensetzung und Herstellungsweise sein. In Verbindung mit den Worten „Original“ oder „Echt“ weisen geographische Bezeichnungen in jedem Fall auf die Herkunft hin.

## II. Besondere Beurteilungsmerkmale

### 1. *Baumkuchen, Baumkuchenspitzen, Baumkuchentorte*

Die Massen enthalten auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 100 kg Butter oder die entsprechende Menge Butterreinfett und/oder Butterfett und mindestens 200 kg Vollei oder entsprechende Mengen Volleierzeugnisse. Es werden auch Mandeln, Marzipanrohmasse, Nüsse und/oder Nugat zugesetzt.

Backpulver wird nicht verwendet.

Sie werden in dünnen Schichten gebacken. Der Überzug besteht aus Schokoladeüberzugsmasse oder Zuckerglasur. Mit Schokoladearten verwechselbare Überzüge werden nicht verwendet.

### 2. Backwaren aus Wiener Masse

Wiener Masse wird unter Verwendung von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken sowie Zuckerarten, Fett und Vollei oder entsprechenden Volleierzeugnissen hergestellt. Auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken werden mindestens 66,7 Prozent Vollei oder entsprechende Mengen Volleierzeugnisse und mindestens 6 kg Butter oder entsprechende Mengen MilCHFetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette verwendet.

### 3. *Sandkuchen*

Sandkuchen werden aus Sandmassen unter Verwendung von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken, Butter, Margarine und/oder anderen Fetten, Vollei und Zucker hergestellt.

In 100 kg Sandmasse sind mindestens 20 kg Butter oder die entsprechende Menge MilCHFetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette sowie 20 kg Vollei oder die entsprechende Menge eines Volleierzeugnisses enthalten.

### 4. *Marmorkuchen*

Marmorkuchen werden aus heller und zu mindestens 33,3 Prozent aus dunkler Sand- oder Rührmasse hergestellt. Die dunkle Masse enthält mindestens 3 Prozent Kakao oder stark entölten Kakao.

### 5. *Königskuchen*

Königskuchen wird aus Sandmasse hergestellt, die in 100 kg Masse mindestens 20 kg Vollei oder entsprechende Mengen Volleierzeugnisse sowie mindestens 20 kg Butter oder entsprechende Mengen MilCHFetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette enthält.

Je 100 kg Masse werden mindestens 20 kg Rosinen, Sultaninen oder Korinthen und auch Citronat und Orangeat zugesetzt. Geleefrüchte werden nicht verwendet.

### 6. *Königskuchen rheinischer Art*

Königskuchen rheinischer Art wird in einer mit Blätterteig ausgelegten Form gebacken. Der Blätterteigboden in der Form wird mit Konfitüre bestrichen. Die nach dem Zusatz des im Mehl gehackten Fettes eingefüllte Königskuchenmasse (vgl. Nr. 5) wird vor dem Backen mit einem Blätterteiggitter überdeckt. Eine Mitverwendung von kandierten Kirschen ist üblich.

### 7. *Englischer Kuchen*

Englischer Kuchen wird aus einer Sandmasse (vgl. Nr. 3) hergestellt, der auf 100 kg Masse mindestens 30 kg Rosinen/Sultaninen, Korinthen und kandierte Früchte zugesetzt werden. Neben kandierten Kirschen wird mindestens noch eine weitere Art kandierter Früchte verwendet. Geleefrüchte werden nicht verwendet.

8. *Blätterteiggebäck*

Blätterteiggebäcke sind Gebäcke mit blättriger Struktur, ohne Verwendung von Triebmitteln hergestellt. Bei ihrer Herstellung werden mindestens 62 kg Butter oder die entsprechende Menge MilCHFetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse, verwendet.

9. *Stollen\**

Stollen enthalten mindestens 30 kg Butter oder die entsprechende Menge MilCHFetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette sowie 60 kg Trockenfrüchte – ausschließlich Rosinen, Sultaninen oder Korinthen –, auch Citronat und Orangeat, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken, sofern sich aus den nachfolgenden Anforderungen nichts anderes ergibt. Eine Verwendung von Erdnüssen und anderen Leguminosen-Samen ist nicht üblich.

a) *Mandelstollen*

Mandelstollen enthalten mindestens 20 kg Mandeln auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Trockenfrüchte, auch Citronat und Orangeat können zugesetzt werden.

Eine Zugabe von Persipan ist nicht üblich.

b) *Marzipan-/Persipanstollen*

Wird auf die Verwendung von Marzipan oder Persipan hingewiesen, so beträgt der üblicherweise zu einer Füllung verarbeitete Marzipanrohmasse- beziehungsweise Persipanrohmasseanteil mindestens 5 Prozent des Stollenteiggewichtes. Zur Kenntlichmachung von Persipan siehe Nr. 19.

c) *Mohnstollen*

Mohnstollen enthalten mindestens 20 kg Mohn mit handelsüblichem Feuchtigkeitsgehalt auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Üblicherweise wird der Mohn zu einer Füllung verarbeitet. Trockenfrüchte, auch Citronat und Orangeat können zugegeben werden.

d) *Nussstollen*

Nussstollen enthalten mindestens 20 kg Nusskerne, auch zerkleinert, auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken, die üblicherweise zu einer Füllung verarbeitet werden.

e) *Butterstollen*

Butterstollen enthalten mindestens 40 kg Butter oder die entsprechende Menge Butterreinfett und/oder Butterfett sowie mindestens 70 kg Trockenfrüchte, auch Citronat und Orangeat, auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Bis 10 kg Trockenfrüchte können durch Mandeln und/oder eine entsprechende Menge Marzipanrohmasse ersetzt werden.

Eine Zugabe von Persipan ist nicht üblich.

f) *Quarkstollen*

Quarkstollen enthalten mindestens 40 kg Speisequark (Frischkäse) oder die entsprechende Menge Quarktrockenprodukte und mindestens 20 kg Butter oder die entsprechende Menge MilCHFetterzeugnisse oder Margarine oder entsprechende Mengen praktisch wasserfreier Fette auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Trockenfrüchte, auch Citronat und Orangeat, können zugesetzt werden.

10. *Bienenstich*

Bienenstich ist ein gefüllter oder ungefüllter Hefekuchen. Er ist zu mindestens 20 Prozent des Teiggewichtes mit einem Belag versehen, der Ölsamen, gebunden in einer

karamellartigen Masse aus Zuckerarten, Fett und gegebenenfalls Milch, enthält. Der Anteil der Ölsamen in der Masse des Belages beträgt mindestens 30 Prozent. Die Verarbeitung von anderen Ölsamen, außer Walnüssen, Haselnüssen und Mandeln, wird kenntlich gemacht.

*Mandel-Bienenstich* enthält als Ölsamen nur Mandeln.

11. *Butterkuchen*

Butterkuchen ist ein Hefekuchen, der im Teig und in der Auflage als Fett nur Butter enthält. Der Butteranteil (Teig einschließlich Auflage) beträgt mindestens 30 kg oder entsprechende Mengen Butterreinfett und/oder Butterfett, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

12. *Butterstreuselkuchen*

Butterstreuselkuchen ist ein Hefekuchen mit einem Streuselbelag. Der Teig und die Streusel enthalten als Fett nur Butter. Der Butteranteil (Teig einschließlich Streusel) beträgt mindestens 30 kg oder entsprechende Mengen Butterreinfett und/oder Butterfett, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

13. *Plunder*

Plundergebäck wird aus einem gezogenen Hefeteig hergestellt, bei dem mindestens 30 kg Butter oder die entsprechende Menge MilCHFetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken, verwendet werden.

14. *Dänischer Plunder (Kopenhagener)*

Dänisches Plundergebäck wird aus einem gezogenen Hefeteig hergestellt, bei dem mindestens 60 kg Butter oder die entsprechende Menge MilCHFetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreie Fette, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken, verwendet werden.

15. *Früchtebrot*

Früchtebrot enthält auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 100 kg Trockenfrüchte (z. B. Birnen, Äpfel, Feigen, Sultaninen) einschließlich kandierte Früchte, auch Mandeln oder Nüsse. Bei Früchtebrot, das nach einer Fruchtart benannt ist, z. B. *Birnenbrot*, genügt die Verwendung dieser Art.

16. *Käsekuchen, Käsetorte*

Käsekuchen oder auch Käsetorten können in offener, gedeckter oder gefüllter Form hergestellt werden. Auf 100 kg Teig werden mindestens 150 kg Käsemasse verwendet. Zur Herstellung der Käsemasse werden mindestens 30 Prozent Speisequark (Frischkäse) oder die entsprechende Menge Quarktrockenprodukte verwendet.

17. *Sahnetorte, Sahnekremtorte*

Sahnefüllungen und -garnierungen für Sahnetorten

Die bei der Herstellung von Sahne- und Fruchtsahnetorten verwendeten Sahnefüllungen und/oder -garnierungen enthalten mindestens 60 Prozent Schlagsahne.

Füllungen oder Garnierungen mit einem geringeren Anteil an Schlagsahne werden als *Sahnekrem (Sahnekremtorte)* bezeichnet; ihr Gehalt an Schlagsahne beträgt mindestens 20 Prozent. Als eventuell zugesetztes Fett wird nur Milchfett verwendet.

Bei *Quark-Sahnetorte (Käse-Sahnetorte)*, *Frischkäse-Sahnetorte*, *Buttermilch-Sahnetorte*, *Kefir-Sahnetorte*, *Joghurt-* oder *Wein-Sahnetorte* beträgt der Schlagsahneanteil in der Füllung und/oder Garnierung mindestens 20 Prozent.



18. *Kremtorten*

Butterkrem, Fettkrem für Butterkrem- und Kremtorten

Butterkrem enthält mindestens 20 Prozent Butter oder entsprechende Mengen Butterreinfett und/oder Butterfett, anderes Fett wird nicht verwendet.

Fettkrem enthält mindestens 20,5 Prozent Margarine oder entsprechende Mengen praktisch wasserfreien Fettes.

19. *Frankfurter Kranz*

Frankfurter Kranz ist eine kranzförmige Torte aus Sand-, Wiener- oder Biskuitmasse. Sie ist in Lagen querschnitten, mit Butterkrem gefüllt und damit auf den Ober- und Seitenflächen bestrichen, außerdem mit Mandel- oder Nusskrokant bestreut.

20. *Schwarzwälder Kirschtorte*

Schwarzwälder Kirschtorten sind Kirschwasser-Sahnetorten oder Kirschwasser-Butterkremtorten, auch deren Kombination. Als Füllung dienen Butterkrem und/oder Sahne, teilweise Canache sowie Kirschen, auch als Stücke in gebundener Zubereitung. Der zugesetzte Anteil an Kirschwasser ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar.

Für die Krume werden dunkle und/oder helle Wiener- oder Biskuitböden verwendet. Die Masse für die dunklen Böden enthält mindestens 3 Prozent Kakaopulver oder stark entölten Kakao. Für den Unterboden wird auch Mürbeteig verwendet.

Die Torte wird mit Butterkrem oder Sahne eingestrichen, mit Schokoladenspänen garniert.

21. *Sachertorte*

Sachertorte ist eine Schokoladentorte aus Sachermasse, gefüllt mit einer Fruchtfüllung mit einem mindestens 45 Prozent betragenden Aprikosenanteil, überzogen mit Kuvertüre oder Kakao-Zuckerglasur, zuweilen auch unterlegt mit dieser Fruchtfüllung.

Unter „Sachermasse“ wird eine schwere Schokoladenmasse verstanden, die auf 100 kg Weizenmehl, dessen teilweiser Ersatz durch Stärke möglich ist, mindestens 100 kg Schokolade und/oder eine entsprechende Menge Kakao, mindestens 100 kg Butter oder entsprechende Mengen Butterreinfett und/oder Butterfett sowie mindestens 200 kg Vollei enthält.

Mit Schokoladensorten verwechselbare Überzüge werden nicht verwendet.

### III. Besondere Beurteilungsmerkmale für Dauerbackwaren

#### 1. Kekse und Kräcker

##### a) Kekse

*Kekse (Keks)* sind aus kleinen oder mäßig großen Stücken bestehende, nicht süße oder mehr oder minder süße Gebäcke aus meist fetthaltigem Teig, der ausgewalzt, ausgeformt, gespritzt („Dressiergebäck“) oder geschnitten („Schnittgebäck“) wird.

*Mürbekeks* enthält mindestens 16,5 kg praktisch wasserfreie Fette oder eine entsprechende Menge anderer Fette auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

*Albertkeks* enthält mindestens 9,9 kg praktisch wasserfreie Fette oder eine entsprechende Menge anderer Fette auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

*Butterkeks* enthält mindestens 10 kg Butter oder entsprechende Mengen Butterreinfett oder Butterfett auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

*Spekulatius* ist eine gewürzte oder nicht gewürzte Gebäckbackware.

##### b) Kräcker

*Kräcker* sind ein flaches, kleinstückiges oder mäßig großes, fetthaltiges, infolge von Walz- und Falzvorgängen meist blättriges Gebäck, das zuweilen gesalzen oder mit Salz bestreut wird.

#### 2. Laugendauergebäcke

Laugendauergebäcke sind knusprige Backwaren mit einem Feuchtigkeitsgehalt bis zu 12 Prozent. Die Außenseite des geformten Teiges wird vor dem Backen mit wässriger Natronlauge<sup>8</sup> behandelt. Dies verleiht den Gebäcken ihre charakteristischen Eigenschaften wie Beschaffenheit der Außenschicht (Farbe, Konsistenz oder Kruste) und Geschmack. Die Gebäcke besitzen meist Brezel- oder Stangenform. Sie können mit Salz und/oder Gewürzen und/oder Ölsamen bestreut sein.

#### 3. Lebkuchen

##### a) Begriffsbestimmungen

Lebkuchen sind süße gewürzte Erzeugnisse mit oder ohne Oblatenunterlage, die aus Massen oder Teigen gebacken werden.

aa) Massen im Sinne von a) werden aus Getreideerzeugnissen und/oder Stärken und anderen Zutaten (vgl. Buchst. b) in unterschiedlichen Mengen durch Schlagen, Rühren, Mischen und/oder „Rösten“ hergestellt. Die anderen Zutaten überwiegen insgesamt gegenüber Getreideerzeugnissen oder Stärken. Die Massen, chemisch und/oder physikalisch gelockert, sind schaumartig oder weich bis dickflüssig.

bb) Teige im Sinne von a) werden aus Getreideerzeugnissen und/oder Stärken sowie anderen Zutaten durch Mischen und Kneten hergestellt. Die Teige, biologisch, chemisch und/oder physikalisch gelockert, sind elastisch bis plastisch formbar.

Lebkuchen kommen in vielen Formen vor. Sie können überzogen, belegt, bestreut, verziert, glasiert oder gefüllt sein.

##### b) Zutaten

Lebkuchen enthalten:

- aa) – Getreideerzeugnisse und/oder Stärken,  
– Zuckerarten und/oder Honig, Invertzuckercreme<sup>7</sup>  
  
– Gewürze und/oder Aromen, die ausschließlich natürliche Aromastoffe enthalten. Vanillin kann zur Geschmacksabrundung verwendet werden.  
  
Rübensirup – außer bei Gewürzprinten (vgl. Nummer 3 c bb) – und Melassen werden nicht verwendet.
- bb) Als weitere Zutaten werden je nach Art der Lebkuchen verwendet:  
  
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und andere Ölsamen im Sinne der Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren und deren Rohmassen, ausgenommen Erdnußkerne sowie Erzeugnisse aus Erdnüssen und Kokosnüssen. Außerdem Hühnerei-, Milcherzeugnisse, Zubereitungen aus Früchten oder Fruchterzeugnissen, Malzextrakt.
- cc) Zum Überziehen und/oder Glasieren dienen Schokoladearten und Zuckerglasuren (als Eiweiß- oder Wasserglasuren). Zum Verzieren oder Belegen werden ganze oder zerkleinerte Ölsamen (Abschnitt bb) oder verarbeitete Obsterzeugnisse sowie Zuckerarten und Zuckerwaren verwendet. Bei Verwendung von naturidentischen Aromastoffen in Zuckerglasuren und Zuckerwaren wird auf natürliche Rohstoffe und traditionelle Herstellung nicht hingewiesen.
- dd) Speisefette und Speiseöle werden nicht verwendet; bei Braunen Lebkuchen ist die Verarbeitung geringer Mengen möglich.

c) Lebkuchenarten

aa) Auf Oblaten gebackene Lebkuchen

Auf Oblaten gebackene Lebkuchen sind Lebkuchen aus Massen, die auf Oblaten aufgetragen (gestrichen oder dressiert) und nach leichter Oberflächentrocknung gebacken werden.

Mit Schokoladearten verwechselbare Überzüge werden nicht verwendet.

– *Oblaten-Lebkuchen*

Sie enthalten in der Masse mindestens 7 Prozent Ölsamen, von denen mindestens die Hälfte aus Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskernen besteht. Ölsamen, die der Verzierung dienen, werden dem Ölsamenanteil der Masse nach Satz 1 nicht zugerechnet.

– *Feine Oblaten-Lebkuchen*

Feine Oblaten-Lebkuchen enthalten in der Masse mindestens 12,5 Prozent Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne. Es können auch Mischungen mit anderen Ölsamen verarbeitet werden. Der Ölsamenanteil beträgt dann mindestens 14 Prozent; ein Anteil von 7 Prozent Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskernen wird nicht unterschritten.

– *Haselnuss-Lebkuchen, Walnuss-Lebkuchen, Nuss-Lebkuchen*

Diese Bezeichnungen erfordern einen Gehalt von mindestens 20 Prozent Haselnuss- und/oder Walnusskernen und/oder Mandeln in der Masse. Dabei überwiegt der namengebende Nusskernanteil. Andere Ölsamen werden nicht verwendet.

Die Masse enthält höchstens 10 Prozent Getreideerzeugnisse oder 7,5 Prozent Stärken oder eine entsprechende Mischung.

– Feinste Oblaten-Lebkuchen

Feinste Oblaten-Lebkuchen werden unter der Verkehrsbezeichnung *Elisenlebkuchen* oder anderen auf höchste Qualität hinweisenden Bezeichnungen wie *Oblaten-Lebkuchen extra fein*, *Oblaten-Lebkuchen Spitzenqualität*, *Oblaten-Lebkuchen edel*, in den Verkehr gebracht. Die Masse enthält mindestens 25 Prozent Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne. Andere Ölsamen werden nicht verwendet.

Die Masse enthält höchstens 10 Prozent Getreideerzeugnisse oder 7,5 Prozent Stärken oder eine entsprechende Mischung.

– *Mandel-Lebkuchen, Marzipan-Lebkuchen, Makronen-Lebkuchen*

Diese Bezeichnungen erfordern eine Zusammensetzung wie bei „Feinste Oblaten-Lebkuchen“ (Buchstabe c aa, 4. Spiegelstrich), wobei der Mandelanteil gegenüber dem Nusskernanteil überwiegt.

– *Weißer Lebkuchen*

Weißer Lebkuchen enthalten in der Masse mindestens 15 Prozent Vollei und/oder eine entsprechende Menge Eiprodukte oder Milcheiweißerzeugnisse und nicht mehr als 40 Prozent Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Die Verwendung von Ölsamen ist möglich.

Weißer Lebkuchen werden nur in rechteckiger Form hergestellt und sind weder glasiert, überzogen noch gefüllt.

Zum Verzieren (Belegen) werden Mandeln und/oder Zitronat und/oder Orangeat verwendet.

bb) *Braune Lebkuchen*

Braune Lebkuchen werden aus Teig ausgeformt, ausgestochen oder geschnitten und nicht auf Oblatenunterlage gebacken. Sie enthalten auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 50 kg Zuckerarten. Sie werden ohne oder mit Ölsamen hergestellt.

Braune Lebkuchen ohne qualitätshervorhebende oder ohne auf Ölsamen hindeutende Hinweise können bis zu 3 kg zugesetztes Fett (Nummer 3b dd) enthalten, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

– *Feine Braune Lebkuchen*

Feine Braune Lebkuchen enthalten mindestens 10 Prozent Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne und/oder andere Ölsamen im Teig und/oder als Auflage.

Sie können bis zu 1,5 kg zugesetztes Fett enthalten, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken. Hiervon unberührt bleiben sonstige Anforderungen bei einzelnen Lebkuchenarten.

– *Feinste Braune Lebkuchen*

Feinste Braune Lebkuchen oder Braune Lebkuchen mit qualitätshervorhebenden Bezeichnungen wie *Braune Lebkuchen extra fein*, *Braune Lebkuchen Spitzenqualität*, *Braune Lebkuchen edel*, enthalten im Teig und/oder als Auflage mindestens 20 Prozent Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne, jedoch keine anderen Ölsamen und kein zugesetztes Fett.

Hiervon unberührt bleiben sonstige Anforderungen bei einzelnen Lebkuchenarten.

– *Braune Mandel-Lebkuchen, Braune Nuss-Lebkuchen*

So bezeichnete Braune Lebkuchen erfüllen die Anforderungen für Feinste Braune Lebkuchen. Es überwiegt jeweils der namengebende Ölsamenanteil.

– *Honig-Lebkuchen, Honigkuchen*

Honig-Lebkuchen, auch Honigkuchen genannt, sind Braune Lebkuchen, bei denen mindestens die Hälfte des Gehaltes an Zuckerarten aus Honig stammt. Der andere Teil kann auch aus Invertzuckerkrem<sup>7</sup> stammen.

– *Dominosteine*

Dominosteine sind etwa bissengroße Würfel aus einer oder mehreren Schichten Braunen Lebkuchens und einer Lage oder mehreren Lagen von Zubereitungen, z. B. aus Fruchtmark, Marzipan oder Persipan, nicht aber aus Fondantmasse oder -krem; sie sind mit Schokoladearten überzogen.

*Feine Dominosteine* oder *Dessert-Dominosteine* enthalten außer einer oder mehreren Schichten Braunen Lebkuchens (Nummer 3 c bb) mindestens eine Lage aus Zubereitungen aus Früchten oder Fruchterzeugnissen und mindestens eine Lage aus Marzipan oder Persipan.

Bei *Feinste Dominosteine* bestehen die Lagen ausschließlich aus Zubereitungen aus Früchten oder Fruchterzeugnissen und Marzipan im Sinne der Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren.

– *Printen*

Printen sind knusprig-harte oder auch saftig-weiche Braune Lebkuchen. Es sind meist rechteckige Stücke, jedoch sind auch platten- oder gebildartige Formen üblich. Kennzeichnend sind die sensorisch deutlich wahrnehmbare Mitverwendung ungelöst gebliebener brauner Kandiszuckerkrümel und eine typische Würzung.

Auf 100 kg Getreideerzeugnisse enthalten sie mindestens 80 kg Zuckerarten, berechnet als Trockenmasse. Rohzucker wird nicht verwendet. Bei *Gewürzprinten* wird zuweilen ein Teil des Zuckers durch Rübensirup ersetzt.

Bei Printen werden als Ölsamen im Teig und/oder als Auflage in Überzügen nur Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskerne verwendet.

Bei Verarbeitung von Ölsamen werden diese vorwiegend als Auflage in ganzer oder zerkleinerter Form, eingebettet in Überzügen, verwendet. Insbesondere Figurenprinten werden auch mit ganzen oder halben Ölsamen dekoriert.

Mit Schokoladearten verwechselbare Überzüge werden nicht verwendet.

*Feine Printen* haben einen vollständigen und gut deckenden Überzug ausschließlich aus Schokoladearten. Der Anteil des Überzugs beträgt mindestens 25 Prozent, bezogen auf das Gesamtgewicht des fertigen Gebäckstückes.

*Feinste Printen* haben darüber hinaus einen Ölsamenanteil von mindestens 15 Prozent, bezogen auf den Gebäckkörper, eingearbeitet und/oder als Auflage. Mit einer Marzipan- oder Nugatschnitte belegte „feinste“ Printen

weisen üblicherweise keinen vollständig deckenden Überzug aus Schokoladearten auf.

– *Spitzkuchen*

Spitzkuchen sind etwa bissengroße, mit Schokoladearten überzogene, gefüllte oder ungefüllte Stücke aus Braunen Lebkuchen mit meist dreieckiger oder viereckiger Grundfläche.

Mit Schokoladearten verwechselbare Überzüge werden nicht verwendet.

*Feine Spitzkuchen* enthalten zerkleinerte Früchte oder Zubereitungen aus Früchten oder Fruchterzeugnissen im Teig oder als Füllung. Sie sind vollständig mit Schokoladearten überzogen.

*Feinste Spitzkuchen* haben darüber hinaus eine gut deckende Auflage aus zerkleinerten Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnusskernen. Die Auflage ist in Schokoladearten eingebettet und damit vollständig überzogen.

– *Lebkuchen-Herzen, Lebkuchen-Brezeln, Lebkuchen-Sterne*

Diese und andere figürliche Formen Brauner Lebkuchen – auch als Bunte Mischung – sind Braune Lebkuchen (Nummer 3 c bb, 1.–4. Spiegelstrich) und entsprechen den an die einzelnen Lebkuchenarten gestellten Anforderungen, wenn sie so bezeichnet werden.

– Traditionelle Lebkuchenarten, wie *Pfeffernüsse, Pflastersteine, Magenbrot* oder *Alpenbrot*

Dicke oder hohe Lebkuchen (Frühstückslebkuchen z. B. holländischer und Braunschweiger Art) entsprechen den Anforderungen für Braune Lebkuchen.

4. *Backoblaten*

*Backoblaten*, auch *Oblaten* genannt, sind dünne, blattartige, meist weiß aussehende Erzeugnisse, die aus einer flüssigen Masse aus Weizenmehl und/oder Stärken und Wasser zwischen erhitzten Flächen gebacken werden.

5. Waffeldauergebäck

Waffelblätter werden aus einer meist flüssigen, dünnen Masse zwischen erhitzten Flächen gebacken. Abhängig von der Zusammensetzung des Teiges können die Waffelblätter in heißem Zustand biegsam sein. Für die Weiterverarbeitung werden sie meist geschnitten oder ausgestanzt. Hinsichtlich ihrer Gestalt unterscheidet man zwischen Flach- und Formwaffeln, auch in Gebildform. Sie gelangen ungefüllt oder gefüllt in den Verkehr.

a) Ungefüllte *Waffeln* sind teils zum unmittelbaren Genuss, teils zum späteren Füllen, z. B. mit Speiseeis, bestimmt.

b) Bei *gefüllten Waffeln* wird die Füllung, die in manchen Fällen nur eine dünne Schicht bildet, zwischen Waffelblätter eingebracht oder in Hohlwaffeln eingefüllt.

Für besondere Arten gefüllter Waffeln ist auch die Verkehrsbezeichnung *Oblaten*, jedoch nur in Verbindung mit einer Ortsangabe, üblich.

6. *Zwieback*

Zwieback ist ein durch zweimaliges Erhitzen meist unter Verwendung von Hefe hergestelltes knuspriges Gebäck.

*Nährzwieback* enthält auf 100 kg Getreidemehl 10 kg Butter und 10 kg Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb und als Anteigflüssigkeit nur Vollmilch<sup>6</sup>. Anstelle von Vollmilch können Milcherzeugnisse mit entsprechenden Mengen Milchtrockenmasse, die der Zusammensetzung der Vollmilchtrockenmasse entspricht, verwendet werden.

7. Dauerbackwaren besonderer Art

a) *Russisch-Brot, Patience-Gebäck*

Russisch-Brot, Patience-Gebäck ist ein zu Buchstaben, Zahlen oder ähnlichen Gebilden geformtes, knuspriges Gebäck. Es wird aus einer schaumigen, dickflüssigen Masse mit Eiweiß und Zuckerarten ohne Zusatz von Fett hergestellt. Ein Zusatz von Getreide, Getreideerzeugnissen und/oder Stärke ist üblich.

b) *Baiser*

Baiser wird aus Saccharose und/oder anderen Zuckerarten und mindestens 20 Prozent Hühnereiklar durch Trocknen hergestellt.

8. *Biskuit*

Biskuit wird unter Verwendung von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken, Zuckerarten und Vollei oder entsprechenden Volleiprodukten hergestellt. Der Volleianteil beträgt mindestens 66,7 Prozent des Gewichts an Getreideerzeugnissen und/oder Stärken. Eiaustauschstoffe werden nicht verwendet. Der Masse wird kein Fett zugesetzt.

*Eibiskuit* und andere hervorhebende Qualitätsbezeichnungen erfordern den doppelten Eigehalt, bezogen auf den Anteil an Getreideerzeugnissen und/oder Stärken.

Mit Schokoladearten verwechselbare Überzüge werden bei Feinen Backwaren, die mit der Bezeichnung „Biskuit“ in den Verkehr gebracht werden, nicht verwendet.

9. Makronengebäcke

Makronengebäcke werden aus zerkleinerten Mandeln oder anderen eiweißreichen Ölsamen (ausgenommen Erdnusskerne) oder den entsprechenden Rohmassen sowie aus Zucker und Eiklar (bisweilen außerdem Eigelb) hergestellt. Ein Zusatz von Getreideerzeugnissen und/oder Stärken ist außer bei Kokosmakronen nicht üblich. Nur Mandel- und Marzipanmakronen tragen auch die alleinige Bezeichnung *Makronen*, alle anderen Makronengebäcke werden entsprechend der Art der verwendeten Ölsamen oder Rohmassen bezeichnet.

a) Zur Herstellung von *Mandelmakronen* und *Marzipanmakronen* werden zerkleinerte süße Mandeln, Marzipanrohmasse oder Makronenmasse verwendet.

b) Zur Herstellung von *Nussmakronen*, *Haselnussmakronen* beziehungsweise *Walnussmakronen* werden zerkleinerte Haselnuss- oder Walnusskerne oder Nussmakronenmasse verwendet.

c) Zur Herstellung von *Persipanmakronen* werden geschälte Aprikosenkerne<sup>9</sup>, geschälte Pfirsichkerne<sup>9</sup>, geschälte entbitterte bittere Mandeln<sup>9</sup> – jeweils zerkleinert –, Persipanrohmasse, Persipan und/oder Persipanmakronenmasse verwendet.

d) Zur Herstellung von *Kokosmakronen* werden Kokosraspel verwendet. Ein Zusatz von Mehlen und/oder Stärken beträgt höchstens 3 Prozent der Masse.

Mit Schokoladearten verwechselbare Überzüge werden für Erzeugnisse nach a) und b) nicht verwendet.

10. *Florentiner*

Florentiner sind ein knuspriges, flaches Mandel- oder Nußgebäck mit meist braunem Rand und hellerem Innern; es können auch Früchte oder Fruchtbestandteile oder Honig zugesetzt werden. Bei der Herstellung werden außer feingehackten oder gehobelten Mandeln und/oder Nußkernen, Zuckerarten, Fetten, auch Milch (auch als Milchpulver oder in Form von anderen Milcherzeugnissen) verwendet. Der Mehllanteil beträgt nicht

mehr als 5 Prozent, bezogen auf Masse außer der Schokoladeüberzugsmasse. Zum Überziehen dienen nur Schokoladearten. Mit Schokoladearten verwechselbare Überzüge werden nicht verwendet.

11. *Nussknacker*

Nussknacker sind ein flaches Nussgebäck mit ganzen oder auch sehr grob gehackten Nusskernen mit meist braunem Rand und hellerem Innern, die auch auf Mürbeteigböden mit Rand gebacken werden. Bei der Herstellung werden außer Nusskernen Zuckerarten, Fette, auch Milch (auch als Milchpulver oder in Form von anderen Milcherzeugnissen) verwendet. Der Mehlanteil beträgt nicht mehr als 5 Prozent, bezogen auf Masse außer der Schokoladeüberzugsmasse. Zum Überziehen dienen nur Schokoladearten. Mit Schokoladeartenverwechselbare Überzüge werden nicht verwendet.



## Fußnoten

<sup>1</sup> Anlage 1, Gruppe XVII der Verordnung über Milcherzeugnisse vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2</sup> § 2 des Milch- und Margarinegesetzes vom 25. Juli 1990 (BGBl. I S. 1471) in Verbindung mit § 1 der Margarine- und Mischfettverordnung vom 31. August 1990 (BGBl. I S. 1989) in den jeweils geltenden Fassungen.

<sup>3</sup> § 1 der Aromenverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 2. Mai 2006 (BGBl. I S. 1127) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>4</sup> § 1 der Kakaoverordnung vom 15. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2738) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>5</sup> Auf § 11 Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. Juli 2009 (BGBl. I S. 2205) in der jeweils geltenden Fassung wird hingewiesen.

<sup>6</sup> Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 2597/97 des Rates zur Festlegung ergänzender Vorschriften für die gemeinsame Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse hinsichtlich Konsummilch vom 18. Dezember 1997 (ABl. EG Nr. L 351 S. 13 ) in Verbindung mit § 2 Nr. 5 der Milchverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1178 ) in den jeweils geltenden Fassungen.

<sup>7</sup> früher „Kunsthonig“.

<sup>8</sup> Anlage 4 Teil A der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>9</sup> Auf die Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren vom 27. Januar 1965 (Beilage zum BAnz. Nr. 101 vom 2. Juni 1965) in der jeweils geltenden Fassung wird hingewiesen.

\* In einigen Gebieten Süddeutschlands werden herkömmlich auch Erzeugnisse unter der Bezeichnung Stollen (z. B. Kaffeestollen) in den Verkehr gebracht, die nur 45 kg Trockenfrüchte, auch Citronat und Orangeat, auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken enthalten.

## **Leitsätze für Feinkostsalate**

Neufassung vom 20.10.2022 (BAanz AT 25.11.2022 B1, GMBI 2022 S. 964-968)

# INHALTSVERZEICHNIS

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b>                  | <b>3</b>  |
| 1.1      | Begriffsbestimmungen .....                                    | 3         |
| 1.2      | Herstellung .....   | 3         |
| 1.3      | Bezeichnung und Aufmachung .....                              | 4         |
| <b>2</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale .....</b>                   | <b>5</b>  |
| 2.1      | Salate mit Fleischerzeugnissen .....                          | 5         |
| 2.2      | Salate mit Fischerzeugnissen .....                            | 6         |
| 2.3      | Salate mit Erzeugnissen von Krebs- und/oder Weichtieren ..... | 7         |
| 2.4      | Weitere Feinkostsalate .....                                  | 7         |
|          | <b>Fußnoten .....</b>   | <b>10</b> |

# **1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

## **1.1 Begriffsbestimmungen**

### **1.1.1**

Feinkostsalate sind verzehrfertige Erzeugnisse aus Zutaten tierischer und/oder pflanzlicher Herkunft in einer geschmacklich hierauf abgestimmten Soße, die unter Verwendung des Begriffes „Salat“ in der Bezeichnung des Lebensmittels in den Verkehr gebracht werden.

### **1.1.2**

Typische Soßen für Feinkostsalate sind z. B. Mayonnaise<sup>1</sup>, Salatmayonnaise<sup>1</sup>, Salatcreme<sup>1</sup> oder andere emulgierte Zubereitungen, wahlweise aus Speiseöl<sup>2</sup>, Essig<sup>3</sup>, Sahne<sup>4</sup>, Joghurt<sup>4</sup>, Crème fraîche<sup>4</sup>, Zuckerarten<sup>5</sup> und/oder Süßungsmitteln<sup>6</sup> sowie anderen geschmackgebenden Zutaten. Auch nicht emulgierte Soßen und Dressings sind üblich.

### **1.1.3**

Rezeptur, Art und Beschaffenheit der Zutaten und Art der Herstellung prägen den Charakter von Feinkostsalaten.

### **1.1.4**

Werden die in Leitsatznummer 2 genannten Bezeichnungen der Lebensmittel verwendet, so werden die in den Besonderen Beurteilungsmerkmalen aufgeführten Anforderungen z. B. hinsichtlich der Ausgangsmaterialien und die dort genannten Mindest- und Höchstmengen eingehalten.

### **1.1.5**

Prozentangaben beziehen sich auf die Masse zum Zeitpunkt des Zusammenfügens der Zutaten. Einzelne Zutaten können sich herstellungsbedingt oder durch Stoffaustausch in ihrer Struktur und/oder ihrem Mengenanteil verändern, so dass gegebenenfalls geringere Mengenanteile einer Zutat im Enderzeugnis festgestellt werden.

## **1.2 Herstellung**

Feinkostsalate werden aus mehreren geeigneten und sorgfältig hergerichteten Zutaten tierischer und/oder pflanzlicher Herkunft hergestellt.

Als Zutaten werden insbesondere verwendet:

- Fleischerzeugnisse<sup>7</sup> z. B. Brühwürste<sup>8</sup>, Fleischbrät/Fleischsalatgrundlage<sup>9</sup>, gegartes Geflügelfleisch<sup>10</sup>
- Fischerzeugnisse<sup>11</sup> z. B. marinierte Fischerzeugnisse<sup>12</sup>, Matjesfilet nordischer Art<sup>13</sup>
- Erzeugnisse aus Krebs- und Weichtieren<sup>14</sup> z. B. gekochte und geschälte Garnelenschwänze<sup>15</sup>
- Käse<sup>16</sup>, gegarte Eier
- Speisepilze<sup>17</sup> und pflanzliche Zutaten wie Kartoffeln, Gemüse, Obst, Getreide (z. B. Reis, Hirse) und Erzeugnisse daraus (z. B. Teigwaren, Couscous, Bulgur), Hülsenfrüchte (z. B. Linsen, Bohnen, Erbsen) und Erzeugnisse daraus (z. B. Soja/Tofu), Pseudogetreide (z. B.

Quinoa), sowie andere stückige Zutaten. Diese Zutaten werden roh oder üblicherweise vorverarbeitet wie z. B. eingelegt oder gequollen oder gekocht/gegart, verwendet.

- Nüsse (Hasel- und Walnüsse), Mandeln, Cashewkerne und Saaten (z. B. Sonnenblumenkerne, Sesam)

Darüber hinaus werden insbesondere Speisesalz, Gewürze und andere würzende Zutaten<sup>18</sup> sowie gegebenenfalls Aromen<sup>19</sup> und gegebenenfalls Lebensmittelzusatzstoffe<sup>6</sup> eingesetzt.

Andere verwendete Zutaten entsprechen den betreffenden Leitsätzen, ansonsten der allgemeinen Verkehrsauffassung.

Die Zutaten werden gegebenenfalls zerkleinert (z. B. in Scheiben, Streifen, Würfel oder Stücke) und mit den Soßen gemischt. Die Feinkostsalate werden gegebenenfalls verpackt und anschließend gegebenenfalls gekühlt oder hitzebehandelt.

Bei Feinkostsalaten, die nicht unter den besonderen Beurteilungsmerkmalen unter den Leitsatznummern 2.1 bis 2.4 beschrieben sind, beträgt der Anteil fester Bestandteile mindestens 40 Prozent. Wird in der Bezeichnung des Lebensmittels in Verbindung mit dem Wort „salat“ auf eine Zutat oder mehrere Zutaten besonders hingewiesen, so ist die Zutat oder sind die Zutaten insgesamt zu mindestens 20 Prozent enthalten.

### **1.3 Bezeichnung und Aufmachung**

Die in Leitsatznummer 2 kursiv gedruckten Bezeichnungen der Lebensmittel sind für die dort beschriebenen Feinkostsalate üblich.

Wird in der Bezeichnung des Lebensmittels auf eine Zutat besonders hingewiesen, so ist diese in charaktergebender Menge enthalten.

Werden Zutaten bildlich dargestellt, so steht dies nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung oder zur sensorischen Beschaffenheit des Erzeugnisses.

Erzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen, wie „Premium-“, „Delikatess-“, „Spitzenqualität“ oder Ähnlichem unterscheiden sich nachvollziehbar von den unter der betreffenden Bezeichnung des Lebensmittels sonst üblichen Erzeugnissen durch einen höheren Gehalt an wertgebender Zutat und/oder durch eine besonders sorgfältige Rohwarenauswahl und/oder durch eine besonders gute sensorische Qualität.

## **2 Besondere Beurteilungsmerkmale**

Folgende Kategorien von Feinkostsalaten werden unter Beachtung der Leitsatznummern 1.1 bis 1.3 beschrieben.

### **2.1 Salate mit Fleischerzeugnissen**

#### **2.1.1 *Fleischsalat***

Übliche Zutaten sind:

- Fleischbrät/Fleischsalatgrundlage<sup>9</sup> oder andere Brühwurst<sup>8</sup> (üblicherweise Lyoner oder Fleischwurst) und gegebenenfalls auch andere gegarte Fleischerzeugnisse<sup>7</sup> mindestens 28 Prozent
- Mayonnaise<sup>1</sup>, Salatmayonnaise<sup>1</sup> oder Salatcreme<sup>1</sup>
- Gurken als einziges Gemüse und Zutaten mit würzendem Charakter höchstens 25 Prozent

#### **2.1.2 *Delikatess-Fleischsalat, Feiner Fleischsalat* oder Erzeugnisse mit einer gleichsinnig hervorhebenden Bezeichnung des Lebensmittels**

Übliche Zutaten sind:

- Fleischbrät/Fleischsalatgrundlage<sup>9</sup> oder andere Brühwurst<sup>8</sup> (üblicherweise Lyoner oder Fleischwurst) und gegebenenfalls auch andere gegarte Fleischerzeugnisse<sup>7</sup> mindestens 34 Prozent
- Mayonnaise<sup>1</sup>, Salatmayonnaise<sup>1</sup> oder Salatcreme<sup>1</sup>
- Gurken als einziges Gemüse sowie Zutaten mit würzendem Charakter höchstens 16 Prozent

#### **2.1.3 *Budapester Salat***

Übliche Zutaten sind:

- Fleischsalatgrundlage/Fleischbrät<sup>9</sup> und/oder andere Brühwürste<sup>8</sup> (z. B. Lyoner oder Fleischwurst) und gegebenenfalls auch andere gegarte Fleischerzeugnisse<sup>7</sup> mindestens 20 Prozent
- emulgierte Soße
- rote Paprika und weitere Zutaten, insbesondere Gurken, Äpfel, Zwiebeln
- Zutaten mit würzendem Charakter

Die festen Bestandteile machen mindestens 55 Prozent aus.

#### **2.1.4 *Wurstsalat***

Übliche Zutaten sind:

- geschnittene Wurst, auch in Vermischung verschiedener Wurstsorten miteinander mindestens 50 Prozent
- Gurken und/oder Zwiebeln sowie Zutaten mit würzendem Charakter
- Speiseöl<sup>2</sup> und/oder Essig<sup>3</sup>

Besondere Merkmale:

Bei der Zubereitung mit Mayonnaise<sup>1</sup>, Salatmayonnaise<sup>1</sup> oder Salatcreme<sup>1</sup> beträgt der Anteil der Wurst mindestens 30 Prozent und der Anteil der Gurken und anderen würzenden Zutaten höchstens 25 Prozent.

Bei *Wurstsalat Schweizer Art* wird zusätzlich als übliche Zutat Käse<sup>16</sup> verwendet, z. B. Emmentaler, Edamer, Gouda.

### **2.1.5 Geflügelsalat**

Übliche Zutaten sind:

- gekochtes oder anderweitig gegartes Geflügelfleisch<sup>10</sup> mindestens 25 Prozent
- Mayonnaise<sup>1</sup>, Salatmayonnaise<sup>1</sup> oder Salatcreme<sup>1</sup>
- weitere Zutaten wie Eier, Speisepilze<sup>17</sup>, Obst, Gemüse
- Zutaten mit würzendem Charakter

## **2.2 Salate mit Fischerzeugnissen**

### **2.2.1 Heringssalat**

Übliche Zutaten sind:

- marinierte Heringsfiletteile<sup>12</sup> üblicherweise 30 Prozent oder mehr, aber mindestens 25 Prozent
- andere Zutaten wie Gurken, rote und/oder weiße Bete, Kartoffeln, Tomaten, Paprikaschoten, Zwiebeln, Sellerie, Äpfel, Nüsse, Kapern, gegebenenfalls gegartes Rindfleisch<sup>20</sup> oder Fleischbrät/Fleischsalatgrundlage<sup>9</sup>
- Zutaten mit würzendem Charakter

### **2.2.2 Delikatess-Heringssalat, Feiner Heringssalat oder Erzeugnisse mit einer gleichsinnig hervorhebenden Bezeichnung des Lebensmittels**

Übliche Zutaten sind:

- marinierte Heringsfiletteile<sup>12</sup> mindestens 35 Prozent
- andere Zutaten wie Gurken, rote und/oder weiße Bete, Kartoffeln, Tomaten, Paprikaschoten, Zwiebeln, Sellerie, Äpfel, Nüsse, Kapern
- Zutaten mit würzendem Charakter

### **2.2.3 Matjessalat**

Übliche Zutaten sind:

- Matjesfiletteile nordischer Art<sup>13</sup> und/oder Heringsfiletteile nach Matjes-Art gesalzen<sup>13</sup> und/oder Matjesfiletteile<sup>21</sup> mindestens 50 Prozent
- Speiseöl<sup>2</sup> und/oder Essig<sup>3</sup>
- andere Zutaten wie Gurken, Zwiebeln, Sellerie, Tomaten, Paprika, Äpfel

Besondere Merkmale:

Werden als Zutaten Matjesfiletteile nordischer Art<sup>13</sup> oder Heringsfiletteile nach Matjes Art gesalzen<sup>13</sup> verwendet, wird darauf in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.

Erzeugnisse, deren Fischanteil stark zerkleinert ist, werden auch unter der Bezeichnung *Häckerle* in den Verkehr gebracht.

#### **2.2.4 Thunfischsalat**

Übliche Zutaten sind:

- gegarter zerkleinerter Thunfisch mindestens 20 Prozent
- andere Zutaten wie Gemüse (z. B. Paprika, Zwiebeln, Mais, Karotten, Erbsen), Obst, gegebenenfalls Getreide und Erzeugnisse daraus (z. B. Couscous, Teigwaren) oder Eier
- Zutaten mit würzendem Charakter

#### **2.2.5 Weitere Fischsalate wie *Lachssalat, Makrelensalat***

Übliche Zutaten sind:

- Fischfiletteile<sup>11</sup> (gegart, mariniert oder anderweitig haltbar gemacht) mindestens 20 Prozent,
- andere Zutaten wie Obst, Gemüse, Eier,
- Zutaten mit würzendem Charakter

### **2.3 Salate mit Erzeugnissen von Krebs- und/oder Weichtieren**

#### **2.3.1 Shrimpsalat, Garnelensalat, Nordsee-Krabbensalat**

Übliche Zutaten sind:

- gekochte, geschälte Garnelenschwänze<sup>15</sup> mindestens 40 Prozent
- emulgierte Soße
- Zutaten mit würzendem Charakter

Besondere Merkmale:

*Nordsee-Krabbensalat* wird aus Nordseekrabben (*Crangon crangon*)<sup>22</sup> hergestellt.

### **2.4 Weitere Feinkostsalate**

#### **2.4.1 Kartoffelsalat**

Übliche Zutaten sind:

- gegarte Kartoffeln ohne Schale – der Anteil liegt üblicherweise bei mindestens 50 Prozent
- gegebenenfalls weitere Zutaten wie Gurken, Zwiebeln, Fleischerzeugnisse<sup>7</sup>) (z. B. Speck<sup>23</sup>), Eier
- Zutaten mit würzendem Charakter

Besondere Merkmale:

Bei Kartoffelsalaten, die weitere wertgebende Zutaten (z. B. marinierte Heringsfiletteile<sup>13</sup>) enthalten, kann der Anteil an Kartoffeln geringer sein. Auf die Verwendung der weiteren



wertgebenden Zutaten wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.

#### **2.4.2 Eiersalat**

Übliche Zutaten sind:

- gegarte Eier mindestens 40 Prozent
- gegebenenfalls weitere Zutaten wie Spargel, Champignons, Fleischerzeugnisse<sup>7</sup>
- Zutaten mit würzendem Charakter

Besondere Merkmale:

Bei Eiersalaten, die weitere wertgebende Zutaten (z. B. Nordseekrabben<sup>22</sup>) enthalten, kann der Anteil an Eiern geringer sein. Auf die Verwendung der weiteren wertgebenden Zutaten wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.

#### **2.4.3 Krautsalat, Coleslaw**

Übliche Zutaten sind:

- Weißkohl/Weißkraut mindestens 40 Prozent
- gegebenenfalls weitere Zutaten wie Gemüse (z. B. Paprika, Gurke, Zwiebel), Obst (z. B. Ananas), Speck<sup>23</sup>
- Zutaten mit würzendem Charakter

Besondere Merkmale:

Bei der Zubereitung mit Mayonnaise<sup>1</sup>, Salatmayonnaise<sup>1</sup> oder Salatcreme<sup>1</sup> wie bei Feinkostsalaten mit der Bezeichnung *Coleslaw* beträgt der Anteil des Weißkohls/ Weißkrauts mindestens 35 Prozent.

#### **2.4.4 Nudelsalat**

Übliche Zutaten sind:

- gegarte Nudeln mindestens 35 Prozent; bei Verwendung von Instantnudeln mindestens 30 Prozent
- gegebenenfalls weitere Zutaten wie Fleischerzeugnisse<sup>7</sup>, Gemüse (z. B. Paprika), Hülsenfrüchte (z. B. Erbsen), Obst (z. B. Ananas)
- Zutaten mit würzendem Charakter

#### **2.4.5 Bulgursalat**

Übliche Zutaten sind:

- gegarter Bulgur
- gegebenenfalls weitere Zutaten wie Gemüse (z. B. Paprika), Hülsenfrüchte (z. B. Kidneybohnen, Kichererbsen), Obst
- Zutaten mit würzendem Charakter

#### **2.4.6 Farmersalat**

Übliche Zutaten sind:

- Karotten, Sellerie, gegebenenfalls auch andere Gemüse (z.B. Porree/Lauch, Weißkohl) – jeweils in dünne Streifen geschnitten
- emulgierte Soße
- Zutaten mit würzendem Charakter

#### **2.4.7 Waldorfsalat**

Übliche Zutaten sind:

- Sellerie, Äpfel, Ananas, Mandarinen, Walnüsse oder Haselnüsse
- Mayonnaise<sup>1</sup>, Salatmayonnaise<sup>1</sup> oder Salatcreme<sup>1</sup>
- Zutaten mit würzendem Charakter

## Fußnoten

- <sup>1</sup> Richtlinie für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade, Herausgeber: Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (jetzt Lebensmittelverband Deutschland e.V.), Januar 2019.
- <sup>2</sup> Leitsätze für Speisefette und Speiseöle vom 02.07.2020 (BAnz AT 18.08.2020 B3, GMBI 2020 S. 530) in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>3</sup> Verordnung über den Verkehr mit Essig und Essigessenz vom 25. April 1972 (BGBl. I S. 732) in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>4</sup> Verordnung über Milcherzeugnisse vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150) in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>5</sup> Verordnung über einige zur menschlichen Ernährung bestimmte Zuckerarten (Zuckerartenverordnung) vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2098) in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>6</sup> Verordnung (EG) Nr.1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>7</sup> Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 14.04.2022 (BAnz AT 28.07.2022 B1, GMBI 29-30/2022 S. 657-703) in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>8</sup> Leitsatznummer. 1.3.2.2 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 14.04.2022 (BAnz AT 28.07.2022 B1, GMBI 29-30/2022 S. 657-703) in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>9</sup> Leitsatznummer. 2.4.2.2.5 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 14.04.2022 (BAnz AT 28.07.2022 B1, GMBI 29-30/2022 S. 657-703) in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>10</sup> Leitsatznummern 1.2.1.3.1 und 1.2.1.3.2 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 14.04.2022 (BAnz AT 28.07.2022 B1, GMBI 29-30/2022 S. 657-703) in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>11</sup> Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse vom 14.01.2021 (BAnz AT 22.03.2021 B1, GMBI 23/2021 S. 502) in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>12</sup> Leitsatznummer 2.3.5 der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse vom 14.01.2021 (BAnz AT 22.03.2021 B1, GMBI 23/2021 S. 502) in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>13</sup> Leitsatznummer 2.3.4 der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse vom 14.01.2021 (BAnz AT 22.03.2021 B1, GMBI 23/2021 S. 502) in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>14</sup> Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus vom 14.01.2021 (BAnz AT 22.03.2021 B2, GMBI 23/2021 S. 524) in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>15</sup> Leitsatznummer 2.3.1 der Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus vom 14.01.2021 (BAnz AT 22.03.2021 B2, GMBI 23/2021 S. 524) in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>16</sup> Käseverordnung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412) in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>17</sup> Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse vom 02.07.2020 (BAnz AT 18.08.2020 B4, GMBI 2020 S. 547) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>18</sup> Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten vom 27. Mai 1998 (BAnz. Nr. 183a vom 30. September 1998, GMBI Nr. 30 S. 577 vom 30. September 1998) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>19</sup> Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L 354 vom 31.12. 2008, S. 34) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>20</sup> Die Verwendung von Formfleisch nach Leitsatznummer 1.2.4 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 14.04.2022 (BAnz AT 28.07.2022 B1, GMBI 29-30/2022 S. 657-703) ist üblich

<sup>21</sup> Leitsatznummer 2.3.3.1 der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse vom 14.01.2021 (BAnz AT 22.03.2021 B1, GMBI 23/2021 S. 502) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>22</sup> Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung in der jeweils gültigen, im Bundesanzeiger bekannt gemachten Fassung.

<sup>23</sup> Leitsatznummer 1.1.1.2.2 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 14.04.2022 (BAnz AT 28.07.2022 B1, GMBI 29-30/2022 S. 657-703) in der jeweils geltenden Fassung.

## **Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse**

Leitsätze vom 14. Januar 2021 (BAnz AT 22.03.2021 B1, GMBI 2021 S. 502), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 19.09.2023 (BAnz AT 10.10.2023 B4, GMBI 2023 S. 1002)

# INHALTSVERZEICHNIS

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b>   | <b>4</b>  |
| 1.1      | Begriffsbestimmungen .....   | 4         |
| 1.1.1    | Fisch .....  | 4         |
| 1.1.2    | Frischfisch.....   | 4         |
| 1.1.3    | Tiefgefrorener Fisch .....   | 4         |
| 1.1.4    | Aufgetauter Fisch .....  | 4         |
| 1.1.5    | Fisch zum Rohverzehr .....   | 4         |
| 1.1.6    | Fischerzeugnis .....   | 4         |
| 1.2      | Kategorien von Fisch und Fischerzeugnissen.....  | 4         |
| 1.2.1    | Fisch und Fischteile .....   | 4         |
| 1.2.2    | Fischerzeugnisse .....   | 8         |
| 1.3      | Herstellung.....   | 9         |
| 1.3.1    | Allgemeines .....  | 9         |
| 1.3.2    | Zutaten anderer Lebensmittel .....   | 10        |
| 1.3.3    | Garverfahren .....   | 11        |
| 1.4      | Beschaffenheitsmerkmale .....  | 11        |
| 1.5      | Bezeichnung und Aufmachung .....   | 12        |
| 1.5.1    | Bezeichnung – allgemein .....  | 12        |
| 1.5.2    | Bezeichnung – Erzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen .....   | 12        |
| <b>2</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für Fisch und Fischerzeugnisse .....</b>                                   | <b>13</b> |
| 2.1      | Frischfisch, aufgetauter Fisch, Fisch zum Rohverzehr .....   | 13        |
| 2.1.1    | Frischfisch, aufgetauter Fisch, Fisch zum Rohverzehr – allgemein.....  | 13        |
| 2.1.2    | Atlantischer Lachs aus Aquakultur (Frischfisch).....   | 14        |
| 2.2      | Tiefgefrorener Fisch .....   | 16        |
| 2.2.1    | Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels .....  | 16        |
| 2.2.2    | Beschaffenheitsmerkmale .....  | 17        |
| 2.2.3    | Sensorische Merkmale.....  | 17        |
| 2.2.4    | Bearbeitungsfehler bei Fischen und Fischteilen, auch zur Verwendung für tiefgefrorene Fischerzeugnisse ..... | 18        |
| 2.3      | Fischerzeugnisse .....   | 18        |
| 2.3.1    | Tiefgefrorene Fischerzeugnisse.....  | 18        |
| 2.3.2    | Geräucherte Fischerzeugnisse .....   | 22        |
| 2.3.3    | Gesalzene Fischerzeugnisse .....   | 25        |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
| 2.3.4  | Enzymatisch gereifte Fischerzeugnisse (Anchosen).....                | 30        |
| 2.3.5  | Marinaden (marinierte Fischerzeugnisse) .....                        | 31        |
| 2.3.6  | Bratfischerzeugnisse .....   | 32        |
| 2.3.7  | Kochfischerzeugnisse (in Gelee/Aspik) .....                          | 34        |
| 2.3.8  | Fischdauerkonserven .....  | 35        |
| 2.3.9  | Fischzubereitungen aus extrahiertem Fischmuskeleiweiß (Surimi) ..... | 37        |
| <b>Anlage 1 – Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben<br/>(g.g.A.) .....</b> |  | <b>39</b> |
| <b>Anlage 2 – Eingetragene garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.).....</b>                  |  | <b>39</b> |
| <b>Fußnoten.....</b>   |  | <b>40</b> |

# **1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

## **1.1 Begriffsbestimmungen**

### **1.1.1 Fisch**

Fisch im Sinne dieser Leitsätze sind zum Verzehr bestimmte, im Wasser lebende Wirbeltiere mit Kiemen (Knochenfische, Knorpelfische und Rundmäuler). Sie stammen aus Meeres- oder Binnenfischerei beziehungsweise aus Aquakultur in Salz-, Süß- oder Brackwasser.

### **1.1.2 Frischfisch**

Unter Frischfisch<sup>1</sup> werden Fische, einschließlich der von diesen gewonnenen Fischteile verstanden, die nach dem Fang beziehungsweise der Entnahme aus einer Aquakultur lediglich gekühlt worden sind. Dabei gefriert das Fischgewebe nicht. Frischfisch kann auch vakuumverpackt sein oder unter modifizierter Atmosphäre verpackt werden.

### **1.1.3 Tiefgefrorener Fisch**

Tiefgefrorener Fisch sind Fische oder Fischteile, die durch Tiefgefrieren<sup>2</sup> haltbar gemacht wurden. Tiefgefrorener Fisch kann mit einer Schutzglasur aus Eis in den Verkehr gebracht werden.

### **1.1.4 Aufgetauter Fisch**

Unter aufgetautem Fisch sind tiefgefrorener oder gefrorener Fisch beziehungsweise Fischteile zu verstehen, die unter angemessenen Bedingungen aufgetaut und in rohem Zustand an den Verbraucher abgegeben werden.

### **1.1.5 Fisch zum Rohverzehr**

Fisch zum Rohverzehr sind rohe Fische oder rohe Fischteile aus gefrierbehandeltem<sup>3</sup> aufgetautem Fisch. Fisch zum Rohverzehr ist ohne Erhitzung oder sonstige Verarbeitung zum Verzehr im rohen Zustand, auch als Zutat eines Lebensmittels, vorgesehen (z. B. als Sashimi, Tatar, Carpaccio, Sushi).

### **1.1.6 Fischerzeugnis**

Fisch oder Fischteil, der/das durch geeignete Verfahren (z. B. Räuchern, Marinieren) haltbar gemacht und/oder in Kombination mit anderen Lebensmitteln in den Verkehr gebracht wird. Ein Fischerzeugnis weist, sofern nicht anders beschrieben, einen Fischanteil von mindestens 50 % auf.

## **1.2 Kategorien von Fisch und Fischerzeugnissen**

### **1.2.1 Fisch und Fischteile**

#### **1.2.1.1 Fisch**

Fisch, ausgenommen oder nicht ausgenommen, mit oder ohne Kopf.

#### **1.2.1.2 Kotelett, Karbonade**



Rechtwinklig zur Rückengräte in gleichmäßig dicke Scheiben geschnittene Fischstücke mit Rückengräte mit oder ohne Haut. Als Rückengräte wird die Wirbelsäule der Fische bezeichnet.

#### 1.2.1.3 Steak

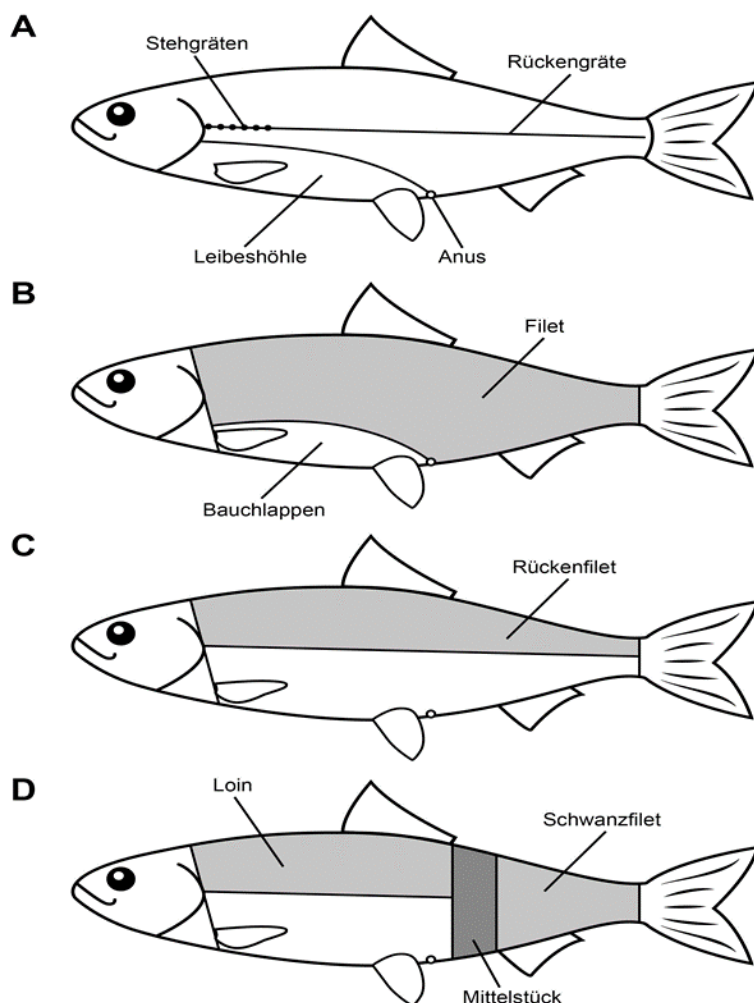
Rechtwinklig zur Rückengräte (Wirbelsäule) in gleichmäßig dicke Scheiben geschnittene Fischstücke von großen Fischarten (z. B. Thunfischen), die von anhaftenden Haut-, Knorpel- und Grätenteilen vollständig befreit sind.

#### 1.2.1.4 Seite

In der Längsrichtung zerteilte, von der Rückengräte (Wirbelsäule) befreite Fischhälften ohne Kopf mit Haut, in einem Stück wie gewachsen, auch mit Kiemenknochen/-knorpel und Schwanzknochen/-knorpel.

#### 1.2.1.5 Filet und Filetteile

In den folgenden Abbildungen sind das Filet und verkehrtsübliche Filetzuschnitte schematisch dargestellt. Abbildung A zeigt hierbei die anatomischen Verhältnisse beim Fisch. Die Abbildungen B, C und D veranschaulichen die Schnittführungen zur Herstellung von Filet und Filetteilen.



#### 1.2.1.5.1 Filet

Filet ist die enthäutete (von der Oberhaut befreite), mit Ausnahme der Stehgräten, soweit wie technisch möglich, entgrätete, zusammenhängende Muskulatur einer Fischseite, bei der in Abhängigkeit von der Fischart der Bauchlappen (Leitsatznummer 1.2.1.6) ganz oder teilweise sowie gegebenenfalls das sehnig ausgebildete Schwanzstück entfernt wurden (siehe auch Abbildung B unter Leitsatznummer 1.2.1.5).

Bei der Herstellung von Filets wird die beidseitig (paarig) gewachsene Muskulatur der Fischseiten durch parallel zur Rückengräte (Wirbelsäule) geführte Schnitte zwischen Kopf- und Schwanzende vom Rumpf getrennt. Dabei werden die Stehgräten nicht entfernt.

Die Bauchhaut (Auskleidung der Leibeshöhle) wird beim Filet immer entfernt.

Größere Filets werden gegebenenfalls geteilt.

Filet von Fischen kleiner Größe wie Heringe, Makrelen, Sprotten und Portionsforellen wird auch mit Bauchlappen und Haut in den Verkehr gebracht.

Oberhalb der von der Rückengräte (Wirbelsäule) gebildeten Ebene befindet sich bei Fischen, mit Ausnahme der Plattfische, das Rückenfilet, unterhalb der Ebene das Bauchfilet. Das Bauchfilet im Bereich der Leibeshöhle kann fischartenabhängig komplett fehlen, an seiner Stelle findet sich dann nur ein dünnwandiger Bauchlappen (siehe auch Abbildung B und C oben in Leitsatznummer 1.2.1.5).

Bei Plattfischen ist Filet die enthäutete, zusammenhängende Muskulatur der Ober- oder Unterseite des Fisches. Filet von der weißen Unterseite (Blindseite) der Scholle wird in der Regel mit Haut in den Verkehr gebracht.

#### 1.2.1.5.2 Filet mit Haut

Üblicherweise enthäutetes Filet (Leitsatznummer 1.2.1.5.1), das mit entschuppter oder nicht entschuppter Haut in den Verkehr gebracht wird, z. B. vom Zander.

#### 1.2.1.5.3 Doppelfilet

An der Rückenseite oder Schwanzflosse (bei *Matjesdoppelfilet* mit endständigen Teilen der Rückengräte) zusammenhängende Filets, die gegebenenfalls Haut und Rückenflosse oder Flossenreste enthalten können.

#### 1.2.1.5.4 Rückenfilet

Filet oberhalb der Rückengräte (Wirbelsäule), das enthäutet und grätenfrei ist (siehe auch Abbildung C in Leitsatznummer 1.2.1.5).

#### 1.2.1.5.5 Loin

Teil des Rückenfilets, das weitgehend gleiche Stärke aufweist. Die dunkle Muskulatur ist weitestgehend entfernt (siehe auch Abbildung D in Leitsatznummer 1.2.1.5).

#### 1.2.1.5.6 Schwanzfilet

Teil des Filets, das durch einen Schnitt hinter dem Ende der Leibeshöhle gewonnen wird. Das Schwanzfilet ist grätenfrei (siehe auch Abbildung D in Leitsatznummer 1.2.1.5).

#### 1.2.1.5.7 Mittelstück

Rechtwinklig zum Fischkörper zwischen Schwanzstück und Leibeshöhle geschnittenes Filetteil (siehe auch Abbildung D in Leitsatznummer 1.2.1.5).

#### 1.2.1.5.8 Filet, aus Blöcken geschnitten

Aus einem tiefgefrorenen Fischfiletblock (Leitsatznummer 2.2.1) geschnittenes Teil.

#### 1.2.1.5.9 Tafel

Aus einem tiefgefrorenen Fischfiletblock (Leitsatznummer 2.2.1) geschnittenes tafelförmiges Teil.

#### 1.2.1.5.10 Schnitte, Portion

Aus einem Filet oder einem tiefgefrorenen Fischfiletblock (Leitsatznummer 2.2.1) geschnittenes Teil in Portionsgröße.

#### 1.2.1.5.11 Stremel, Streifen

Längliches Teil vom „praktisch grätenfreien“ (Leitsatznummer 1.3.1.2) Filet, auch mit Haut.

#### 1.2.1.5.12 Scheibe

Dünn geschnittene Scheibe aus dem Filet (ohne Haut), mehrere Scheiben weisen eine gleichmäßige Scheibenstärke auf.

#### 1.2.1.5.13 Stück, Stückchen, Happen, Häppchen, Nugget, Bissen

Mundgerecht, auch unregelmäßig geschnittenes Teil vom Filet oder vom tiefgefrorenen Filetblock, auch mit Haut.

#### 1.2.1.5.14 Röllchen, Ring

Aufgerolltes Filet oder Filetteil (z. B. von Sardelle, Sprotte, Hering).

#### 1.2.1.6 Bauchlappen

Der die Leibeshöhle des Fisches teilweise umkleidende dünnwandige (oft fettreiche) Teil der Muskulatur einer Fischseite.

#### 1.2.1.7 Bauchstreifen

Streifenartiger Zuschnitt aus enthäutetem Bauchlappen (z. B. vom Lachs oder Dornhai).

#### 1.2.1.8 Schnitzel, Flocke

Kleinstückig zerteiltes Fischfleisch.

#### 1.2.1.9 Hack, Farce, Farsch, Mus

Zerkleinerte Fischmuskulatur ohne Haut und Gräten, jedoch mit grob sinnlich feststellbarer Körnung.

#### 1.2.1.10 Rogen

Eier weiblicher Fische, im Rogensack oder vereinzelt.

## **1.2.2 Fischerzeugnisse**

### **1.2.2.1 Tiefgefrorene Fischerzeugnisse**

Fischerzeugnisse, die tiefgefroren<sup>2</sup> in den Verkehr gebracht werden.

### **1.2.2.2 Getrocknete Fischerzeugnisse**

Fische oder deren Teile, die unter freiem Himmel oder in Anlagen getrocknet und dadurch haltbar gemacht worden sind.

### **1.2.2.3 Geräucherte Fischerzeugnisse**

Erzeugnisse aus vorgesalzenem Fisch sowie aus Teilen davon, die in einer Räucherammer durch Behandeln mit Rauch hergestellt werden.

### **1.2.2.4 Gesalzene Fischerzeugnisse**

Erzeugnisse, die durch Salzen von Fisch oder Teilen davon salzgar oder durch Salzeinwirkung gereift worden sind.

### **1.2.2.5 Enzymatisch gereifte Fischerzeugnisse (Anchosen)**

Erzeugnisse aus Sprotten, Heringen oder anderen Fettfischen sowie Teilen davon, die auch unter Verwendung von Zuckerarten<sup>4</sup> und anderen Zutaten enzymatisch gereift werden.

### **1.2.2.6 Marinaden (marinierte Fischerzeugnisse)**

Marinaden im Sinne dieser Leitsätze sind Erzeugnisse aus Fisch oder Teilen davon, die ohne Wärmeeinwirkung durch Behandlung mit Essig<sup>5</sup>, gegebenenfalls Säuerungsmitteln<sup>6</sup> und Salz, auch unter Zufügung sonstiger Zutaten zur Geschmacksgebung, gar gemacht worden sind. Sie werden in Aufgüssen, Soßen, Cremes, Mayonnaise und mayonnaiseähnlichen<sup>7</sup> Erzeugnissen oder pflanzliches Speiseöl<sup>8</sup> eingelegt und auch in Kombination mit anderen Lebensmitteln in den Verkehr gebracht.

### **1.2.2.7 Bratfischerzeugnisse**

Bratfischerzeugnisse sind Erzeugnisse aus Fisch oder Teilen davon, die mit Panierung durch Braten, Backen, Frittieren, Rösten oder Grillen gegart wurden. Sie werden in Essigaufguss, gegebenenfalls auch in Soßen oder pflanzliches Speiseöl<sup>8</sup> eingelegt und auch in Kombination mit anderen Lebensmitteln in den Verkehr gebracht.

### **1.2.2.8 Kochfischerzeugnisse (in Gelee/Aspik)**

Kochfischerzeugnisse sind Erzeugnisse aus Fisch oder Teilen davon, die durch Wärmeeinwirkung, auch unter Mitverwendung von Essig<sup>5</sup> und Salz, gegart worden sind. Kochfischerzeugnisse in Gelee/Aspik werden auch in Kombination mit anderen Lebensmitteln hergestellt und sind vollständig von Gelee/Aspik umschlossen.

### **1.2.2.9 Pasteurisierte Fischerzeugnisse**

Kochfisch- oder Bratfischerzeugnisse, die in hermetisch geschlossenen Behältnissen in saurem Milieu bei Temperaturen unter 100°C erhitzt und mit oder ohne Kühlung beschränkt haltbar sind.

### **1.2.2.10 Fischdauerkonserven**

Erzeugnisse aus Fisch oder Teilen davon, die in hermetisch geschlossenen Behältnissen bei Temperaturen über 100 °C sterilisiert wurden und ohne Kühlung dauerhaft haltbar sind.

#### 1.2.2.11 Fischerzeugnisse aus extrahiertem Fischmuskeleiweiß (Surimi)

Surimi-Erzeugnisse werden unter Verwendung von rohem Ausgangsmaterial auf der Basis von extrahiertem gewaschenem Fischmuskeleiweiß unter Hinzufügung weiterer Zutaten, durch thermische Behandlung, Formung oder faserige Strukturierung (z. B. Stäbchen, Stücke/Stückchen oder Nachbildungen von Krebstier- oder Weichtiererzeugnissen) hergestellt.

#### 1.2.2.12 Feinkostsalate mit Fischerzeugnissen

werden in den Leitsätzen für Feinkostsalate beschrieben.

### 1.3 Herstellung

#### 1.3.1 Allgemeines

##### 1.3.1.1 Maßnahmen zum Schutz vor Parasiten

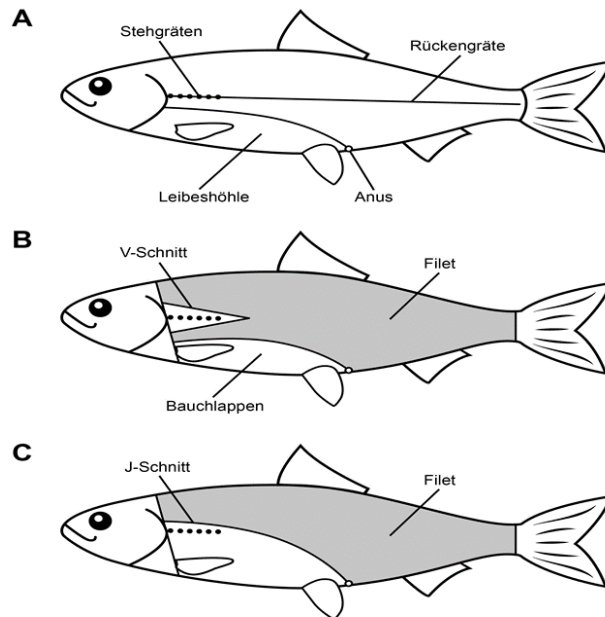
Fische können auch in ihren essbaren Anteilen Parasiten enthalten. Lebende Parasiten können Erkrankungen verursachen. Verfahren zur Abtötung von Parasitenstadien<sup>3</sup> sowie zu Sichtkontrollen<sup>9</sup> ergeben sich aus dem Hygienerecht.

##### 1.3.1.2 „Praktisch grätenfrei“

Das Filet (Leitsatznummer 1.2.1.5.1) von größeren Rundfischen (z. B. Alaska-Seelachs, Kabeljau, Seelachs, Schellfisch, Lachs) ist in der Regel bis auf die Stehgräten von Gräten befreit. Die Stehgräten stecken in nahezu senkrechter Ausrichtung entlang des Verlaufes der Wirbelsäule in einer Reihe vom Kopfansatz bis zur Bauchhöhle im Filet.

Die Stehgräten können in einem weiteren Arbeitsschritt entfernt werden, in dem die Grätenreihe aus dem Filet herausgeschnitten wird oder die Gräten einzeln manuell oder maschinell entfernt werden. Die beiden üblichen Verfahren, die Grätenreihe zu entfernen, sind der „V-Schnitt“ und der „J-Schnitt“, die in den Abbildungen B und C schematisch zur besseren Veranschaulichung dargestellt sind. Abbildung A zeigt schematisch die anatomischen Verhältnisse beim Fisch.

Filet und Teile vom Filet können als „praktisch grätenfrei“ gekennzeichnet werden, wenn diese maximal eine Gräte (Fehlergräte) je kg eingesetzter Rohware enthalten. Als Fehlergräten zählen alle Gräten und Grätenteile, die länger als 10 mm sind oder einen Durchmesser von über 1 mm aufweisen. Nicht als Fehlergräten gelten hingegen Gräten und Grätenteile, die einen Durchmesser von nicht mehr als 2 mm aufweisen und nicht länger als 5 mm sind. Auch die knorpelige Grätenbasis bleibt dann unberücksichtigt, wenn ihr Durchmesser nicht größer als 2 mm ist oder sie sich manuell leicht abstreifen lässt<sup>10</sup>.



### 1.3.1.3 Wasseraufnahme

Die Wasseraufnahme bei Fischen und Fischerzeugnissen wird bei der Bearbeitung (z. B. Schlachten, Filetieren, Teilen) auf das technisch unvermeidbare Maß im Endprodukt begrenzt.

### 1.3.2 Zutaten anderer Lebensmittel

Bei der Herstellung von Fischerzeugnissen werden unter anderem verwendet:

#### – Aufgüsse

Aufgüsse sind Zubereitungen aus Trinkwasser, wahlweise Essig<sup>5</sup>, Säuerungsmitteln<sup>6</sup>, Salzen und anderen geschmackgebenden Zutaten.

#### – Soßen/Saucen

Soßen/Saucen sind gebundene Zubereitungen aus den unter Aufgüssen genannten Zutaten, Fett und anderen Bestandteilen.

#### – Cremes

Cremes sind Soßen/Saucen, die bei Erzeugnissen, die durch Erhitzen haltbar gemacht sind, verwendet werden. Sie enthalten mindestens 20 % Fett.

#### – Tomatensoßen/-saucen und –cremes

Tomatensoßen/-saucen und –cremes enthalten mindestens 20 % Tomatenmark mit einem Gehalt von 36 % kochsalzfreier Trockenmasse.

#### – Sahnesoßen/-saucen und –cremes (Rahmsoßen/-saucen und -cremes)

Diese Zutaten enthalten mindestens 2 % Milchfett. Wird das Wort „Sahne“ in der Bezeichnung des Lebensmittels vorangestellt (z. B. „Sahne-Hering...“), sind in der Soße mindestens 4 % Milchfett enthalten.

Der Milchfettanteil stammt aus der Verwendung von Sahne (Rahm), auch unter Mitverwendung von saurer Sahne oder Crème fraîche.

- Weinsoßen/-saucen und –cremes

Weinsoßen/-saucen und –cremes enthalten mindestens 20 % Wein.

- Soßen/Saucen und Cremes mit Mayonnaise und mayonnaiseähnlichen Feinkostsaucen<sup>7)</sup>

Wird in hervorhebender Weise auf Zutaten wie „Mayonnaisensauce“, „Remoulade“, „Mayonnaise“ hingewiesen (z. B. „...in Mayonnaisensauce“), beträgt der Anteil dieser Zutat mindestens 50 % an der Soße/Sauce oder Creme.

- Gelee/Aspik

Gelee beziehungsweise Aspik ist die erstarrte Mischung aus Wasser, Geliermittel pflanzlichen oder tierischen Ursprungs, Essig<sup>5</sup> oder Säuerungsmitteln<sup>6</sup> sowie Salz und anderen geschmackgebenden Zutaten.

- Pflanzliche Speiseöle<sup>8</sup>, auch als Zubereitung.

Die prozentualen Anteile beziehen sich auf den Zeitpunkt der Herstellung.

Herstellungsverfahren sind so anzuwenden, wie sie in Leitsatznummer 2 dieser Leitsätze bei den entsprechenden Erzeugnissen beschrieben werden.

### **1.3.3 Garverfahren**

- Braten/Frittieren/Backen

Verfahren, bei denen unter Anwendung von hohen Temperaturen eine Wärmeübertragung durch heißes Speiseöl oder –fett erfolgt und die zu einer typischen Bräunung und gegebenenfalls zur Garung führen.

- Rösten/Grillen

Verfahren, bei denen unter Anwendung von hohen Temperaturen eine Wärmeübertragung durch heiße Luft oder direktem Kontakt mit heißen Oberflächen erfolgt und die zu einer typischen Bräunung führen.

- Kochen, Dämpfen

Garen durch feuchte Hitze.

- Blanchieren

Teilgaren durch feuchte Hitze.

### **1.4 Beschaffenheitsmerkmale**

Fische und Fischerzeugnisse werden nach den Grundsätzen der guten Herstellungs- und Hygienepraxis gefertigt. Sie entsprechen in ihren sensorischen Eigenschaften der verwendeten Fischart. Sie sind frei von nicht unerheblichen Be- und Verarbeitungsfehlern.

Für einzelne Erzeugnisse sind Beschaffenheitsmerkmale, typische sensorische Merkmale sowie Be- beziehungsweise Verarbeitungsfehler beschrieben. Bei der Bewertung sind die Fehler/sensorischen Abweichungen nach Art und Ausmaß angemessen zu gewichten.

Die quantitativen Merkmale werden auf Basis der in den Leitsätzen beschriebenen Probenmenge beziehungsweise der jeweils üblichen Probenmenge erfasst. Sie gelten, wenn nicht anders angegeben, ohne Toleranz.

Prozentangaben beziehen sich, soweit nicht anders vermerkt, auf das Gewicht.

## **1.5 Bezeichnung und Aufmachung**

### **1.5.1 Bezeichnung – allgemein**

Die Bezeichnung des Lebensmittels ist die in diesen Leitsätzen durch Kursivdruck hervorgehobene Bezeichnung (z. B. *Kabeljaufilet, Matjes*).

Fische werden mit ihrer Handelsbezeichnung<sup>11</sup> bezeichnet, z. B. *Seelachs, Lachs*.

Bei Fischteilen wird die Handelsbezeichnung mit der Bezeichnung des Fischteils (z. B. *Heringsfilet, Lachsfilet mit Haut, Kabeljauloin*) und gegebenenfalls der Angebotsform (z. B. „... *praktisch grätenfrei, portionsgerecht geschnitten*“) ergänzt.

Fischerzeugnisse werden in der Regel mit der Handelsbezeichnung<sup>11</sup> der Fischart, dem Fischteil sowie nach ihrer Herstellung und Zusammensetzung bezeichnet. Wird bei einem Fischerzeugnis auf Zutaten hervorhebend hingewiesen (z. B. „... *mit Tomaten-Paprika-Auflage*“, „... *in Sahnesoße*“, „... *mit Gurke und Apfel*“), so sind diese Zutaten in einer den sensorischen Charakter des Lebensmittels prägenden Menge vorhanden.

Für geschützte geographische Angaben (g.g.A.) und garantiert traditionelle Spezialitäten (g.t.S.) gelten die entsprechenden Vorschriften beziehungsweise spezifischen Anforderungen. Eine Auswahl der in Deutschland marktrelevanten Erzeugnisse ist in der Anlage der Leitsätze aufgeführt.

### **1.5.2 Bezeichnung – Erzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen**

Erzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen, wie „Premium-“, „Delikatess-“, „Spitzenqualität“ oder Ähnlichem, oder mit besonders hervorhebender Aufmachung unterscheiden sich nachvollziehbar von den unter der betreffenden Bezeichnung des Lebensmittels sonst üblichen Erzeugnissen durch eine besonders sorgfältige Rohwarenauswahl und ansprechende Beschaffenheit, durch besondere Frische sowie durch besonders gute sensorische Qualität. Bei der Bewertung der sensorischen Abweichung und den Bearbeitungs- beziehungsweise Verarbeitungsfehlern gelten deutlich geringere Toleranzen.

Besondere Hervorhebungen wie „Fangfrisch“, „frisch vom Kutter“ oder „Tagesfang“ weisen auf eine besondere Frische hin.



## **2 Besondere Beurteilungsmerkmale für Fisch und Fischerzeugnisse**

### **2.1 Frischfisch, aufgetauter Fisch, Fisch zum Rohverzehr**

#### **2.1.1 Frischfisch, aufgetauter Fisch, Fisch zum Rohverzehr – allgemein**

##### 2.1.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Frischfisch wird unmittelbar nach dem Fang beziehungsweise der Entnahme gekühlt sowie meist ausgenommen und mit Wasser gewaschen. Zur Herstellung von Filet und Filetteilen wird der Fisch filetiert, gegebenenfalls enthäutet, gegebenenfalls zerteilt und gegebenenfalls entgrätet.

Auf jeder Bearbeitungsstufe wird eine Kontrolle auf sichtbare Parasiten<sup>9</sup> durchgeführt, diese werden gegebenenfalls entfernt.

Unverpackter Frischfisch wird in schmelzendem Eis gekühlt, transportiert, gelagert und in Bedientheken in den Verkehr gebracht.

Einige rotfleischige Fischarten (z. B. Lachs, Thunfisch, rotfleischige Forellen) werden zur Vermeidung von Farbveränderungen so gelagert, dass die Fleischseite keinen direkten Kontakt mit Eis hat.

Aufgetauter Fisch erfüllt weitestgehend die auch an Frischfisch zu stellenden Qualitätsanforderungen.

Fisch zum Rohverzehr genügt immer den in Leitsatznummer 1.5.2 beschriebenen Qualitätsanforderungen für Erzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen.

Frischfisch, aufgetauter Fisch und Fisch zum Rohverzehr sind für den baldigen Verbrauch vorgesehen.

Werden Fische nicht ausgenommen oder ohne Kopf in den Verkehr gebracht, so wird in der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen, z. B. *Rotbarbe, nicht ausgenommen* beziehungsweise *Lachsforelle, ohne Kopf*.

Bei aufgetautem Fisch wird die Bezeichnung mit der Angabe „aufgetaut“ ergänzt. Diese Angabe ist nicht erforderlich, wenn eine der rechtlich definierten Ausnahmen vorliegt<sup>12</sup>.

##### 2.1.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Fische und Teile davon weisen die jeweils arttypischen Merkmale auf, insbesondere entsprechen sie den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.1.1.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Bearbeitungsfehlern. Nichtausgenommene Fische, wie z. B. Sardinen, Sardellen, Rotbarben, Doraden weisen intakte Eingeweide und Bauchdecken auf.

Fischteile weisen glatte Schnittkanten auf.

##### 2.1.1.3 Sensorische Merkmale

Frischfisch weist weitgehend die Attribute von frisch gefangenem/ entnommenem Fisch auf.

Tabelle 1: Merkmale der meisten Fischarten sind:

|  |   |
|--|---|
| <p>Frischfisch, auch ausgenommen - Aussehen/Farbe</p>                            | <p>Haut: kräftig glänzend, arttypische, deutliche Pigmentierung</p> <p>Schleimmantel: wenn vorhanden klar und farblos, der Art entsprechend, nicht klumpig, nicht zäh</p> <p>Augen: prall, glänzend, durchsichtige Hornhaut, nicht eingesunken, nicht trüb</p> <p>Kiemen: kräftige rote Farbe, Schleim transparent und klar, Kiemenblättchen gut voneinander abgegrenzt</p> |
| <p>Frischfishfilets, Frischfischeile - Aussehen/Farbe</p>                        | <p>glatte Hautseite, weitestgehend frei von Blut- und Druckstellen, Fleischseite: deutlich sichtbare Muskelfasern, glasig irisierend</p>  |
| <p>Frischfisch, auch ausgenommen Frischfishfilets und andere Frischfischeile</p> |   |
| <p>Geruch</p>  | <p>Geruch: frisch, bei Meeresfischen nach Seetang, nicht fischig oder tranig, nicht ammoniakalisch, nicht modrig, nicht kohlsartig, nicht sauer</p>   |
| <p>Geschmack</p>   | <p>Geschmack: nicht sauer, nicht bitter, nicht metallisch</p>   |
| <p>Textur</p>  | <p>Muskelfleisch: fest, elastisch, deutlich erkennbare Muskelfasern, nicht stumpf</p>   |

#### 2.1.1.4 Bearbeitungsfehler

- Wasseraufnahme größer als technisch unvermeidbar
- nicht unerhebliche Haut- und Flossenreste bei Filet
- abnorme Verfärbungen
- nicht glatt geschnittene Kanten
- Eingeweidereste
- Rückengräten, Knorpelteile beim Filet
- nicht unerhebliche Blutergüsse
- nicht unerhebliche Blutklumpen

### 2.1.2 Atlantischer Lachs aus Aquakultur (Frischfisch)

#### 2.1.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Die Fische werden vollständig ausgenommen, gewaschen und in schmelzendem Eis gelagert.

Unmittelbar oder nach Zwischenlagerung werden sie auch weiterbearbeitet (z. B. filetiert, enthäutet, entgrätet, getrimmt, in Portionen geschnitten) und abgedeckt in Eis gelagert.

Kotelett, Karbonade (Leitsatznummer 1.2.1.2) wird beim Lachs auch als *Lachssteak* bezeichnet.

Bei enthäutetem Lachsfilet sind bei Verwendung von hervorhebenden Hinweisen (Leitsatznummer 1.5.2) die Silberhaut und die braune Muskulatur, ausgenommen eines Streifens entlang der Mittellinie sowie das Unterhautfettgewebe entfernt.

#### 2.1.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Lachse und Teile davon weisen die arttypischen Merkmale auf, insbesondere entsprechen sie den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.1.2.3). Sie sind frei von nicht unerheblichen Bearbeitungsfehlern.

Fischteile weisen glatte Schnittkanten auf.

#### 2.1.2.3 Sensorische Merkmale

Der Frischfisch weist weitgehend die Attribute von frisch entnommenem Lachs auf. Dies sind:

Tabelle 2:

|  |                    |  |
|--|--------------------|--|
| Frischfisch, ausgenommen                 | Aussehen/<br>Farbe | vollständig ausgenommen, frei von Innereienresten, eventuell vorhandene Blutreste frisch rot; Haut perlmuttglänzend; Schleim klar, nicht verklumpt; Augen klar, schwarz bis dunkelgrau, konvex; Kiemen rot/dunkelbraun bis hellrot |
|  | Geruch             | frisch nach Seetang, nach Gurke oder Melone, nicht tranig, ohne Fehl- und Fremdgeruch  |
|  | Textur             | fest, elastisch  |
| Frischfisch Filets und andere Fischteile | Aussehen/<br>Farbe | zusammenhängende Muskulatur, nur geringfügiges Klaffen der Muskelsegmente, einheitlich lachsfarben   |
|  | Geruch             | nach Seetang, nach Gurke oder Melone, nicht fischig, nicht tranig, ohne Fehl- und Fremdgeruch  |
|  | Textur             | einheitlich fest, elastisch  |

#### 2.1.2.4 Bearbeitungsfehler

##### **Lachse, ausgenommen**

- sichtbare Mängel, z. B. Missbildungen der Flossen und Wirbelsäule
- vergrößerter Kopf und beginnende Umformung der Kiefer („Laichhaken“)
- anhaftende Lachsläuse
- Hautverletzungen und Geschwüre
- tastbare Muskelerweichungen
- Reste von Innereien

##### **Lachsfilets**

- sichtbare Impfnarben und Narbengewebe
- Blutstellen (Hämatome) und punktförmige Einblutungen

- sichtbare glasige und tastbare Muskelerweichungen
- Farbverluste durch direkten Kontakt mit Eis
- Hautreste (bei Filets ohne Haut)
- anhaftende Lachsläuse (bei Filets mit Haut)
- anhaftende Schuppenreste und Hauteinrisse (bei Filets mit Haut, entschuppt)

## **2.2 Tiefgefrorener Fisch**

### **2.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels**

Fische werden ausgenommen oder nicht ausgenommen, gewaschen und anschließend tiefgefroren.

Tiefgefrorene Fischteile werden aus Fischen hergestellt,

die unmittelbar nach dem Fang auf Fabriksschiffen bearbeitet (geköpft, ausgenommen, filetiert, enthäutet, entgrätet, getrimmt, Bauchlappen entfernt, in Portionen geschnitten), gewaschen, gemäß den rechtlichen Bestimmungen auf Parasiten<sup>9</sup> kontrolliert und tiefgefroren werden (seegefroren, single frozen)

oder

die nach dem Fang an Bord in schmelzendem Eis oder gekühltem Seewasser gelagert, transportiert und in der Regel innerhalb von drei Tagen an Land wie oben beschrieben bearbeitet und tiefgefroren werden (landgefroren, single frozen)

oder

die unmittelbar nach dem Fang oder Anlanden gegebenenfalls geköpft und ausgenommen, tiefgefroren, später aufgetaut, wie oben beschrieben bearbeitet und dann erneut tiefgefroren (double frozen) werden,

oder

die nach der Entnahme aus einer Aquakultur ausgenommen, gewaschen und nach Zwischenlagerung weiterbearbeitet und dann tiefgefroren werden.

Filets werden auch in Blockform (Fischfiletblock) zusammengelegt und für die weitere Be- und Verarbeitung tiefgefroren. Der tiefgefrorene Fischfiletblock wird später zu Fischteilen zugeschnitten.

Tiefgefrorene Fische und Fischteile, auch aus tiefgefrorenen Fischblöcken geschnittene Fischteile, können mit einer Schutzglasur aus Eis (in der Regel 10 Gewichtsprozenten) in den Verkehr gebracht werden. Die Glasur schützt die Erzeugnisse während der Lagerung vor dem Austrocknen (Gefrierbrand) und der Oxidation. In der Bezeichnung des Lebensmittels wird auf die Glasur hingewiesen („glasiert“, „mit Schutzglasur aus Eis“).

Die Lagerung der gegebenenfalls mit Eis glasierten, tiefgefrorenen Fische und Fischteile erfolgt in geeigneten Verpackungen.

Tiefgefrorene Fische und Fischteile werden mit ihrer Handelsbezeichnung<sup>11</sup>, bei Fischteilen ergänzt durch die Bezeichnung des Fischteils, und weiteren Angaben zur Angebotsform bezeichnet, z. B. *Dorade, glasiert, tiefgefroren; Kabeljauloin, glasiert, tiefgefroren; Seelachsfilet, mit Schutzglasur aus Eis, praktisch grätenfrei, tiefgefroren; Schellfischfilet mit Haut, in Portionen*

*geschnitten, tiefgefroren; Alaska-Seelachsfilet, aus Blöcken geschnitten, tiefgefroren; Tafeln vom Wildlachsfilet, aus Blöcken geschnitten, glasiert, tiefgefroren.*

Bei durch Druck in Filetform gebrachten aus Blöcken geschnittenen Portionen, wird die Bezeichnung durch die Angabe „aus Fischstücken zusammengefügt ergänzt“<sup>13</sup>, z. B. *Seelachsfilet aus Fischstücken zusammengefügt, tiefgefroren.*

### 2.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Fische und Teile davon weisen die jeweils arttypischen Merkmale auf, insbesondere entsprechen sie den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.2.3). Sie sind frei von nicht unerheblichen Bearbeitungsfehlern.

Fischteile weisen glatte Schnittkanten auf.

Tiefgefrorene Filets und andere Fischteile sind innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.

### 2.2.3 Sensorische Merkmale

Tiefgefrorene Fische und Fischteile weisen weitgehend die Attribute von frisch gefangenem/entnommenem Fisch auf.

Tabelle 3:

|              |                    |  |
|--------------|--------------------|--|
| tiefgefroren | Aussehen/<br>Farbe | der Angebotsform entsprechend praktisch frei von sichtbaren Mängeln, wie z. B. Gefrierbrand, Farbveränderungen, mechanischen Beschädigungen, Be- oder Verarbeitungsfehlern. Leichter Gefrierbrand stellt keinen Mangel dar.  |
|              | Geruch             | nicht fischig, nicht tranig, ohne Fehl- und Fremdgeruch, ohne Gefriergeruch <sup>14</sup>  |
| aufgetaut    | Aussehen/<br>Farbe | der Angebotsform entsprechend weitgehend frei von sichtbaren Mängeln; die Muskulatur ist zusammenhängend. Kein oder nur geringfügiges Klaffen der Muskelsegmente ist wahrnehmbar. Farbe und Struktur sind arttypisch. Das Erzeugnis ist frei von Innereienresten und weist nur geringfügige Blutreste auf. |
|              | Geruch             | frisch nach Seetang, nicht fischig, nicht tranig, nicht kohlartig, nicht modrig  |
|              | Textur             | einheitlich fest, elastisch, frei von Proteolyse (Gewebeauflösungen)   |
| zubereitet   | Aussehen/<br>Farbe | nicht zerfallend, deutlich sichtbare Muskelfasern/-Segmente, ohne Gelbtöne, nicht glasig nach Durchgaren   |
|              | Geruch             | nicht fischig, ohne Fehl- und Fremdgeruch, nicht kohlartig, nicht modrig   |
|              | Geschmack          | frisch, arttypisch, nicht fischig, nicht tranig, nicht ammoniakalisch, nicht bitter, nicht metallisch, ohne Fehl- und Fremdgeschmack   |
|              | Textur             | fest, saftig, nicht trocken oder strohig, nicht kurzfasrig, nicht gallertig oder musig   |

## 2.2.4 Bearbeitungsfehler bei Fischen und Fischteilen, auch zur Verwendung für tiefgefrorene Fischerzeugnisse

Tabelle 4:

|   | Fehlerbeschreibung, gegebenenfalls erst im aufgetauten Zustand erkennbar                                    | Fisch, ausgenommen | Fischteile |
|---|---|--------------------|------------|
| a | Bruchstücke   | x                  | x          |
| b | Reste von Innereien und Kiemen  | x                  | x          |
| c | Blut- und Druckstellen  | x                  | x          |
| d | Hautreste (Erzeugnis ohne Haut)   |                    | x          |
| e | eingerrissene/zerschnittene/ zerfranste Portionen   |                    | x          |
| f | Bauchlappen nicht ausreichend entfernt  |                    | x          |
| g | Gräten/Grätenteile/Knorpelteile bei „Praktisch grätenfrei“ gekennzeichneten Filets (Leitsatznummer 1.3.1.2) |                    | x          |
| i | mehr als leichter Gefrierbrand <sup>10</sup>  | x                  | x          |
| j | Verfärbung (Ranzigkeit)   | x                  | x          |
| k | Flossenreste  |                    | x          |

## 2.3 Fischerzeugnisse

### 2.3.1 Tiefgefrorene Fischerzeugnisse

#### 2.3.1.1 Panierte tiefgefrorene Fischerzeugnisse

##### 2.3.1.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene, panierte Fischerzeugnisse werden in der Regel aus tiefgefrorenen<sup>2</sup> Fischen oder Fischteilen hergestellt, mit Nass- und Trockenpanade oder Backteig umhüllt, gegebenenfalls vorgebraten und tiefgefroren. Bei Trockenpanaden ist auch die Verwendung von weiteren Zutaten wie z. B. getrockneten Kartoffelerzeugnissen oder Cornflakes üblich.

Panierte, tiefgefrorene Fischerzeugnisse werden in der Regel mit der Handelsbezeichnung<sup>11</sup> der Fischart, ergänzt durch die Bezeichnung des Fischteils, und weiteren Angaben zur Angebotsform bezeichnet.

Auf die Verwendung von Panade oder Backteig wird in der Bezeichnung des Lebensmittels durch Angaben, wie „paniert“ oder „im Backteig“ hingewiesen.

Wird vorgebraten, erfolgt ein entsprechender Hinweis („vorgebraten“) in der Bezeichnung des Lebensmittels.

Die Verwendung der Angabe „Fischstäbchen“ in der Bezeichnung ist denjenigen Erzeugnissen vorbehalten, die den Anforderungen an Fischstäbchen, paniert entsprechen.

Bei durch Druck in Filetform gebrachten aus Blöcken geschnittenen Portionen, wird die Bezeichnung durch die Angabe „aus Fischstücken zusammengefügt“ ergänzt<sup>13</sup>.

Im Folgenden sind Bezeichnungsbeispiele für panierte tiefgefrorene Fischerzeugnisse aufgeführt.

Tabelle 5:

| <b>Erzeugnis</b>                                    | <b>Fischteil</b>  | <b>Mindestfischanteil</b> | <b>Bezeichnungsbeispiele</b>  |
|---|---|---------------------------|---|
| Fischstäbchen, paniert                              | längliche Stäbchen, 25 - 30 g; aus Fischfiletblöcken geschnitten/ aus Filet geschnitten   | 65 %                      | <i>Fischstäbchen aus Alaska-Seelachsfilet, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, tiefgefroren</i><br><i>Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs, praktisch grätenfrei, paniert vorgebraten, tiefgefroren</i> |
| Filet/-portionen in Panade                          | Filet/Filet aus Blöcken geschnitten   | 65 %                      | <i>Panierte Rotbarschfilets, tiefgefroren</i><br><i>Panierte Kabeljaufilets, aus Blöcken geschnitten, tiefgefroren</i>  |
| Filet/-portionen in Backteig                        | Filet/Filet aus Blöcken geschnitten   | 50 %                      | <i>Kabeljaufilet in Backteig, aus Blöcken geschnitten, tiefgefroren</i>   |
| Fisch mit Auflage und umhüllender Panierung         | Filet/Filet aus Blöcken geschnitten, unter Verwendung auch anderer Lebensmittel und Soßen | 50 %                      | <i>Seelachsfilets aus Blöcken geschnitten mit Champignon-Frischkäse-Auflage, paniert, praktisch grätenfrei, tiefgefroren</i>  |
| durch Druck in Filetform gebrachte Portion, paniert | Filet aus Blöcken geschnitten   | 60 %                      | <i>Panierte Kabeljaufilets aus Fischstücken zusammengefügt, tiefgefroren</i>  |
| Plattfischfilets, paniert                           | Filet   | 50 %                      | <i>Panierte Schollenfilets, tiefgefroren</i>  |
| Stücke, Nuggets, paniert oder in Backteig           | Stücke, Nuggets, ohne Haut  | 40 %                      | <i>Panierte Seelachs-Nuggets, tiefgefroren</i><br><i>Kabeljaustücke im Backteig, tiefgefroren</i>   |
| geformte Erzeugnisse aus                            | zerkleinertes Fischfleisch mit Bindemitteln, auch in                                      | 50 %                      | <i>Fischfrikadellen, tiefgefroren</i><br><i>Fisch-Burger, tiefgefroren</i>  |

| Erzeugnis                  | Fischteil                             | Mindest-fischanteil | Bezeichnungsbeispiele           |
|----------------------------|---------------------------------------|---------------------|---------------------------------|
| zerkleinertem Fischfleisch | Kombination mit anderen Lebensmitteln |                     | <i>Fischklöße, tiefgefroren</i> |

#### 2.3.1.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene, panierte Fischerzeugnisse entsprechen in ihren sensorischen Eigenschaften den nachfolgenden Anforderungen, sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern und innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.

Die Fischteile entsprechen den Beschreibungen in Leitsatznummer 2.2.2.

Die Fischteile sind vollständig und gleichmäßig mit Panade beziehungsweise Backteig umhüllt. Bei Backteigerzeugnissen sind Blasenbildungen produkttypisch.

#### 2.3.1.1.3 Sensorische Merkmale

Die sensorische Eigenschaft des Fischanteils entspricht der Beschreibung unter Leitsatznummer 2.2.3.

Tiefgefrorene, panierte Fischerzeugnisse weisen folgende Attribute des Panade-beziehungsweise Backteiges auf:

Tabelle 6: Sensorische Eigenschaften des Panade-/Backteiganteils

|                     |                    |   |
|---------------------|--------------------|---|
| <b>tiefgefroren</b> | Aussehen/<br>Farbe | der Angebotsform entsprechend weitgehend frei von optischen Mängeln, mechanischen Beschädigungen, Be- und Verarbeitungsfehlern, verbrannten Anteilen, Panadefehlstellen |
|                     | Geruch             | produkttypisch z. B. nach Weißbrot oder Weizenmehlteig, nach Röstaromen, nicht ranzig   |
| <b>zubereitet</b>   | Aussehen/<br>Farbe | keine Risse und/oder Ablösungen der Hülle, kein Austritt von Füllungen/Auflagen und Fischeiweiß   |
|                     | Geruch             | produkttypisch, ohne Fremdgeruch  |
|                     | Geschmack          | produkttypisch nach gewürztem Weißbrot und gegebenenfalls nach den geschmackgebenden Zutaten  |
|                     | Textur             | knusprig, nicht matschig, nicht klebrig, nicht hart   |

#### 2.3.1.1.4 Verarbeitungsfehler des Panade-/Backteiganteils

Tabelle 7:

| Fehlerbeschreibung     | Erzeugnis  | Zustand      |
|------------------------|--|--------------|
| Risse in der Panade    | panierte Erzeugnisse                             | tiefgefroren |
| ungleichmäßige Färbung | panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig | tiefgefroren |



| Fehlerbeschreibung              | Erzeugnis  | Zustand                     |
|---------------------------------|--|-----------------------------|
| Fehlstellen                     | panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig | tiefgefroren                |
| Blasenbildung                   | panierte Erzeugnisse                             | tiefgefroren und zubereitet |
| Panadeablösung                  | panierte Erzeugnisse                             | tiefgefroren und zubereitet |
| Panadenasen (Panadenüberschuss) | panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig | tiefgefroren                |
| mechanische Beschädigungen      | panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig | tiefgefroren                |
| verbrannte Anteile              | panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig | tiefgefroren                |
| aneinander haftende Stücke      | panierte Erzeugnisse und Erzeugnisse im Backteig | tiefgefroren                |

### 2.3.1.2 Schlemmerfilets

#### 2.3.1.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Schlemmerfilets werden in der Regel aus tiefgefrorenen Fischfiletblöcken geschnitten, mit einer Auflage aus anderen Lebensmitteln oder Soßen versehen und tiefgefroren<sup>2</sup>. Die Erzeugnisse werden üblicherweise in einer Backschale in den Verkehr gebracht und im Backofen zubereitet.

Der Fischanteil beträgt bei diesen Erzeugnissen mindestens 50 %. „*Schlemmerfilet à la Bordelaise*“ hat eine Auflage bestehend überwiegend aus Paniermehl, pflanzlichem Speiseöl<sup>8</sup> und Kräutern, wobei der Fischanteil mindestens 70 % beträgt.

Schlemmerfilets werden mit der Angabe „*Schlemmerfilet*“, ergänzt durch die Handelsbezeichnung<sup>11</sup> der Fischart, der Bezeichnung des Fischteils, der Beschreibung der Auflage und weiteren Angaben zur Angebotsform in den Verkehr gebracht, die Bezeichnungen lauten z. B. *Schlemmerfilet à la Bordelaise, praktisch grätenfrei, tiefgefroren; Alaska Seelachs-Filet aus Blöcken geschnitten, mit einer Auflage aus Semmelbröseln, Sonnenblumenöl und Kräutern, praktisch grätenfrei, tiefgefroren; Schlemmerfilet mit Champignonauflage, aus Alaska-Seelachsfilet, aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, tiefgefroren.*

#### 2.3.1.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Der Fischanteil entspricht der Beschreibung in Leitsatznummer 2.2.2.

Üblich ist die Verwendung von praktisch grätenfreiem Filet. Der Fischanteil entspricht im nicht zubereitetem Zustand dem bei der Herstellung verwendeten Anteil.

Die Auflage deckt die Oberseite der Fischportion überwiegend ab.

#### 2.3.1.2.3 Sensorische Merkmale

Die sensorische Eigenschaft des Fischanteiles entspricht der Beschreibung in Leitsatznummer 2.2.3.

Tiefgefrorene Schlemmerfilets weisen folgende Attribute der Auflage auf:

Tabelle 8: Sensorische Eigenschaft der Auflage

|              |                |  |
|--------------|----------------|--|
| tiefgefroren | Aussehen/Farbe | Das Fischteil ist weitgehend von der Auflage bedeckt. Diese ist der Auflagenart entsprechend weitgehend frei von optischen Mängeln, wie z. B. ungleichmäßige Verteilung, Verfärbungen und Entmischungen.   |
|              | Geruch         | frisch und zutatentypisch ohne Fremdgeruch.  |
| zubereitet   | Aussehen/Farbe | Das Fischteil ist weitgehend von der Auflage bedeckt. Diese ist weitgehend frei von optischen Mängeln, wie z. B. ungleichmäßige Verteilung, Verfärbungen und Entmischungen. Die Soße ist nicht geronnen und massive Ölabscheidung tritt nicht auf. |
|              | Geruch         | zutatentypisch, ohne Fremdgeruch   |
|              | Geschmack      | zutatentypisch, ohne Fremdgeschmack  |
|              | Textur         | zutatentypisch   |

#### 2.3.1.2.4 Verarbeitungsfehler der Auflage

Tabelle 9:

| <b>Fehlerbeschreibung</b>                 | <b>Zustand</b> |
|---|----------------|
| unvollständige Abdeckung des Fischanteils | tiefgefroren   |
| Soße geronnen (Auflage mit Soße)          | zubereitet     |
| massive Ölabscheidung                     | zubereitet     |
| feste Auflagenbestandteile sind entmischt | zubereitet     |
| untypische Verfärbungen                   | tiefgefroren   |
| Beschädigungen, Bruch                     | tiefgefroren   |

Die Bearbeitungsfehler des Fischteils entsprechen denen der unter Leitsatznummer 2.2.4 beschriebenen.

#### 2.3.1.3 Tiefgefrorene Teilfertiggerichte (Fisch mit Soßen, Fischpfannen)

Die Beschaffenheit der verwendeten Fischteile entspricht den Qualitätsmerkmalen dieser Leitsätze.

### 2.3.2 Geräucherte Fischerzeugnisse

#### 2.3.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

**Geräucherte Fischerzeugnisse** werden aus Fischen, Fischteilen oder Fischerzeugnissen durch eine Kombination von Salzen, Trocknen, Räuchern und gegebenenfalls Erhitzen, in einer Räucherammer hergestellt.

Es werden zwei Räucherverfahren zur Herstellung von geräucherten Fischerzeugnissen angewandt, das Heißräuchern und das Kalträuchern.

- Heißräuchern ist ein Verfahren, bei dem vorgesalzene Fische oder Teile davon durch eine geeignete Kombination von Temperatur und Zeit in einer Räucherkammer durch eine integrierte Abfolge von Trocknen, Erhitzen und Räuchern so verarbeitet werden, dass eine vollständige Koagulation des Muskelproteins des Fischfleisches erfolgt.
- Kalträuchern ist ein Verfahren, bei dem vorgesalzene Fische oder Teile davon in einer Räucherkammer durch eine geeignete Kombination von Zeit und Temperatur, getrocknet und so geräuchert werden, dass keine signifikante oder nur eine unvollständige Koagulation des Muskelproteins des Fischfleisches und eine Verminderung der Wasseraktivität erfolgt.

Geräucherte Fische werden ausgenommen oder nicht ausgenommen, mit oder ohne Kopf in den Verkehr gebracht.

Wenn geräucherte Fischerzeugnisse tiefgefroren oder als Konserve in den Verkehr gebracht werden, entsprechen sie auch den für diese Kategorien geltenden Beschreibungen der Leitsätze.

Geräucherte Fischerzeugnisse werden in der Regel mit der Handelsbezeichnung<sup>11</sup> der Fischart und der Art des angewandten Räucherverfahrens („geräuchert“, „Räucher...“ beziehungsweise bei Anwendung des Kalträucherverfahrens „kaltgeräuchert“), bei Fischteilen ergänzt durch die Bezeichnung des Teilstückes und gegebenenfalls ergänzt durch Angaben zu Gewürzzugaben bezeichnet, z. B. *Makrele, geräuchert; Pfeffermakrelenfilet, geräuchert; Schwarzer Heilbutt, geräuchert; Heilbutt in Scheiben, kaltgeräuchert.*

Kaltgeräucherter Lachs und Wildlachs sowie kaltgeräucherte Lachsforelle werden in der Regel als „geräuchert“ beziehungsweise mit der Angabe „Räucher...“ bezeichnet (z. B. *Räucherlachs in Scheiben*).

### Bezeichnungen und Angebotsformen von geräucherten Fischerzeugnissen

Im Folgenden werden Bezeichnungsbeispiele für geräucherte Fischerzeugnisse aufgeführt.

Tabelle 10:

| Erzeugnis                    | Fischart | Produktbeschreibung/<br>Räucherverfahren  | Bezeichnung des<br>Lebensmittels                                  |
|------------------------------|----------|---|---|
| Bückling                     | Hering   | Fisch, ausgenommen oder nicht ausgenommen, mit Kopf, heißgeräuchert             | <i>Bückling, geräuchert</i>                                       |
| Brados                       | Hering   | kaltgeräuchertes Heringsfilet mit oder ohne Haut                                | <i>Brados mit Haut, kaltgeräuchert</i>                            |
| Sprotten;<br>Kieler Sprotten | Sprotte  | Sprotte, nicht ausgenommen, mit Kopf und Schwanz, heißgeräuchert                | <i>Sprotten, geräuchert</i><br><i>Kieler Sprotten, geräuchert</i> |
| Räucherrollmops              | Hering   | gerolltes Filet mit Gemüsebeilagen (z. B. Zwiebel, Gewürzgurke), heißgeräuchert | <i>Räucherrollmops</i>  |

| Erzeugnis                                | Fischart                         | Produktbeschreibung/<br>Räucherverfahren                                       | Bezeichnung des<br>Lebensmittels  |
|--|----------------------------------|--|---|
| geräuchertes<br>Makrelenfilet            | Makrele                          | heißgeräuchertes Filet der<br>Makrele, mit Haut                                | <i>Makrelenfilet, geräuchert</i>  |
| Filet von der<br>geräucherten<br>Makrele | Makrele                          | Filets mit Haut, von der als<br>ganzer Fisch,<br>heißgeräucherten Makrele      | <i>Makrelenfilet aus einer<br/>geräucherten Makrele</i>   |
| Stremellachs                             | Lachs                            | Filet, Seite, Portion, Stremel,<br>Stück, heißgeräuchert, mit<br>und ohne Haut | <i>Stremellachs, geräuchert</i>   |
| Schillerlocken                           | Dornhai                          | enthäutete Bauchlappen, in<br>Streifen geschnitten,<br>heißgeräuchert          | <i>Schillerlocken, geräuchert</i>   |
| Lachslocken                              | Lachs                            | Bauchlappen, in Streifen<br>geschnitten, heißgeräuchert                        | <i>Lachslocken, mit Haut,<br/>geräuchert</i>  |
| Rogen                                    | Kabeljau,<br>Dorsch,<br>Seelachs | ganzer Rogensack,<br>heißgeräuchert  | <i>Kabeljaurogen, geräuchert</i>  |
| Lachs in Scheiben                        | Lachs                            | Lachsfilet ohne Haut, in<br>Scheiben geschnitten,<br>kaltgeräuchert            | <i>Räucherlachs in Scheiben<br/>Lachs in Scheiben, geräuchert<br/>Lachs in Scheiben,<br/>kaltgeräuchert</i> |
| geräuchertes<br>Forellenfilet            | Forelle                          | Forellenfilet, ohne Haut,<br>heißgeräuchert                                    | <i>Forellenfilet, geräuchert, ohne<br/>Haut</i>   |
| geräucherte Forelle                      | Forelle                          | Fisch ausgenommen mit<br>Kopf, heißgeräuchert                                  | <i>Forelle, geräuchert</i>  |

### 2.3.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Geräucherte Fischerzeugnisse weisen die typischen Merkmale der jeweiligen Fischart und Angebotsform auf und entsprechen den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.2.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern.

Geräucherte Fischerzeugnisse weisen einen sensorisch wahrnehmbaren Rauchgeschmack auf, die Oberflächenfarbe ist je nach Räucherverfahren und Erzeugnis in der Regel goldgelb bis goldbraun, die Textur ist für das jeweilige Räucherverfahren typisch.

Bei vorverpackten Produkten weisen geräucherte Fische und Fischteile annähernd gleiche Größe auf.

### 2.3.2.3 Sensorische Merkmale

Geräucherte Fischerzeugnisse weisen folgende Attribute auf:

Tabelle 11:

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Aussehen/Farbe        | sauber pariert, gleichmäßig gefärbte Oberfläche, keine dunklen Rauchflecken, nur minimale Eiweißaustritte, ohne Hautreste (Fischerzeugnisse ohne Haut), in der Regel goldgelbe bis goldbraune Oberfläche.<br><br>Bei kaltgeräuchertem Lachs variiert die Farbe der Fleischseite in Abhängigkeit von der Lachsart zwischen gelblich bis rot-violett. Sofern eine Räucherhaut (durch Trocknung verfestigte Oberfläche der Fleischseite) vorhanden ist, weist diese eine bräunliche Farbe auf. |
| Geruch                | erzeugnistypisch, rauchig, nicht alt oder tranig, ohne Fehl- und Fremdgeruch  |
| Geschmack             | erzeugnistypisch, nach geräuchertem Fisch, nicht alt, tranig oder teerig, ohne Fehl- oder Fremdgeschmack  |
| Textur geräuchert     | erzeugnistypisch, saftig, fest, nicht auseinanderfallend, nicht matschig oder musig   |
| Textur kaltgeräuchert | erzeugnistypisch, elastisch, weich, saftig  |

#### 2.3.2.4 Verarbeitungsfehler

- dunkle Flecken auf der Räucherhaut (z. B. Teerflecken oder ungleichmäßige Räucherung)
- Überräucherung (teerige Noten)
- sichtbare Rußpartikel
- Blutstellen
- Hautreste (Erzeugnisse ohne Haut)
- Räucherhaut zäh
- starker Eiweißaustritt (Leckstreifen)
- erhebliche Farbschwankungen im Fischfleisch (bei kaltgeräucherten Erzeugnissen)

### 2.3.3 Gesalzene Fischerzeugnisse

#### 2.3.3.1 Gesalzene Heringserzeugnisse

##### 2.3.3.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Gesalzene Heringe und Heringsteile werden aus frischen oder tiefgefrorenen Heringen durch Salzen hergestellt. Als gesalzene Heringe werden insbesondere hergestellt:

- *Gesalzener Hering, Salzhering*  
Heringe, in der Regel gekehlt<sup>15</sup>, und unterschiedlich stark gesalzen, für mehrere Monate enzymatisch gereift.

- *Matjes, Matjes(-filet), Matjesdoppelfilet oder Matjes(-filet), tiefgefroren* aus gekehlten<sup>15</sup>, in der Regel tiefgefrorenen Heringen, ohne äußerlich erkennbaren Ansatz von Milch oder Rogen<sup>16</sup>, deren Fettgehalt im essbaren Teil der Rohware (Filet ohne Haut) mindestens 12 % im Mittel beträgt. Die zur Bestimmung des Fettgehaltes notwendige Probenmenge beträgt mindestens 500 g.

Der Hering ist mild gesalzen (in der Regel weniger als 6 % Kochsalz im Fischgewebewasser) und durch körpereigene Enzyme an der Gräte gereift und gegebenenfalls filetiert.

#### 2.3.3.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Gesalzene Heringserzeugnisse weisen die produkttypischen Merkmale auf und entsprechen den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.3.1.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern.

#### 2.3.3.1.3 Sensorische Merkmale

Die Erzeugnisse weisen folgende Attribute auf:

Tabelle 12:

|                 | <b>Salzhering</b>  | <b>Matjesfilet</b>  |
|-----------------|--|---|
| Aussehen/ Farbe | Fischfleisch hellgrau bis rotbraune Farbtöne, ohne Gelbverfärbung, ohne mechanische Beschädigung | hellgraue bis rotbraune Farbtöne, ohne Gelbverfärbung, in der Regel rotbräunliche Färbung entlang der Mittelgräte, nur geringfügige Blutstellen |
| Geruch          | Reifearoma, nicht tranig   | Reifearoma, nicht tranig  |
| Geschmack       | salzig, deutliches Reifearoma  | mildsalzig, dezentes Reifearoma   |
| Textur          | fest   | zart, weich   |

#### 2.3.3.1.4 Verarbeitungsfehler

- Farbfehler (z. B. Gelbverfärbung)
- flächige oder gehäufte Blutstellen

#### 2.3.3.2 Erzeugnisse aus Salzsardellen

##### 2.3.3.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Erzeugnisse aus Salzsardellen werden hergestellt aus ganzen, nicht ausgenommenen Sardellen, die durch Einlegen in körniges Salz mehrere Monate bei Raumtemperatur enzymatisch gereift sind. Zu diesen Erzeugnissen zählen:

- *Sardellenfilet, gesalzen*  
aus Filet von Salzsardellen ohne Haut, eingelegt in körniges Salz, Aufguss oder pflanzlichem Speiseöl<sup>8</sup>;
- *Sardellenringe, gesalzen*  
aus gerolltem Salzsardellenfilet ohne Haut, auch mit eingerollten anderen Lebensmitteln (z. B. Kapern), eingelegt in Aufguss oder pflanzlichem Speiseöl<sup>8</sup>;

– *Sardellenpaste, Anchovispaste*

aus Salzsardellen, zu einer streichfähigen Masse feinerkleinert; mit Zusatz von pflanzlichen Speiseöl<sup>8</sup>; Salzgehalt der Paste weniger als 20 %. Wenn Schweinefett eingesetzt wird, wird dies in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels gekennzeichnet. Der Salzsardellenanteil beträgt mindestens 75 %.

2.3.3.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Erzeugnisse aus Salzsardellen weisen die produkttypischen Merkmale auf und entsprechen den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.3.2.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern.

Bei vorverpackten Erzeugnissen weisen die Fischteile annähernd gleiche Größe auf.

2.3.3.2.3 Sensorische Merkmale

Erzeugnisse aus Salzsardellen weisen folgende Attribute auf:

Tabelle 13:

|                 | <b>Sardellenfilet, gesalzen</b><br><b>Sardellenringe, gesalzen</b> | <b>Sardellenpaste</b>               |
|-----------------|--|-------------------------------------|
| Aussehen/ Farbe | intakte Filets, Fischfleisch rotbräunlich, ohne Gelbverfärbung,    | grau bis gelblich-braun, homogen    |
| Geruch          | typisches Reife Aroma, nicht tranig                                | typisches Reife Aroma, nicht tranig |
| Geschmack       | salzig, deutliches Reife Aroma                                     | salzig, wahrnehmbares Reife Aroma   |
| Textur          | fest   | streichfähig, cremig                |

2.3.3.2.4 Verarbeitungsfehler

- nicht intakte Filets

2.3.3.3 Gefärbte Erzeugnisse aus gesalzenem Seelachs oder gesalzenem Alaska-Seelachs

2.3.3.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Die Erzeugnisse<sup>17</sup> werden aus gesalzenen, „praktisch grätenfreien“ Filets (in der Regel aus tiefgefrorenen Blöcken) hergestellt. Sie werden in dünne Scheiben geschnitten, gegebenenfalls in einem Bad teilentsalzt und gleichzeitig mit Lebensmittelfarbstoffen oder färbenden Lebensmitteln gefärbt. Zur Geschmackgebung werden sie geräuchert oder mit Raucharomen<sup>18</sup> versetzt und anschließend mit pflanzlichem Speiseöl<sup>8</sup> aufgegossen. Die Herstellung von Schnitzeln erfolgt aus zerkleinerten gesalzenen Filets oder aus Scheiben.

Die Erzeugnisse werden z. B. unter folgenden Bezeichnungen des Lebensmittels in den Verkehr gebracht:

*Seelachsscheiben gesalzen, gefärbt, in Rapsöl;*

*Seelachsscheiben gesalzen, gefärbt, geräuchert, in Rapsöl;*

*Alaska-Seelachs in Scheiben gesalzen, gefärbt, in Pflanzenöl;*

*Alaska-Seelachsscheiben in Sonnenblumenöl (Lachsersatz)17;*

*Alaska-Seelachsschnitzel gesalzen, gefärbt, in Sonnenblumenöl; Seelachsschnitzel gesalzen, gefärbt in Pflanzenöl (Lachsersatz)17;*

*Seelachsschnitzel, in Rapsöl (Lachsersatz)17.*

#### 2.3.3.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Erzeugnisse weisen die produkttypischen Merkmale auf und entsprechen den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.3.3.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern.

#### 2.3.3.3.3 Sensorische Merkmale

Die Erzeugnisse weisen folgende Attribute auf:

Tabelle 14:

|                 | <b>Scheiben</b>  | <b>Schnitzel</b>   |
|-----------------|--|--|
| Aussehen/ Farbe | zusammenhängende Scheiben, annähernd gleiche Scheibenstärke, gleichmäßig lachsähnlich gefärbt, in Speiseöl | kleinstückig, nicht musig, gleichmäßig lachsähnlich gefärbt, in Speiseöl |
| Geruch          | rauchig  | rauchig  |
| Geschmack       | rauchig, salzig, würzig  | rauchig, salzig, würzig  |
| Textur          | fest, nicht zäh  | fest, nicht zäh  |

#### 2.3.3.3.4 Verarbeitungsfehler

- ausgefranste Scheibenränder

#### 2.3.3.4 Erzeugnisse aus gesalzenem Rogen von Fischen

##### 2.3.3.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Von den Eihäuten befreiter, gewaschener, vereinzelter mit Salz und gegebenenfalls Lebensmittelzusatzstoffen versetzter Rogen, der ohne weitere Zubereitung hergestellt und gegebenenfalls pasteurisiert wird.

Es werden unterschieden:

*Echter Kaviar, Kaviar, Caviar*

hergestellt aus Rogen verschiedener Störarten.

*Ketakaviar, Forellenkaviar, Saiblingskaviar, Lachskaviar*

hergestellt aus Rogen von Lachs- und Forellenarten (Salmonidenkaviar), wird in Verbindung mit der Fischart als „...kaviar“ bezeichnet.

Kaviar aus den Rogen anderer Fischarten wird in Verbindung mit der Fischart und einem Hinweis auf eine Färbung (z. B. *Kaviar aus Lodderogen, gefärbt*) bezeichnet. Gefärbter Seehasenrogen wird auch als *Deutscher Kaviar aus Seehasenrogen, gefärbt* bezeichnet.



#### 2.3.3.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Erzeugnisse aus Rogen von Fischen weisen die typischen Merkmale der jeweiligen Fischart auf:

- Echter Kaviar, Kaviar, Caviar
- entsprechend Codex Alimentarius Standard<sup>19</sup>
- Forellenkaviar  
Größe 3 bis 4 mm, bernsteingelb bis orange/rot
- Lachskaviar  
Größe bis 5 mm, orange bis rot
- Saiblingskaviar  
Größe 2 bis 3 mm, hellgelb bis goldgelb
- Seehasen-, Lodderogen  
Größe 2 bis 2,5 mm, je nach verwendetem Farbstoff (meist schwarz gefärbt)

Die Erzeugnisse entsprechen den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.3.4.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern.

#### 2.3.3.4.3 Sensorische Merkmale

Erzeugnisse aus Rogen von Fischen weisen folgende Attribute auf:

Tabelle 15:

|                 | <b>Salmonidenkaviar</b>  | <b>Kaviar aus Seehasen-, Lodderogen</b>                              |
|-----------------|--|--|
| Aussehen/ Farbe | orangerot bis rot; auch gelblich bis goldfarben; keine Grau- und Brauntöne, unbeschädigte, klare, durchsichtig erscheinende Eier;<br>nur geringe Flüssigkeitsansammlung                                | unbeschädigte Eier,<br>nur geringe Flüssigkeitsansammlung            |
| Geruch          | nach Salmoniden, würzig, nicht tranig, nicht ranzig  | würzig, salzig   |
| Geschmack       | arteigen, leicht salzig, fettig, würzig, nicht bitter  | würzig, salzig, nicht bitter   |
| Textur          | zartschalig, mit leichtem Biss, nicht zäh, nicht weich oder matschig, Inneres cremig, weich, Eier leicht zu vereinzeln. Bei Eiern von Lachsen aus Wildfang, können die Eier stärker aneinander haften. | zartschalig, nicht zäh, kleinkörnig, fest; Eier leicht zu vereinzeln |

#### 2.3.3.4.4 Verarbeitungsfehler

- hoher Anteil an beschädigten Eiern

## 2.3.4 Enzymatisch gereifte Fischerzeugnisse (Anchosen)

### 2.3.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Anchosen sind Erzeugnisse aus frischen oder aufgetauten Sprotten, Heringen oder anderen Fettfischen oder Teilen davon, die mit weiteren Zutaten wie Zuckerarten<sup>4</sup>, Genuss säuren, Säuerungsmitteln<sup>6</sup>, Kochsalz, Kräutern und Gewürzen unter Verwendung körpereigener Enzyme und/oder Enzympräparaten gereift sind. Die Erzeugnisse werden auch in Aufgüssen, Soßen, Cremes oder pflanzlichem Speiseöl<sup>8</sup>, auch mit Raucharomen<sup>18</sup> versetzt in Kombination mit anderen Lebensmitteln in den Verkehr gebracht.

Aus Sprotten wird hergestellt:

- *Appetitsild*  
ausgenommene, der Länge nach parallel zur Rückengräte (Wirbelsäule) geteilte, in der Regel enthäutete und, soweit wie technisch möglich, entgrätete Sprotten<sup>20</sup>.

Aus Hering werden hergestellt:

- *Matjesfilet nordischer Art*  
Das Heringsfett im essbaren Teil der Rohware (Filet ohne Haut) beträgt mindestens 12 %. Von diesem Mindestfettgehalt wird eine verarbeitungsbedingte maximale Verminderung des Fettgehaltes von 20 % im Enderzeugnis toleriert. Die zur Bestimmung des Fettgehaltes in der Rohware und im Enderzeugnis notwendige Probenmenge beträgt mindestens 500 g.
- *Heringsfilet nach Matjes Art gesalzen; gereiftes Heringsfilet; leicht gesalzenes Heringsfilet, gereift*  
Das Heringsfett im essbaren Teil der Rohware (Filet ohne Haut) beträgt mindestens 10 %. Von diesem Mindestfettgehalt wird eine verarbeitungsbedingte maximale Verminderung des Fettgehaltes von 20 % im Enderzeugnis toleriert.  
Die zur Bestimmung des Fettgehaltes in der Rohware und im Enderzeugnis notwendige Probenmenge beträgt mindestens 500 g.

Auch aus anderen Fischarten (z. B. Lachs, Lachsforelle, Makrele), die unter Einwirkung von Salz und Zucker, unter Beigabe von Dill oder anderen Kräutern und Gewürzen, gegebenenfalls unter leichtem Druck für kurze Zeit gereift sind, werden enzymatisch gereifte Erzeugnisse hergestellt. Auf diese Art der Herstellung wird in der Bezeichnung des Lebensmittels durch die Angaben „Gravad“, „Graved“ oder „Grav“ (z. B. *Gravad Lachs* oder *Gravlachs* oder *Graved Makrele*) hingewiesen.

### 2.3.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Enzymatisch gereifte Fischerzeugnisse weisen die typischen Merkmale der jeweiligen Fischart und Angebotsform auf und entsprechen den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.4.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern und sind innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.

### 2.3.4.3 Sensorische Merkmale

Enzymatisch gereifte Produkte weisen folgende Attribute auf:

Tabelle 16:

|                    | <b>Appetitsild</b>  | <b>Matjesfilet nordischer Art</b>   | <b>Graved Lachs</b>  |
|--------------------|---|---|--|
| Aussehen/<br>Farbe | grau bis weißlich, auch rötlich, ohne Gelbverfärbung, ohne mechanische Beschädigung | ohne Gelbverfärbung, ohne mechanische Beschädigung, nur geringe Blutstellen | lachsroter Fischanteil, abgedeckt mit grüner Kräuterauflage, ohne mechanische Beschädigung |
| Geruch             | gereifter Fisch, nicht tranig   | gereifter Fisch, nicht tranig, nicht ranzig                                 | gereifter Fisch, nicht tranig  |
| Geschmack          | salzig, deutliches Reifearoma   | mildsalzig, feines Reifearoma   | mild süß/salzig, intensives Reifearoma, nach Dill oder anderen Kräutern                    |
| Textur             | fest  | zart, weich   | zart, weich, nicht musig   |

#### 2.3.4.4 Verarbeitungsfehler

- mechanisch beschädigte Heringsfilets
- zusammenklebende/schwer trennbare Scheiben (Graved Lachs)

### 2.3.5 Marinaden (marinierte Fischerzeugnisse)

#### 2.3.5.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Marinaden im Sinne dieser Leitsätze sind Erzeugnisse aus Fischen oder Teilen von Fischen, die ohne Wärmeeinwirkung durch Behandlung mit Essig<sup>5</sup>, gegebenenfalls Säuerungsmitteln<sup>6</sup> und Salz auch unter Zufügung sonstiger Zutaten zur Geschmackgebung gar gemacht (Denaturierung des Proteins) worden sind. Das zunächst entstehende Halbfertigerzeugnis ist in der Regel zum direkten Verzehr zu sauer und zu salzig. Es wird durch ein Ausgleichsbad und zuletzt durch einen würzenden Aufguss oder ähnlichem verzehrfähig gemacht.

Marinaden werden auch in Kombination mit anderen Lebensmitteln, gegebenenfalls in Soße, Creme, Sahnesoße, Soße/Creme mit Mayonnaise und mayonnaiseähnlichen Feinkostsaucen<sup>7</sup> oder pflanzlichem Speiseöl<sup>8</sup> in den Verkehr gebracht.

Als Marinaden werden insbesondere aus Heringen hergestellt:

- *Bismarckheringe*: aus an der Haut am Rücken zusammenhängenden Filets, mit oder ohne Rückenflosse (Heringslappen);
- *Marinierte Heringsfilets*: aus Filets von Heringen mit oder ohne Haut;
- *Marinierte Heringshappen*: marinierte Happen von Heringsfiletstücken mit oder ohne Haut;
- *Rollmops*: aus ausgenommenem, entgrätetem Hering ohne Kopf und Schwanzflosse, mit darin eingerollten pflanzlichen Lebensmitteln (in der Regel Gurken) und Zwiebeln, Gewürzen und Kräutern. Die Füllung übersteigt nicht 20 % des Rollmopsgewichtes;
- *Gabelrollmops*: kleiner mundgerechter Rollmops mit oder ohne Haut;

- *Heringsstipp*: aus mindestens 50 % mariniertem, mundgerecht zerteiltem Heringsfilet und Zwiebeln, Äpfeln, Gurken und/oder Sellerie wahlweise zur Würzung und Garnierung, in Soße/Creme mit Mayonnaise oder mayonnaiseähnlichen Feinkostsaucen<sup>7</sup>;
- *Heringsfilet in Sahnesoße, Sahneheringsfilets*: aus mindestens 40 % marinierten Heringsfilets und gegebenenfalls stückigen pflanzlichen Lebensmitteln wie Zwiebeln, Äpfeln, Gurken, Kräutern in Sahnesoße.
- andere Zubereitungen wie z. B. *Heringshappen in Dill-Sahnesauce, Heringshappen mit Ei in Senfcreme, Heringstopf mit Äpfeln und Zwiebeln*: aus mindestens 35 % marinierten Heringshappen, mit einem Anteil anderer wertbestimmender Zutaten wie Zwiebeln, Äpfeln, Gurken, Kräutern, Sahnesoße, Ei.

### 2.3.5.2 Beschaffenheitsmerkmale

Marinaden weisen die typischen Merkmale der jeweiligen Fischart und Angebotsform auf und entsprechen den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.5.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern und innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.

### 2.3.5.3 Sensorische Merkmale

Marinaden weisen folgende sensorische Attribute auf:

Tabelle 17:

|                 | <b>Heringsfilet mariniert</b>              | <b>Rollmops/Gabelrollmops</b>              | <b>Heringsstipp</b>                             |
|-----------------|--|--|---|
| Aussehen/ Farbe | hellgrau bis weißlich, ohne Gelbverfärbung | hellgrau bis weißlich, ohne Gelbverfärbung | hellgrau bis weißlich, ohne Gelbverfärbung      |
| Geruch          | säuerlich, nicht tranig                    | säuerlich, nicht tranig                    | säuerlich, nicht tranig                         |
| Geschmack       | würzig, sauer bis süß-säuerlich            | würzig, sauer bis süß-säuerlich            | würzig, sauer bis süß-säuerlich                 |
| Textur          | saftig, fest im Fleisch, nicht zäh         | saftig, fest im Fleisch, nicht zäh         | saftig, fest im Fleisch, nicht zäh, Soße cremig |

### 2.3.5.4 Verarbeitungsfehler

- mechanische Beschädigungen
- zerfranste, zerklüftete innere Oberfläche (Heringsfilet)
- Rollmops entrollt
- ungleichmäßige Füllung (Rollmops)
- Absetzen von Speiseöl und Wasser bei sahnehaltigen Lebensmitteln

## 2.3.6 Bratfischerzeugnisse

### 2.3.6.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Bratfischerzeugnisse werden aus tiefgefrorenen oder frischen ausgenommenen Heringen oder Teilen davon mit Haut, ohne Kopf, mit und ohne Schwanz sowie aus Heringsfilets mit Haut, hergestellt.

Die Heringsteile werden in der Regel vorgesalzen, bemehlt, in pflanzlichem Speiseöl<sup>8</sup> gebraten/frittiert, abgekühlt, in geeigneten Behältnissen mit Aufguss aus Wasser, Essig<sup>5</sup>, Salz, Zuckerarten<sup>4</sup> / Süßungsmitteln<sup>21</sup> überdeckt, gegebenenfalls in Kombination mit anderen Lebensmitteln, wie Zwiebeln, Kräutern, Gewürzen versehen, je nach Angebotsform gekühlt, pasteurisiert oder sterilisiert in den Verkehr gebracht.

Die Haltbarmachung wird in der Bezeichnung des Erzeugnisses angegeben, z. B. „....., pasteurisiert“.

Als Bratfischerzeugnisse werden insbesondere hergestellt:

- *Brathering*: aus ausgenommenem ganzen Hering ohne Kopf
- *Bratheringsfilets*: aus Heringsfilets mit Haut
- *Brathering ohne Gräten*: aus an der Haut am Rücken zusammenhängenden Filets mit oder ohne Rückenflosse (Heringslappen, zusammengelegt) oder Heringsfilets, zusammengelegt
- *Bratheringsstücke*: aus ganzen Heringen senkrecht zur Mittelgräte geschnittene Teile
- *Bratheringsfilethappen*: aus mundgerechten Stücken von Heringsfilets
- *Bratrollmops* aus gerollten Heringslappen, gefüllt mit Gewürzen und sonstigen pflanzlichen Zutaten. Die Füllung übersteigt nicht 20 % des Rollmopsgewichtes im Enderzeugnis. Die Rollmopse werden in der Regel mit einem Holzspieß zusammengehalten.
- *Bratheringsröllchen aus zerkleinerten Heringsfilets, geformt*  
Bratheringsröllchen sind zylinderförmig bis rundlich geformte Erzeugnisse aus zerkleinertem Heringsfilets mit Haut, gewürzt und gegebenenfalls anderen pflanzlichen Zutaten.

#### 2.3.6.2 Beschaffenheitsmerkmale

Gleichmäßig gebräuntes Bratfischerzeugnis in süßsaurem, würzigem und klarem Aufguss oft auch mit Zwiebeln und Gewürzen versehen. Die Hautoberfläche des Herings weist produkttypische Faltenbildung auf.

Bratfischerzeugnisse entsprechen insbesondere den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.6.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern und innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.

Die Behältnisse sind gut gefüllt, Teilstücke weisen glatte Schnittkanten auf. Der Fisch ist vollständig mit Aufguss abgedeckt.

#### 2.3.6.3 Sensorische Merkmale

Bratheringserzeugnisse weisen folgende sensorische Attribute auf:

Tabelle 18:

|                    | <b>Brathering /<br/>Bratheringsstücke (mit<br/>Gräten)</b>  | <b>Bratheringsfilet /<br/>Bratheringsfilethappen<br/>(ohne Gräten)</b>  | <b>Bratrollmops/<br/>Bratheringsröllchen aus<br/>zerkleinerten<br/>Heringsfilets, geformt</b>  |
|--------------------|---|---|--|
| Aussehen/<br>Farbe | gleichmäßig goldbraune<br>Haut, Fischfleisch hellgrau<br>bis weißlich,<br>zusammenhängend, keine<br>Bruchstücke, glatte<br>Schnittkanten, ohne<br>Innereien,<br>Bratheringsstücke mit<br>Rückengräten | gleichmäßig goldbraune<br>Haut, Fischfleisch hellgrau<br>bis weißlich,<br>zusammenhängend, keine<br>Bruchstücke, glatte<br>Schnittkanten, Happen<br>ohne Rückengräten | gleichmäßig gerollte<br>Filets/geformtes,<br>zerkleinertes Fischfleisch<br>mit goldbraun<br>gebratener Oberfläche,<br>Fischfleisch hellgrau bis<br>weißlich, gleichmäßig<br>geschnittene Füllungen |
| Geruch             | säuerlich würzig  | säuerlich würzig  | säuerlich würzig   |
| Geschmack          | würzig, sauer bis süß-<br>säuerlich, nicht bitter,<br>Bratcharakter   | würzig, sauer bis süß-<br>säuerlich, nicht bitter,<br>Bratcharakter   | würzig, sauer bis süß-<br>säuerlich, nicht bitter,<br>Bratcharakter  |
| Textur             | saftig, bissfest im Fleisch,<br>nicht zäh oder trocken,<br>Gräten weich   | saftig, bissfest im Fleisch,<br>nicht zäh oder trocken  | saftig, bissfest im Fleisch,<br>nicht zäh oder trocken,<br>Garnitur typisch, bissfest  |

#### 2.3.6.4 Verarbeitungsfehler

- nicht glatt geschnitten
- Eingeweidereste
- nicht durchgegart (Grätenbereich rot, glasig durchscheinend)
- überbraten, verbrannt
- mechanische Beschädigungen, Bruchstücke
- abgelöste Haut

### 2.3.7 Kochfischerzeugnisse (in Gelee/Aspik)

#### 2.3.7.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Kochfischerzeugnisse in Gelee/Aspik sind Fischteile, entgrätet, gegebenenfalls ohne Haut, gegart (z. B. gekocht, gedämpft, heißgeräuchert, gebraten) und abgekühlt sowie gegebenenfalls mit anderen gegarten Lebensmitteln dekoriert. Das Erzeugnis ist von Gelee vollständig umschlossen. Sie werden überwiegend in Portionsgröße in den Verkehr gebracht.

Wird in dem Gelee Speisegelatine von anderen Tierarten als Fischen eingesetzt, wird in der Bezeichnung des Lebensmittels auf die tierartige Herkunft hingewiesen („...mit Schweinegelatine“).

*Hering, gekocht, in Gelee:* aus Filets oder Teilen davon mit Haut.

*Aal, geräuchert, in Gelee:* aus heißgeräucherten oder gegarten Aalfilets oder Teilen davon ohne Haut.

*Schillerlocke, geräuchert, in Gelee*: aus Teilen „geräucherter Schillerlocken“.

#### 2.3.7.2 Beschaffenheitsmerkmale

Kochfischerzeugnisse in Gelee/Aspik weisen die typischen Merkmale der jeweiligen Fischart und der Angebotsform sowie einen würzig, säuerlichen Geschmack auf und entsprechen insbesondere den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.6.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern.

#### 2.3.7.3 Sensorische Merkmale

Kochfischerzeugnisse in Gelee/Aspik weisen folgende sensorische Attribute auf:

Tabelle 19:

|                | <b>Fischanteil</b>  | <b>Gelee-/Aspikanteil</b>             |
|----------------|---|---------------------------------------|
| Aussehen/Farbe | erzeugnistypisch, ohne Flecken oder Verfärbungen, ohne Beschädigungen | erzeugnistypisch, klar und blasenfrei |
| Geruch         | säuerlich, würzig   | säuerlich, würzig                     |
| Geschmack      | fein würzig, säuerlich, arttypisch                                    | fein würzig, säuerlich                |
| Textur         | nicht trocken, weich, arttypisch                                      | schnittfest, nicht leimig             |

#### 2.3.7.4 Verarbeitungsfehler

- Lufteinschlüsse
- gerissenes Gelee
- Fischanteil nicht vollständig umschlossen
- Trübung, Verflüssigung des Gelees

### 2.3.8 Fischdauerkonserven

#### 2.3.8.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Fischdauerkonserven werden aus Fischen oder Fischteilen mit Aufgüssen wie pflanzlichen Speiseölen<sup>8</sup>, eigenem Saft oder Soßen hergestellt und in einem hermetisch abgeschlossenen Behälter sterilisiert.

Fischdauerkonserven sind ohne Kühlung mehrere Jahre haltbar.

Als Fischdauerkonserven werden insbesondere hergestellt:

##### Sardinenkonserven<sup>22</sup>:

Frische oder tiefgefrorene Sardinen, ausgenommen, ohne Kopf und Schwanz, erhitzt, abgekühlt, gegebenenfalls ohne Haut, gegebenenfalls filetiert, in geeignete Behälter eingelegt, mit Speiseöl<sup>8</sup> oder Soße versehen und sterilisiert.

Die Bezeichnung des Lebensmittels lautet zum Beispiel: *Sardinenfilets in Pflanzenöl* oder *Sardinen in Tomatensoße*.

##### Thunfisch- und Bonitokonserven<sup>23</sup>:

Frische oder tiefgefrorene Thunfische oder Bonitos, ausgenommen, ohne Kopf und Schwanz werden erhitzt, abgekühlt, enthäutet, filetiert, gegebenenfalls in Stücke geschnitten, in

geeignete Behältnisse eingelegt, mit pflanzlichem Speiseöl<sup>8</sup>, Aufguss oder Soßen versehen und sterilisiert.

Thunfisch- beziehungsweise Bonitodauerkonserven werden z. B. als *Thunfisch in Sonnenblumenöl*, *Thunfisch in eigenem Saft* oder *Bonito, pikant in Dressing* bezeichnet.

#### Dauerkonserven aus Heringen, Makrelen oder Sprotten:

Frische oder tiefgefrorene,

- an der Rückenseite zusammenhängende Heringsdoppelfilets mit Haut und Rückenflosse oder Heringsfilets mit Haut – jeweils gegebenenfalls ergänzt um Filetteile zum Gewichtsausgleich –,
- Makrelenfilets ohne Haut und Makrelendoppelfilets mit Haut ohne Flossen – jeweils gegebenenfalls ergänzt um Filetteile zum Gewichtsausgleich – oder
- Sprotten ohne Kopf

werden, auch thermisch vorbehandelt (z. B. gedämpft, blanchiert, geräuchert), auch unter Zugabe weiterer wertbestimmender Lebensmittel (z. B. Gemüsebeilagen), in geeignete Behältnisse eingelegt sowie Soße, pflanzliches Speiseöl<sup>8</sup> oder Aufguss hinzugefügt und sterilisiert.

Der Fischanteil (Fischeinwaage) beträgt bei Erzeugnissen im eigenen Saft, in pflanzlichem Speiseöl<sup>8</sup> oder in Aufguss in der Regel mindestens 75 %, bei Erzeugnissen in Soßen oder Cremes mindestens 60 % und bei Erzeugnissen mit wertbestimmenden stückigen Beilagen pflanzlicher Herkunft (z. B. Gemüseteile) mindestens 50 %.

Fischdauerkonserven aus Heringen, Makrelen oder Sprotten werden in der Regel mit der Handelsbezeichnung<sup>11</sup> der Fischart beziehungsweise mit der Bezeichnung des Fischerzeugnisses, gegebenenfalls ergänzt durch die Bezeichnung des Teilstückes und der Angebotsform bezeichnet. Dabei wird das Teilstück Doppelfilet bei Hering und Makrele als „Heringsfilet“ beziehungsweise als „Makrelenfilet“ bezeichnet.

Herings-, Makrelen- oder Sprottendauerkonserven werden z. B. als *Heringsfilet in Dillsoße*, *Heringsfilet in Tomatencreme*, *Heringsfilet mit Gemüsebeilage in pikanter Sauce*, *Bücklingsfilet in Rapsöl* oder *Kieler Sprotten in Pflanzenöl* bezeichnet.

#### 2.3.8.2 Beschaffenheitsmerkmale

Fischdauerkonserven weisen die produkttypischen Merkmale auf und entsprechen den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.8.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern.

Innerhalb einer Verkaufseinheit sind die Fische beziehungsweise Fischteile von annähernd gleicher Größe. Die Behältnisse sind gut gefüllt.

Der Fisch ist möglichst vollständig mit Aufguss, pflanzlichem Speiseöl<sup>8</sup> oder Soße bedeckt.

Sardinenkonserven<sup>22</sup> sowie Thunfisch- und Bonitokonserven<sup>23</sup> entsprechen den rechtlichen Anforderungen.

#### Heringe, Makrelen, Sprotten

Der abgetropfte Fischanteil (Fischauswaage) beträgt bis 14 Tage nach der Herstellung mindestens 70 % bei Erzeugnissen in Öl und mindestens 65 % bei Erzeugnissen in Aufgussflüssigkeiten sowie in Öl und eigenem Saft.



Der abgewaschene abgetropfte Fischanteil (Fischauswaage) bei Erzeugnissen in Saucen und Cremes beträgt bis 14 Tage nach der Herstellung mindestens 50 % und bei Erzeugnissen auch mit einem Anteil an wertbestimmenden stückigen Beilagen an Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft in Saucen und Cremes mindestens 45 %.

### 2.3.8.3 Sensorische Merkmale

Fischdauerkonserven weisen folgende sensorische Attribute auf:

Tabelle 20:

|                    | <b>Thunfische/<br/>Bonitos</b>   | <b>Sardinen</b>  | <b>Heringe, Makrelen und<br/>Sprotten</b>   |
|--------------------|--|--|---|
| Aussehen/<br>Farbe | Fischfleisch hell bis braun, Kern rötlich bis hellbraun, Fischfleisch wie gewachsen mit glatten Schnittkanten, ohne Innereien, klare Aufgussflüssigkeit, Soßenanteil homogen, nicht gebrochen, einheitlicher Spiegel | Haut silbrig glänzend, Fischfleisch hell bis braun, annähernd gleichmäßige Größe, klare Aufgussflüssigkeit, Soßenanteil homogen, nicht gebrochen | bei geräucherten Fischen mit Haut: goldfarben, Fischfleisch hell bis gräulich, bräunlich, annähernd gleichmäßige Größe, klare Aufgussflüssigkeit, Soßenanteil homogen, nicht gebrochen, einheitlicher Spiegel |
| Geruch             | erzeugnistypisch   | erzeugnistypisch   | erzeugnistypisch  |
| Geschmack          | erzeugnistypisch<br>nicht ranzig, nicht bitter   | erzeugnistypisch, nicht ranzig, nicht bitter   | erzeugnistypisch, nicht ranzig, nicht bitter  |
| Textur             | saftig, bissfest im Fleisch, nicht zäh, nicht übermäßig trocken  | saftig, bissfest im Fleisch, gegebenenfalls Gräten weich   | saftig, bissfest im Fleisch, nicht zäh oder übermäßig trocken, gegebenenfalls Gräten weich  |

### 2.3.8.4 Verarbeitungsfehler

- auffällig säuerlich
- geplatze Bäuche
- oxidiert (Gelbverfärbung)
- harte Gräten
- übersterilisiert
- Blutreste
- zu hoher Anteil von eigenem Saft (in Öl)
- Haut- und Flossenreste, Schuppen
- Eingeweidereste
- Bruchstücke/zu hoher Anteil an Schnitzeln

## 2.3.9 Fischzubereitungen aus extrahiertem Fischmuskeleiweiß (Surimi)

### 2.3.9.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Surimi-Erzeugnisse werden unter Verwendung von mindestens 30 % Surimi-Halbfertigerzeugnis sowie mit Bindemitteln, Zuckerarten<sup>4</sup>, Aromen<sup>24</sup>, auch anderen Zutaten einschließlich Lebensmittelzusatzstoffen<sup>25</sup> hergestellt. Sie werden durch thermische Behandlungen, Formung oder faserige Strukturierung in Form von Fischerzeugnissen gebracht (z. B. Stäbchen, Stücke/Stückchen oder Nachbildungen von Krebstier- oder Weichtiererzeugnissen). Surimi-Erzeugnisse werden meist gefärbt.

Zur Herstellung des Surimi-Halbfertigerzeugnisses<sup>26</sup> wird Magerfisch (z. B. Alaska-Seelachs) entgrätet, enthäutet, zerkleinert, mit Salz versetzt, mehrfach mit Wasser gewaschen und aufkonzentriert. Die nahezu geschmacksneutrale Fischmasse wird anschließend gesiebt und mit Lebensmittelzusatzstoffen<sup>25</sup> oder Zuckerarten<sup>4</sup> zur Gefrierstabilisierung versetzt und tiefgefroren. Dadurch erhält das Erzeugnis die viskose (gelartige) Textur.

Surimi-Erzeugnisse werden mit der Bezeichnung *Surimi, Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß* in den Verkehr gebracht.

Werden Krebstier- und Weichtiererzeugnisse nachgebildet, lautet die Bezeichnung des Lebensmittels z. B. *Surimi-Garnelenimitat, aus Fischmuskeleiweiß geformt* oder *Surimi-Krebsfleischimitat, aus Fischmuskeleiweiß geformt*.

#### 2.3.9.2 Beschaffenheitsmerkmale

Surimi-Erzeugnisse entsprechen insbesondere den unten genannten sensorischen Merkmalen (Leitsatznummer 2.3.9.3).

Sie sind frei von nicht unerheblichen Verarbeitungsfehlern und innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.

Nachbildungen auf Basis von Surimi weisen darüber hinaus die typischen Merkmale des nachgebildeten Lebensmittels (Angebotsform) auf.

#### 2.3.9.3 Sensorische Merkmale

Erzeugnisse aus Surimi weisen folgende Attribute auf:

Tabelle 21:

|                 |  |
|-----------------|--|
| Aussehen/ Farbe | gleichmäßig geformtes Erzeugnis, in der Regel weißer Kern, Oberfläche gemäß Angebotsform gefärbt, gegebenenfalls Faserstruktur |
| Geruch          | frisch, nicht säuerlich, nicht fischig   |
| Geschmack       | mildsalzig, oft süßlich, gegebenenfalls an Krebstier oder Weichtiererzeugnis erinnernd   |
| Textur          | fest, elastisch, nicht schmierig, gegebenenfalls an Krebstier oder Weichtiererzeugnis erinnernd                                |

#### 2.3.9.4 Verarbeitungsfehler

- schwarze Partikel (Bauchhautreste)
- ungleichmäßige Struktur

## **Anlage 1 – Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben (g.g.A.)**

Auszug aus dem Register nach Artikel 11 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1).

<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/> (Stand: 23. Februar 2023)

- Oberlausitzer Biokarpfen
- Glückstädter Matjes
- Aischgründer Karpfen
- Fränkischer Karpfen/Frankenkarpfen/Karpfen aus Franken
- Oberpfälzer Karpfen
- Schwarzwaldforelle
- Peitzer Karpfen

## **Anlage 2 – Eingetragene garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)**

Im Register nach Artikel 22 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ist außerdem für die Niederlande eine garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) unter dem deutschsprachigen Namen „Holländischer Matjes“ eingetragen.

<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/tsg> (Stand: 23. Februar 2023)

## Fußnoten

<sup>1</sup> Artikel 2 Nummer 1 in Verbindung mit Anhang I Begriffsbestimmungen 3.5 „frische Fischereierzeugnisse“ der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2</sup> Siehe Begriffsbestimmung in § 1 Abs. 1 der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel vom 29. Oktober 1991 (BGBl. I S. 2051) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>3</sup> Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Buchstabe D „Vorschriften zum Schutz vor Parasiten“ der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>4</sup> Verordnung über einige zur menschlichen Ernährung bestimmten Zuckerarten (Zuckerartenverordnung) vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2098) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>5</sup> Verordnung über den Verkehr mit Essig und Essigessenz vom 25. April 1972 (BGBl. I S. 732) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>6</sup> Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c in Verbindung mit Anhang I Nummer 6 "Säuerungsmittel" der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>7</sup> Richtlinie für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade, Herausgeber: Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (jetzt Lebensmittelverband Deutschland e.V.), Januar 2019.

<sup>8</sup> Leitsätze für Speisefette und Speiseöle in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>9</sup> Artikel 3 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang III Abschnitt VIII Kapitel V Buchstabe D Parasiten der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>10</sup> Standard for quick frozen fish fillets des Codex Alimentarius International Food Standard, Codex Stan 190-1995 (in der Fassung der Änderung 2014).

<sup>11</sup> Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung in der jeweils gültigen, im Bundesanzeiger bekannt gemachten Fassung.

<sup>12</sup> Artikel 35 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG)

Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates (ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>13</sup> Artikel 17 Absatz 5 in Verbindung mit Anhang VI Teil A Nr. 7 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>14</sup> S. McMill, R. Hardy, J.R. Burt, F. D. Gunstone Hept-cis-4-enal and its contribution to the off-flavor in cold stored cod, Journal of the Science of Food and Agriculture Vol. 25, Issue 12, Dez. 1974, pp. 1477 bis 1489.

<sup>15</sup> Kehlen ist ein unvollständiges Ausnehmen von Heringen. Mit einem Messer wird unterhalb des Kopfes eingeschnitten und ein Teil der Eingeweide entfernt. Die im Fisch verbleibenden Drüsenanteile sind mit ihren Enzymen für die Reifung der gesalzenen Heringe wichtig.

<sup>16</sup> Die Keimdrüsen (Gonaden) der Fische sind paarig angelegt und befinden sich im oberen Teil der Leibeshöhle. Sie wachsen bis zur Laichreife. Zum Ende der Laichreife kommt es durch die vergrößerten männlichen (Milch) beziehungsweise weiblichen (Rogen) Gonaden zu einer äußerlich sichtbaren Verdickung des Bauches.

<sup>17</sup> Lachsersatz im Sinne des Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>18</sup> Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe f „Raucharomen“ der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>19</sup> Standard for sturgeon caviar des Codex Alimentarius International Food Standard, Code Stan 291-2010 (in der Fassung der Änderung 2018).

<sup>20</sup> Die Mitverarbeitung einzelner, kleinerer mitgefangener Heringe ist technisch unvermeidbar.

<sup>21</sup> Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c in Verbindung mit Anhang I Nummer 1 "Süßungsmittel" der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>22</sup> Verordnung (EWG) Nr. 2136/89 des Rates vom 21. Juni 1989 über gemeinsame Vermarktungsnormen für Sardinenkonserven sowie Handelsbezeichnungen für

Sardinenkonserven und sardinenartige Erzeugnisse in Konserven (ABl. L 212 vom 22.7.1989, S. 79) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>23</sup> Verordnung (EWG) Nr. 1536/92 des Rates vom 9. Juni 1992 über gemeinsame Vermarktungsnormen für Thunfisch- und Bonitokonserven (ABl. L 163 vom 17.6.1992, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>24</sup> Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>25</sup> Artikel 4 in Verbindung mit Anhang II der Verordnung (EG) Nr.1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>26</sup> Surimi ist auch die übliche Bezeichnung für die Rohware.

## **Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse**

Neufassung vom 14.04.2022 (BAnz AT 28.07.2022 B1, GMBI 29-30/2022 S. 657-703), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 13.09.2022 (BAnz AT 04.10.2022 B3, GMBI 36/2022, S. 825)

# INHALTSVERZEICHNIS

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b>                                  | <b>4</b>  |
| 1.1      | Begriffsbestimmungen.....   | 4         |
| 1.1.1    | Vom Tier stammendes Ausgangsmaterial .....                                    | 4         |
| 1.1.2    | Weitere Zutaten zur Herstellung von Fleischerzeugnissen .....                 | 7         |
| 1.1.3    | Weitere Begriffsbestimmungen.....   | 8         |
| 1.2      | Herstellung.....  | 9         |
| 1.2.1    | Fleischstandards (Kategorisierung der Fleischstandards).....                  | 9         |
| 1.2.2    | Entbeinung.....   | 10        |
| 1.2.3    | Separatorenfleisch und Knochenputz.....                                       | 10        |
| 1.2.4    | Formfleisch.....  | 11        |
| 1.2.5    | Hüllen für Fleischerzeugnisse.....  | 11        |
| 1.2.6    | Umarbeitung und Wiederverarbeitung von Fleischerzeugnissen .....              | 11        |
| 1.2.7    | Tierkörperenteile, die nicht in Fleischerzeugnissen verarbeitet werden .....  | 12        |
| 1.3      | Beschaffenheitsmerkmale .....   | 12        |
| 1.3.1    | Wertbestimmender Anteil an Skelettmuskulatur.....                             | 12        |
| 1.3.2    | Wurstwaren .....  | 13        |
| 1.4      | Bezeichnung und Aufmachung .....  | 15        |
| 1.4.1    | Tierartangabe.....  | 15        |
| 1.4.2    | Hinweise auf eingelagerte Knochen und Knorpel sowie anhaftende Schwarten..... | 16        |
| 1.4.3    | Hinweise auf Separatorenfleisch .....   | 16        |
| 1.4.4    | Zusatz weiterer Lebensmittel .....  | 17        |
| 1.4.5    | Ersatz von Fleisch .....  | 17        |
| 1.4.6    | Zusatz von Fremdeiweißen und Hydrolysaten.....                                | 17        |
| 1.4.7    | Hervorhebende Hinweise .....  | 17        |
| 1.4.8    | Hinweis auf die Zerkleinerung .....   | 18        |
| 1.4.9    | Hinweis auf einfache Qualitäten.....  | 18        |
| 1.4.10   | Geographische Angaben und Ursprungsbezeichnungen.....                         | 18        |
| 1.4.11   | Hinweise auf eine bestimmte Herstellung.....                                  | 18        |
| 1.4.12   | Phantasiebezeichnungen .....  | 19        |
| 1.4.13   | Quantitative Angaben.....   | 19        |
| <b>2</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Erzeugnisse .....</b>          | <b>20</b> |
| 2.1      | Spezielle Fleischteilstücke und spezielle Fleischgerichte.....                | 20        |
| 2.1.1    | Fleischteilstücke.....  | 20        |
| 2.1.2    | Braten.....   | 21        |



|        |  |           |
|--------|--|-----------|
| 2.1.3  | Produkte in Scheiben .....   | 22        |
| 2.1.4  | Produkte aus gestückeltem Fleisch.....   | 25        |
| 2.1.5  | Produkte aus gewolftem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch .....  | 28        |
| 2.2    | Rohe Pökelfleischerzeugnisse .....   | 31        |
| 2.2.1  | Rohe Pökelfleischerzeugnisse oder Rohpökelerde, .....  | 31        |
| 2.2.2  | Rohschinken .....  | 31        |
| 2.2.3  | Sonstige Rohpökelerde .....  | 33        |
| 2.3    | Gegarte Pökelfleischerzeugnisse .....  | 33        |
| 2.3.1  | „Gekochtes Pökelfleisch“ .....   | 33        |
| 2.3.2  | Die Bezeichnung <i>Schinken</i> –.....   | 34        |
| 2.3.3  | Kochpökelerzeugnisse aus dem Kotelettstrang.....   | 35        |
| 2.3.4  | <i>Gepökelte Schälrippchen</i> .....   | 36        |
| 2.3.5  | <i>Gekochter Bauchspeck (Gekochter Frühstücksspeck, Kasseler Bauch, Gegerter Pökeltauch, Gekochtes Pökeltaucherl usw.)</i> ..... | 36        |
| 2.3.6  | <i>Eisbein, gepökelt (Schweinschaxe, gepökelt, Gekochte Pökeltaucher, Surhaxe, Gekochte Räucherhaxe)</i> .....                   | 36        |
| 2.3.7  | <i>Gekochtes Hamburger Rauchfleisch</i> .....  | 36        |
| 2.3.8  | <i>Pökeltaucher (Gepökelte Rindsbrust)</i> .....   | 36        |
| 2.3.9  | <i>Pökeltaucher (Gepökelte Rinderzunge, Gekochte Pökeltaucher, Pariser Zunge)</i> .....  | 37        |
| 2.3.10 | Gegarte Pökelfleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch .....  | 37        |
| 2.4    | Wurstwaren .....   | 37        |
| 2.4.1  | Rohwürste .....  | 37        |
| 2.4.2  | Brühwürste.....  | 44        |
| 2.4.3  | Kochwürste .....   | 57        |
|        | <b>Anlage</b> .....  | <b>81</b> |
|        | <b>Fußnoten</b> .....  | <b>82</b> |

# **1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

Die Leitsätze umfassen alle zum Verzehr durch den Menschen bestimmten Teile von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren und die daraus gewonnenen Erzeugnisse.

„Fleischerzeugnisse“ im Sinne dieser Leitsätze sind Erzeugnisse, die ausschließlich oder überwiegend (> 50 %) aus den oben genannten Teilen bestehen.

## **1.1 Begriffsbestimmungen**

### **1.1.1 Vom Tier stammendes Ausgangsmaterial**

Vom Tier stammendes Ausgangsmaterial sind alle Teile von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren, die zum Verzehr durch den Menschen bestimmt sind<sup>1</sup>.

#### **1.1.1.1 Fleisch (Skelettmuskulatur)**

Bei Erzeugnissen im Sinne dieser Leitsätze wird unter „Fleisch“ nur Skelettmuskulatur mit anhaftendem oder eingelagertem Fett- und Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2 und 1.1.1.3) sowie eingelagerten Lymphknoten, Nerven, Gefäßen und Schweinespeicheldrüsen verstanden.

#### **1.1.1.2 Fettgewebe/Fett**

„Fettgewebe“ ist überwiegend Fett enthaltendes Gewebe, das vom Fleisch abgetrennt worden ist oder aus dem Bereich der Körperhöhlen, jedoch nicht vom Darm oder Gekröse stammt.

##### **1.1.1.2.1 „Flomen“**

ist das beim Schwein zwischen Bauchfell und innerer Bauchmuskulatur liegende Fettgewebe.

##### **1.1.1.2.2 „Speck“**

ist das unter der Haut des Schweines liegende Fettgewebe ohne Schwarte, auch mit Resten von Skelettmuskulatur. „Backenspeck“ schließt eingelagerte Speicheldrüsen, „Bauchspeck“ die Brust- und Bauchmuskulatur sowie nicht laktierende Milchdrüsen ein. An „Speck“ der frisch oder behandelt im Stück an den Verbraucher abgegeben wird, haftet zumeist Schwarte.

##### **1.1.1.2.3 „Rinderfleischfett“**

ist Fettgewebe des Rindes, mit Ausnahme der Fettgewebeansammlungen in den Körperhöhlen.

##### **1.1.1.2.4 „Fett“**

ist der von Wasser und Eiweiß befreite, durch Erhitzen, Abpressen oder Zentrifugieren gewonnene Anteil des Fettgewebes von Schwein („Schweinefett“, „Schweineschmalz“) oder Rind („Rinderfett“, „Talg“). Schweinefett ist bei Kochstreichwurst dem Fettgewebe gleichgestellt.

„Kesselfett“ ist das beim Kochen von fettgewebehaltigen Tierkörperanteilen austretende, gesondert erfasste Fett. Kesselfett von schlachtfrischen Teilen des Schweines ist bei Kochstreichwurst dem Fettgewebe gleichgestellt.

„Knochenfett“ ist das in fleischverarbeitenden Betrieben von Tieren aus eigenen Schlachtungen durch Behandlung von frischen und unverdorbenen Knochen im Vakuum bei Temperaturen unter 100 °C und nachfolgendes Abklären gewonnene Fett. Es ist bei Kochstreichwurst dem Fettgewebe gleichgestellt.

#### 1.1.1.3 Bindegewebe

„Bindegewebe“ ist Gewebe, dessen Eiweißanteil überwiegend aus Bindegewebe-eiweiß (Kollagen, Elastin) besteht; es umschließt straffes und lockeres Bindegewebe, ausgenommen Fettgewebe.

##### 1.1.1.3.1 „Sehnen“

sind straffe Bindegewebe (Sehnen einschließlich Sehnenscheiden, Sehnenplatten, Bindegewebehäute und Bänder mit Ausnahme des Nackenbandes des Rindes). Ansammlungen von lockerem sowie elastischem Bindegewebe, die beim Ausschneiden von Fleisch anfallen, sind den Sehnen gleichgestellt.

##### 1.1.1.3.2 „Grieben“

sind die beim „Auslassen“ (Erhitzen) von Fettgewebe zurückbleibenden Bindegewebeanteile.

#### 1.1.1.4 Schwarten

„Schwarten“ sind Teile der gebrühten und enthaarten Haut des Schweines. Gebrühte und enthaarte Kopfhaut vom Kalb und Maul des Rindes (Flotzmaul, Ochsenmaul) sind der Schwarte gleichgestellt.

„Schwartzug“ ist bindegewebereicher Speck unter der Schwarte.

„Schweinemasken“ sind Kopfschwarten des Schweines mit anhaftendem Fett-, Binde- und Muskelgewebe.

#### 1.1.1.5 Speisegelatine

„Speisegelatine“<sup>2</sup> ist bei der Herstellung von

- Sülzen und Sülzwurst,
- Fleischerzeugnissen in oder mit Gelee oder Aspik, Corned Beef mit Gelee,
- in luftdicht verschlossenen Packungen oder Behältnissen erhitzten Fleischerzeugnissen (wie Kochschinken und Zunge), nachpasteurisierten Fleischerzeugnissen (wie in Packungen nachpasteurisierten Bratwürsten zum Gelieren des austretenden Fleischsaftes) und
- Überzügen, Glasuren und Garnituren bei Fleischerzeugnissen

verkehrsüblich.

Die bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendete Speisegelatine entspricht hinsichtlich ihrer tierartlichen Herkunft der verkehrsüblichen tierartlichen Zusammensetzung des damit hergestellten Erzeugnisses.

#### 1.1.1.6 Innereien

„Innereien“ für die Herstellung von Fleischerzeugnissen sind Leber, Herz, Zunge.

Als Einlagen verwendete Zungen sind stets vor dem Kehldeckel abgesetzt und – abgesehen von technisch nicht vermeidbaren Resten – von der Schleimhaut, Speicheldrüsen und Zungenbein sowie Kehlgangmuskulatur befreit.

Darüber hinaus werden auch Lunge, Schweinemilz, Nieren, von Schleimhaut befreite Mägen und Vormägen sowie Geflügelmuskelmägen<sup>3</sup> verwendet. Ihre Verwendung ergibt sich aus der Kennzeichnung des Lebensmittels. Dies gilt auch für die Fälle, in denen die Verwendung dieser

Innereien als Möglichkeit in den besonderen Merkmalen aufgeführt wird, z. B. *Mengwurst mit Niere, Geflügelleberwurst mit Muskelmagen*.

Innereien werden nicht zu Fleischerzeugnissen verarbeitet, die zum Rohverzehr bestimmt sind.

#### 1.1.1.7 Blut

„Blut“ ist die beim Schlachten aus den Blutgefäßen gewonnene, zellige Bestandteile enthaltende Flüssigkeit, sowohl nach Zusatz von gerinnungshemmenden Stoffen als auch nach Entfernung des Fibrins.

„Blutplasma“ ist die Flüssigkeit, die nach Zusatz von gerinnungshemmenden Stoffen und Entfernen der zelligen Bestandteile aus dem Blut gewonnen wird. Als Blutplasma gilt auch getrocknetes Blutplasma, das in der Regel im Verhältnis 1:10 in Trinkwasser aufgelöst verarbeitet wird.

„Blutserum“ ist die Flüssigkeit, die nach dem Entfernen des Fibrins und der zelligen Bestandteile aus dem nicht mit gerinnungshemmenden Stoffen versetzten Blut gewonnen wird.

Die abgesonderten zelligen Elemente werden als „Dickblut“ bezeichnet.

#### 1.1.1.8 Därme

Als Hüllen für Fleischerzeugnisse, sofern sie nicht aufgrund der fleischhygienerechtlichen Vorschriften untauglich sind<sup>4</sup>, werden neben künstlichen Hüllen und unbeschränkt verarbeitungsfähigen Tierkörperteilen folgende, im Übrigen nicht verarbeitungsfähige Tierkörperteile (Leitsatznummer 1.2.7), verwendet:

vom Rind:

- Speiseröhre (ohne Schleimhaut, ohne Muskelschicht, gewendet);
- Pansenwand (ohne Schleimhaut, gewendet) für Saure Rolle usw.;
- Dünndarm (ohne Schleimhaut, gewendet) als Kranzdarm;
- Blinddarm und der Übergang zum Grimmdarm (ohne Schleimhaut, gewendet) als Butte;
- Serosa des Blinddarms als Goldschlägerhäutchen;
- Grimmdarm (ohne Schleimhaut, gewendet) als Mitteldarm;
- Mastdarm (ohne Schleimhaut, gewendet);
- Harnblase (mit Schleimhaut, gewendet);
- Rinderhautspalt (Rinderspalthäute) für die Herstellung von Hautfaserhüllen;

vom Kalb/vom Jungrind:

- Blinddarm (ohne Schleimhaut, gewendet) als Kalbsbutte;
- Dünndarm (ohne Schleimhaut, gewendet);

von älteren Kälbern/vom Jungrind:

- Harnblase (mit Schleimhaut, gewendet);

vom Schwein:

- Magen (mit Schleimhaut, gewendet); Netzfettgewebe;
- Dünndarm

- a) ohne Schleimhaut, ohne Muskelschicht, ohne Serosa, nicht gewendet als Schweinedarm oder Schweinesaitling;
  - b) ohne Schleimhaut, gewendet als Schweinedarm;
  - c) gewendet (mit Schleimhaut) für Leberwürstchen;
  - d) ohne Schleimhaut, ohne Submucosa und ohne Muskelschicht (nur Serosa) als Bündel für bestimmte Bratwürste;
- Blinddarm (mit Schleimhaut, gewendet) als Säckchen oder Schweinekappe;
  - Grimmdarm (mit Schleimhaut, gewendet) als Krausdarm, Übergang zum Mastdarm als sogenannte Nachende;
  - Mastdarm (mit Schleimhaut, gewendet) als Fettende oder Schlacke;
  - Harnblase (mit Schleimhaut, gewendet);

vom Schaf:

- Dünndarm (ohne Schleimhaut, ohne Muskelschicht, ohne Serosa, nicht gewendet) als Schafsaitling;
- Blinddarm (ohne Schleimhaut, gewendet) als Hammelkappe;
- Harnblase (mit Schleimhaut, gewendet);

vom Pferd:

- Dünndarm (ohne Schleimhaut, gewendet) als Pferdedarm.

### **1.1.2 Weitere Zutaten zur Herstellung von Fleischerzeugnissen**

#### **1.1.2.1 Weitere Lebensmittel**

Die Verwendung von Zusätzen bei Fleischerzeugnissen muss geschmacklich und/oder technologisch begründet sein; sie richtet sich, soweit in Rechtsvorschriften keine besonderen Regelungen enthalten sind, nach der allgemeinen Verkehrsauffassung<sup>5</sup>. So beschränkt sich z. B. die Verwendung von Zuckern (Mono-, Di und Oligosaccharide), auch wenn diese geschmacksneutral sind - soweit in den Leitsätzen nicht ausdrücklich etwas anderes vermerkt ist - auf insgesamt 1 %.

Als Zusätze kommen andere Lebensmittel wie Milch und Milcherzeugnisse, Eier und Eiprodukte, Pilze, Getreidekörner, Getreideerzeugnisse, Ölsaaten, Stärke, Gemüse, Obst, Kartoffeln und pflanzliches Eiweiß in Betracht.

#### **1.1.2.2 Lebensmittelzusatzstoffe**

Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen, die als „umgerötet“ beschrieben werden, werden Pökelfarbstoffe (Nitrite und Nitrate) unter den im Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe genannten Bedingungen verwendet.

#### **1.1.2.3 Eiweißhydrolysate**

Durch Hydrolyse von Proteinen (Eiweißen) wird das Eiweiß in seine Bestandteile aufgespalten die unter der Bezeichnung Eiweißhydrolysate zusammengefasst werden. Abhängig von der Methode und dem Grad der Hydrolyse bestehen Eiweißhydrolysate aus Mischungen von

Peptiden unterschiedlicher Kettenlänge und Aminosäuren bzw. Mischungen einzelner Aminosäuren. Eiweißhydrolysate haben je nach Zusammensetzung unterschiedliche Eigenschaften und daher unterschiedliche Verwendungsmöglichkeiten, z. B. zur Aromatisierung oder zu technologischen Zwecken.

### **1.1.3 Weitere Begriffsbestimmungen**

#### **1.1.3.1 Gesamteiweiß**

Als „Gesamteiweiß“ gilt die Summe der Stickstoffverbindungen. Sie ergibt sich aus dem Vergleich des Gehaltes an Rohprotein (Stickstoffgehalt x 6,25) mit dem Gehalt an organischem Nichtfett (= Differenz zwischen 100 und der Summe aus den Prozenten an Wasser, Fett und Asche). Sofern sich die Gehalte an Rohprotein und organischem Nichtfett decken, ist dieser Wert für den Gehalt an Gesamteiweiß repräsentativ. Wenn sich die Werte nicht decken, gilt der niedrigere Wert als Gesamteiweiß. Gleiches gilt auch dann, wenn der Wert von organischem Nichtfett abzüglich etwa vorhandener Kohlenhydrate und anderer nicht stickstoffhaltiger organischer Substanzen niedriger liegt als der Rohproteingehalt.

#### **1.1.3.2 Fleischiweiß**

Als „Fleischiweiß“ gelten Stickstoffverbindungen die aus vom Tier stammendes Ausgangsmaterial (Leitsatznummer 1.1.1) stammen einschließlich der in der Muskulatur enthaltenen originären Nichteisweißstickstoffverbindungen<sup>6</sup>.

Nicht dazu zählen

- fremde Nichteisweißstickstoffverbindungen (Leitsatznummer 1.1.3.7),
- aus Terteilen gewonnene Trockenprodukte wie Fleischpulver, Fleischiweiß-Isolate, Schwartenpulver, Trockenblutplasma und Speisegelatine, ausgenommen gefriergetrocknetes Fleisch, das unter Erhaltung der Faserstruktur den Zerkleinerungsgrad von Hackfleisch nicht überschreitet.

Der Gehalt an Fleischiweiß errechnet sich aus der Differenz zwischen Gesamteiweiß und der Summe aus Fremdeiweiß und fremden Nichteisweißstickstoffverbindungen.

#### **1.1.3.3 Bindegewebeisweißfreies Fleischiweiß**

Als „bindegewebeisweißfreies Fleischiweiß“ (BEFFE) gilt die Differenz zwischen Gesamteiweiß und der Summe aus Fremdeiweiß, fremden Nichteisweißstickstoffverbindungen und Bindegewebeisweiß. Eine Differenzierung der Stickstoffverbindungen erübrigt sich, wenn ein gefordertes Minimum an bindegewebeisweißfreiem Fleischiweiß schon vom undifferenzierten Anteil nicht erreicht wird. BEFFE gilt als Maß für den Anteil an schierem Muskelfleisch, schließt aber auch bei Kochwürsten und bestimmten Brühwürsten das aus Blut, Leber und anderen Innereien stammende bindegewebeisweißfreie Eiweiß ein.

Zurechnen des Fleischiweißanteiles aus den unter die gemeinschaftliche Definition von „Separatorenfleisch“<sup>7</sup> fallenden Erzeugnissen, von Muskeln des Kopfes (außer den Kaumuskeln), Muskeln des Karpal- und Tarsalgelenkes und des Schwanzes zu BEFFE schließt sich aus.

Der BEFFE-Gehalt von sehnen- und fettgewebsarmen Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1) und fettgewebs- und sehnenarmen Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1) beträgt ca. 20%.

#### 1.1.3.4 Muskel-Trockensubstanz

„Muskel-Trockensubstanz“ ist die durch Kochen in Phosphatpuffer-Lösung nicht extrahierbare, getrocknete, weitestgehend kollagenfreie Substanz.

#### 1.1.3.5 Bindegewebeseiweiß

„Bindegewebeseiweiß“ sind die aus Bindegewebe stammenden Eiweißstoffe (chemisch: Hydroxiprolin x 8; histologisch: kollagenes und elastisches Bindegewebe).

#### 1.1.3.6 Fremdeiweiß

„Fremdeiweiß“ ist Eiweiß, das nicht von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren (Leitsatznummer 1.1.1) stammt (z. B. Eiklar, Milcheiweiß, Fischeiweiß, Sojaeiweiß, Weizeneiweiß). Aus Tierteilen gewonnene Trockenprodukte wie Fleischpulver, Schwartenpulver, Trockenblutplasma, Fleischeiweiß-Isolate und Speisegelatine sind dem Fremdeiweiß gleichgestellt.

#### 1.1.3.7 Fremde Nichteiweißstickstoffverbindungen

„Fremde Nichteiweißstickstoffverbindungen“<sup>8,9</sup> sind zugesetzte Nichteiweißstickstoffverbindungen, z. B. Eiweißhydrolysate (Leitsatznummer 1.1.2.3).

## 1.2 Herstellung

### 1.2.1 Fleischstandards (Kategorisierung der Fleischstandards)

#### 1.2.1.1 Rindfleisch (einschließlich Kalb- und Jungrindfleisch)

Bei Rindfleisch<sup>10</sup> (einschließlich Kalb- und Jungrindfleisch) werden unterschieden:

##### 1.2.1.1.1 „Sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch“:

Skelettmuskulatur des Rindes, die von Natur aus nur sehr wenig Bindegewebe und Fettgewebe enthält (z. B. Oberschale) oder deren Gehalt an diesen Geweben durch Ausschneiden („Entsehnen“) entsprechend verringert worden ist (z. B. entsehntes Bugstück).

##### 1.2.1.1.2 „Grob entsehntes Rindfleisch“:

Rindfleisch mit Bindegewebe- und Fettgewebegehalten, wie sie bei Verarbeitung von nicht übermäßig muskelarmen Rinderhälften ohne Filet, Lende und Oberschale nach Entfernung der groben Sehnen und größeren Fettgewebeansammlungen zu erwarten sind. Fleisch mit höheren Bindegewebe- und Fettgewebegehalten wird entsprechend ausgeschnitten.

##### 1.2.1.1.3 „Sehnenreiches Rindfleisch“:

Rindfleisch mit einem Bindegewebegehalt, der höher ist als bei „grob entsehntem Rindfleisch“, jedoch niedriger als bei ausschließlicher Verwendung von Beinfleisch, Fleisch, das von grob ausgelösten Knochen abgetrennt wird („Knochenputz“) und die Kaumuskeln.

Rindfleisch der Schnittstelle zwischen Kopf und Hals wird als sehnenreich gewertet und nur für Brüh- und Kochwürste verwendet. Manuell von grob ausgelösten Knochen abgetrenntes Fleisch wird als sehnenreich gewertet. An Kopf- und Röhren- und Wirbelsäulenknochen haftendes Fleisch wird nur manuell abgetrennt.

#### 1.2.1.2 Schweinefleisch

Bei Schweinefleisch<sup>11</sup> werden unterschieden:

1.2.1.2.1 „Fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch“:

Skelettmuskulatur des Schweines, die von Natur aus nur wenig Fettgewebe und Sehnen enthält oder deren Gehalt an Fettgewebe und Sehnen durch Ausschneiden entsprechend verringert worden ist.

1.2.1.2.2 „Grob entfettetes Schweinefleisch“:

Schweinefleisch mit einem Fettgewebeanteil, wie er bei nicht übermäßig fetten Schweinehälften nach grober Entfernung von Backen-, Kamm-, Rücken- und Bauchspeck sowie Flomen zu erwarten ist.

1.2.1.2.3 „Fettgewebereiches Schweinefleisch“:

Schweinefleisch mit einem Fettgewebeanteil, wie er bei nicht übermäßig fettem Bauchspeck zu erwarten ist.

Manuell von grob ausgelösten Knochen abgetrenntes Fleisch wird als fettgewebereich gewertet. An Kopf- und Röhrenknochen haftendes Fleisch wird nur manuell abgetrennt.

1.2.1.3 Geflügelfleisch

Bei Geflügelfleisch<sup>12</sup> werden unterschieden:

1.2.1.3.1 Sehnen- und fettgewebsarmes Geflügelfleisch:

Skelettmuskulatur (Geflügelfleisch ohne Haut) von Geflügel, die von Natur aus nur wenig Bindegewebe oder Fettgewebe enthält (z. B. Brustfilet) oder deren Gehalt an diesen Geweben entsprechend verringert worden ist.

1.2.1.3.2 Grob entsehntes Geflügelfleisch:

Geflügelfleisch mit Bindegewebegehalten, wie sie bei der Verarbeitung von ganzem Geflügel ohne Brust nach Entfernung von groben Sehnen und der Flügel zu erwarten sind.

1.2.1.3.3 Sehnenreiches Geflügelfleisch:

Geflügelfleisch mit anhaftender Haut, dessen Bindegewebeanteile höher liegen als bei „grob entsehntem Fleisch“.

Manuell von grob ausgelösten Knochen abgetrenntes Geflügelfleisch wird als sehnenreich gewertet und nur für Brüh- und Kochwürste verwendet.

## 1.2.2 Entbeinung

Das Herauslösen des Knochens bzw. das Ablösen des Fleisches vom Knochen findet manuell, maschinell oder als Kombination beider Verfahren statt.

## 1.2.3 Separatorenfleisch und Knochenputz

1.2.3.1 Separatorenfleisch

„Separatorenfleisch“ wird durch Ablösung des an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen bzw. an den Geflügelschlachtkörpern haftenden Fleisches auf maschinelle Weise so gewonnen, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird<sup>7</sup>.



#### 1.2.3.2 Knochenputz (manuell gewonnenes Restfleisch)

„Knochenputz“ (manuell gewonnenes Restfleisch) wird durch Ablösung des an grob ausgelösten Knochen haftenden Fleisches auf manuelle Weise gewonnen.

#### 1.2.4 Formfleisch

Formfleischerzeugnisse werden aus Fleischstücken hergestellt, die zu einer größeren Einheit zusammengefügt werden. Die neue Form und der Zusammenhalt der Stückware werden durch unterschiedliche technologische Verfahren erreicht (z. B. mechanische Vorbehandlung zur Freisetzung von Muskeleiweiß an den Oberflächen unter gleichzeitiger Auflockerung der Struktur, Hitzebehandlung, Gefrierbehandlung und/oder Verwendung von Stoffen wie Enzyme, Salze oder andere Bindungssysteme). Der Gewebeverband der verwendeten Fleischstücke bleibt im Wesentlichen erhalten. Formfleischerzeugnisse weisen unbeschadet des bei der Herstellung eventuell erforderlichen Salzgehaltes die gleiche Zusammensetzung auf wie Erzeugnisse aus gewachsenem Fleisch, denen sie nachgebildet sind.

Beim Zusammenfügen der Fleischstücke wird kein gewolfte, gekutterte oder in ähnlicher Weise zerkleinertes Fleisch verwendet. Der gegebenenfalls bei der Herstellung auftretende Muskelabrieb (aus freigesetztem Muskeleiweiß entstehende brätähnliche Substanz<sup>13</sup> übersteigt, soweit in den Leitsätzen nichts anderes angegeben wird, nicht den Wert von 5 Vol.-% (bei Geflügelfleischerzeugnissen von 10 Vol.-%) im verzehrfertigen, zusammengefügt Fleischanteil.

Zur Vermeidung des Anscheins, dass es sich dabei um ein Erzeugnis aus gewachsenem Fleisch handelt, wird die Bezeichnung des Lebensmittels durch die Angabe „aus Fleischstücken zusammengefügt“ ergänzt, (z. B. *Schinken, aus Fleischstücken zusammengefügt, Roulade, aus Fleischstücken zusammengefügt, Gulasch, aus Fleischstücken zusammengefügt*<sup>14</sup>).

Bei Erzeugnissen aus Muskeln und Muskelgruppen, die zu größeren Einheiten zusammengefügt sind, handelt es sich nicht um Erzeugnisse im Sinne von Anhang VI Teil A Nr.7 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, sofern sie auch isoliert unter der entsprechenden Bezeichnung des Lebensmittels verkehrsfähig wären.

#### 1.2.5 Hüllen für Fleischerzeugnisse

Als Hüllen für Fleischerzeugnisse, werden neben künstlichen Hüllen auch unbeschränkt verarbeitungsfähige Tierkörperenteile (Leitsatznummer 1.1.1.8) verwendet.

#### 1.2.6 Umarbeitung und Wiederverarbeitung von Fleischerzeugnissen

Fleischerzeugnisse werden nur dann zu anderen Fleischerzeugnissen oder Erzeugnissen mit einem Zusatz von Fleisch oder Fleischerzeugnissen umgearbeitet, wenn sie

- nicht wertgemindert und
- im Enderzeugnis keine Minderung des Nähr- oder Genusswertes bedingen und
- von Hüllen befreit worden sind.

Geräucherte Würstchen in Schaf-Saitlingen, Schweine-Saitlingen oder Hautfasersaitlingen werden mit Hüllen nur zu solchen Erzeugnissen verarbeitet, die dem Verbraucher als geringwertig bekannt zu sein pflegen, und nur in Mengen bis zu 2 %.

Grundsätzlich werden Fleischerzeugnisse nicht zu Fleischerzeugnissen mit hervorhebenden Hinweisen umgearbeitet. Abweichend davon können in Brühwürsten (Leitsatznummer 2.4.2.2

bis 2.4.2.4), die mit hervorhebenden Hinweisen (Leitsatznummer 1.4.7) in Verkehr gebracht werden, bis 3 % Brühwürste der gleichen Sorte verarbeitet werden, wenn diese

- beim maschinellen Aufschneiden in der Herstellungsstätte anfallen,
- in der Herstellungsstätte ohne Zeitverzug weiterverarbeitet werden,
- mindestens den Qualitätsanforderungen an das Endprodukt genügen und
- keinen Einfluss auf die besonderen sensorischen Eigenschaften des Endproduktes ausüben.

### **1.2.7 Tierkörper Teile, die nicht in Fleischerzeugnissen verarbeitet werden**

Über die rechtlichen Verbote<sup>15</sup> hinaus werden folgende Tierkörper Teile nicht in Fleischerzeugnissen verarbeitet:

- Häute von Wiederkäuern, ausgenommen die unter Leitsatznummer 1.1.1.4 genannten Teile;
- Nackenband und große Gefäßstämme von Rindern;
- Knochen und Knorpel, sofern sie nicht üblicherweise Bestandteil des Erzeugnisses sind (z. B. Knochenschinken sowie technologisch nicht vermeidbare Knorpelreste beim Schweinebauch);
- Därme;
- Harnblase einschließlich Harnröhre;
- Gekröse, einschließlich Netzfettgewebe;
- Hirn;
- Rindermilz;
- Rückenmark;
- Fibrin, das vom Blut getrennt worden ist;
- Dickblut, das bei der Blutplasma-Herstellung anfällt;
- Kesselfett und Knochenfett, das nicht nach Leitsatznummer 1.1.1.2.4 dem Fettgewebe gleichgestellt ist;
- Schleimhaut;
- Hoden
- Geflügelkamm, -ohren, -kehlappen und -fleischwarzen.

## **1.3 Beschaffenheitsmerkmale**

### **1.3.1 Wertbestimmender Anteil an Skelettmuskulatur**

Für die Herstellung der verschiedenen Fleischerzeugnisse wird im allgemeinen Fleisch mit unterschiedlichen Bindegewebe- und Fettgewebeanteilen verwendet. Bei Erzeugnissen, die im Einzelfall aus binde- oder fettgewebeärmerem Fleisch hergestellt werden, als dies in den Besonderen Beurteilungsmerkmalen beschrieben ist, kann mit sehnenreichem (Leitsatznummer 1.2.1.1.3) oder fettgewebereichem (Leitsatznummer 1.2.1.2.3) Fleisch, Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3) oder Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2) ausgeglichen werden. Die fertig hergestellten Erzeugnisse entsprechen jedoch den in den Besonderen Beurteilungsmerkmalen festgelegten Kriterien für einen ausreichend hohen

Fleischanteil; sie weisen außerdem keinen über das herkömmliche Maß hinausgehenden Fett- und Wassergehalt auf.

Wertbestimmend ist bei Fleischerzeugnissen in erster Linie der absolute Anteil an bindegewebseiwweißfreiem Fleisch und dessen relativer Anteil am Gesamtfleisch. Als ausreichend sind diese Anteile anzusehen, wenn die nachfolgend bei den einzelnen Erzeugnissen angeführten Analysenwerte für das bindegewebseiwweißfreie Fleischeiwweiß im Gesamterzeugnis und im Fleischeiwweiß in jeder einzelnen Probe nicht unterschritten sind. Diese Werte sind Mindestwerte. Sie gelten auch für kältebehandelte Erzeugnisse. Streuungen, die sich auch bei gleichbleibender Rezeptur aus den Herstellungsbedingungen oder aus der Untersuchungsmethode ergeben können, sind berücksichtigt, weitere Toleranzen also nicht erforderlich.

Der Hersteller kann die Mindestwerte dann in jedem Fall einhalten, wenn er bei der Herstellung dem redlichen Gewerbebrauch entsprechend hinreichende Sicherheitsspannen berücksichtigt.

Durch die Feststellung der Mindestgehalte für bindegewebseiwweißfreies Fleischeiwweiß ist zwar die Summe der Fett- und Wassergehalte bereits limitiert. Jedoch gehen auch bei ausreichendem Anteil an bindegewebseiwweißfreiem Fleischeiwweiß sowohl das Fett/Fleischeiwweiß- als auch das Wasser/Fleischeiwweiß-Verhältnis nicht über das herkömmliche Maß hinaus.

### **1.3.2 Wurstwaren**

„Wurstwaren“ (Würste und wurstartige Erzeugnisse) sind bestimmte, unter Verwendung von geschmackgebenden und/oder technologisch begründeten Zutaten zubereitete schnittfeste oder streichfähige Gemenge aus zerkleinertem Fleisch (Leitsatznummer 1.1.1.1), Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2) sowie sortenbezogen teilweise auch Innereien (Leitsatznummer 1.1.1.6).

Wurstwaren gelangen geräuchert oder ungeräuchert in Hüllen oder Behältnissen oder auch ohne Hüllen in den Verkehr. Fleischerzeugnisse, die als „Pasteten“, „Rouladen“ oder „Galantinen“ bezeichnet sind, sind nur dann Wurstwaren im Sinne dieser Leitsätze, wenn sie die Merkmale von Brühwürsten (Leitsatznummer 1.3.2.2) oder Kochwürsten (Leitsatznummer 1.3.2.3) aufweisen.

Küchenfertig vorbereitete oder tafelfertig zubereitete Fleischerzeugnisse wie Fleischklopse, Küchenpasteten gelten nicht als Wurstwaren.

#### **1.3.2.1 Rohwürste**

„Rohwürste“ sind in der Regel umgerötete, ungekühlt (über + 10° C) lagerfähige, in der Regel roh zum Verzehr gelangende Wurstwaren, die streichfähig oder nach einer mit Austrocknung verbundenen Reifung schnittfest geworden sind. Zucker werden in einer Menge von nicht mehr als 2 % zugesetzt.

#### **1.3.2.2 Brühwürste**

„Brühwürste“ sind durch Brühen, Backen, Braten oder auf andere Weise hitzebehandelte Wurstwaren, bei denen zerkleinertes rohes Fleisch mit Kochsalz und gegebenenfalls anderen technologisch notwendigen Salzen meist unter Zusatz von Trinkwasser (oder Eis) ganz oder teilweise aufgeschlossen wurde und deren Muskeleiwweiß bei der Hitzebehandlung mehr oder weniger zusammenhängend koaguliert ist, sodass die Erzeugnisse bei etwaigem erneuten Erhitzen schnittfest bleiben. Die Menge des verwendeten Trinkwassers ist bei den einzelnen

Wurstsorten verschieden. Bezogen auf Fleisch und Fett wird anstelle von Trinkwasser teilweise bis zu 10 % Blutplasma oder Blutserum zugesetzt; der Ersatz von Trinkwasser durch 5 % Milch ist auf zum Braten bestimmte ungeräucherte Würste, deren Brät fein zerkleinert ist, beschränkt.

„Brät“ ist

- das unter Zusatz von Trinkwasser und Salzen zerkleinerte rohe Fleisch,
- die für die Brühwurstherstellung zum Abfüllen fertig gestellte Rohmasse.

Würste, die roh in den Verkehr kommen, aber dazu bestimmt sind, vor dem Verzehr durch Brühen, Backen, Braten oder auf andere Weise hitzebehandelt zu werden und dabei schnittfest werden (z. B. rohe Bratwürste und rohe Schweinswürstchen zum Selbstbraten, rohe Weißwürste zum Selbstbrühen und roher Leberkäse zum Selbstbacken) sind Brühwursthalbfabrikate.

#### 1.3.2.3 Kochwürste

„Kochwürste“ sind hitzebehandelte Wurstwaren, die vorwiegend aus gekochtem Ausgangsmaterial hergestellt werden. Nur beim Überwiegen von Blut, Leber und Fettgewebe kann der Anteil an rohem Ausgangsmaterial vorherrschen. Kochwürste sind in der Regel nur im erkaltetem Zustand schnittfähig.

„Kochstreichwürste“ sind Kochwürste, deren Konsistenz im erkalteten Zustand von erstarrtem Fett oder zusammenhängend koagulierte Lebereiweiß bestimmt ist.

In Leberwürsten und Leberpasteten beträgt der Leberanteil je nach Ausgangsmaterial und Herstellungsverfahren zwischen 10 % und 30 %. In einzelnen Fällen kann der Leberanteil auch höher, bei bestimmten, in den Leitsätzen aufgeführten Sorten, auch darunter liegen.

„Blutwürste“ sind Kochwürste, deren Schnittfähigkeit im erkalteten Zustand durch mit Blut versetzte, erstarrte Gallertmasse („Schwartenbrei“) oder auf zusammenhängende Koagulation von Bluteiweiß beruht.

„Sülzwürste“ sind Kochwürste, deren Schnittfähigkeit im erkalteten Zustand durch erstarrte Gallertmasse (Aspik oder „Schwartenbrei“) zustande kommt.

#### 1.3.2.4 Bratwürste

Die Verkehrsauffassung, die sich mit dem Begriff „Bratwurst“ verbindet, ist regional unterschiedlich. Erzeugnisse, die unter dieser Bezeichnung in den Verkehr gebracht werden, sind demgemäß entweder

- a) Fleischzubereitungen im Sinne von Anhang I Nr. 1.15 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004: durch nachfolgende Erhitzung gewinnen diese Halbfabrikate den Charakter der unter Buchstabe c genannten Erzeugnisse, oder
- b) Rohwürste (Leitsatznummer 1.3.2.1) soweit sie in unerhitztem Zustand und gereift in den Verkehr kommen, oder
- c) Brühwürste (Leitsatznummer 1.3.2.2), soweit ihr Muskeleiweiß durch Hitzeeinwirkung zusammenhängend koaguliert ist, so dass die Erzeugnisse bei etwaigem erneuten Erhitzen schnittfest bleiben, oder
- d) Kochwürste (Leitsatznummer 1.3.2.3).

Als „Bratwursthack“, „Bratwurstbrät“ o. Ä. bezeichnete Gemenge sind Rohprodukte im Sinne von Buchstabe a) und unterliegen den im Anhang III Abschnitt V der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sowie in der Anlage 5 Kapitel II der Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung angegebenen Verkehrsbeschränkungen.

## **1.4 Bezeichnung und Aufmachung**

### **1.4.1 Tierartangabe**

#### **1.4.1.1 Fleischerzeugnisse und Erzeugnisse mit einem Zusatz von Fleisch**

oder Fleischerzeugnissen, in deren Bezeichnung des Lebensmittels nicht auf eine besondere Tierart hingewiesen wird, werden aus Teilen von Rindern und/oder Schweinen hergestellt. Rindfleisch und Schweinefleisch sind gegeneinander austauschbar, soweit sich aus den Leitsätzen nichts Gegenteiliges ergibt. Eine örtlich abweichende Verkehrsauffassung bleibt zu beachten.

Werden Rind- und Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.1.1.1) in einem Fleischerzeugnis verarbeitet und wird in der Bezeichnung des Lebensmittels auf Rind hingewiesen, erfolgt zusätzlich ein Hinweis auf Schweinefleisch, z. B. „*Rindersalami mit Schweinefleisch*“. In diesem Fall überwiegt der Rindfleischanteil gegenüber dem Schweinefleischanteil.

Die ausschließliche Verwendung von Teilen anderer Tiere (Leitsatznummer 1.1.1) als vom Rind (einschließlich Kalb und Jungrind) und Schwein wird in der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B. „*Wildschweinsalami*“.

Die teilweise Verwendung von Teilen anderer Tiere (Leitsatznummer 1.1.1) als vom Rind (einschließlich Kalb und Jungrind) und Schwein wird in der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, gegebenenfalls ergänzt um den prozentualen Anteil, z. B. „*Salami mit Lammfleisch*“, „*Salami mit 5 % Lammfleisch*“, „*Wiener Würstchen mit Hähnchenfleisch*“, „*Wiener Würstchen mit 10 % Hähnchenfleisch*“, „*Leberwurst mit Putenfleisch*“, „*Leberwurst mit 20 % Putenfleisch*“, „*Lyoner mit Straußenfleisch*“, „*Lyoner mit 5 % Straußenfleisch*“<sup>16</sup> usw.

Bei Wurstwaren, in deren Bezeichnung des Lebensmittels der Begriff „Kalb-“ vorangestellt ist, besteht der Rindfleischanteil zu mehr als 50 % aus Kalb- und/oder Jungrindfleisch<sup>10</sup>.

Wird die Tierart, eine vergleichbare Angabe oder „Kalb-“ in der Bezeichnung des Lebensmittels in direkter Verbindung mit Leber genannt (z. B. *Gänseleberwurst, Kalbsleberwurst, Wildleberwurst, Geflügelleberwurst*), so stammt der Leberanteil zu mehr als 50 % vom Kalb/Jungrind bzw. zu mehr als 50 % von den genannten Tierarten. Da sich die Auslobung auf den Leberanteil bezieht, findet die Regelung der Leitsatznummer 1.4.1.1 zweiter Absatz keine Anwendung. Sofern sich die Tierart(en) kennzeichnung auf den Fleischanteil bezieht, wird dies in der Bezeichnung des Lebensmittels kenntlich gemacht (z. B. Kalbfleisch-Leberwurst) und gegebenenfalls Leitsatznummer 1.4.1.1 zweiter Absatz angewendet.

#### **1.4.1.2 Die Verwendung von Därmen anderer Tierarten**

als Wursthülle oder von Wursthüllen aus Zutaten anderer Tierarten als durch die Bezeichnung des Lebensmittels ausgedrückt, ist verkehrüblich, sofern nicht für einzelne Erzeugnisse andere Regelungen getroffen sind.

#### **1.4.1.3 Wird ein Fleischerzeugnis mit Zusatzbezeichnungen**

wie „rein“ oder mit vergleichbaren Hinweisen in Zusammenhang mit der Tierart versehen, so werden ausschließlich Teile (Leitsatznummer 1.1.1) der angegebenen Tierart verwendet.

#### 1.4.1.4 Fleischerzeugnisse und Erzeugnisse mit einem Zusatz von Fleisch

oder Fleischerzeugnissen, in deren Bezeichnung des Lebensmittels auf die Verwendung von Geflügel hingewiesen wird, werden ausschließlich aus Teilen der Tierarten Huhn und/oder Pute (= Truthuhn) hergestellt. Hühnerfleisch und Putenfleisch sind gegeneinander austauschbar, soweit sich aus den Leitsätzen nichts Gegenteiliges ergibt.

Die ausschließliche oder teilweise Verwendung von Teilen anderer Vögel als Huhn und Pute wird in der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B. „*Straußenlyoner*“, „*Geflügellyoner mit 5 % Straußenfleisch*“, „*Geflügellyoner mit Entenfleisch*“ oder „*Geflügellyoner mit 8 % Entenfleisch*“.

Werden Geflügelfleischerzeugnisse unter Mitverwendung von anderen Tierarten hergestellt, wird auf diese Tierart in der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen, z. B. „*Geflügel-Wiener Würstchen mit Rindfleisch*“, „*Puten-Leberwurst mit 20 % Schweinefleisch*“.

1.4.1.5 Ergibt sich aus der Bezeichnung der unter den Leitsatznummern 1.1.1.2 bis 1.1.1.8 aufgeführten Tierkörperteilen und Erzeugnissen die Tierart nicht eindeutig, so wird die Bezeichnung um die Tierart ergänzt.

#### 1.4.2 Hinweise auf eingelagerte Knochen und Knorpel sowie anhaftende Schwarten

Bei speziellen Fleischteilstücken (z. B. Kotelett) und Fleischerzeugnissen (z. B. Knochenschinken) schließt „Fleisch“ teilweise auch einen entsprechenden Anteil an eingewachsenen Knochen und Knorpeln ein, bei speziellen Fleischteilstücken (z. B. Eisbein) und Fleischerzeugnissen (z. B. Bauchspeck) vom Schwein auch die anhaftende Schwarte.

Bei folgenden Bratenstücken wird nicht ausdrücklich auf das Vorhandensein von Knochen und/oder Knorpeln hingewiesen:

Kotelettstrang, Brust und Bauch, *Schäufel (Schäufelerle)*, *Nuss* sowie *Haxe*, (*Hesse*) am Stück (bei Kalb und Schwein) oder in Scheiben (beim Rind *Beinflfleisch* oder *Beinscheibe*, beim Kalb *Ossobuco*). Das gleiche gilt für Geflügel (z. B. *Gänsebraten [Gansbraten]*). In den übrigen Fällen wird auf den Anteil an Knochen hingewiesen, z. B. „mit Knochen“ oder „mit Bein“, sofern die Knochen in das Gewicht einbezogen sind<sup>17</sup>.

Bei Braten aus Schweinehaxen (Leitsatznummer 2.1.1.5), Schweinebrust und Schweinebauch (Leitsatznummer 1.1.1.2.2) sowie Schlegel- und Schulterteilen sind Schwarten ohne besonderen Hinweis einbezogen.

#### 1.4.3 Hinweise auf Separatorenfleisch

Auf die Mitverwendung von unter die gemeinschaftliche Definition von „Separatorenfleisch“<sup>7</sup> fallenden Erzeugnissen, von Muskeln des Kopfes (außer den als „... fleisch“ geltenden Kaumuskeln), Muskeln des Karpal- und Tarsalgelenkes und des Schwanzes und ihren verwendeten Anteil wird hingewiesen<sup>18</sup>.

Besteht der Fleischanteil (Fleisch im Sinne von Leitsatznummer 1.1.1 zu mehr als 50 % aus unter die gemeinschaftliche Definition von „Separatorenfleisch“<sup>7</sup> fallenden Erzeugnissen, aus Muskeln des Kopfes (außer den Kaumuskeln), Muskeln des Karpal- und Tarsalgelenkes und des Schwanzes handelt es sich um ein Produkt eigener Art. In den Besonderen

Beurteilungsmerkmalen aufgeführte Bezeichnungen der Lebensmittel werden hier nicht verwendet. Dies betrifft hinsichtlich der Schweinemasken nicht Erzeugnisse, bei denen in Abschnitt 2 mit der Bezeichnung des Lebensmittels oder beim Ausgangsmaterial ausdrücklich auf die Mitverwendung von Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4) hingewiesen wird.

#### **1.4.4 Zusatz weiterer Lebensmittel**

Zusätze anderer Lebensmittel wie Milch und Milcherzeugnisse, Eier und Eiprodukte, Pilze, Getreidekörner, Getreideerzeugnisse, Ölsaaten, Stärke, Gemüse, Obst, Kartoffeln und pflanzliches Eiweiß werden kenntlich gemacht, sofern deren Verwendung nicht verkehrsüblich ist.

#### **1.4.5 Ersatz von Fleisch**

Wird durch Zusätze<sup>19</sup> (Leitsatznummer 1.1.2.1), Blutplasma und Blutserum<sup>9</sup> Fleisch (Fleisch im Sinne von Leitsatznummer 1.1.1) ersetzt, wird die Kennzeichnung durch die Angabe des Zusatzes ergänzt. Von einem Ersetzen des Fleischanteils ist in der Regel auszugehen, wenn der Anteil 2 %, bei Fleischerzeugnissen und bei Pasteten und vergleichbaren Produkten der Anteil an Flüssigei, flüssigem Eigelb, gefrorenem Vollei, gefrorenem Eigelb 5 % überschreitet.

#### **1.4.6 Zusatz von Fremdeiweißen und Hydrolysaten**

Werden zu Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen Fremdeiweiße (Leitsatznummer 1.1.3.6)<sup>9,19</sup> oder fremde Nichteiweißstickstoffverbindungen (Leitsatznummer 1.1.3.7)<sup>9,19</sup> zugesetzt, so wird die Bezeichnung des Lebensmittels um die Angabe dieser Zutaten ergänzt. Ausgenommen hiervon sind Zusätze von Speisegelatine gemäß Leitsatznummer 1.1.1.5 und/oder technologisch veranlasste Zusätze von pflanzlichen Eiweiß bis maximal 2 %.

#### **1.4.7 Hervorhebende Hinweise**

Fleischerzeugnisse mit hervorhebenden Hinweisen wie Spitzenqualität, Delikatess-, Feinkost-, Gold-, prima, extra, spezial, 1a, ff oder dergleichen oder in besonders hervorhebender Aufmachung (z. B. goldfarbene Hülle) unterscheiden sich von den unter der betreffenden Bezeichnung des Lebensmittels sonst üblichen Fleischerzeugnissen, abgesehen von hohem Genusswert, durch besondere Auswahl des Ausgangsmaterials, keine Verarbeitung von Separatorenfleisch oder manuell oder auf andere Art vom Knochen gewonnenem Restfleisch sowie insbesondere durch höhere Anteile an Skelettmuskulatur.

Sofern in den Leitsätzen keine besonderen Feststellungen getroffen sind, liegt der Anteil an bindegewebeiseiweißfreiem Fleischeiweiß in diesen Fällen (Leitsatznummer 1.4.7) absolut um ein Zehntel (z. B. 13,2 statt 12 %), bezogen auf Fleischeiweiß histometrisch um 10 %-Punkte (z. B. 80 statt 70 Vol.-%), chemisch um 5 %-Punkte (z. B. 75 statt 70 %) höher. Dabei muss ein Wert von BEFFE im Fleischeiweiß von 80 Vol.-%, histometrisch bestimmt, bzw. 85 %, chemisch bestimmt (bei Geflügelfleischerzeugnissen 90 %), nicht überschritten werden. Als Spitzenqualität ausgelobter *Bierschinken* (Leitsatznummer 2.4.2.4.1) und *Schabefleisch* (Leitsatznummer 2.1.5.4) weisen entgegen der Feststellung in Satz 1 lediglich einen erhöhten Anteil an bindegewebeiseiweißfreiem Fleischeiweiß auf.

Bei rohen Erzeugnissen mit hervorhebenden Hinweisen (z. B. Delikatess, 1a) und Hinweisen wie luftgereift, luftgetrocknet, langgereift, naturgereift u. ä. verringert sich der jeweilige Wasseranteil um 3 % absolut (z. B. bei Delikatess-Lachsschinken: 69 %, bei Knochenschinken, langgereift: 62 %).

Bei Kochpökelwaren (Leitsatznummer 2.3.1.2) mit hervorhebenden Hinweisen liegt der Anteil an Fleischeiweiß im fettfreien Anteil um 1 %-Punkt absolut (z. B. 20 statt 19 %) höher, BEFFE im Fleischeiweiß (Leitsatznummer 1.1.3.3) bleibt unverändert.

Blutwürste (Leitsatznummer 2.4.3.4) und Presswürste (Leitsatznummer 2.4.3.5.3) mit hervorhebenden Hinweisen weisen von groben Fett- und Bindegewebsanteilen befreite Muskelfleisch- bzw. Zungeneinlagen von mindestens 35 % auf.

Sülzen (Leitsatznummer 2.4.3.5.1) mit hervorhebenden Hinweisen weisen von groben Fett- und Bindegewebsanteilen befreite Muskelfleisch- bzw. Zungeneinlagen von mindestens 50 % auf.

#### **1.4.8 Hinweis auf die Zerkleinerung**

Bei Fleischerzeugnissen, die üblicherweise sowohl grob als auch feinerzkleinert in den Verkehr kommen, z. B. bei streichfähiger Mettwurst oder Leberwurst, wird der Zerkleinerungsgrad notwendigenfalls nur bei grober Zerkleinerung mit „grob“, „grobzerkleinert“ oder dgl. deklariert. Sofern eine Kennzeichnung der feinen Zerkleinerung notwendig ist, erfolgt diese mit Wortverbindungen wie „fein“, „feinerzkleinert“, „feingekörnt“ oder „feingehackt“.

#### **1.4.9 Hinweis auf einfache Qualitäten**

Bei Fleischerzeugnissen ist die zusätzliche Angabe „einfach“ nur für bestimmte, in den Leitsätzen ausdrücklich genannte Sorten üblich. Sie ist Teil der Bezeichnung des Lebensmittels. Diese Angabe stellt für andere Erzeugnisse keine ausreichende Kenntlichmachung zur Vermeidung einer Irreführung<sup>5</sup> dar.

#### **1.4.10 Geographische Angaben und Ursprungsbezeichnungen**

Geographische Angaben sind in der Regel echte Herkunftsangaben. In manchen Fällen können sie, soweit sie in den Leitsätzen ausdrücklich genannt werden, aber auch nur Hinweise auf eine bestimmte Zusammensetzung und Herstellungsweise sein. In dem ausgewiesenen Raum werden sie dann häufig nicht verwendet. In Verbindung mit den Worten „Original“ oder „Echt“ oder nach Eintrag in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) oder geschützte geographische Angaben (g. g. A.) weisen geographische Bezeichnungen der Lebensmittel in jedem Fall auf die Herkunft hin<sup>20</sup>.

Für Erzeugnisse mit g. g. A., g. U. bzw. geschützte traditionelle Spezialitäten g. t. S. gelten die entsprechenden Vorschriften bzw. spezifischen Anforderungen. Diese Erzeugnisse sind nicht in den Leitsätzen unter 2. aufgeführt (siehe Anhang zu Fußnote 20).

Fleischerzeugnisse mit geographischen Bezeichnungen, die in den Leitsätzen nicht gesondert genannt sind, liegen in der Regel über, in keinem Fall unter den Anforderungen, die in diesen Leitsätzen für entsprechende Erzeugnisse ohne geographische Bezeichnung festgestellt sind; andernfalls wird zur Vermeidung einer Irreführung auf die Abweichung hingewiesen.

#### **1.4.11 Hinweise auf eine bestimmte Herstellung**

Fleischerzeugnisse mit Hinweisen auf eine bestimmte Herstellung (z. B. Hausmacher-, Bauern-, Guts-, altes Familienrezept) oder bestimmte Personengruppen (z. B. Gutsherren, Schlemmer), die in den Leitsätzen nicht genannt sind, liegen über, auf keinen Fall unter den Anforderungen, die in den Leitsätzen für entsprechende Erzeugnisse ohne solche Hinweise festgestellt sind, andernfalls wird zur Vermeidung einer Irreführung<sup>5</sup> die Abweichung ausreichend kenntlich gemacht.



#### 1.4.12 Phantasiebezeichnungen

Phantasiebezeichnungen und isoliert gebrauchte geographische Angaben, die in den Leitsätzen nicht genannt sind, werden durch die übliche Bezeichnung des Lebensmittels oder eine Beschreibung des Erzeugnisses ergänzt, aus der die Art des Lebensmittels erkennbar ist und von verwechselbaren Erzeugnissen unterschieden werden kann.

#### 1.4.13 Quantitative Angaben

Zum Zwecke der Lebensmitteletikettierung lautet die Begriffsbestimmung für den Klassennamen „...fleisch“, dem der Name der Tierart, von der es stammt, voranzustellen ist<sup>21</sup>:

Die Skelettmuskeln von Tieren der Arten „Säugetiere“ und „Vögel“, die als für den menschlichen Verzehr geeignet gelten, mitsamt dem wesensgemäß darin eingebetteten oder damit verbundenen Gewebe, deren Gesamtanteil an Fett und Bindegewebe die nachstehend aufgeführten Werte nicht übersteigt, und soweit das Fleisch Zutat eines anderen Lebensmittels ist.

Höchstwerte der Fett- und Bindegewebeanteile für Zutaten, die mit dem Begriff ‚...fleisch‘ bezeichnet werden:

Tabelle 1

| Spezies   | Fett (%) | Verhältnis Kollagen/<br>Fleischeiweiß* |
|---|----------|--|
| Säugetiere (ausgenommen Kaninchen und Schweine) und Mischungen von Spezies, bei denen Säugetiere überwiegen | 25       | 25                                     |
| Schweine  | 30       | 25                                     |
| Vögel und Kaninchen   | 15       | 10                                     |

\*Das Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß wird als Prozentsatz des im Fleischeiweiß enthaltenen Kollagens ausgedrückt. Der Kollagengehalt ist der mit dem Faktor 8 vervielfältigte Gehalt an Hydroxyprolin.

Werden diese Höchstwerte überschritten und sind alle anderen Kriterien der Definition von ‚...fleisch‘ erfüllt, so muss der ‚...fleischanteil‘ entsprechend nach unten angepasst werden. Das Verzeichnis der Zutaten muss in diesem Fall die Angabe ‚...fleisch‘, dem die Namen der Tierarten, von denen es stammt vorangestellt sind, und die Angabe „Fett“ oder „Bindegewebe“ enthalten.

Die unter die gemeinschaftliche Definition von „Separatorenfleisch“ im Sinne des Anhanges 1 Nr. 1.14 der Verordnung (EG) Nr. 853/ 2004<sup>7</sup> fallenden Erzeugnisse sind nicht „...fleisch“.

Das Zwerchfell und die Kaumuskeln gehören zu Fleisch, während das Herz, die Zunge, die Muskeln des Kopfes (außer den Kaumuskeln), des Karpal- und Tarsalgelenkes und des Schwanzes nicht darunterfallen.

## 2 Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Erzeugnisse

Die nachstehend beschriebenen Erzeugnisse und auch deren Bezeichnungen stellen keine erschöpfende Aufzählung dar; erfasst sind nur Erzeugnisse und Bezeichnungen der Lebensmittel mit einer gewissen Marktbedeutung. Soweit unter einer Position mehrere Erzeugnisse genannt sind, handelt es sich dabei entweder um regional unterschiedliche Bezeichnungen der Lebensmittel für ein und dasselbe Erzeugnis oder um eine Zusammenfassung von Erzeugnissen, die sich in Würzung, Zerkleinerungsgrad oder dergleichen unterscheiden, hinsichtlich des Ausgangsmaterials und der Analysenwerte praktisch aber gleich sind.

Die Reihenfolge der bei den einzelnen Erzeugnissen als Ausgangsmaterial angegebenen Tierkörperteile richtet sich nach der Systematik dieser Leitsätze. Sie enthält im Allgemeinen keine Aussage über Anteile; nur wenn von der Systematik abgewichen wird, überwiegt Fleisch der zuerst genannten Tierart (z. B. Leitsatznummer 2.4.1.1.1 *Schinkenplockwurst*).

Die als Bezeichnung des Lebensmittels anzusehenden Bezeichnungen sind im Folgenden kursiv gedruckt.

### 2.1 Spezielle Fleischteilstücke und spezielle Fleischgerichte

#### 2.1.1 Fleischteilstücke

##### 2.1.1.1 Filet

*Filet, Lende, Lungenbraten, Schlachtbraten*, beim Schwein auch *Lummel, Lummer* sind bei warmblütigen Tieren mit Ausnahme des Geflügels die von Knochen abgetrennte und von größeren Fettgewebsauflagerungen befreite innere Lendenmuskulatur (innere Hüftmuskulatur Psoasmuskulatur, Rückenbeugemuskulatur; M. iliopsoas und M. psoas minor).

Sofern die Tierart nicht angegeben ist, handelt es sich um Filet eines Rindes. Filet vom Kalb sowie von anderen Tierarten wird entsprechend gekennzeichnet (z. B. *Kalbsfilet, Schweinefilet [Schweinsfilet], Hirschfilet*).

*Falsches Filet, Bugfilet, Schulterfilet* sind der kopfwärts auf der äußeren Seite des Schulterblattes befindliche Muskel (M. supraspinatus) des Rindes.

*Hasenrücken- und Kaninchenrückenfilet* ist die ausgelöste äußere Muskulatur des Rückens (in erster Linie M. longissimus). Die innere Lendenmuskulatur – isoliert auch als *Hasen-* oder *Kaninchenfilet* bezeichnet – kann beigefügt werden.

##### 2.1.1.2 Roastbeef

*Roastbeef, flaches Roastbeef, Lende, Rostbraten, Contre-Filet* ist die von den Lendenwirbeln und den letzten vier Brustwirbeln gelöste äußere Lendenmuskulatur (hintere rückenseitige Rückenstreckmuskulatur, in erster Linie M. longissimus dorsi) des Rindes.

Als Hochrippe wird der vordere Rücken des Rindes zwischen der achten und zwölften Rippe bezeichnet.

Das *Runde Roastbeef* besteht beim Rind aus dem im Bereich der Hochrippe liegenden Teil des langen Rückenstreckers (M. longissimus dorsi) und dem kappenartig darauf sitzenden Dornmuskel (M. spinalis et semispinalis), die zusammen das „Auge“ einer Hochrippe (*Rib-Eye, Hochrippen-Medailon*) umschließen. *Rib-Eye-Steak, Delmonico Steak* ist eine Scheibe *Rundes Roastbeef* (siehe auch Leitsatznummer 2.1.3.2).

*Côte de boeuf, Rib of Beef* am Stück ist die *Hochrippe* mit Rippen, jedoch ohne Wirbelkörper und Dornfortsätze.

*Entrecôte* umfasst Hochrippe und flaches Roastbeef. Neben dem Fleischteilstück wird auch eine Scheibe aus dem *Entrecôte* als *Entrecôte* bezeichnet.

*Große Lende, Schoss, Nierenstück* sind die gesamte Lende (innere und äußere Lendenmuskulatur des Rindes – Filet und Roastbeef – mit Knochen).

#### 2.1.1.3 Hüfte

*Hüfte, Huft, Spitze, kurzes Schweifstück, Rosenspitz, Mürbschoss, Mürbbraten* ist die bei Rindern an das Roastbeef anschließende, an der Außenfläche des Beckenknochens liegende und zum Kreuzbein reichende äußere Hüftmuskulatur. Die Spitze der in die Hüfte reichenden Unterschale (proximaler Teil des M. glutaebiceps) wird als *Tafelspitz* bezeichnet.

#### 2.1.1.4 Kotelettstrang

Die rückenseitige Stamm-Muskulatur einschließlich der dazugehörigen Wirbelsäule und den anteiligen Rippenknochen vom Schwein bilden den Kotelettstrang.

Vom Knochen befreite Teile des Kotelettstranges werden auch als *Lachs* bezeichnet.

#### 2.1.1.5 Eisbeine

„*Eisbeine*“ (Schweinshaxen) sind die Teile der Extremitäten des Schweines zwischen Knie- bzw. Ellbogengelenk und den Fußwurzelgelenken. Ihr knochenfreier Teil wird für die Verarbeitung in der Regel entschwartet. Ausgenommen sind Erzeugnisse, bei denen die Verarbeitung von Schwarten üblich ist oder bei denen die Verwendung von nicht entschwartetem Eisbein ausdrücklich vorgesehen ist.

#### 2.1.1.6 Kleinfleisch

*Kleinfleisch* sind neben *Spitzbein, Schnauze, Rüssel* und *Ohren* fleischtragende Brustknochen und Rippen (*Schälrippchen, Bratenrippchen, Spareribs, Brustspitz*) sowie Wirbelknochen des Schweines einschließlich Schwanz. Beim Rind werden fleischtragende Knochen als *Fleischknochen*, beim Kalb auch als *Kalbskleinfleisch* bezeichnet.

*Tenderons* sind um einen Rippenknochen gelegte Fleischstreifen aus Kalbsbrust oder Schweinebauch (mit oder ohne Schwarte). Die Tierart wird angegeben (z. B. *Schweinetenderons*).

### 2.1.2 Braten

#### 2.1.2.1 Braten allgemein

Braten sind zum Braten geeignete, in natürlichem Zusammenhang belassene, bratfertig zugeschnittene Fleischteile, auch in gebratenem oder gegrilltem Zustand. Die Verwendung von fettgewebereichem Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3) wird entsprechend kenntlich gemacht (z. B. *Gebratener Schweinebauch*).

Für Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch wird die Angabe „Braten“ nur dann in Wortverbindungen gebraucht, wenn sich aus der Bezeichnung des Lebensmittels zweifelsfrei ergibt, dass kein in natürlichem Zusammenhang belassenes Fleisch vorliegt (z. B. bei Erzeugnissen im Sinne von Leitsatznummer 2.1.5.6 und gleichartigen Erzeugnissen am Stück, z. B. *Hackbraten, auch Falscher Hase*), oder bei bestimmten Groben Brühwürsten, sofern der

Charakter des Erzeugnisses erkennbar ist, z. B. *Römerbraten, Wienerbraten* (Leitsatznummer 2.4.2.3.2).

Ohne Angabe der Tierart wird bei *Sauerbraten, Schmorbraten, Rostbraten, Burgunderbraten* und *Zwiebelbraten* Rindfleisch, bei *Rahmbraten* Kalbfleisch, bei *Szegediner Braten* Schweinefleisch erwartet. In den übrigen Fällen wird die Tierart angegeben (z. B. *Schweinebraten [Schweinsbraten], Rinderbraten [Rindsbraten], Hasenbraten, Rahmbraten [Schwein], Burgunderbraten [Schwein]*).

*Pökelbraten* ist gepökelter Schweinebraten.

*Zigeunerbraten* ist speziell gewürzter, auch gepökelter Schweine- oder Rinderbraten.

#### 2.1.2.2 Rollbraten

Rollbraten ist im Zusammenhang belassenes, gerolltes oder von einem Netz umgebenes Fleisch; die Tierart wird angegeben (z. B. *Schweinerollbraten [Schweinsrollbraten]*).

*Putenrollbraten* ist gerolltes gewachsenes Putenbrustfleisch mit nicht mehr als 10 % anhaftender Haut und nicht mehr als 40 % Einlagen von gewachsener Brust- und/oder Oberschenkelmuskulatur ohne Haut.

*Putenoberkeulenrollbraten* ist gewickeltes, im natürlichen Zusammenhang belassenes Putenoberkeulenfleisch, dem maximal 15 % Haut anhaftet.

#### 2.1.2.3 Nierenbraten, Kalbsnierenbraten

*Nierenbraten, Kalbsnierenbraten* ist gerolltes Kalbfleisch ohne grobe Sehnen und ohne gelbe Bauchhaut, mit Kalbsniere.

*Schweinenierenbraten (Schweinsnierenbraten)* ist entschwarteter, gerollter Schweinebraten mit Schweineniere.

#### 2.1.2.4 Gefüllte Kalbs- und Schweinebrust

*Gefüllte Kalbsbrust* ist von Rippen und Brustbein, gelegentlich auch von Brustknorpeln befreite, taschenartig präparierte Kalbsbrust, die als Küchengericht vorwiegend mit einer Masse aus Weißbrot („Semmelknödelteig“) oder aus zerkleinertem, grob entsehntem Fleisch und Weißbrot, mit *Lyonerbrät* (Leitsatznummer 2.4.2.2.1) oder *Jagdwurstbrät* (Leitsatznummer 2.4.2.3.2) gefüllt ist.

Für *Gefüllte Schweinebrust (Gefüllte Schweinsbrust)* und *Gefüllter Schweinebauch* gilt vorstehendes entsprechend.

### 2.1.3 Produkte in Scheiben

#### 2.1.3.1 Scheiben aus dem Filet

*Filetkopf* ist der beckenseitige, stumpfe Teil eines Filets.

*Filetspitze* ist der brustseitige, spitze Teil eines Filets, *Filet mignons* sind Scheiben aus der Filetspitze.

*Filet medaillons* sind Scheiben Kalbsfilet.

*Chateaubriand, Doppeltes Filetstück, Doppeltes Lendenstück* sind etwa 5 cm dicke Scheiben aus dem Kopf oder dem Mittelstück eines Rinderfilets.

*Filetsteak, Tournedo, Tenderloin-Steak* sind Scheiben Filet (siehe auch Leitsatznummer 2.1.3.2).

### 2.1.3.2 Steaks

*Steak* ist eine zum Kurzbraten oder Grillen geeignete (mürbe), nicht zu dünne, in der Regel quer zu den Fasern geschnittene Scheibe aus in natürlichem Zusammenhang belassenem sehnenarmen Fleisch, meist mit anhaftendem Fettgewebe, ohne Knochen, ausgenommen *Porterhouse-Steak* und *T-Bone-Steak*, zum Teil auch *Club-Steak* und *Sirloin-Steak*.

Sofern die Tierart nicht angegeben ist, handelt es sich wie bei *Beefsteak*, *Rinderstück (Rindsstück)* und *Rindersteak (Rindssteak)* um Steak eines Rindes. Steaks von anderen Tieren werden in jedem Fall entsprechend gekennzeichnet (z. B. *Hirschsteak*, *Kalbssteak*, *Schweinesteak [Schweinssteak]*, *Hammelsteak*, *Putensteak*). Dies gilt auch bei Hinweisen auf Würzung und Zubereitung (z. B. *Paprikasteak vom Kalb*; *Jägersteak vom Schwein*).

Bezeichnungen wie *Filetsteak* (Leitsatznummer 2.1.3.1), *Rumpsteak*, *Lendensteak*, *Rückensteak*, *Rib-Eye-Steak*, *Hüftsteak* und *Kluftsteak* weisen auf die Verwendung bestimmter Fleischteile des Rindes hin.

*Rib-Eye-Steak*, *Delmonico Steak* ist eine Scheibe rundes Roastbeef.

*Lendenschnitte*, *Lendensteak* sind Scheiben flaches oder rundes Roastbeef oder Rinderfilet (Rindsfilet).

Neben dem Fleischteilstück wird auch eine Scheibe aus dem Entrecôte als *Entrecôte* bezeichnet.

*Rumpsteak*, *Sirloin-Steak* sind Scheiben aus einem Roastbeef oder dem unmittelbar anschließenden Teil einer Hüfte.

*Club-Steak* ist eine Scheibe aus dem vorderen Teil eines Roastbeefs oder dem hinteren Teil einer *Hochrippe*.

*T-Bone-Steak* und *Porterhouse-Steak* sind knochenhaltige Scheiben einer *Großen Lende* (stets Filet einschließend).

*Hüftsteak*, *Huftsteak*, *Point-Steak* sind Scheiben aus einer Hüfte.

*Kluftsteak* ist eine Scheibe aus sehnenarmer, zum Kurzbraten geeigneter Muskulatur der Keule.

*Schweinenackensteak (Schweinsnackensteak)* ist eine Scheibe aus dem Schweinenacken.

*Holzfüllersteak* ist ein Nacken- bzw. Kammkotelett oder auch eine Scheibe aus der Schweineschulter mit oder ohne Knochen.

### 2.1.3.3 Kotelett

Die rückenseitige Stamm-Muskulatur einschließlich der dazugehörigen Wirbelsäule und den anteiligen Rippenknochen vom Schwein bilden den Kotelettstrang. Als *Hochrippe* wird der vordere Rücken des Rindes zwischen der achten und zwölften Rippe bezeichnet.

Bei als *Kotelett* gegebenenfalls unter Angabe der Tierart (vgl. Absatz 4) bezeichnetem Fleisch herrscht der lange Rückenstrecker (M. longissimus dorsi), das „Auge“ des Koteletts, vor; Scheiben, in denen mehrere Muskeln das Bild beherrschen, werden beim *Schwein* (Hals- und vorderer Brustwirbelbereich bis zur 3. Rippe) als *Kammkotelett*, *Nackenkotelett*, *Hals-(grat)kotelett*, beim Kalb (vorderer Brustwirbelbereich) unter gleichzeitiger Angabe der Tierart als *Halskotelett* bezeichnet. Als *Herz-*, *Rippen-*, *Mittel-* und *Stielkotelett*, *Karree* oder *Karbonade* werden Scheiben aus dem Kotelettstrang des Brustbereiches ab 3. Rippe bezeichnet, als *Filet-*,

*Lummer-* oder *Lendenkotelett* – soweit Filet eingeschlossen ist – Scheiben aus dem Lendenbereich des Kotelettstranges.

Zum Kotelett zählen beim Schwein nicht Fettgewebsauflagerungen über 1,0 cm und Schwarten sowie Rippen und Fleisch- sowie Fettgewebsanteile, die das Kotelett- „Auge“ um mehr als 5 cm überragen.

Sofern die Tierart nicht angegeben ist, handelt es sich um Kotelett vom Schwein (*Schweinekotelett*, *Schweinskotelett*). Koteletts von anderen Tierarten werden entsprechend gekennzeichnet, z. B. *Kalbskotelett*, *Rindskotelett*, *Rib-Steak*, *Lammkotelett*, *Hirschkotelett*, *Rinderlendenkotelett* (siehe auch Leitsatznummer 2.1.3.2).

*Falsches Kotelett* ist eine Scheibe Schweinebauch auch mit Knochen.

Wenn Kotelett oder Falsches Kotelett paniert wird, werden höchstens 20 % Panade, bezogen auf das Gesamtgewicht, aufgetragen. Das erhitzte Fertigerzeugnis enthält nicht mehr als 35 % Panade.

#### 2.1.3.4 Schnitzel

*Schnitzel* ist bei warmblütigen Tieren eine zum Kurzbraten oder Grillen geeignete Scheibe von in natürlichem Zusammenhang belassenem sehnen- und fettgewebsarmen Fleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1, 1.2.1.2.1).

Scheiben aus dem Schweinenacken werden auch als *Nackenschnitzel* bezeichnet.

Sofern die Tierart nicht angegeben oder auf andere Weise erkennbar ist, handelt es sich um Schweinefleischscheiben. Schnitzel von anderen Tieren werden entsprechend gekennzeichnet (z. B. *Kalbsschnitzel*, *Rinderschnitzel* (*Rindsschnitzel*), *Rehschnitzel*, *Putenschnitzel*).

*Wiener Schnitzel* ist paniertes Kalbsschnitzel. Auf Wiener Art zubereitete Schnitzel von anderen Tierarten werden entsprechend gekennzeichnet (z. B. *Schweineschnitzel Wiener Art*, *Putenschnitzel Wiener Art*).

*Schnitzel à la Holstein* ist unpaniertes Kalbsschnitzel mit Garnierung (Sardellen usw.) und Spiegeleiaufgabe.

*Rahmschnitzel* stammt ebenfalls vom Kalb.

*Cordon bleu* besteht aus zwei gleich großen Schnitzeln (eventuell in Form einer Tasche), dazwischen Schinken und Käse, meist paniert. Ohne Angabe der Tierart handelt es sich um Kalbsschnitzel. Werden Schnitzel von anderen Tierarten verwendet, wird die Tierart entsprechend gekennzeichnet (z. B. *Cordon bleu vom Schwein*, *Puten - Cordon bleu*). Die Leitsatznummer 1.4.1.4 findet darüber hinaus keine Anwendung.

Wenn Schnitzel paniert wird, werden höchstens 20 % Panade, bezogen auf das Gesamtgewicht, aufgetragen. Das erhitzte Fertigerzeugnis enthält nicht mehr als 35 % Panade.

#### 2.1.3.5 Medaillon

Medaillons sind kleine, aus sehnenarmen Fleisch quer zu den Fasern geschnittene, zum Kurzbraten geeignete Scheiben; die Tierart wird angegeben, z. B. *Kalbsmedaillons* (*Kalbsnüsschen*), *Rindermedaillons* (*Rindsmedaillons*), *Putenmedaillons*.

#### 2.1.3.6 Rouladen

*Rouladen, Fleischröllchen, Fleischvögel* sind dünne zusammenhängende, unter Einschluss von Füllung gerollte, zum Braten geeignete Scheiben aus sehnen- und fettgewebsarmen Fleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1, 1.2.1.2.1). Sofern die Tierart nicht angegeben ist, handelt es sich um Rindfleisch.

Die Füllung besteht in der Regel aus Speckstreifen, Gurkenstreifen, Zwiebeln, Pilzen, Schinkenstreifen oder anderen geschmackgebenden Zutaten, z. T. wird zum Füllen auch Brät oder gewolfte Fleisch verwendet, das in der Qualität der Grundlage für Hacksteak (Leitsatznummer 2.1.5.6) entspricht. *Kalbsrouladen, Kalbsvögel* werden aus Kalbfleisch hergestellt und auch vorwiegend mit Kalbsbrät (Leitsatznummer 2.4.2.1.6) und gekochtem Ei gefüllt.

## **2.1.4 Produkte aus gestückeltem Fleisch**

### **2.1.4.1 Fleischspieße**

*Fleischspieße, Zigeunerspieße, Dragonerspieße, Jägerspieße* enthalten Stücke grob entsehten Rindfleisches (Leitsatznummer 1.2.1.1.2) und/oder entfetteten Schweinefleisches (Leitsatznummer 1.2.1.2.2) sowie würzende Beigaben (z. B. Zwiebeln, Paprikaschoten, Gurken). Für den Fleischanteil von *Filetspießen* werden nur Teile aus dem Filet (Leitsatznummer 2.1.1.1) verwendet.

In rohem Zustand bestehen die Spieße mindestens aus zwei Dritteln Fleisch, im Übrigen aus würzenden Beigaben.

*Geflügelfleisch-* und *Wildfleischspieße* bestehen in rohem Zustand mindestens zu zwei Dritteln aus Geflügel- bzw. Wildfleisch, im Übrigen aus Speck und würzenden Beigaben.

*Schaschlik* enthält neben Stücken grob entsehten Rindfleisches (Leitsatznummer 1.2.1.1.2) und/oder grob entfetteten Schweinefleisches (Leitsatznummer 1.2.1.2.2) auch fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3) oder Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2) (meist umgerötet), würzende Beigaben, zum Teil auch Leber und Nieren. Sofern Nieren enthalten sind, wird in der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen.

In rohem Zustand enthält Schaschlik einen Anteil an grob entsehtem Rindfleisch und/oder grob entfettetem Schweinefleisch von mindestens 30 %, Speck sowie würzenden Beigaben, gegebenenfalls Leber und/oder Nieren.

### **2.1.4.2 Döner Kebab**

*Döner Kebab, Döner Kebap, Hähnchen-/Puten-Döner Kebab, Hähnchen-/Puten-Döner Kebap*

Ausgangsmaterial:

grob entsehtes Schaffleisch und/oder grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

grob entsehtes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2) (Huhn, Pute) bei Hähnchen-/Puten-Döner Kebab, Hähnchen-/Puten-Döner Kebap

Besondere Merkmale:

dünne Fleischscheiben, auf Drehspieß aufgesteckt; ein mitverarbeiteter Hackfleischanteil aus grob entsehtem Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2) und/oder grob entsehtem Schaffleisch beträgt höchstens 60 %. Außer Salz und Gewürzen sowie gegebenenfalls Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt enthält *Döner Kebab* keine weiteren Zutaten.

Bei Hähnchen-/Puten- Döner Kebab, Hähnchen-/Puten-Döner Kebap wird kein wie Hackfleisch zerkleinertes Fleisch eingesetzt; der maximale Hautanteil beträgt 18 %.

Analysenwerte:

roher Hackfleischanteil,

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 14 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch

nicht unter 65 Vol.- %

chemisch

nicht unter 75 %

#### 2.1.4.3 Geschnetzeltes

*Geschnetzeltes, Schnetzel, Schnitzelchen, Geschnitzeltes* sind ohne Angabe der Tierart kleine dünne, quer zu den Fasern geschnittene Scheiben oder Streifen aus sehnen- und fettgewebsarmen Kalbfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1).

*Filet STROGANOFF* besteht ebenso wie *Filetgulasch STROGANOFF* aus Rinderfiletstücken. Für *Boeuf STROGANOFF* wird zartes, sehnenarmes Rindfleisch verwendet.

#### 2.1.4.4 Gulasch

*Gulasch* ist gestückeltes, gegartes Rindfleisch in gewürzter Sauce.

Das Fleisch ist von groben Sehnen und Sehnenplatten, größeren Ansammlungen von Fettgewebe und lockerem Bindegewebe sowie von gelber Bauchhaut befreit; es kann von Sehnen durchzogen sein. Knochenputz, Kopffleisch oder Innereien werden nicht verwendet. Die ausschließliche oder teilweise Verwendung von Fleisch anderer Tierarten wird in unmittelbarer Wortverbindung mit der Bezeichnung „Gulasch“ angegeben (z. B. *Kalbsgulasch, gemischter Gulasch*).

Der Fleischanteil entspricht einer Frischfleischmenge von über 50 %<sup>22</sup>

*Szegediner Gulasch (Szekler Gulasch)* ist ein überwiegend aus Sauerkraut hergestelltes Erzeugnis mit einem Zusatz von Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2). Der Fleischanteil entspricht einer Frischfleischmenge von über 30 %. Bei anderen Gulasch-Erzeugnissen werden Zutaten wie Kartoffelstücke oder Sauerkraut in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

#### 2.1.4.5 Ragout

*Ragout (...pfeffer)* besteht aus gebratenen Fleischstücken in einer gewürzten Soße und weiteren Zutaten, wie Gemüse oder Pilzen. Wird auf eine Tierart hingewiesen (z. B. *Schweineragout, Kalbsragout, Hasenpfeffer*), so ist nur das Fleisch dieser Tierart verwendet worden. Auf die Verwendung von Innereien (Leitsatznummer 1.1.1.6) wird hingewiesen (z. B. *Zungenragout, Nierenragout*).

#### 2.1.4.6 Frikassee, Ragout fin und Würzfleisch

*Frikassee* enthält Stücke von gegartem Skelettmuskelfleisch von Kalb und/oder Geflügel sowie weitere stückige Zutaten wie Spargel und Champignons in einer hellen, mild gewürzten Soße. Sofern nicht sehnenarmes Formfleisch (Leitsatznummer 1.2.4) verwendet wird, können zur Sicherung der Saftigkeit Fleischeinlagen bei Kenntlichmachung bis zu einem Viertel aus einer sehnenarmen Farce (z. B. in Form von Klösschen) bestehen. Wird auf eine Tierart hingewiesen



(z. B. *Hühnerfrikassee*), so ist nur Fleisch dieser Tierart verwendet worden. Die Mitverwendung von Geflügelhaut ist nicht üblich.

Frikassee-Fertigerzeugnisse enthalten gegarte Fleischeinlagen in folgenden Mengen:

- a) bei „Frikassee“ ohne Hinweis auf Gemüseeinlagen in der Bezeichnung des Lebensmittels mindestens 30%
- b) bei „Frikassee“ mit einem Hinweis auf Gemüseeinlagen in der Bezeichnung (z. B. *Hühnerfrikassee mit Spargel* oder *Champignons* oder *Kalbsfrikassee mit Gemüseeinlagen*) mindestens 25%

Bei Verwendung von Formfleisch oder Mitverwendung von Farce ist jeweils der Mindestwert um 5 % absolut höher.

*Ragout fin* ist ein Ragout aus Kalbfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2) und/oder Jungrindfleisch auch mit einem Zusatz von Geflügelfleisch (Brust, Keule ohne Haut), teilweise auch Kalbszunge. Sofern kein Formfleisch (Leitsatznummer 1.2.4) verwendet wird, kann der Fleischanteil bis zu 40 % aus einer sehnenarmen Farce bestehen, die unter Verwendung von Sahne und Hühnerei bzw. -eigelb aus Kalb-/Jungrindfleisch und Geflügelfleisch (auch mit anteilmäßiger Haut) hergestellt wird. Als Zutaten werden Champignons verwendet. Bei „Ragout fin“, bei dem in der Bezeichnung auf die Verwendung von Geflügelfleisch hingewiesen wird, überwiegt der Geflügelfleischanteil. Der Fleischanteil beträgt im Fertigerzeugnis 35 %. Eine Verwendung von Formfleisch oder von Farce wird nicht kenntlich gemacht.

*Würzfleisch* ist ein ragout-fin-artiges Erzeugnis aus grob entfettetem Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2) oder aus Geflügelfleisch (Brust und Keule ohne Haut). Der Fleischanteil kann bis zu 40 % aus einer sehnenarmen Farce bestehen. Als Zutaten werden Champignons verwendet. Der Fleischanteil beträgt im Fertigerzeugnis 35 %.

#### 2.1.4.7 Fleisch im eigenen Saft

##### 2.1.4.7.1 *Rindfleisch im eigenen Saft* -

Konserven enthalten nicht umgerötetes grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2), dem zur Bindung des während der Erhitzung austretenden Fleischsaftes Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4) zugesetzt werden können.

Auf die Verwendung von Schwarten wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.

Analysenwerte:

|                                       |                   |
|---------------------------------------|-------------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß | nicht unter 12 %  |
| oder Muskel-Trockensubstanz:          | nicht unter 9,5 % |

##### 2.1.4.7.2 *Schweinefleisch im eigenen Saft* -

Konserven enthalten grob entfettetetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2), dem zur Bindung des während der Erhitzung austretenden Fleischsaftes Sehnen (Leitsatznummer 1.1.1.3.1) und/oder Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4) zugesetzt werden können.

Analysenwerte:

|                                       |                  |
|---------------------------------------|------------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß | nicht unter 11 % |
|---------------------------------------|------------------|

oder Muskel-Trockensubstanz

nicht unter 8 %

### 2.1.5 Produkte aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch

Für geformt portionierte Erzeugnisse aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch wird die Angabe „Steak“ nur dann in Wortverbindungen gebraucht, wenn sie – abgesehen vom Beefsteak Tatar – zum Kurzbraten oder Grillen bestimmt sind und sich aus der Bezeichnung des Lebensmittels zweifelsfrei ergibt, dass zerkleinertes Fleisch vorliegt (z. B. Hacksteak). Bei Deutschem Beefsteak (Leitsatznummer 2.1.5.7) und bei Beefsteak Tatar (Leitsatznummer 2.1.5.4) ist die Verwendung von zerkleinertem Fleisch allgemein bekannt.

Bei Erzeugnissen aus gewolfem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch ist ein Zusatz von Brät nicht üblich. Der bei der Herstellung gegebenenfalls entstehende Muskelabrieb (aus freigesetztem Muskeleiweiß entstehende brätähnliche Substanz<sup>13</sup> wird kenntlich gemacht – ausgenommen Geflügelfleisch – wenn er 20 Vol.- % überschreitet.

#### 2.1.5.1 Rinderhackfleisch, Rindergehacktes, Rindergewiegtes<sup>23</sup>

Ausgangsmaterial:

grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

Besondere Merkmale:

auch zum Rohverzehr bestimmt; sofern die Erzeugnisse zum Verzehr im durchgegartem Zustand bestimmt sind, wird dies deutlich kenntlich gemacht (z. B. *Rindergehacktes* zum Braten); *Rinderhackfleisch*, *Rindergehacktes*, *Rindergewiegtes* enthalten keine weiteren Zutaten; bei „zubereitetem“ Rinderhackfleisch werden nur Salz, Zwiebeln und Gewürze verwendet.

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 14 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 65 Vol.- %

chemisch nicht unter 75 %

#### 2.1.5.2 Schweinehackfleisch, Schweinemett, Schweinegehacktes, Schweinegewiegtes<sup>23</sup>

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

Besondere Merkmale:

vielfach zum Rohverzehr bestimmt; sofern die Erzeugnisse zum Verzehr im durchgegartem Zustand bestimmt sind, wird dies deutlich kenntlich gemacht (z. B. *Schweinehackfleisch* zum Braten); *Schweinehackfleisch*, *Schweinemett*, *Schweinegehacktes*, *Schweinegewiegtes* enthalten keine weiteren Zutaten; bei „zubereitetem“ Schweinehackfleisch (*Hackepeter*, *Thüringer Mett*) werden nur Salz, Zwiebeln und Gewürze verwendet.

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 11,5 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 65 Vol.- %

chemisch nicht unter 75 %

#### 2.1.5.3 *Gemischtes Hackfleisch, Hackfleisch Halb und Halb*<sup>23</sup>

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

Besondere Merkmale:

auch zum Rohverzehr bestimmt; sofern die Erzeugnisse zum Verzehr im durchgegartem Zustand sind, wird dies deutlich kenntlich gemacht (z. B. *Gemischtes Hackfleisch* zum Braten); *Gemischtes Hackfleisch, Hackfleisch Halb und Halb* enthalten keine weiteren Zutaten; bei „zubereitetem“ gemischtem Hackfleisch werden nur Salz, Zwiebeln und Gewürze verwendet. Die Anteile von Rind- und Schweinefleisch betragen zwischen 45 und 55 %. Bei Gemischtem Hackfleisch werden Abweichungen davon entsprechend kenntlich gemacht.

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 12,5 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 65 Vol.- %

chemisch nicht unter 75 %

#### 2.1.5.4 *Schabefleisch, Beefsteakhack, Tatar*<sup>23</sup>

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)

Besondere Merkmale:

zum Rohverzehr bestimmt; *Schabefleisch* enthält keine weiteren Zutaten; bei „zubereitetem“ *Schabefleisch (Beefsteak Tatar, Tatar, Beefsteakhack)* wird außer würzenden Zutaten nur Eigelb verwendet.

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 18 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 85 Vol.- %

chemisch nicht unter 90 %

#### 2.1.5.5 *Hamburger, Beefburger, Cheeseburger*

Ausgangsmaterial:

grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

Besondere Merkmale:

Der Fleischanteil von *Hamburger, Beefburger, Cheeseburger* (Hamburger mit Käse- oder Schmelzkäseaufgabe) enthält gegebenenfalls Salz und Gewürze, ansonsten keine weiteren Zutaten.

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß

in der zubereiteten Rohmasse nicht unter 13,5 %

bindegewebeisweißfreies Fleischiweiß im Fleischiweiß

histometrisch nicht unter 65 Vol.- %

chemisch nicht unter 75 %

#### 2.1.5.6 *Hacksteak*

Ausgangsmaterial:

sehnenarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)

grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

Besondere Merkmale:

nicht umgerötet, gewürzt, unter Verwendung von Binde-, Auflockerungsmitteln und gegebenenfalls Zwiebeln; zum Verzehr im gegarten Zustand bestimmt.

Analysenwerte:

roher Fleischanteil

bindegewebeisweißfreies Fleischiweiß nicht unter 12 %

bindegewebeisweißfreies Fleischiweiß im Fleischiweiß

histometrisch nicht unter 70 Vol.- %

chemisch nicht unter 80 %

Fertigerzeugnis

Stärke i. T. nicht über 15 %

#### 2.1.5.7 *Deutsches Beefsteak, Hackbeefsteak*

Ausgangsmaterial:

sehnenarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)

grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

Besondere Merkmale:

nicht umgerötet, gewürzt, unter Verwendung von Binde-, Auflockerungsmitteln und gegebenenfalls Zwiebeln; zum Verzehr im gegarten Zustand bestimmt.

Analysenwerte:

roher Fleischanteil

bindegewebeisweißfreies Fleischiweiß nicht unter 14 %

bindegewebeisweißfreies Fleischiweiß im Fleischiweiß

histometrisch nicht unter 75 Vol.- %

chemisch nicht unter 85 %

Fertigerzeugnis

Stärke i. T. nicht über 20 %

#### 2.1.5.8 *Frikadelle, Boulette, Bratklops, Fleischküchle, Fleischpflanze(r), Hackbraten (Falscher Hase), Fleischkloss, Fleischklösschen, Fleischklops, Fleischknödel, Fleischbällchen, Wellklops*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

Besondere Merkmale:

nicht umgerötet, gewürzt, unter Verwendung von Binde-, Auflockerungsmitteln und gegebenenfalls Zwiebeln; zum Verzehr im gegarten Zustand bestimmt.

Analysenwerte:

roher Fleischanteil

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 11,5 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 65 Vol.- %

chemisch nicht unter 75 %

Fertigerzeugnis

Stärke i. T. nicht über 25 %

## **2.2 Rohe Pökelfleischerzeugnisse**

### **2.2.1 Rohe Pökelfleischerzeugnisse oder Rohpökelerde,**

*Rohschinken, Rauchfleisch, Dörrfleisch*, süddeutsch auch *Speck, Geräuchertes, Geselchtes* sind durch Pökeln (Salzen mit oder ohne Nitritpökelsatz und/oder Salpeter) haltbar gemachte, rohe, abgetrocknete, geräucherte oder ungeräucherte Fleischstücke von stabiler Farbe, typischem Aroma und von einer Konsistenz, die das Anfertigen dünner Scheiben ermöglicht.

2.2.1.1 Die Angaben „naturgesalzen“ oder „naturgereift“

werden nur bei Trockensalzung (einschließlich der Salzung mit Eigenlake) unter ausschließlicher Verwendung von Kochsalz, Zuckerstoffen und Gewürzen verwendet.

2.2.1.2 Erzeugnisse, bei denen eine Aromatisierung und Stabilisierung durch Rauch nicht stattgefunden hat,

können als luftgereift, luftgetrocknet oder schimmelpilzgereift bezeichnet sein.

2.2.1.3 Bezeichnungen der Lebensmittel in Verbindung mit Kate-, Tenne-, Diele- (auch Deele-) werden bei Anwendung von Reifeverfahren mit langsamer Abtrocknung und unterbrochener Zufuhr schwachen Rauches verwendet. Die Zusatzbezeichnung „Original“ oder „Echt“ setzt voraus, dass die Reifung in einer Kate oder dem benannten Ort erfolgt ist.

2.2.1.4 Bezeichnungen der Lebensmittel in Verbindung mit *Katenrauch-, Landrauch-* o. Ä. werden bei einer speziellen Räucherung (z. B. Art des verwendeten Räuchermaterials) verwendet.

### **2.2.2 Rohschinken**

2.2.2.1 *Rohschinken, Rohschneider*

werden aus der Beckengliedmaße des Schweines (Schlegel) oder Teilen davon hergestellt. Vielleicht haftet ihnen noch die Schwarte an. Isoliert hergestelltes Eisbein wird nicht als Schinken bezeichnet. Die Herstellung aus den entsprechenden Teilen anderer Tierarten wird entsprechend gekennzeichnet (z. B. *Rinder-, Wildschwein-, Renschinken*).

Werden Schinken nach der Herstellung aufgeteilt, so tragen die einzelnen Stücke die Bezeichnung der noch nicht portionierten Schinken. *Blasenschinken* werden stets in Hüllen hergestellt.

#### 2.2.2.1.1 *Knochenschinken*

sind Schinken (Unter-, Oberschale, Nuss, Hüfte), deren Knochen (Röhre) frühestens nach der Salzung entfernt wurden. Beim „Langschnitt“ haften den Knochenschinken noch Spitz- und/oder Eisbein an.

#### 2.2.2.1.2 *Spaltschinken*

werden vor der Salzung von Knochen befreit und weisen gegenüber den *Knochenschinken* eine flache Form auf. Sie bestehen aus Unterschale, Nuss und Hüfte, vereinzelt auch mit Oberschale oder Teilen davon.

#### 2.2.2.1.3 *Kernschinken, Kronenschinken, Papenschinken*

werden aus der Unter- und Oberschale hergestellt; dies gilt auch für *Rollschinken*.

#### 2.2.2.1.4 *Bauernschinken, Landschinken*

werden aus einem Teilstück oder aus mehreren Teilstücken des Schinkens geschnitten; dies gilt auch für *Frühstücksschinken*.

#### 2.2.2.1.5 *Nussschinken*

besteht aus dem von den Muskeln des Kniestreckers gebildeten Teilstück (Nuss, Maus, Kugel), dem noch die Kniescheibe (Nüssle) anhaften kann.

#### 2.2.2.1.6 *Schinkenspeck, Schinkenecke, Eckschinken* werden aus der Hüfte gefertigt.

#### 2.2.2.2 Rinderrauchfleisch, Neuenahrer Rauchfleisch, Hamburger Rauchfleisch, Nagelholz

werden aus der Oberschale oder dem Schwanzstück oder der Blume des Rindes hergestellt.

#### 2.2.2.3 Lachsschinken

##### 2.2.2.3.1 *Lachsschinken*

wird aus dem „Auge“ (M. longissimus dorsi) von Kotelettsträngen geschnitten. Ihm können noch die dünnen („Silberhaut“), nicht jedoch die groben Teile der Sehnenplatte (Fascia lumbodorsalis) anhaften. Ist Lachsschinken von einer dünnen Speckscheibe umhüllt, wird auch die Bezeichnung *Pariser Lachsschinken* verwendet.

##### 2.2.2.3.2 *Truthahn-Lachsschinken*

wird aus Brustmuskulatur (ohne Haut) eines Truthahns hergestellt.

##### 2.2.2.3.3 *Lachsfleisch, Karbonadenschinken*

besteht aus weitgehend von Fettgewebe befreiten Kotelettsträngen.

#### 2.2.2.3.4 *Räucherling, Räucherlendchen*

ist umgerötetes, geräuchertes Schweinefilet.

#### 2.2.2.4 Von Knochen, Schwarte (Leitsatznummer 1.1.1.4) und sichtbarem Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2) befreite Rohschinken

(Leitsatznummer 2.2.2) enthalten selbst im weichsten (zentralen) Magerfleischanteil<sup>24</sup> Wasseranteile von nicht mehr als

65 % bei *Knochenschinken* (ausgenommen *Katen-, Tennen-, Dielen- [Deelen-] schinken, Katenrauchschinken*), *Rinderrauchfleisch, Neuenahrer Rauchfleisch, Hamburger Rauchfleisch, Nagelholz*,

68 % bei *Rohschinken, Rohschneidern, Katenschinken, Spaltschinken, Kern-, Bauern-/Landschinken und Frühstücksschinken, Kronen-, Papen-, Katen-, Tennen-, Dielen- (Deelen-) schinken, Katenrauchschinken, Landrauchschinken*,

70 % bei *Roll- oder Nusschinken, Blasenschinken, Karbonadenschinken, Schinkenspeck, Schinkenecken, Eckschinken*,

72 % bei *Lachsschinken* sowie *Lachsfleisch*.

### 2.2.3 **Sonstige Rohpökelfwaren**

#### 2.2.3.1 Bei aus anderen Fleischteilen des Schweines

hergestellten rohen Pökelfleischerzeugnissen wird auf das verwendete Teilstück hingewiesen (z. B. *Schulterspeck, Räucher-Nacken, Karbonaden-Rauchfleisch, geräuchertes Eisbein*). Die Verwendung von Fleischteilen anderer Tierarten wird gekennzeichnet (z. B. *geräuchertes Rinderfilet, gepökelte Gänsebrust, gepökelte Truthahnoberkeule*).

##### 2.2.3.1.1 *Breitseite oder Ganze Seiten*

bestehen aus der von Knochen befreiten Schweinehälfte ohne Kopf, überwiegend ohne Bug und Schlegel.

##### 2.2.3.1.2 *Bauchspeck, Frühstücksspeck, Dörrfleisch*

werden aus von Rippen und Brustknochen befreitem, meist noch Knorpel und Schwarte enthaltenden Schweinebauch hergestellt.

Bei *Delikatess-Bauchspeck, Delikatess-Frühstücksspeck* beträgt das sichtbare Fettgewebe nicht mehr als 50 %, und die Knorpel sind bis auf technologisch unvermeidbare Reste entfernt worden.

### 2.3 **Gegarte Pökelfleischerzeugnisse**

#### 2.3.1 „Gekochtes Pökelfleisch“

(„Kochpökelfwaren“, „Gekochte Pökelfleischwaren“) sind umgerötete und gegarte, meist geräucherte Fleischerzeugnisse, denen kein Brät (Leitsatznummer 1.3.2.2, Absatz 2) zugesetzt ist, soweit dieses nicht zur Bindung großer Fleischteile dient (z. B. bei *„Kaiserfleisch“*, Leitsatznummer 2.3.3.4).

##### 2.3.1.1 Bei Bezeichnungen der Lebensmittel ohne Hinweis auf die Tierart

(*Schinken, Geräuchertes, gegart, Geselchtes, gegart, Schwarzgeräuchertes, Pökelfleisch, gegart, Gekochtes Surfleisch, Pökelbraten, Gekochtes Rauchfleisch* usw.) handelt es sich – soweit in den Leitsätzen nichts Gegenteiliges angegeben ist – um Teile von Schweinen; im Übrigen wird auf die Tierart hingewiesen (Gekochter Rinderschinken, Gekochtes Rinderpökelfleisch, Gekochter Kalbsschinken, Gekochte Kalbskarbonade usw.). Gekochtes Rauchfleisch vom Rind wird aus sehnenarmem Rindfleisch hergestellt.

2.3.1.2 Von Knochen, Schwarte (Leitsatznummer 1.1.1.4) und etwaiger Gallerte sowie aufliegendem Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2) befreite Kochpökelwaren von Schweinen enthalten im fettfreien Anteil mindestens 19,0 % Fleischeiweiß (Leitsatznummer 1.1.3.2), Kochpökelwaren von Rindern und Kälbern im fettfreien Anteil mindestens 18,5 % Fleischeiweiß<sup>25</sup>.

2.3.1.3 Rohes gepökelttes Fleisch, das für ein Einfüllen in Behältnisse vorgesehen oder erkennbar für ein Erhitzen im Haushalt bestimmt ist, also Halbfabrikat einer Kochpökelware ist (z. B. *Rohkasseler zum Selbstkochen* oder *Surfleisch*), enthält nach Präparation gemäß 2.3.1.2 im fettfreien Anteil mindestens 17 % Fleischeiweiß.

2.3.1.4 Bei Kochpökelwaren am Stück oder in Scheiben, die in Gallerte in den Verkehr kommen, ist die Bezeichnung der Lebensmittel entsprechend ergänzt (z. B. *Eisbein in Gelee, Schinken in Aspik, Sülzkotelett*).

Die Zugehörigkeit zur Gruppe der Sülzen wird durch Bezeichnungen wie ... -*Sülze* oder mit Hinweisen auf den Zerkleinerungsgrad (z. B. *Schweinskopf gewürfelt in Aspik, Eisbein gewürfelt in Aspik, Schinken gewürfelt in Aspik, Putenfleisch gewürfelt in Aspik*) ausgewiesen.

### **2.3.2 Die Bezeichnung *Schinken* –**

auch in Wortverbindungen - wird nur für Erzeugnisse von mindestens gehobener Qualität verwendet. Derartige Produkte enthalten in den von Schwarten und etwa vorhandenen Gallertanteilen sowie aufliegendem Fettgewebe befreiten Anteilen mindestens 85 % BEFFE (Leitsatznummer 1.1.3.3) im Fleischeiweiß<sup>25,26</sup>.

Zur Herstellung von Schinken werden nur unzerkleinerte Fleischteilstücke wie Ober- und Unterschale, Nuss und/oder Hüfte eingesetzt.

Zusätze zur Bezeichnung des Lebensmittels, die auf eine traditionelle handwerkliche Herstellung hinweisen (z. B. „Traditions-“, „Klassik-“), werden nur für Produkte verwendet, bei denen die Schinkenteile, wie sie von einem Tier gewonnen werden können (Ober- und Unterschale, gegebenenfalls Nuss und/oder Hüfte), ohne Knochen im natürlichen gewebemäßigen Verband verbleiben und Auflagen von Speck und gegebenenfalls Schwarte haben.

Hinweise wie „Metzger-“, „Fleischer-“ oder „Meister-“ werden nur für Produkte verwendet, die aus jeweils einer Ober- und Unterschale, gegebenenfalls zusätzlich einer Nuss und/oder einer Hüfte bestehen, die im Herstellungsprozess als solche erhalten bleiben und manuell in Formen/ Behältnisse gelegt werden, mit oder ohne Speck und gegebenenfalls Schwartenaufgabe.

Wird der Herstellungsprozess maschinell so gestaltet, dass nach dem Füllen in Hüllen oder Behältnisse der gewichtsmäßige Anteil von Fleischstücken mit einem Gewicht von größer als 250 g mindestens 80 %<sup>27</sup> beträgt, so werden Erzeugnisse mit einem Zusatz zur Bezeichnung des



Lebensmittels „Schinken“, nämlich „-aus Schinkenteilen zusammengefügt“ gekennzeichnet. Der bei dieser Herstellung auftretende Muskelabrieb (aus freigesetztem Muskeleiweiß entstehende brätähnliche Substanz<sup>13</sup> übersteigt nicht den Wert von 3 Vol.- %. Derartige Erzeugnisse enthalten mindestens 90 % BEFFE (Leitsatznummer 1.1.3.3) im Fleischeiweiß.

2.3.2.1 Bei Bezeichnungen der Lebensmittel ohne Hinweis auf den Tierkörperteil handelt es sich – soweit in den Leitsätzen nichts Gegenteiliges angegeben ist – um Teile der Hinterextremität (*Hinterschinken, Schlegel, Keule*).

2.3.2.2 Schinken aus der Vorderextremität wird als Vorderschinken (Schulterschinken) bezeichnet.

2.3.2.3 *Schäufele* am Stück

ist das Schulterblatt einschließlich der entsprechenden Hälfte der Schulter mit bis zu 1-2 cm dicker Speckauflage ohne Schwarte und einem Knochenanteil unter 40 %. Auf etwaige Schwartenanteile wird in der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.

2.3.2.4 Bei Kochpökelfwaren,

die in der Bezeichnung des Lebensmittels das Wort Schinken enthalten, wird auf das Vorliegen von Knochen hingewiesen (z. B. *Beinschinken, Prager Schinken mit Knochen*). *Nussschinken*, gegart am Stück schließt die Kniescheibe ein.

2.3.2.5 Sind etwaige Speck- und Schwartenanteile (Leitsatznummer 1.1.1.2.2, 1.1.1.4) nicht sichtbar,

z. B. bei Dosenschinken, so betragen diese zusammen weniger als 20 % des Gesamtgewichts.

2.3.2.6 Erzeugnisse, die ganz oder teilweise

aus kleineren als den in Leitsatznummer 1.2.4 Absatz 4 genannten Muskelstücken oder Formfleisch hergestellt sind (Leitsatznummer 2.19), werden in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels ausreichend kenntlich gemacht (z. B. *Schinken*, aus Fleischstücken zusammengefügt).

Die in Absatz 1 sowie Leitsatznummer 1.2.4 Absatz 4 beschriebenen Erzeugnisse enthalten mindestens 90 % BEFFE (Leitsatznummer 1.1.3.3) im Fleischeiweiß.

Für Kochpökelfwaren, die weder den Anforderungen gemäß Leitsatznummer 2.3.1.2 noch den Anforderungen gemäß Leitsatznummer 2.3.2 noch den Anforderungen gemäß Leitsatznummer 1.2.4 genügen, wird der Begriff „*Schinken*“ oder der Wortteil „*schinken*“ nicht verwendet. Sie werden mit Bezeichnungen in den Verkehr gebracht, die den tatsächlichen Charakter der Produkte hinreichend genau beschreiben und eine Verwechslung mit *Schinken, Vorderschinken* und (*Vorder*)*schinken* aus Fleischstücken zusammengefügt ausschließen.

### **2.3.3 Kochpökelerzeugnisse aus dem Kotelettstrang**

2.3.3.1 *Gekochter Pökeltamm (Nacken-Kasseler, Kasseler-Kamm)*

wird aus Schweinenacken mit oder ohne Knochen hergestellt.

2.3.3.2 Die Bezeichnung *Kasseler (Kassler)*

wird bei Kochpökelwaren des Schweines, soweit nicht der Kotelettstrang ohne Kamm (Karree, Karbonadenstück) zugrunde liegt, nur in Verbindung mit der entsprechenden Teilstückbezeichnung verwendet (z. B. *Nacken- Kasseler, Kasseler Kamm, Kasseler Bauch*). Entsprechend behandelte Teilstücke anderer Tierarten werden nach *Kasseler Art* bezeichnet.

*Kasseler (Kasseler Rippenspeer, Kasseler Rippchen, Pökelrippchen, Gekochtes Ripperl, Gekochte Pökelkarbonade usw.)* wird aus dem Kotelettstrang hergestellt (Leitsatznummer 2.1.1.4.); zu *Kasseler Bauch* siehe Leitsatznummer 2.3.5.

*Filet-Kasseler (Lummer-Kasseler)* ist *Kasseler* aus dem Lendenteil des Kotelettstranges einschließlich Filet (Leitsatznummer 2.1.1.4).

#### 2.3.3.3 *Gekochter Lachsschinken*

wird aus dem entsehten „Auge“ von Kotelettsträngen hergestellt.

#### 2.3.3.4 *Kaiserfleisch*

besteht aus einem oder mehreren zusammengeführten knochenfreien, weitgehend von Fettgewebe befreiten Kotelettsträngen.

### 2.3.4 ***Gepökelte Schälrippchen***

sind gepökelte Rippen sowie Brust- und Wirbelsäulenknochen mit zwischengelagerter Muskulatur (Leitsatznummer 1.4.2). Das gleiche gilt für *Gepökelttes Kleinfleisch*, das auch Schweineschwänzchen einschließt. *Gepökelte Fleischrippchen* sind Schälrippchen mit mindestens 1 cm Fleischabdeckung; *Gepökelte Brustspitze (Gepökelte dicke Rippen)* hat eine dickere Abdeckung.

### 2.3.5 ***Gekochter Bauchspeck (Gekochter Frühstücksspeck, Kasseler Bauch, Gegerter Pökelbauch, Gekochtes Pökelwammerl usw.)***

wird aus von Rippen und Brustknochen befreiter, meist noch Knorpel und Schwarten enthaltender Schweinsbrust einschließlich magerer Bauchanteile hergestellt (Leitsatznummer 1.1.1.2.2).

*Pariser Rolle, gegart*, ist gerollter Bauchspeck ohne Knochen, Knorpel und Schwarte.

### 2.3.6 ***Eisbein, gepökelt (Schweinsaxe, gepökelt, Gekochte Pökelaxe, Suraxe, Gekochte Räucheraxe)***

wird aus schwarten- und knochenhaltigem Unterschenkel oder Unterarm des Schweines hergestellt (Leitsatznummer 2.1.1.5), von dem das *Spitzbein (Schweinspfote)* einschließlich des Gelenks abgesetzt ist. Bei *Eisbein in Gelee* (oder...*in Aspik*) in Behältnissen wird auf einen etwaigen Knochenanteil hingewiesen.

### 2.3.7 ***Gekochtes Hamburger Rauchfleisch***

wird wie *Gekochter Rinderschinken* aus sehnenarmen Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1) hergestellt.

### 2.3.8 ***Pökelbrust (Gepökelte Rindsbrust)***

wird aus Brustmuskeln von Rindern mit anhaftendem Fettgewebe hergestellt.

*Gerollte Kalbsbrust, gepökelt (Gepökelte Kalbsbrust, gerollt)* wird aus Brust- sowie Bauchmuskeln von Kälbern ohne gelbe Bauchhaut hergestellt.

### **2.3.9 Pökelspeck (Gepökelte Rinderzunge, Gekochte Pökelspeck, Pariser Zunge)**

wird aus Rinderzunge (Leitsatznummer 1.1.1.6) hergestellt. Pökelspecks von anderen Tieren werden nach der Tierart gekennzeichnet.

### **2.3.10 Gegarte Pökelfleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch**

Zur Herstellung von gegarten Pökelfleischerzeugnissen aus Geflügelfleisch werden nur unzerkleinerte Teilstücke eingesetzt. In der Bezeichnung wird auf das Teilstück<sup>28</sup> hingewiesen (z. B. „*Putenbrust gepökelt, gegart*“ und „*Hähnchenbrustfilet gepökelt, gegart*“).

*Putenschinken (Truthahnschinken)* wird aus dem unzerkleinerten Brustfilet der Pute hergestellt.

Der Herstellungsprozess bei Erzeugnissen aus Puten- bzw. Hähnchenbrust ist zumindest so gestaltet, dass nach dem Füllen in Hüllen oder Behältnisse der gewichtsmäßige Anteil von Fleischstücken mit einem Gewicht von größer als 200 g (Pute) bzw. größer 100 g (Huhn) mindestens 80 %<sup>27</sup> beträgt.

## **2.4 Wurstwaren**

### **2.4.1 Rohwürste**

#### **2.4.1.1 Schnittfeste Rohwürste**

Besondere Merkmale:

gereift; unangeschnitten ohne Kühlung lagerfähig; an die Oberfläche der Fleischteilchen ausgetretenes Muskeleiweiß hat im Verlauf der Reifung Fleisch- und Fettgewebeteilchen miteinander verbunden; bei grober Körnung Fettgewebe zu erkennen; bei luftgetrockneten und schwach geräucherten Erzeugnissen auf dem Darm zuweilen weißliche Beläge von Mikroorganismen. Bei schnittfesten Rohwürsten mit Belägen von Mikroorganismen, in weißer Tauchmasse oder in Hüllen mit weißen Pigmentanteilen, liegen die absoluten Gehalte für das bindegewebs-eiweißfreie Fleischeiweiß um ein Zehntel, bei solchen mit Hinweisen auf einen besonders hohen Reifegrad (z. B. „Dauer-“ „ausgereift“ oder „hart gereift“) um zwei Zehntel höher als bei den einzelnen Sorten angegeben. Die Verwendung von weißer Tauchmasse oder weißpigmentierter Hülle wird kenntlich gemacht.

#### **2.4.1.1.1 Schinkenplockwurst, Rohe Schinkenwurst**

Ausgangsmaterial:

fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)

sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

Grobkörnig

Analysenwerte:

bindegewebs-eiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 13,5 %

bindegewebs-eiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch

nicht unter 75 Vol.- %

chemisch

nicht unter 85 %

2.4.1.1.2 *Salami, Katenrauchwurst, Mettwurst, Salametti, Katenkeule, Pfefferkeule, Rinderwurst, Rindswurst, Rindersalami*

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)

grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

mittelkörnig, Rinderwurst, Rindswurst und Rindersalami nur aus grob entsehntem Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2) und Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß

nicht unter 13 %

(bei Kaliber über 70 mm)

nicht unter 12,5 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch

nicht unter 70 Vol.- %

chemisch

nicht unter 80 %

2.4.1.1.3 *Schlackwurst*

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)

fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

besonders feinkörnig; vorzugsweise in Fettenden

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß

nicht unter 12,5 %

(bei Kaliber über 70 mm)

nicht unter 12 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch

nicht unter 75 Vol.- %

chemisch

nicht unter 85 %

2.4.1.1.4 *Cervelatwurst*

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)

grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

feinkörnig

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 11,5 %     |
| (bei Kaliber über 70 mm)                               | nicht unter 11 %       |
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 70 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 80 %       |

#### 2.4.1.1.5 *Schinkenmettwurst, Feldkieker (Feldgicker)*

Ausgangsmaterial:

fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

grobkörnig

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 12,5 %     |
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 70 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 80 %       |

#### 2.4.1.1.6 *Westfälische grobe Mettwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

grobkörnig

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 12 %       |
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 65 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 75 %       |

#### 2.4.1.1.7 *Luftgetrocknete Mettwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

grob- bis mittelkörnig; in der Regel in Schweinedünndarm

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 12 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 65 Vol.- %

chemisch nicht unter 75 %

#### 2.4.1.1.8 *Aalrauchmettwurst*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Besondere Merkmale:

mittelkörnig; besonders fettreich

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 10 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 60 Vol.- %

chemisch nicht unter 75 %

#### 2.4.1.1.9 *Plockwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:

grob- bis mittelkörnig

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 11 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 65 Vol.- %

chemisch nicht unter 75 %

#### 2.4.1.1.10 *Plockwurst einfach*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

evtl. bis 10 % Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Besondere Merkmale:

mittelkörnig

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 10 %       |
| bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 50 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 65 %       |

2.4.1.1.11 *Rohe Knoblauchwurst, Rohe Krakauer, Touristenwurst, Mettwurst in Enden (Mettenden), Räucherenden, Colbassa, Kabanossi, Kiolbasse*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)  
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)  
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:

mittel- bis feinkörnig; in der Regel in Kranzdärmen

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 10 %       |
| bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 60 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 75 %       |

2.4.1.1.12 *Knoblauchwurst einfach, Touristenwurst einfach, Räucherenden einfach, Mettwurst in Enden einfach (Mettenden einfach)*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)  
sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)  
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)  
evtl. bis 10 % Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Besondere Merkmale:

mittel- bis feinkörnig; in der Regel in Kranzdärmen

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 9 %        |
| bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 50 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 65 %       |

2.4.1.1.13 *Polnische, Berliner Knacker, Bauernbratwurst, Bauernseufzer, Geräucherte Bratwurst, Debreziner, roh, Ahle Wurst, Rote Wurst, Dürre Runde, Thüringer Knackwurst, Peitschenstecken, Pfefferbeißer*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)  
grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)  
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:

mittelkörnig; in der Regel in Schweinedünndärmen oder Schafsaitlingen

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 12 %       |
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 65 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 75 %       |

#### 2.4.1.1.14 *Landjäger, Peperoni, Kaminwurzeln, Bauernschübling, Rauchpeitschen*

Ausgangsmaterial:

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)  
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:

mittel- bis feinkörnig; Landjäger in der Regel in Schweinedünndärmen, flach gepresst; Peperoni in der Regel in engkalibrigen Schäldärmen, Abgabe an Verbraucher jedoch ohne Hülle

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 10 %       |
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 55 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 65 %       |

#### 2.4.1.2 *Streichfähige Rohwürste*

Besondere Merkmale:

Sortenabhängig gereift, umgerötet, jedoch nur gering abgetrocknet, nicht zur längeren Lagerung bestimmt. Aus zerkleinertem Fettgewebe freigesetztes Fett umhüllt Fleischteilchen und bewirkt Streichfähigkeit, die bei fein zerkleinerter Ware am ausgeprägtesten ist.

##### 2.4.1.2.1 *Teewurst, Teewurst Rügenwalder Art, Grobe Teewurst, Rindswurst*

Ausgangsmaterial:

fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)  
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)  
sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)  
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinert oder grobkörnig, bei Rindswurst nur sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1) und Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß



|  |                        |
|--|------------------------|
| fein zerkleinert                                       | nicht unter 10 %       |
| grob   | nicht unter 11 %       |
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 75 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 85 %       |

#### 2.4.1.2.2 *Mettwurst, Streichmettwurst, Braunschweiger Mettwurst, Braunschweiger, Pfeffersäckchen*

Ausgangsmaterial:

- grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
- fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
- grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
- Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinert

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 8,5 %      |
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 60 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 75 %       |

#### 2.4.1.2.3 *Grobe Mettwurst, Zwiebelmettwurst, Zwiebelwurst, Frische Mettwurst, Vesperwurst, Pfeffersäckchen grob, Frühstückswurst*

Ausgangsmaterial:

- grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)
- fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
- grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
- Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:

grobkörnig; Zwiebelwurst, Frische Mettwurst und Vesperwurst ungeräuchert, zum alsbaldigen Verzehr bestimmt

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 8,5 %      |
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 65 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 75 %       |

#### 2.4.1.2.4 *Schmierwurst, fette Mettwurst*

Ausgangsmaterial:

- fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
- grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinert

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 6,5 %

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 55 Vol.- %

chemisch nicht unter 70 %

#### 2.4.1.2.5 *Mettwurst einfach, Streichmettwurst einfach*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

evtl. bis 10 % Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinert

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 7 %

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 50 Vol.- %

chemisch nicht unter 70 %

### 2.4.2 **Brühwürste**

#### 2.4.2.1 Brühwürstchen

Besondere Merkmale:

meist für den Warmverzehr bestimmt; lose kühlbedürftig und zum alsbaldigen Verzehr bestimmt; der Ausdruck „in Eigenhaut“ weist darauf hin, dass die Ware vor der Abgabe von der Hülle befreit wurde. Die angegebenen absoluten Gehalte für das bindegewebseiweißfreie Fleischeiweiß liegen bei Würstchen, die in Behältnissen mit Lake haltbar gemacht wurden und sich noch in diesen Behältnissen befinden oder die lose z. B. als Dosenware deklariert sind, angesichts der in solchen Behältnissen möglichen Austauschvorgänge um jeweils 0,5 niedriger (z. B. 7,5 statt 8 %).

##### 2.4.2.1.1 *Würstchen nach Frankfurter Art, Schinkenwürstchen*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Besondere Merkmale:

kein Rindfleisch; der roh als haltbares Halbfabrikat zum Selbstbrühen in den Verkehr gelangenden Variante ist Wasser entzogen; fein zerkleinert; Schinkenwürstchen auch grob; engkalibrig; umgerötet

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß

im rohen haltbaren Halbfabrikat nicht unter 9 %

gebrüht nicht unter 8 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch

roh nicht unter 75 Vol.- %

erhitzt nicht unter 70 Vol.- %

chemisch nicht unter 75 %

2.4.2.12 *Wiener, Wiener Würstchen, Bockwurst, Würstchen, Saftwürstchen, Cocktailwürstchen, Dünne, Münchner Dampfwurst, Saitenwürstchen, Bouillonwürstchen, Fleischwürstchen, Jauersche, Knobländer*

Ausgangsmaterial:

grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinert; Bouillonwürstchen und Jauersche teilweise etwas gröber; umgerötet; engkalibrig

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 8 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 70 Vol.- %

chemisch nicht unter 75 %

2.4.2.13 *Pfälzer, Augsburger, Regensburger, Debreziner, Jagdwürstchen, Brühpolnische, Bauernwürstchen, Bauernwurst, Bauernseufzer, Krainer, Schützenwurst, Peitschenstecken*

Ausgangsmaterial:

grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinerte Grundmasse, im Übrigen bis erbsengroße Körnung; umgerötet; in der Regel in Schweinedünndärmen, Regensburger in der Regel in Kranzdärmen, Jagdwürstchen, Bauernwürstchen und Debreziner in der Regel in Schafsaitlingen; Augsburger in der Regel zum

Braten bestimmt; Debreziner z. T. als geräuchertes, ungekühlt lagerfähiges Halbfabrikat roh im Verkehr

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 8 %        |
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 65 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 75 %       |

#### 2.4.2.1.4 *Dicke, Knackwurst, Rote, Servela, Klöpfer, Knacker, Rindswurst, Schüblinge*

Ausgangsmaterial:

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:

in der Regel fein zerkleinert; in der Regel in Schweinedünndärmen oder Kranzdärmen; Rindswurst enthält nur Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2, 1.2.1.1.3) und Rinderfleischfett (Leitsatznummer 1.1.1.2.3)

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 7,5 %      |
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 65 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 75 %       |

#### 2.4.2.1.5 *Knacker einfach, Schüblinge einfach, Servela einfach, Klöpfer einfach, Rote einfach*

Ausgangsmaterial:

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

5 % bis 10 % zusätzliches Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Besondere Merkmale:

in der Regel fein zerkleinert; in der Regel in Schweinedünndärmen oder Kranzdärmen; nicht in Schafsaitlingen und nicht in Därmen mit einem Kaliber unter 32 mm

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 6,5 %      |
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 50 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 60 %       |

#### 2.4.2.1.6 *Kalbsbratwurst, Weißwurst*<sup>29</sup>

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)

grob entsehtes Kalb- und Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)  
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinert; nicht umgerötet; Kalbsbratwurst in der Regel in Schafsaitlingen oder Schweinedünndärmen, Weißwurst in Schweinedünndärmen; Kalbsbratwurst wird teilweise gebraten; geringe Haltbarkeit; vereinzelt roh im Verkehr, dann zum umgehenden Verzehr im gebrühten Zustand bestimmt

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 7,5 %      |
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 65 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 80 %       |

#### 2.4.2.1.7 *Wollwurst, Geschwollene*

Ausgangsmaterial:

grob entsehtes Kalb- oder Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)  
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinert; nicht umgerötet; ohne Hülle; in der Regel zum Braten bestimmt; geringe Haltbarkeit

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 6,5 %      |
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 70 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 80 %       |

#### 2.4.2.1.8 *Münchner Weißwurst*

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)  
grob entsehtes Kalb- und Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)  
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)  
5 % bis 15 % zusätzliches Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)  
vor allem in Form von besonders gekochten Schwarten oder Kalbskopfhäuten

Besondere Merkmale:

fein zerkleinerte Grundmasse; Bindegewebsanteile bis reiskorngroß; nicht umgerötet; in der Regel in Schweinesaitlingen; geringe Haltbarkeit; vereinzelt roh im Verkehr, dann zum umgehenden Verzehr im gebrühten Zustand bestimmt.

Analysenwerte:

|                                       |                   |
|---------------------------------------|-------------------|
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß | nicht unter 6,5 % |
|---------------------------------------|-------------------|

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 60 Vol.- %

chemisch nicht unter 70 %

2.4.2.1.9 *Stockwurst, Weißwurst einfach, Lungenwurst, Berliner Dampfwurst, Kümmelwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

10 % bis 15 % Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

bei Lungenwurst kann Bindegewebe bis zu 10 % durch Lunge (Leitsatznummer 1.1.1.6), bei Berliner Dampfwurst und Kümmelwurst kann Bindegewebe bis zu 10 % durch Leber, Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6) ersetzt sein

Besondere Merkmale:

fein zerkleinert; vereinzelt bindegewebige Anteile bis reiskorngroß; mit Ausnahme der Berliner Dampfwurst und der Kümmelwurst nicht umgerötet; in der Regel in Schweinedünndärmen oder Kranzdärmen; nicht in Schafsaitlingen und in Därmen mit einem Kaliber unter 32 mm; geringe Haltbarkeit

Analysenwerte:

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 6 %

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 50 Vol.- %

chemisch nicht unter 65 %

2.4.2.1.10 *Grobe Bratwurst, Schweinsbratwürstchen, Schweinswürstchen, Fränkische Bratwurst, Pfälzer Bratwurst, Hessische Bratwurst, Rostbratwurst, Treuchtlinger, Rheinische Bratwurst, grob<sup>29</sup>*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

wenn Grundbrät verwendet wird, evtl. auch grob entsehtes Kalb- oder Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

Besondere Merkmale:

bis erbsengroße Körnung; nicht umgerötet; in der Regel in Schafsaitlingen oder Schweinedünndärmen; vielfach roh im Verkehr, dann zum umgehenden Verzehr im gebratenen oder gebrühten Zustand bestimmt

Analysenwerte:

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 8,5 %

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 65 Vol.- %

chemisch nicht unter 75 %

2.4.2.1.11 *Bratwurst, Rheinische Bratwurst, Schlesische Bratwurst, Rostbratwurst, fein zerkleinert*<sup>29</sup>

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Kalb- oder Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinert; nicht umgerötet; in der Regel in Schweinedünndärmen; geringe Haltbarkeit; teilweise roh im Verkehr, dann zum umgehenden Verzehr im gebratenen oder gebrühten Zustand bestimmt

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 8 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 65 Vol.- %

chemisch nicht unter 75 %

2.4.2.2 Brühwürste, fein zerkleinert

2.4.2.2.1 *Lyoner, Schinkenwurst, (Norddeutsche) Mortadella, Pariser Fleischwurst, Rheinische Fleischwurst, Frankfurter Fleischwurst, Kalbfleischwurst, Kalbfleischkäse, Breslauer, Sardellenwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

grob entsehntes Kalb-/Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

umgerötet; in Hüllen mit größerem oder mittelgroßem Kaliber

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 8 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 65 Vol.- %

chemisch nicht unter 75 %

2.4.2.2.2 *Fleischwurst, Stadtwurst, Bremer Gekochte, Fleischkäse, Leberkäs(e), Schnittfeste Leberwurst, Leberrolle, Bayerischer Leberkäs(e), Knoblauchwurst, Kasseler Kochwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6) bei Leberkäse, schnittfester Leberwurst und Leberrolle

Besondere Merkmale:

umgerötet; Fleisch- und Stadtwurst in Kranzdärmen oder in anderen Hüllen mit mittelgroßem Kaliber; Leberkäse enthält in Bayern in der Regel keine Leber, außerhalb Bayerns kann derart hergestellter Leberkäse als *Bayerischer Leberkäs(e)* bezeichnet werden; Leberkäse und Fleischkäse gebacken oder in Formen gebrüht

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 7,5 %

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 65 Vol.- %

chemisch nicht unter 75 %

#### 2.4.2.2.3 *Fleischwurst einfach, Stadtwurst einfach, Fleischkäse einfach*

Ausgangsmaterial:

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

evtl. bis 10 % Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Besondere Merkmale:

umgerötet; Fleischwurst einfach und Stadtwurst einfach in Kranzdärmen oder anderen Hüllen mit mittelgroßem Kaliber; Fleischkäse einfach gebacken oder in Formen gebrüht

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 6,5 %

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

histometrisch nicht unter 50 Vol.- %

chemisch nicht unter 65 %

#### 2.4.2.2.4 *Mosaikpastete, Schachbrettpastete,*

schnittfeste Leberpastete und andere Brühwurstpasteten und –rouladen ohne grobe Fleischeinlagen sowie fein zerkleinerte Grundmasse für Brühwurstpasteten und –rouladen mit groben Fleischeinlagen<sup>30</sup> (z. B. *Zungenpastete, Filetpastete*)

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)

grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

für dunkles Kontrastbrät Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:

in der Regel umgerötet

Analysenwerte:



|   |                        |
|---|------------------------|
| bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 8,5 %      |
| bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch   | nicht unter 75 Vol.- % |
| chemisch  | nicht unter 82 %       |

#### 2.4.2.2.5 *Fleischsalatgrundlage, Fleischbrät*

Ausgangsmaterial:

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

2 % bis 5 % Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

2 % Stärke oder 2 % Milcheiweißerzeugnisse (Leitsatznummer 1.1.2.1)

Besondere Merkmale:

Auch umgerötet; meist in Formen oder Hüllen mit weitem Kaliber gebrüht; wird als Zutat in Feinkostsalaten verwendet

Analysenwerte:

|   |                        |
|---|------------------------|
| bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 7 %        |
| bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch   | nicht unter 60 Vol.- % |
| chemisch  | nicht unter 70 %       |

#### 2.4.2.2.6 *Gelbwurst, Kalbskäse, Weißer Fleischkäse*

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)

grob entsehntes Kalb- oder Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

nicht umgerötet; Gelbwurst in gefärbten Hüllen oder gelbpigmentierten Kunstdärmen mit mittelgroßem Kaliber; Kalbskäse und Weißer Fleischkäse gebacken oder in Formen gebrüht

Analysenwerte:

|   |                        |
|---|------------------------|
| bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 7,5 %      |
| bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch   | nicht unter 65 Vol.- % |
| chemisch  | nicht unter 80 %       |

#### 2.4.2.2.7 *Weißer im Ring, Weiße Lyoner*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Besondere Merkmale:  
nicht umgerötet; in der Regel in Kranzdärmen

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 7 %        |
| bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 70 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 80 %       |

#### 2.4.2.3 Grobe Brühwürste

Besondere Merkmale:

bei groben Brühwürsten im Darm mit Hinweisen auf eine besondere Austrocknung oder eine damit zusammenhängende Lagerfähigkeit in ungekühltem Zustand (z. B. „Dauer“- oder „lagerfähig“) liegen die absoluten Gehalte für das bindegewebeiseiweißfreie Fleischeiweiß um ein Zehntel des Wertes höher als bei den einzelnen Sorten angegeben.

##### 2.4.2.3.1 *Bayerische Bierwurst, Göttinger, Blasenwurst, Kochsalami, Tiroler, Krakauer, Jagdwurst süddeutsche Art, Celler Gekochte*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)  
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)  
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

bis erbsengroße Körnung, bei Krakauer und Jagdwurst süddeutsche Art teilweise kirschgroße Fleischstücke; umgerötet; insbesondere nachgeräuchert sind sie auch als Dauerware im Verkehr; Bierwurst, Göttinger und Blasenwurst in der Regel in Blasen, die übrigen in Hüllen mit mittelgroßem Kaliber; Tiroler in schwarz pigmentierten Kunstdärmen, mit Blut behandelten Naturdärmen oder schwarz geräuchert

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 9,5 %      |
| bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 70 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 80 %       |

##### 2.4.2.3.2 *Jagdwurst (norddeutsche Art), Grobe Schinkenwurst, Gefüllte Schweinsbrust, Gefüllter Schweinsfuß, Gefüllter Schweinskopf, Grobe Lyoner, Stuttgarter, Bierwurst, Hildesheimer, Grobe Stadtwurst, Nürnberger Stadtwurst, Frühstücksfleisch, Stuttgarter Leberkäs(e), Römerbraten, Wienerbraten, Bierkugel, Senatorenwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)  
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)  
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)  
in Stuttgarter Leberkäse nicht unter 5 % Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

**Besondere Merkmale:**

fein zerkleinerte Grundmasse, bis erbsengroße Körnung, Jagdwurst und Grobe Schinkenwurst teilweise kirschgroße Fleischteile; umgerötet; Nürnberger Stadtwurst meist in Schweinedünndärmen, Stuttgarter, gefüllte Schweinsbrust in Brustmuskulatur (ohne Knochen, meist mit Knorpel), Schweinsfuß und Schweinskopf meist in genährter Schwarte, die übrigen Hüllen mit mittelgroßem oder größerem Kaliber

**Analysenwerte:**

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 8 %        |
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 70 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 80 %       |

**2.4.2.33     *Grober Leberkäs(e), Grober Fleischkäse, Roter Fleischkäse, Grobe Fleischwurst, Schweinskäse***

**Ausgangsmaterial:**

- grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)
- sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
- fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
- Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)
- bei Leberkäse 5 % Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

**Besondere Merkmale:**

fein zerkleinerte Grundmasse, meist reiskorngroße Körnung; meist umgerötet; Grobe Fleischwurst in der Regel in Kranzdärmen; Grober Leberkäs(e) enthält in Bayern in der Regel keine Leber; Leberkäse, Fleischkäse und Schweinskäse in der Regel gebacken oder in Formen gebrüht

**Analysenwerte:**

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 8 %        |
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 65 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 75 %       |

**2.4.2.34     *Gebrühte Knoblauchwurst, Gebrühte Krakauer, Cabanossi, Gebrühte Touristenwurst***

**Ausgangsmaterial:**

- sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)
- fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)
- Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

**Besondere Merkmale:**

fein zerkleinerte Grundmasse, bis erbsengroße Körnung; umgerötet; in der Regel in Kranzdärmen

**Analysenwerte:**

|  |                 |
|--|-----------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 8 % |
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                 |

|               |                        |
|---------------|------------------------|
| histometrisch | nicht unter 60 Vol.- % |
| chemisch      | nicht unter 70 %       |

#### 2.4.2.3.5 *Gebrühte Touristenwurst einfach, Gebrühte Krakauer einfach*

Ausgangsmaterial:

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

evtl. bis 10 % Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinerte Grundmasse, bis erbsengroße Körnung; umgerötet, in der Regel in Kranzdärmen

Analysenwerte:

|  |                   |
|--|-------------------|
| bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß | nicht unter 6,5 % |
|--|-------------------|

bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

|               |                        |
|---------------|------------------------|
| histometrisch | nicht unter 50 Vol.- % |
|---------------|------------------------|

|          |                  |
|----------|------------------|
| chemisch | nicht unter 65 % |
|----------|------------------|

#### 2.4.2.3.6 *Schweinskopfwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Besondere Merkmale:

bis erbsengroße Körnung; umgerötet; insbesondere nachgeräuchert auch als Dauerware im Verkehr; in Hüllen mit mittelgroßem Kaliber

Analysenwerte:

|  |                 |
|--|-----------------|
| bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß | nicht unter 8 % |
|--|-----------------|

bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

|               |                        |
|---------------|------------------------|
| histometrisch | nicht unter 55 Vol.- % |
|---------------|------------------------|

|          |                  |
|----------|------------------|
| chemisch | nicht unter 65 % |
|----------|------------------|

#### 2.4.2.3.7 *Weißer Schweinskäse, Weiße grobe Lyoner*

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)

grob entsehntes Kalb- und Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinerte Grundmasse, reiskorngroße Körnung; nicht umgerötet; Weiße grobe Lyoner in der Regel in Kranzdärmen, Weißer Schweinskäse gebacken oder in Formen gebrüht

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 8 %        |
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 70 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 80 %       |

#### 2.4.2.4 Brühwürste mit Einlagen

Besondere Merkmale:

Angegebene Analysenwerte beziehen sich auf Grundbrät mit Einlagen, bei grobstückigen Einlagen stammen diese von der Tierart/Teilstück, nach der/dem das Produkt benannt ist.

##### 2.4.2.4.1 *Bierschinken, Rinder-Bierschinken, Geflügel-Bierschinken, Schinkenpastete*

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)

grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

bei Geflügelbierschinken: sehnen- und fettgewebsarmes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.1)

grob entsehntes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2)

Besondere Merkmale<sup>31</sup>:

fein zerkleinerte Grundmasse mit groben, sehnen- und fettgewebsarmen Fleischeinlagen; sofern als Einlage kein Schweinefleisch verwendet wird, wird auf die Tierart hingewiesen; überwiegend kirsch- bis walnussgroße Einlagen, bei Rinderbierschinken auch geschnetzelt; umgerötet; meist in Hüllen mit großem Kaliber

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 13 %       |
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 80 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 88 %       |

bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g grobe

Fleischeinlage nicht unter 50 %

##### 2.4.2.4.2 *Filetpastete, Imitierte Wildschweinpastete* und andere Brühwurstpasteten und –rouladen mit bindegewebsarmen Fleischeinlagen

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

bei imitierter Wildschweinpastete grobe Stücke in Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7) vorgekocht

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinerte Grundmasse, meist bis walnussgroße Fleischeinlagen, bei imitierter Wildschweinpastete zeigen Fleischstücke im Anschnitt dunkelroten Rand; umgerötet; in der Regel in Formen mit Speckumhüllung gebrüht

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 9 %        |
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 75 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 82 %       |

2.4.2.4.3 *Presskopf, Ansbacher, Eisbeinpastete* und andere Brühwurstpasteten und –rouladen mit deklarierten bindegewebsreichen Fleischeinlagen, *Saure Rolle*

Ausgangsmaterial:

grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)  
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)  
Eisbein mit Schwarten (Leitsatznummer 2.1.1.5)  
bei Presskopf auch Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinerte Grundmasse, schwartenhaltige Schweinefleischeinlagen; umgerötet; in Hüllen mit großem Kaliber; saure Rolle in genähtem Pansen, nach dem Brühen in Essig eingelegt.

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 7,5 %      |
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 55 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 65 %       |

2.4.2.4.4 *Süddeutsche Mortadella, Zungenwurst, Zungenpastete, Zungenroulade, Herzwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)  
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)  
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)  
bei Zungenwurst, Zungenpastete und Zungenroulade vorgekochte Zungen (Leitsatznummer 1.1.1.6)  
bei Herzwurst vorgekochte Herzmuskulatur (Leitsatznummer 1.1.1.6)  
bei Süddeutscher Mortadella Herzmuskulatur und/oder Zungen (Leitsatznummer 1.1.1.6) oder bluthaltiges erhitztes Brät (Leitsatznummer 2.4.2.2.4)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinerte Grundmasse, würfelförmige Einlagerungen von Herz, Zunge oder vorerhitztem Brät sowie teilweise auch Speck; umgerötet; in Hüllen mit großem Kaliber

Analysenwerte:

|  |                 |
|--|-----------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 8 % |
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                 |

|               |                        |
|---------------|------------------------|
| histometrisch | nicht unter 70 Vol.- % |
| chemisch      | nicht unter 80 %       |

#### 2.4.2.4.5 *Zigeunerwurst, Paprikaspeckwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)

Backenspeck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinerte Grundmasse mit würfelförmigen Paprikaspeckeinlagerungen; umgerötet; in Hüllen mit mittelgroßem Kaliber; ungekühlt lagerfähig

Analysenwerte:

|                                       |                  |
|---------------------------------------|------------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß | nicht unter 12 % |
|---------------------------------------|------------------|

|  |  |
|--|--|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |  |
|--|--|

|               |                        |
|---------------|------------------------|
| histometrisch | nicht unter 65 Vol.- % |
|---------------|------------------------|

|          |                  |
|----------|------------------|
| chemisch | nicht unter 75 % |
|----------|------------------|

#### 2.4.2.4.6 *Milzwurst*

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)

grob entsehtes Kalb- und Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

Kopffleisch von Kälbern (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Schweinemilz (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinerte Grundmasse, bis kirschgroße Einlagerungen von Schweinemilz und Kalbskopffleisch; nicht umgerötet; in Hüllen mit großem Kaliber

Analysenwerte:

|                                       |                 |
|---------------------------------------|-----------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß | nicht unter 8 % |
|---------------------------------------|-----------------|

|  |  |
|--|--|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |  |
|--|--|

|               |                        |
|---------------|------------------------|
| histometrisch | nicht unter 70 Vol.- % |
|---------------|------------------------|

|          |                  |
|----------|------------------|
| chemisch | nicht unter 80 % |
|----------|------------------|

### 2.4.3 **Kochwürste**

#### 2.4.3.1 *Pasteten*

Besondere Merkmale:

Besondere Auswahl des Ausgangsmaterials, Verwendung hochwertiger Zutaten, spezielle Herrichtung und typische äußere Aufmachung (z. B. Form, Teigrand, gold- oder silberfarbene Folie, Terrine oder ähnliches Behältnis, siehe auch Leitsatznummer 1.4.7). Der Anteil zum Mitverzehr bestimmter Umhüllungen übersteigt nicht das technologisch erforderliche Maß.

#### 2.4.3.1.1 *Leberpastete, Leberparfait*

Ausgangsmaterial:

Schweine- und/oder Kalbsleber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)

und/oder sehnenarmes Kalb-/Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)

Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinerte Grundmasse, auch mit groben Einlagen

Analysenwerte, bezogen auf das Erzeugnis ohne die zum Mitverzehr bestimmte Umhüllung:

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 11 %

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

chemisch nicht unter 82 %

#### 2.4.3.1.2 *Gänseleberpastete*

Ausgangsmaterial:

Gänseleber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)

Schweine- und/oder Gänsefett (Leitsatznummer 1.1.1.2.4)

auch grob entsehntes Gänsefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2)

Besondere Merkmale:

teilweise auch ohne Fleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1); fein zerkleinerte Grundmasse, auch mit groben Einlagen;

Analysenwerte, bezogen auf das Erzeugnis ohne die zum Mitverzehr bestimmte Umhüllung:

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 12 %

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

chemisch nicht unter 82 %

#### 2.4.3.1.3 *Geflügelleberpastete*

Ausgangsmaterial:

Geflügelleber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)

grobentsehntes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2)

Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Schweineleber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale<sup>31</sup>:

fein zerkleinerte Grundmasse, auch mit groben Einlagen

Analysenwerte, bezogen auf das Erzeugnis ohne die zum Mitverzehr bestimmte Umhüllung:

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 11 %

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß



chemisch

nicht unter 82 %

#### 2.4.3.1.4 *Geflügelpastete, Wildpastete*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2)

oder grob entsehntes Wildfleisch

fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)

auch sehnenarmes Kalb- oder Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale<sup>31</sup>:

bei grobstückigen Einlagen stammen diese von der Tierart, nach der die Pastete benannt ist; zur Geschmacksabrundung sind auch geringe Leberanteile üblich

Analysenwerte, bezogen auf das Erzeugnis ohne die zum Mitverzehr bestimmte Umhüllung:

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß

nicht unter 10 %

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

chemisch

nicht unter 80 %

#### 2.4.3.1.5 *Filetpastete, Zungenpastete* und andere Kochstreichwurstpasteten

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.1)

und/oder fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)

grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

und/oder grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

bei grobstückigen Einlagen stammen diese von der Tierart/Teilstück, nach der die Pastete benannt ist; zur Geschmacksabrundung sind auch geringe Leberanteile üblich

Analysenwerte, bezogen auf das Erzeugnis ohne die zum Mitverzehr bestimmte Umhüllung:

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß

nicht unter 10 %

bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

chemisch

nicht unter 80 %

#### 2.4.3.2 Leberwürste

##### 2.4.3.2.1 *Kalbsleberwurst<sup>32</sup>, Kalbfleisch-Leberwurst<sup>32</sup>, Trüffelleberwurst<sup>32</sup>, Champignonleberwurst<sup>32</sup>, Hildesheimer Leberwurst<sup>32</sup>*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

grob entsehntes Kalb- und gegebenenfalls Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2) bei Kalbsleberwurst oder Kalbfleisch-Leberwurst

Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

auch grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2), wenn zur Sicherung einer gewissen Schnittfähigkeit Brät zugesetzt wird

Besondere Merkmale:

fein zerkleinert bis grobe Körnung

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 10 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

chemisch nicht unter 82 %

#### 2.4.3.2.2 *Aachener Leberwurst*<sup>32</sup>, *Berliner Leberwurst*<sup>32</sup>, *Kölner Leberwurst*<sup>32</sup>

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Schweinemaschen (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

auch grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2), wenn zur Sicherung einer gewissen Schnittfähigkeit Brät zugesetzt wird

Besondere Merkmale:

fein zerkleinert bis grobe Körnung; Berliner Leberwurst ohne Flomen und ohne Schweinemaschen

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 10 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

chemisch nicht unter 75 %

#### 2.4.3.2.3 *Fleisch-Leberwurst*<sup>32</sup>, *Schinken-Leberwurst*<sup>32</sup>, *Kassler Leberwurst*<sup>32</sup>

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

auch grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2), wenn zur Sicherung einer gewissen Schnittfähigkeit Brät zugesetzt wird

Besondere Merkmale:

Einlagen von Fleisch und/oder Leber

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 10 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

chemisch nicht unter 80 %

#### 2.4.3.2.4 *Gänseleberwurst<sup>32</sup>, Pommersche Gänseleberwurst<sup>32</sup>*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Gänseleber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Schweineleber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

auch Gänsefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3)

Besondere Merkmale:

bis walnussgroße Gänseleberleinlagen

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 10 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

chemisch

nicht unter 82 %

2.4.3.2.5 *Leberwurst, Gutsleberwurst<sup>32</sup>, grobe Leberwurst, Streicheleberwurst, Braunschweiger Leberwurst, Frankfurter Leberwurst, Fränkische Leberwurst, Hallesche Leberwurst, Hamburger Leberwurst, Hamburger Hausmacherleberwurst<sup>32</sup>, Hamburger Landleberwurst<sup>32</sup>, Hannoversche Leberwurst, Hessische Leberwurst, Holsteiner Leberwurst, Kasseler Leberwurst, Pommersche Leberwurst, Pfälzer (Hausmacher) Leberwurst<sup>32</sup>, Rheinische Leberwurst, Sächsische Leberwurst, Schlesische Leberwurst, Schwäbische Leberwurst, Schwarzwälder Leberwurst, Westfälische Leberwurst, Kräuterleberwurst, Sahneleberwurst, Sardellenleberwurst, Schalottenleberwurst, Tomatenleberwurst*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Schweinemaschen (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

auch grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

Besondere Merkmale:

Grobe Körnung, aber auch fein zerkleinert; Gutsleberwurst und Pfälzer (Hausmacher) Leberwurst ohne andere Innereien, Pfälzer (Hausmacher) Leberwurst in der Regel nicht umgerötet

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 9 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

chemisch

nicht unter 75 %

#### 2.4.3.2.6 *Hausmacherleberwurst<sup>32</sup>, Bauernleberwurst<sup>32</sup>, Landleberwurst<sup>32</sup>, Griebenleberwurst, Zwiebelleberwurst*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:

grobe Körnung, Zwiebelleberwurst auch fein zerkleinert

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 7,5 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

chemisch nicht unter 70 %

#### 2.4.3.2.7 *Geflügelleberwurst, Putenleberwurst*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

grob entsehntes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2)

sehnenreiches Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Geflügelleber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Schweineleber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Geflügelherz (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Geflügelmuskelmagen<sup>3</sup> (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale<sup>31</sup>:

grobe Körnung, aber auch fein zerkleinert

Analysenwerte:

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 8,5 %

bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß

chemisch nicht unter 70 %

#### 2.4.3.2.8 *Lebercreme*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinert, cremig

Analysenwerte:

|   |                  |
|---|------------------|
| bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 8 %  |
| bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                  |
| chemisch  | nicht unter 75 % |

#### 2.4.3.2.9 *Leberwurst einfach, Lippische Leberwurst*

Ausgangsmaterial:

sehnereiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)  
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)  
Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)  
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)  
Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)  
Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:

Lippische Leberwurst weniger als 10 % Leber

Analysenwerte:

|   |                   |
|---|-------------------|
| bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 6,5 % |
| bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                   |
| chemisch  | nicht unter 65 %  |

#### 2.4.3.2.10 *Leberwürstchen, frische Leberwürstchen, Schlachtschüssel-Leberwurst, Siedleberwurst*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)  
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)  
Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)  
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)  
Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)  
Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:

zum Warmverzehr bestimmt; Verkauf auch ohne Hülle, z. T. auch mit weniger als 10 % Leber

Analysenwerte:

|   |                   |
|---|-------------------|
| bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 6,5 % |
| bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                   |
| chemisch  | nicht unter 65 %  |

#### 2.4.3.2.11 *Berliner Frische Leberwurst, Schüsselwurst, Wellwurst, weiße Schlesische Wellwurst, Semmelleberwurst, Semmelwurst, Grützeleberwurst, Grützwurst, Krautleberwurst, Mehleberwurst (Mehlpiepen)*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)  
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)  
Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:

zum Warmverzehr bestimmt; Verkauf auch ohne Hülle; einige Sorten werden auch ohne Fleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3) und Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6) hergestellt; Berliner Frische Leberwurst, Schüsselwurst, Wellwurst, weiße Schlesische Wellwurst, Semmelleberwurst, Semmelwurst, Grützleberwurst mit Grütze, Graupen oder Semmel; Krautleberwurst mit gekochtem Weißkraut mit oder ohne Semmel; Mehleberwurst (Mehlpiepen) mit Mehl

Analysenwerte:

|  |                  |
|--|------------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 5 %  |
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                  |
| chemisch   | nicht unter 65 % |

#### 2.4.3.3 Kochmettwürste

##### 2.4.3.3.1 *Schinkencreme*<sup>32</sup>

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Besondere Merkmale:

fein zerkleinert, cremig; gewöhnlich in Behältnissen abgegeben; zur Geschmacksabrundung sind auch geringe Leberanteile üblich

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 10 %       |
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 75 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 80 %       |

##### 2.4.3.3.2 *Gekochte Mettwurst, Westfälische gekochte Mettwurst, Kochmettwurst, Hamburger Gekochte, Hessische Kartoffelwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

auch grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2), wenn zur Sicherung einer gewissen Schnittfähigkeit Brät zugesetzt wird

Besondere Merkmale:

grobe Körnung; Hessische Kartoffelwurst mit Kartoffeln, auch als Halbfabrikat zum Warmverzehr bestimmt, Verkauf auch ohne Hülle

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 8 %        |
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 70 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 75 %       |

#### 2.4.3.3.3 *Gekochte Mettwurst mit Schnauze*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)  
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Besondere Merkmale:

grobstückige Einlagen von Schweinemaske

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 8,5 %      |
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 65 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 70 %       |

#### 2.4.3.3.4 *Gekochte Zwiebelmettwurst, Zwiebelmettwurst, Kohlwurst, Schmorwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)  
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)  
auch grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2), wenn zur Sicherung einer gewissen Schnittfähigkeit Brät zugesetzt wird

Besondere Merkmale:

grobe Körnung; Kohl- und Schmorwurst als Halbfabrikat zum Warmverzehr bestimmt

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 7,5 %      |
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 70 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 75 %       |

#### 2.4.3.3.5 *Pfälzer Saumagen*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)  
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)  
auch grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2), wenn zur Sicherung einer gewissen Schnittfähigkeit Brät zugesetzt wird

Besondere Merkmale:

zum Warmverzehr bestimmt; Einlagen von Kartoffelstücken (Kartoffelanteil nicht über 40 %); zur Geschmacksabrundung sind auch geringe Leberanteile üblich; bei nicht schnittfähigen Erzeugnissen auch Semmel, Lauch, Karotten

Analysenwerte des Fleischanteiles:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 7 %        |
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 75 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 80 %       |

#### 2.4.3.3.6 *Gekochte Zwiebelwurst, Zwiebelwurst*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Besondere Merkmale:

grobe Körnung; zur Geschmacksabrundung sind auch geringe Leberanteile üblich

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 6,5 %      |
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 60 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 65 %       |

#### 2.4.3.3.7 *Rinderwurst*

Ausgangsmaterial:

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Fett (Leitsatznummer 1.1.1.2.4)

Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Leber, Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:

auch unter Verwendung von Graupen, Grütze oder anderen Cerealien (Getreideerzeugnissen), Butter hergestellt; Westfälische Rinderwurst wird ausschließlich aus sehnenreichem Rindfleisch, Rinderfleischfett (Leitsatznummer 1.1.1.2.3), Gemüse, Cerealien und Butter hergestellt

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 7,5 %      |
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 60 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 65 %       |



#### 2.4.3.3.8 *Schmalzfleisch*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Besondere Merkmale:

meist in Behältnissen

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 5 %        |
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 60 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 65 %       |

#### 2.4.3.3.9 *Norddeutsche Fleischwurst*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Leber, Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:

nicht umgerötet

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 5 %        |
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 60 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 65 %       |

#### 2.4.3.3.10 *Knappwurst, Knackwurst*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)

Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)

Leber, Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:

nicht umgerötet; auch unter Verwendung von Grütze, Haferflocken hergestellt

Analysenwerte:

|  |                   |
|--|-------------------|
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 4,5 % |
| bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                   |

|               |                        |
|---------------|------------------------|
| histometrisch | nicht unter 60 Vol.- % |
| chemisch      | nicht unter 65 %       |

2.4.3.3.11 *Weiße Graupenwurst, Westfälische Grützwurst, Kartoffelwurst, Knipp, Pfannenschlag, Semmelwürstchen, Semmelwurst, Weckewerk, Wurstebrei*

Ausgangsmaterial:

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)  
 fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)  
 Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)  
 Fett (Leitsatznummer 1.1.1.2.4)  
 Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)  
 Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)  
 Leber, Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:

zum Warmverzehr bestimmt: Verkauf auch ohne Hülle; Kartoffel-Semmelwürstchen, Semmelwurst, Weckewerk nicht umgerötet; der Bezeichnung des Lebensmittels entsprechende Verwendung von Graupen, Grütze (auch Knipp, Pfannenschlag, Wurstebrei), Kartoffeln, Semmel (auch Weckewerk)

Analysenwerte:

|   |                        |
|---|------------------------|
| bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 3 %        |
| bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch   | nicht unter 55 Vol.- % |
| chemisch  | nicht unter 60 %       |

2.4.3.3.12 *Hannoversche Weißwurst, Hannoversche Weiße, Hannoversche Weißgekochte, Harzer Weiße*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)  
 Flomen (Leitsatznummer 1.1.1.2.1)

Besondere Merkmale:

nicht umgerötet

Analysenwerte:

|   |                        |
|---|------------------------|
| bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 2,5 %      |
| bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch   | nicht unter 55 Vol.- % |
| chemisch  | nicht unter 60 %       |

2.4.3.3.13 *Pinkel*

Ausgangsmaterial:

Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)  
 Fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3) bei *Fleischpinkel, Oldenburger Pinkel*

Besondere Merkmale:

Unter Verwendung von Hafergrütze, in der Regel nicht umgerötet, Oldenburger Pinkel auch als Halbfabrikat, zum Warmverzehr bestimmt

Analysenwerte:

|  |                        |
|--|------------------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß                  | nicht unter 2 %        |
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß |                        |
| histometrisch  | nicht unter 55 Vol.- % |
| chemisch   | nicht unter 60 %       |

#### 2.4.3.4 Blutwürste

##### 2.4.3.4.1 *Filet-Rotwurst, Böhmisches Rotwurst, Schlegelwurst, Blutwurst mit Einlagen*

Ausgangsmaterial:

fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Besondere Merkmale:

in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse stückige Einlagen von Fleisch sowie Speck; bei Blutwurst mit Einlage zusätzlich auch Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6). Die Verwendung von Formfleischeinlagen (Leitsatznummer 1.2.4) ist nicht üblich.

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett- und Bindegewebsanteilen befreit

nicht unter 35 %

##### 2.4.3.4.2 *Zungenrotwurst, Zungenblutwurst, Zungenwurst, Berliner Zungenwurst, Zungenpastete*

Ausgangsmaterial:

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:

in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse stückige Einlagen von Zungen sowie Speck; Zungenpastete zeichnet sich durch ein besonders anspruchvolles Erscheinungsbild aus

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Zungeneinlagen nicht unter 35 %

##### 2.4.3.4.3 *Leberrotwurst, Schinkenrotwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6) bei Leberrotwurst

Besondere Merkmale:

in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse würfelförmige Einlagen von Fleisch und Speck, teilweise zusätzlich auch mit Zunge, Leber und Herz (Leitsatznummer 1.1.1.6); bei der Leberrotwurst können Fleisch-Einlagen durch Leber ersetzt werden

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit

nicht unter 35 %

2.4.3.4.4 *Gutsrotwurst, Gutsfleischwurst, Fleischrotwurst, Berliner Fleischwurst, Pariser Blutwurst, Fleischmagen, Fleischblutmagen*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Besondere Merkmale:

in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse, würfelförmige Einlagen von Fleisch und Speck, teilweise zusätzlich auch mit Zunge, Leber und Herz (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit

nicht unter 30 %

2.4.3.4.5 *Fränkischer Rotgelegter, Würzburger Rotgelegter*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Besondere Merkmale:

in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse, streifen- oder würfelförmige Einlagen von Fleisch, Schweinemasken und Speck

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit

nicht unter 30 %

#### 2.4.3.4.6 *Thüringer Blutwurst, Dresdner Blutwurst, Schlesische Blutwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Besondere Merkmale:

in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse, würfelförmige Einlagen von Fleisch und Speck, teilweise zusätzlich auch mit Leber und Herz (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 25 %

#### 2.4.3.4.7 *Rotwurst, Calenberger Rotwurst, Bauernrotwurst, Hausmacher Rotwurst, Landrotwurst*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Besondere Merkmale:

in z. T. auch mit fein zerkleinerter Leber und Innereien (nur Leber, Herz, Zunge) (Leitsatznummer 1.1.1.6) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse, würfelförmige Einlagen von Fleisch und Speck mit teilweise anhaftender Schwarte, teilweise zusätzlich auch mit Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4), Herz, Leber oder Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6); Calenberger Rotwurst mit Getreideerzeugnissen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 15 %

#### 2.4.3.4.8 *Roter Schwartemagen, Blutpressack, Roter Pressack, Schwarzer Pressack, Blutpresskopf, Roter Presskopf, Presswurst, Berliner Presswurst*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Herz (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:

in z. T. auch mit zerkleinertern Innereien (nur Leber, Herz, Zunge) (Leitsatznummer 1.1.1.6) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse, würfel- oder streifenförmige Einlagen von Fleisch, Schweinemasken, Speck mit teilweise anhaftender Schwarte und Herz; Presssack und Schwartenmagen auch ohne Einlagen von Fleisch

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-  
und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 10 %

2.4.3.4.9 *Blutwurst, Rheinische Blutwurst, Sächsische Blutwurst, Bauernblutwurst, Landblutwurst, Speckwurst, Speckblutwurst frisch, Touristenwurst, Griebenwurst, Pfefferwurst, Blunzen, Plunzen, Flönz, Schwarzwurst*

Ausgangsmaterial:

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)  
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)  
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)  
Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Besondere Merkmale:

in z. T. auch mit zerkleinerten Innereien (nur Leber, Herz, Zunge) (Leitsatznummer 1.1.1.6) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse, würfelförmige Einlagen von Schweinemasken und/oder Speck mit anhaftender Schwarte, einige Sorten auch mit Fleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3); Blutwurst, Blunzen, Plunzen, Flönz regional auch nur aus Blut

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Einlagen, sofern vorhanden nicht unter 20 %

2.4.3.4.10 *Hausmacher Blutwurst*

Ausgangsmaterial:

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)  
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)  
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)  
Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Besondere Merkmale:

in z. T. auch mit zerkleinerten Innereien (nur Leber, Herz, Zunge) (Leitsatznummer 1.1.1.6) versetzter Blut-Schwarten-Grundmasse, gewolfte Schweinemasken und Speck mit anhaftender Schwarte, teilweise auch Fleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3), Speck teilweise auch gewürfelt

Analysenwerte:

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 7 %  
Einlagen, sofern vorhanden nicht unter 20 %

2.4.3.4.11 *Frische Blutwürstchen, frische Blutwurst*

Ausgangsmaterial:

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)  
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)  
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)  
Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Besondere Merkmale:

Blut-Schwarten-Grundmasse, in der Blut überwiegt und die z. T. auch zerkleinertes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3) und/oder Leber, Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6) enthalten kann, mit Speck, Schwarten und/oder Fleischwürfeln (Leitsatznummer 1.2.1.2.3); auch zum Warmverzehr bestimmt; Verkauf teilweise ohne Hülle

Analysenwerte:

bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 5 %

2.4.3.4.12 *Berliner frische Blutwurst, frische Blutwurst mit Semmeln, Beutelwurst, Boudin, Schwarze Graupenwürstchen, Grützblutwurst, rote Grützwurst, Möpkenbrot, Panhas, Tiegelblutwurst, Tollatschen, Rote Wellwurst, Wurstebrot*

Ausgangsmaterial:

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)  
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)  
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)  
Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)

Besondere Merkmale:

Blut-Schwarten-Grundmasse, in der Blut überwiegt und die z. T. auch zerkleinertes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3) und/oder Leber, Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6) enthalten kann, mit Speck-, Schwarten- und/oder Fleischwürfeln (Leitsatznummer 1.2.1.2.3); der Bezeichnung des Lebensmittels entsprechende Verwendung von Graupen oder Grütze; Berliner frische Blutwurst und Wellwurst mit Semmel, Boudin mit Semmel und Weißkraut; Beutelwurst und Möpkenbrot mit Roggenschrot, Panhas mit Buchweizenmehl, Tiegelblutwurst, Tollatschen und Wurstebrot mit Grütze und Mehl; auch zum Warmverzehr bestimmt; Verkauf teilweise ohne Hülle

2.4.3.4.13 *Mengwurst, Mischwurst*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)  
Fettgewebe (Leitsatznummer 1.1.1.2)  
Bindegewebe (Leitsatznummer 1.1.1.3)  
Blut (Leitsatznummer 1.1.1.7)  
Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:

In Blut-Schwarten-Grundmasse zerkleinertes Fleisch, Fettgewebe und Leber, z. T. auch andere Innereien (Leitsatznummer 1.1.1.6); bei *Fleisch-Mengwurst* auch Einlagen von Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2), Zunge, Herz und Niere (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Analysenwerte:

bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 7 %

2.4.3.5 Sülzwürste

2.4.3.5.1 Sülzen

Besondere Merkmale:

Würfel-, streifen- oder scheibenförmiges Fleisch, bei Wurstsülzen Wurst, in einer Gallertmasse aus Schwartenabkochung (geklärt oder ungeklärt) und/oder Speisegelatine, die die Hälfte des

Gesamtgewichtes im Fertigerzeugnis nicht überschreitet; bei Angabe einer Tierart werden nur Einlagen dieser Tierart verwendet; in Formen oder Hüllen. Bei Tellersülzen (Sülzen in Tellern oder vergleichbaren Schalen) verringert sich der prozentuale Einlageanteil durch Auffüllen der Gallertmasse bis zum Gefäßrand; die Muskelfleischeinlagen betragen jedoch mindestens 80 % der jeweiligen Analysenwerte (z. B. 40 % bei *Teller-Bratensülze*). Die Mitverwendung von Gemüse (auch eingelegt), Pilzen, hartgekochten Eiern und vergleichbaren Lebensmitteln ist verkehrsüblich.

#### 2.4.3.5.1.1 *Schinkensülze, gewürfelter Schinken in Aspik (Gelee)*

Ausgangsmaterial:

fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)

Besondere Merkmale:

würfelförmige Einlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit

nicht unter 50 %

#### 2.4.3.5.1.2 *Berliner Schinkensülze, Schinkentorte, Bratensülze (Spießbratensülze), Karbonadensülze, Sülztörtchen, Schinkensülzwurst*

Ausgangsmaterial:

fettgewebs- und sehnenarmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

Besondere Merkmale:

bei Berliner Schinkensülze und Schinkentorte scheibenförmige Einlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit

nicht unter 50 %

#### 2.4.3.5.1.3 *Kalbfleischsülze, Schwedische Kalbfleischsülze, Kalbfleisch-Sülzpastete, Kalbfleisch, gewürfelt in Aspik, gewürfeltes Rindfleisch in Aspik*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Kalb-/Jungrindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

grob entsehntes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2) bei gewürfeltem Rindfleisch in Aspik

Besondere Merkmale:

Pasteten und Schwedische Kalbfleischsülze mit Speck- oder Schwartenumrandung

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit

nicht unter 50 %

#### 2.4.3.5.1.4 *Geflügelsülze, Geflügelsülzwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entsehntes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.2)



Besondere Merkmale:

grob zerkleinertes Geflügelfleisch mit anhaftender Haut, gewürfelt oder gerissen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit

nicht unter 50 %

#### 2.4.3.5.1.5 *Gewürfeltes Geflügelfleisch in Aspik (Gelee)*

Ausgangsmaterial:

sehnen- und fettgewebsarmes Geflügelfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.3.1)

Besondere Merkmale:

würfelförmige oder anders grob zerkleinerte Einlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit

nicht unter 50 %

#### 2.4.3.5.1.6 *Zungensülze, Zunge gewürfelt in Aspik, Zunge in Scheiben in Aspik*

Ausgangsmaterial:

Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:

würfel- oder scheibenförmige Einlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Zungeneinlagen

nicht unter 50 %

#### 2.4.3.5.1.7 *Fleischsülze, Fleisch-Sülzwurst, Eisbeinsülze, Sülz-Fleischwurst*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Eisbeine (Leitsatznummer 2.1.1.5)

Besondere Merkmale:

würfelförmige Einlagen auch mit anhaftender Schwarte

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit

nicht unter 30 %

#### 2.4.3.5.1.8 *Gelegter Schweinskopf, Schweinskopf in Aspik*

Ausgangsmaterial:

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Schweinemaschen (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Besondere Merkmale:

gelegte Schweineköpfe

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit

nicht unter 30 %

#### 2.4.3.5.1.9 *Hannoversche Sülzwurst, Weinsülze*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Eisbeine (Leitsatznummer 2.1.1.5)

Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Besondere Merkmale:

würfelförmige Einlagen mit anhaftender Schwarte

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit

nicht unter 20 %

#### 2.4.3.5.1.10 *Sülze, Bauernsülze, Hausmachersülze, Schweinskopfsülze, Sülzwurst, Bauernsülzwurst, Hausmacher Sülzwurst, Fränkische Fleisch-Sülzwurst, Schweinskopfsülzwurst, gewürfelter Schweinskopf, Sülzpresssack, weißer Presssack, Hausmacher Presssack*

Ausgangsmaterial:

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Eisbeine (Leitsatznummer 2.1.1.5)

Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Teilweise auch Herz, Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:

würfel- oder streifenförmige Einlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit

nicht unter 10 %

#### 2.4.3.5.1.11 *Sülze einfach, Rindssülze einfach, Sülzwurst einfach, Innereien-Sülze*

Ausgangsmaterial:

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3) bei Rindssülze einfach

teilweise auch Innereien (Leitsatznummer 1.1.1.6)

teilweise auch Brätwürfel (Leitsatznummer 1.3.2.2)

Besondere Merkmale:

Gallertmasse mit zerkleinertem Bindegewebe und Innereien; teilweise auch würfel- oder streifenförmige Einlagen von Speck und Innereien; auf die Innereienart wird in der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-  
und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 5 %

#### 2.4.3.5.1.12 *Knöchelsülze, Knöchersülze, Spitzbeinsülze, Ohrensülze, Rüsselsülze, Ochsenmaulsülze*

Ausgangsmaterial:

je nach Bezeichnung der Lebensmittel Spitzbeine, Schweineohren, Schweinerüssel, Rindermaul, Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Besondere Merkmale:

grobe Einlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Einlagen nicht unter 50 %

#### 2.4.3.5.1.13 *Wurstsülze, Aufschnittsülze, Blutwurst-Sülze*

Ausgangsmaterial:

Wurst (Leitsatznummer 1.3.2)

Besondere Merkmale:

ohne besondere Hinweise handelt es sich überwiegend um Brühwurst; Hüllen, ausgenommen Saitling, entfernt; teilweise auch Fleischeinlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Einlagen nicht unter 50 %

#### 2.4.3.5.2 *Corned meat*

##### 2.4.3.5.2.1 *Corned beef*

Ausgangsmaterial:

grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

Besondere Merkmale:

vorgebrühtes, gestückeltes oder gerissenes bis hin zu feinem gekörntem Fleisch, umgerötet, durch Erhitzen in Behältnissen haltbar gemacht

Analysenwerte:

bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß nicht unter 18 %

oder Muskel-Trockensubstanz nicht unter 14 %

##### 2.4.3.5.2.2 *Corned beef mit Gelee, Deutsches Corned beef, Kraftfleisch vom Rind*

Ausgangsmaterial:

grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)

Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Besondere Merkmale:

gestückeltes oder gerissenes Fleisch in einer Gallertmasse, umgerötet; der beim Vorbrühen des Fleisches entstehende Gewichtsverlust wird durch einen Aufguss an Kochbrühe ausgeglichen, dem zur Sicherung der Schnittfestigkeit zerkleinerte Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4) und/oder Speisegelatine (Leitsatznummer 1.1.1.5) zugesetzt werden

Auf die Verwendung von Schwarten und/oder Speisegelatine anderer Tierarten als Rind wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.

Analysenwerte:

|                                       |                  |
|---------------------------------------|------------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß | nicht unter 14 % |
| oder Muskel-Trockensubstanz           | nicht unter 11 % |

#### 2.4.3.5.2.3 *Rindfleischsülze, Rindfleisch in Aspik, fein zerkleinert*

Ausgangsmaterial:

grob entsehtes Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.2)  
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Besondere Merkmale:

gerissenes Fleisch, umgerötet, in einer Gallertmasse aus Schwartenabkochung und/oder Speisegelatine (Leitsatznummer 1.1.1.5)

Auf die Verwendung von Schwarten und/oder Speisegelatine anderer Tierarten als Rind wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.

Analysenwerte:

|                                       |                   |
|---------------------------------------|-------------------|
| bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß | nicht unter 12 %  |
| oder Muskel-Trockensubstanz           | nicht unter 9,5 % |

#### 2.4.3.5.3 Presswürste

Besondere Merkmale:

Gemenge aus stückigen Einlagen oder gewolftem Fleisch oder Brät oder zerkleinerter Leber und einer Gallertmasse, die zerkleinerte Schwarten enthält; in Hüllen verschiedenen Kalibers.

##### 2.4.3.5.3.1 *Weißer Fleischmagen, Kümmelmagen, Schinkenmagen, Schinkenpresskopf, Wiener Presskopf, Schinken-Presswurst, Weiße Rollwurst, Fleisch-Sülzwurst, Schinkensülzwurst, Weißgelegter*

Ausgangsmaterial:

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)  
fettgewebearmes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.1)  
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)  
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)  
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Besondere Merkmale:

würfelf- oder streifenförmige Fleisch- und vereinzelt auch Speckeinlagen; Weiße Rollwurst kein Rindfleisch

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 35 %

2.4.3.5.3.2 *Hessischer Presskopf, Mannheimer Presskopf, Presswurst, Kasseler Schwartenmagen, Pfälzer Hausmacher Schwartenmagen, Gothaer grobe Sülze, Presssülze, Sülzwurst, Presssülzwurst, Presskopf weiß*

Ausgangsmaterial:

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)  
grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)  
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2) mit Schwarte  
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)  
Eisbeine (Leitsatznummer 2.1.1.5) mit Schwarte  
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)  
teilweise auch Leber, Herz oder Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)  
teilweise auch Brätwürfel (Leitsatznummer 1.3.2.2)

Besondere Merkmale:

würfelförmige Fleisch- und Speckeinlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 20 %

2.4.3.5.3.3 *Fleischpressack, Salvenatwurst, Fränkische Fleischsülze, Schweinskopfsülzwurst, Zungenpresskopf*

Ausgangsmaterial:

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)  
fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)  
Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2) mit Schwarte  
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)  
Eisbeine (Leitsatznummer 2.1.1.5) mit Schwarte  
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)  
teilweise auch Leber, Herz oder Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:

streifen- oder würfelförmige oder grobe Fleisch- und Speckeinlagen

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Muskelfleischeinlagen, von groben Fett-

und Bindegewebsanteilen befreit nicht unter 10 %

Zungeneinlagen bei Zungenpresskopf nicht unter 30 %

2.4.3.5.3.4 *Rüssel-Pressmagen, Presssack einfach, Fränkischer Schwartenmagen, Schwartenwurst, Schwärtchenwurst*

Ausgangsmaterial:

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2) mit Schwarte  
Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)  
Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)

teilweise auch Leber und/oder Herz (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:

streifenförmige oder andere grobe Einlagen; Schwartenwurst und Schwärtchenwurst auch gewolft

Analysenwerte bei einer Gesamtprobenmenge über 600 g:

Einlagen nicht unter 30 %

2.4.3.5.3.5 *Presskopf, Presssack, Presssäckl, Hausmacher Presssack, Ansbacher Presssack, Hessischer Presssack, Leberpresssack, Hausmacher Leberpresssack, Oberfränkischer Presssack, Weißer Presssack, Weißer Magen, Schwartenmagen, Rheinischer Schwartenmagen, Fuldaer Schwartenmagen, Hamburger Dauerschwartenmagen, Hausmacher Schwartenmagen, Oberhessischer Schwartenmagen, Göttinger Schwartenmagen, Bauernsülze, Hausmacher Sülze, Kopfsülze, Rheinische Sülze, Bauernsülzwurst, Hausmacher Sülzwurst, Weiße Zungenwurst*

Ausgangsmaterial:

sehnenreiches Rindfleisch (Leitsatznummer 1.2.1.1.3)

grob entfettetes Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.2)

fettgewebereiches Schweinefleisch (Leitsatznummer 1.2.1.2.3)

Speck (Leitsatznummer 1.1.1.2.2)

Schwarten (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Schweinemasken (Leitsatznummer 1.1.1.4)

Leber (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Herz (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Zunge (Leitsatznummer 1.1.1.6)

Besondere Merkmale:

unterschiedliche Körnung und/oder Stückelung, teilweise Einlagen von Speck- und/oder Herz und/oder Zungenwürfeln bzw. –streifen, Weißer Presssack auch mit klein gewürfeltem Rindfleisch

## **Anlage**

### **Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben (g. g. A.), geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) und garantiert traditionelle Spezialitäten (g. t. S.)**

Auszug aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben gemäß Artikel 11 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

#### **Frisches Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse)**

- Bayerisches Rindfleisch/Rindfleisch aus Bayern (g. g. A.)
- Diepholzer Moorschnucke (g. U.)
- Lüneburger Heidschnucke (g. U.)
- Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch (g. g. A.)
- Weideochse vom Limpurger Rind (g. U.)

#### **Fleischerzeugnisse**

- Aachener Weihnachts-Leberwurst (g. g. A.)
- Ammerländer Dielenrauschinken/Ammerländer Katenschinken (g. g. A.)
- Ammerländer Schinken/Ammerländer Knochenschinken (g. g. A.)
- Eichsfelder Feldgieker/Eichsfelder Feldkieker (g. g. A.)
- Flönz (g. g. A.)
- Göttinger Stracke (g. g. A.)
- Göttinger Feldkieker (g. g. A.)
- Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken (g. g. A.)
- Holsteiner Katenrauschinken (g. g. A.)
- Holsteiner Knochenschinken (g. g. A.)
- Oecher Puttes/Aachener Puttes (g. g. A.)
- Oecher Weihnachtsleberwurst (g. g. A.)
- Greußener Salami (g. g. A.)
- Halberstädter Würstchen (g. g. A.)
- Hofer Rindfleischwurst (g. g. A.)
- Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste (g. g. A.)
- Schwarzwälder Schinken (g. g. A.)
- Thüringer Leberwurst (g. g. A.)
- Thüringer Rostbratwurst (g. g. A.)
- Thüringer Rotwurst (g. g. A.)
- Westfälischer Knochenschinken (g. g. A.)

## Fußnoten

<sup>1</sup> Hierbei handelt es sich um Fleisch und Geflügelfleisch, das zuvor nach hygienerechtlichen Vorschriften untersucht und als tauglich zum Genuss für Menschen beurteilt wurde.

<sup>2</sup> Anhang III Abschnitt XIV Kapitel I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>3</sup> Bei Geflügelmuskelmägen ist die gelb-grünliche keratinähnliche Reibplatte (Cuticula gastrica), die den Muskelmagen innen auskleidet, entfernt.

<sup>4</sup> Hüllen von Fleischerzeugnissen sind nur dann Lebensmittel, wenn sie dazu bestimmt sind, mitverzehrt zu werden, oder wenn der Mitverzehr vorauszusehen ist, im anderen Fall sind sie Bedarfsgegenstände (§ 2 Absatz 6 Nummer 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253).

<sup>5</sup> Auf Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der jeweils geltenden Fassung wird hingewiesen.

<sup>6</sup> Der Anteil der originären Nichteiweißverbindungen in der Muskulatur kann ca. 15 % der Stickstoffverbindungen, bei Putenfleisch ca. 18 % und bei Hühnerfleisch ca. 20 % ausmachen.

<sup>7</sup> Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>8</sup> Würzen, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind (gebrauchsfertige Speisewürzen), gelten nicht als Eiweißhydrolysate, sofern sie nicht mehr als 4,5 % Gesamtstickstoff, davon mindestens ein Drittel Aminosäurestickstoff, enthalten (Neubekanntgabe der Europäischen Beurteilungsmerkmale für Brühen (Bouillons) und Consommés vom 7. April 2003; Verband der Suppenindustrie e.V. Reuterstr. 151, 53113 Bonn).

<sup>9</sup> Anhang VI Teil A Nr. 5 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>10</sup> Artikel 78 in Verbindung mit Anhang VII Teil I der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>11</sup> Eberfleisch mit geruchlichen Abweichungen ist nicht verkehrsüblich

<sup>12</sup> Weist das bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen verwendete Geflügelfleisch weniger als 90 % bindegewebeseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß (chemisch) auf, wird die Verwendung von Bindegewebe bzw. Haut kenntlich gemacht.

<sup>13</sup> Das Kriterium Muskelabrieb ist im Sinne von „wabig vernetzte Bezirke mit einer Porengröße über 5 µm und mindestens 3 vollständigen Vakuolen auf einer Stelle“ zu verstehen [Hildebrandt und Jöckel, (1980): Die Nachweismöglichkeit von wie Brühwurstbrät zerkleinertem Fleisch in Modellversuchen, Fleischwirtschaft, 60 (39), S. 392-403].“

<sup>14</sup> Bei Ragout fin und stückigen Einlagen von Kochwurst wird eine Verwendung von Formfleischerzeugnissen nicht kenntlich gemacht.



<sup>15</sup> Anhang III Abschnitt VI Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>16</sup> Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe n bis p der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>17</sup> Bei vorverpackten Lebensmitteln ist ein Hinweis auf den Knochenanteil erforderlich, wenn er nicht aus der Bezeichnung des Lebensmittels hervorgeht oder infolge der Verpackung nicht deutlich erkennbar ist.

<sup>18</sup> Verarbeitung von nicht der Definition des Anhang VII Teil B der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der jeweils geltenden Fassung entsprechender Skelettmuskulatur ist eine auch bei loser Ware kenntlich zu machende Abweichung von der Verkehrsauffassung.

<sup>19</sup> Anhang VI Teil A Nr. 4 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>20</sup> Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14. Dezember 2012, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung, siehe Anhang. Die aktuelle „Database Of Origin & Registration“ (eAmbrosia) ist zu finden unter:

[https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/.](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/)

<sup>21</sup> Anhang VII Teil B der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>22</sup> Angesichts der Schwankungen beim Einfüllen wird für eine Frischfleischmenge von über 50 % eine Einwaage von 55 % empfohlen.

<sup>23</sup> Anhang I Nr. 1.13 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in der jeweils geltenden Fassung sowie Anlage 5 Kapitel II der Tierischen Lebensmittelhygieneverordnung in der Neufassung vom 18. April 2018 (BGBl. I Nr. 14, S. 480, ber. durch BGBl. I Nr. 17, S. 619 vom 23.5.2018).

<sup>24</sup> Vor der Wasserbestimmung wird der äußere Rand des Magerfleisches in einer Stärke von mindestens 1 cm entfernt.

<sup>25</sup> Proben werden möglichst aus verschiedenen Stellen im Gewicht von insgesamt mindestens 400 g entnommen. Um auszuschließen, dass erhöhte Anteile an Bindegewebe- und damit stickstoffreichem Begleitgewebe hohe absolute Fleischeiweißanteile vortäuschen, werden vor chemischen Analysen neben Knochen auch Schwarten und etwaige Gallertanteile sowie aufliegendes Fettgewebe entfernt. Für die Errechnung der Fleischeiweißprozente wird analytisch ermitteltes Fett abgezogen, so dass sich ein Bezug auf die Summe aus organischem Nichtfett, Wasser und Asche ergibt (z. B. 62 % Wasser, 2 % Asche, 1 % Zucker, 17 % Fleischeiweiß, 18 % Fett;  $100 - 18 = 82$ ;  $17 : 0,82 = 20,7$  % Fleischeiweiß im fettfreien Anteil; Fleischeiweiß-Wasser-Verhältnis 1:3,6).

<sup>26</sup> Wegen „Bierschinken“ siehe Leitsatznummer 2.4.2.4.1.

<sup>27</sup> Die gefüllten Hüllen oder Behältnisse werden vor dem Erhitzen geöffnet und der Anteil der Stücke mit einem Gewicht von größer als 100 g (Huhn), 200 g (Pute) bzw. 250 g (Schwein) gravimetrisch bestimmt (Stichprobe 15 kg [Huhn], 25 kg [Pute] und 50 kg [Schwein]).

<sup>28</sup> Der Begriff ‚Teilstücke‘ ist nicht identisch mit dem Begriff der Geflügelteilstücke in Artikel 1 Ziffer 2 der Verordnung (EG) Nr. 543/2008.

<sup>29</sup> Bezeichnungen wie Grillwurst oder Griller sind Synonyme zur Bezeichnung Bratwurst.

<sup>30</sup> Die nicht schnittfesten Erzeugnisse werden bei den Kochwürsten beschrieben.

<sup>31</sup> Auf Leitsatznummer 1.4.1.4 wird verwiesen.

<sup>32</sup> Die Verwendung von manuell gewonnenem Knochenputz ist nicht üblich.

## **Leitsätze für Fruchtsaft und Fruchtnektar**

Neufassung vom 13.01.2023 (BAnz AT 28.02.2023 B2, GMBI 15/2023 S. 323-325)

# INHALTSVERZEICHNIS

|          |   |          |
|----------|---|----------|
| <b>1</b> | <b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b>                                      | <b>3</b> |
| 1.1      | Begriffsbestimmungen.....   | 3        |
| 1.2      | Herstellung.....  | 3        |
| 1.3      | Beschaffenheitsmerkmale .....   | 3        |
| 1.4      | Bezeichnung und Aufmachung .....  | 4        |
| <b>2</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Fruchtsäfte und Fruchtnektare</b> | <b>6</b> |
| 2.1      | Mindestwerte für die relative Dichte.....   | 6        |
| 2.2      | Mindestbrixwerte .....  | 6        |
| 2.3      | Mindestgehalte an Vitamin C.....  | 7        |
| 2.4      | Mindestgehalte an Gesamtsäure.....  | 7        |
| 2.5      | Höchstgehalt an Sulfat in Traubensaft.....  | 8        |
| 2.6      | Fruchtgehalt bei Fruchtnektaren .....   | 8        |
|          | <b>Fußnoten.....</b>  | <b>9</b> |

# **1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

## **1.1 Begriffsbestimmungen**

Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat und Fruchtnektar im Sinne dieser Leitsätze sind die Erzeugnisse, die in Anlage 1 der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung (FrSaftErfrischGetrTeeV)<sup>1</sup> definiert sind.

## **1.2 Herstellung**

Die für die Herstellung von Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat und Fruchtnektar verwendeten Ausgangserzeugnisse Frucht, Fruchtmark, konzentriertes Fruchtmark, Fruchtfleisch oder Zellen sowie Aroma entsprechen den Anforderungen der Anlage 2 der FrSaftErfrischGetrTeeV<sup>1</sup>.

Daneben finden weitere Zutaten gemäß FrSaftErfrischGetrTeeV<sup>1</sup> Verwendung.

### **1.2.1 Physikalische Herstellungsverfahren**

Die für die Herstellung von Fruchtsaft im Sinne dieser Leitsätze angewendeten Verfahren sind in § 2 Absatz 3 in Verbindung mit Anlage 4 Abschnitt A Nummer 1 FrSaftErfrischGetrTeeV<sup>1</sup> aufgeführt. Als physikalische Verfahren im Sinne von Anlage 4 Abschnitt A Nummer 1 b kommen z. B. die Membranfiltration oder die Hochdruckbehandlung (High Pressure Processing, HPP) zur Haltbarmachung zum Einsatz – vorausgesetzt, die spezifischen und wertbestimmenden Bestandteile und die charakteristische Farbe des Fruchtsaftes bleiben erhalten.

### **1.2.2 Beschaffenheit des bei der Herstellung von Fruchtsäften zur Rückverdünnung von Fruchtsaft- und/oder Fruchtmarkkonzentraten verwendeten Wassers**

Unbeschadet der Vorschriften der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung<sup>1</sup> werden die wesentlichen Merkmale des Fruchtsaftes nicht beeinträchtigt<sup>2</sup>, wenn das verwendete Trinkwasser<sup>3</sup> chlorfrei ist und

- entweder eine Leitfähigkeit von nicht mehr als 25 Mikrosiemens/cm (z. B. entmineralisiertes Wasser) besitzt
- oder folgende Werte nicht überschreitet:
  - elektrische Leitfähigkeit: 400 Mikrosiemens/cm
  - Nitrat: 25 mg/l
  - Natrium: 20 mg/l

## **1.3 Beschaffenheitsmerkmale**

### **1.3.1 Hygienemerkmale**

Als nicht gegoren im Sinne der Anlage 1 Nummer 1a) und Nummer 1b) der FrSaftErfrischGetrTeeV<sup>1</sup> wird ein Erzeugnis angesehen, bei dem die folgenden Werte nicht überschritten sind:

- a) Alkohol 3,0 g/l<sup>4</sup>
- b) flüchtige Säuren, berechnet als Essigsäure 0,4 g/l

- c) Milchsäure (ausgenommen Citrussäfte)            0,5 g/l  
d) Milchsäure bei Citrussäften                        0,2 g/l

Diese Werte sind für Fruchtnektare entsprechend des jeweiligen Fruchtsaftgehalt anzupassen.

### **1.3.2        Sensorische Merkmale**

Fruchtsäfte, Fruchtsäfte aus Fruchtsaftkonzentrat und Fruchtnektare weisen keine sensorischen Fehler auf. Als sensorische Fehler zählen insbesondere:

- missfarben
- artfremder Geruch oder Geschmack
- Fehlen des typischen Fruchtgeschmacks

### **1.3.3        Merkmale für Fruchtsäfte aus konzentrierten Fruchtsäften**

Fruchtsäfte aus konzentrierten Fruchtsäften besitzen gleichartige sensorische und analytische Eigenschaften wie Fruchtsäfte im Sinne der Anlage 1 Nummer 1a) der FrSaftErfrischGetrTeeV<sup>1</sup>, wenn sie in Farbe und Aussehen sowie in Geruch und Geschmack gleichartig sind und ihnen in ihrem wesentlichen Analysenbild unter Berücksichtigung der spezifischen Anbauverhältnisse jeweils entsprechen.

## **1.4        Bezeichnung und Aufmachung**

### **1.4.1**

In den Leitsätzen ist die Bezeichnung des Lebensmittels kursiv gedruckt.

### **1.4.2**

Fruchtsaft und Fruchtnektar werden gemäß § 3 in Verbindung mit Anlage 1 der FrSaftErfrischGetrTeeV<sup>1</sup> bezeichnet, z. B. als *Apfelsaft, Mango-Maracujasaft, Mehrfruchtsaft* (ab drei Fruchtarten) beziehungsweise *Aprikosennektar, Kirsch-Bananen-Nektar, Mehrfruchtnektar* (ab drei Fruchtarten).

### **1.4.3**

Bei Angabe von Fruchtarten werden die tatsächlich verwendeten Früchte nach verkehrsüblicher Bezeichnung genannt.

### **1.4.4**

*Kirschsaft* und *Kirschnektar* werden in der Regel aus Sauerkirschen hergestellt.

### **1.4.5**

Fruchtabbildungen stehen nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung des Erzeugnisses.

### **1.4.6**

Wird durch die textliche oder bildliche Darstellung eine Frucht hervorgehoben, so ist diese in Charakter gebender Menge enthalten und/oder sensorisch deutlich wahrnehmbar.

#### **1.4.7**

Fruchtsäfte, die Fruchtfleischanteile enthalten, werden auch unter Angabe der verwendeten Fruchtart oder Fruchtarten als „fruchtfleischhaltig“ oder gleichsinnig bezeichnet.

#### **1.4.8**

Die Angaben „klar“ und „naturtrüb“ sind verkehrsüblich.

#### **1.4.9**

Fruchtsäfte werden nur dann mit der Angabe „Fruchtgehalt 100 %“ versehen, wenn sie ohne Zusatz von zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffen<sup>5</sup> – mit Ausnahme von L-Ascorbinsäure – hergestellt sind.

#### **1.4.10**

Fruchtsäfte werden mit der Angabe „mild“ oder einer gleichsinnigen Angabe versehen, wenn sie die unter Leitsatznummer 2.4.1 genannten Gesamtsäuregehalte unterschreiten oder in ihrem Gesamtbild einen milden Charakter aufweisen.

## 2 Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Fruchtsäfte und Fruchtnektare

### 2.1 Mindestwerte für die relative Dichte

Bei Fruchtsäften, auch soweit sie aus oder mit Fruchtmarm sowie aus oder mit konzentriertem Fruchtsaft und/oder Fruchtmarm hergestellt sind, werden die folgenden Werte in Tabelle 1 für die relative Dichte aus fruchteigenen Inhaltsstoffen (Gewichtsverhältnis, festgestellt bei 20 °C und bezogen auf Wasser von 20 °C) nicht unterschritten. Die relativen Dichtewerte der Spalte 3 resultieren aus den in Anlage 6 der FrSaftErfrischGetrTeeV<sup>1</sup> genannten Mindestbrixwerten berechnet aus der IFU 8 Tabelle<sup>6</sup>.

Tabelle 1

| 1                         | 2                       | 3  |
|---------------------------|-------------------------|--|
| Frucht                    | Fruchtsaft <sup>7</sup> | Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat <sup>1</sup> |
|                           | rel. Dichte 20/20       | rel. Dichte 20/20                                |
| Ananas                    | 1,0450                  | 1,0518   |
| Apfel                     | 1,0400                  | 1,0450   |
| Apfelsine (Orange)        | 1,0400                  | 1,0450   |
| Birne                     | 1,0442                  | 1,0480   |
| Erdbeere                  | 1,0249                  | 1,0277   |
| Grapefruit (Pampelmuse)   | 1,0380                  | 1,0400   |
| Himbeere                  | 1,0249                  | 1,0277   |
| Mandarine                 | 1,0421                  | 1,0450   |
| Maracuja (Passionsfrucht) | 1,0501                  | 1,0547   |
| Sauerkirsche              | 1,0501                  | 1,0547   |
| Schwarze Johannisbeere    | 1,0421                  | 1,0467   |
| Traube                    | 1,0547                  | 1,0650   |
| Zitrone                   | 1,0277                  | 1,0318   |

Bei den in Spalte 2 genannten Erzeugnissen wird der natürliche Extraktgehalt nicht verändert.

### 2.2 Mindestbrixwerte

Für Fruchtmarm und Fruchtmarm aus Konzentrat zur Weiterverarbeitung werden die in Tabelle 2 aufgeführten Werte (refraktometrisch ermittelte Werte in °Brix für Gramm pro 100 g Trockenmasse, festgestellt bei 20 °C und bezogen auf Wasser von 20 °C) nicht unterschritten.



Tabelle 2

| <b>1</b>      | <b>2</b>                      | <b>3</b>   |
|---------------|-------------------------------|--|
| <b>Frucht</b> | <b>Fruchtmark<sup>7</sup></b> | <b>Fruchtmark aus Fruchtmarkkonzentrat<sup>1</sup></b> |
|               | <b>Brix (unkorrigiert)</b>    | <b>Brix (unkorrigiert)</b>                             |
| Aprikose      | 10,2                          | 11,2   |
| Banane        | 20,0                          | 21,0   |
| Birne         | 11,0                          | 11,9   |
| Guave         | 8,0                           | 8,8  |
| Mango         | 14,0                          | 15,0   |
| Pfirsich      | 9,0                           | 10,0   |

Bei den in Spalte 2 genannten Erzeugnissen wird der natürliche Extraktgehalt nicht verändert.

### 2.3 Mindestgehalte an Vitamin C

Bei Fruchtsäften werden folgende natürliche Gehalte an L-Ascorbinsäure (Vitamin C) nicht unterschritten:

- Orangensaft 200 mg/l
- Grapefruitsaft 200 mg/l
- Zitronensaft 150 mg/l
- Mandarinensaft 100 mg/l
- Schwarzer Johannisbeersaft 500 mg/l

### 2.4 Mindestgehalte an Gesamtsäure

#### 2.4.1

Bei Fruchtsäften werden folgende Gehalte an Gesamtsäure (berechnet als Citronensäure, pH 8,1), die ausschließlich aus der namengebenden Frucht stammen, nicht ohne Kenntlichmachung gemäß Leitsatznummer 1.4.10 unterschritten:

- Orangensaft 6 g/l
- Grapefruitsaft 8 g/l
- Traubensaft 5 g/l
- Apfelsaft 4 g/l
- Ananassaft 5 g/l

Ananassaft aus Mittel- und Südamerika, der nicht aus Konzentrat rückverdünnt wurde, unterschreitet einen Gesamtsäuregehalt von 4,5 g/l nicht.

#### **2.4.2**

Bei Fruchtnektaren resultieren die Mindestgehalte an Gesamtsäure aus den Mindestgesamtsäuregehalten der Fruchtsäfte aus Leitsatznummer 2.4.1 – entsprechend dem jeweiligen Fruchtsaftgehalt.

Ein Zusatz von Säuerungsmitteln ist nicht üblich.

#### **2.5 Höchstgehalt an Sulfat in Traubensaft**

Traubensaft, der im Sinne von Anlage 4 A Nummer I c der FrSaftErfrischGetrTeeV<sup>1</sup> entschwefelt wurde, weist einen Sulfatgehalt (SO<sub>4</sub>) nicht über 350 mg/l auf.

#### **2.6 Fruchtgehalt bei Fruchtnektaren**

Der Mindestfruchtgehalt von Fruchtnektaren ist in Anlage 5 der FrSaftErfrischGetrTeeV<sup>1</sup> festgelegt.

## Fußnoten

<sup>1</sup> Fruchtsaft-, Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung vom 24. Mai 2004 (BGB1. I S. 1016) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2</sup> Anlage 1 Nummer I b) der Fruchtsaft-, Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung vom 24. Mai 2004 (BGB1. I S. 1016) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>3</sup> Trinkwasserverordnung vom 10. März 2016 (BGBl. I S. 459) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>4</sup> Wegen des Alkoholgehaltes bei Traubensaft wird auf Anhang II Teil IV Nr. 6 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 in der jeweils geltenden Fassung hingewiesen. Demnach wird bei Traubensaft ein vorhandener Alkoholgehalt von bis zu 1 % vol. geduldet.

<sup>5</sup> Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L Nr. 354 vom 31.12.2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>6</sup> International Fruit and Vegetable Juice Association (IFU).

<sup>7</sup> Reference Guidelines for Vegetable Juices and Nectars, Code of Practice (CoP) of the European Fruit Juice Association (AIJN) in der jeweils geltenden Fassung.

## **Leitsätze für Gemüseerzeugnisse**

Leitsätze vom 8. Januar 2008 (Beilage zum BAnz Nr. 89 vom 18. Juni 2008, GMBI Nr. 23 – 25 S. 451 ff. vom 19. Juni 2008), geändert durch die Bekanntmachung vom 24. November 2023 (BAnz AT 15. Februar 2024 B3, GMBI 3-4/2024)

# INHALTSVERZEICHNIS

|          |  |          |
|----------|--|----------|
| <b>1</b> | <b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b>   | <b>5</b> |
| 1.1      | Begriffsbestimmungen.....  | 5        |
| 1.1.1    | Gemüseerzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze .....  | 5        |
| 1.1.2    | Diese Leitsätze gelten nicht für Gemüsesäfte und Gemüsenektare,.....   | 5        |
| 1.1.3    | Prozentangaben beziehen sich, soweit nicht anders vermerkt, auf das Gewicht. ....  | 5        |
| 1.1.4    | Bei der Kennzeichnung von Fertigpackungen.....   | 5        |
| 1.1.5    | Blanchieren .....  | 5        |
| 1.2      | Herstellung.....   | 5        |
| 1.2.1    | Die verwendete Rohware ist gesundes Gemüse .....   | 5        |
| 1.2.2    | Bei vielen Gemüsearten wird die Rohware blanchiert, .....  | 5        |
| 1.2.3    | Die vorbereitete Rohware.....  | 5        |
| 1.2.4    | Bei Gemüse mit Essig .....   | 6        |
| 1.2.5    | Zur Herstellung von Gemüseerzeugnissen .....   | 6        |
| 1.3      | Beschaffenheitsmerkmale .....  | 6        |
| 1.3.1    | Gemüseerzeugnisse entsprechen in ihren sensorischen Eigenschaften der verwendeten Gemüseart oder den verwendeten Gemüsearten.....                  | 6        |
| 1.3.2    | Sofern der Leitsatz für die einzelnen Erzeugnisse nicht etwas anderes angibt, gelten folgende Toleranzregeln: .....                                | 6        |
| 1.3.3    | Für Gemüseerzeugnisse werden nur solche Bezeichnungen des Lebensmittels und sonstige Angaben verwendet,.....                                       | 7        |
| 1.4      | Bezeichnung und Aufmachung .....   | 7        |
| 1.4.1    | Bei Gemüseerzeugnissen ist die Bezeichnung des Lebensmittels in der Regel der Name der verwendeten Gemüseart oder der verwendeten Gemüsearten..... | 7        |
| 1.4.2    | Bildliche Darstellungen der Rohware.....   | 7        |
| 1.4.3    | Wird eine Zutat über eine Geschmacksabrundung hinaus verwendet, .....  | 7        |
| 1.4.4    | Geografische Angaben sind in der Regel echte Herkunftsangaben.....   | 7        |
| <b>2</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse.....</b>  | <b>8</b> |
| 2.1      | Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale.....   | 8        |
| 2.1.1    | Als tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse werden insbesondere hergestellt:.....  | 8        |
| 2.1.2    | Tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse .....  | 8        |
| 2.1.3    | Tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse enthalten innerhalb einer Packung in der Regel nur Gemüse einer Sorte, das von annähernd gleicher Größe ist. ....  | 8        |
| 2.2      | Bezeichnung des Lebensmittels und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse.....  | 8        |
| 2.2.1    | Tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse aus einer Gemüseart.....   | 8        |

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| 2.2.2    | Tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse aus mehreren Gemüsearten.....   | 37        |
| <b>3</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für Gemüsekonserven .....</b>   | <b>39</b> |
| 3.1      | Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale.....  | 39        |
| 3.1.1    | Als Gemüsekonserven, die ausschließlich durch Sterilisation in luftdicht verschlossenen Behältnissen haltbar gemacht sind, werden insbesondere hergestellt: ..... | 39        |
| 3.1.2    | Das Gemüse in Konserven .....   | 39        |
| 3.1.3    | Das für Gemüsekonserven verwendete Gemüse ist innerhalb einer Verkaufseinheit sortenrein und von annähernd gleicher Größe. ....                                   | 39        |
| 3.2      | Bezeichnung des Lebensmittels, Abtropfgewichte und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse .....   | 39        |
| 3.2.1    | Gemüsekonserven aus einer Gemüseart.....  | 39        |
| 3.2.2    | Gemüsekonserven aus mehreren Gemüsearten .....  | 55        |
| <b>4</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Gemüse mit Essig .....</b>   | <b>58</b> |
| 4.1      | Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale.....  | 58        |
| 4.2      | Bezeichnung des Lebensmittels, Abtropfgewichte und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse .....   | 58        |
| 4.2.1    | Gemüse mit Essig aus einer Gemüseart.....   | 58        |
| 4.2.2    | Gemüse mit Essig aus mehreren Gemüsearten.....  | 67        |
| <b>5</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für pasteurisierte Gurkenkonserven aus frischer Rohware .....</b>   | <b>69</b> |
| 5.1      | Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels .....   | 69        |
| 5.2      | Beschaffenheitsmerkmale .....   | 70        |
| <b>6</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für Salzdillgurken .....</b>  | <b>73</b> |
| 6.1      | Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels .....   | 73        |
| 6.2      | Beschaffenheitsmerkmale .....   | 73        |
| <b>7</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für verarbeiteten Rotkohl.....</b>  | <b>75</b> |
| 7.1      | Rotkohlgemüse .....   | 75        |
| 7.1.1    | Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels .....   | 75        |
| 7.1.2    | Beschaffenheitsmerkmale .....   | 75        |
| <b>8</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für Sauerkraut.....</b>   | <b>77</b> |
| 8.1      | Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels .....   | 77        |
| 8.2      | Beschaffenheitsmerkmale .....   | 77        |
| <b>9</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für Tomatenerzeugnisse .....</b>  | <b>79</b> |
| 9.1      | Tomatenkonserven .....  | 79        |
| 9.1.1    | Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels .....   | 79        |

|           |  |           |
|-----------|--|-----------|
| 9.1.2     | Beschaffenheitsmerkmale .....  | 79        |
| 9.2       | Getrocknete Tomaten .....  | 80        |
| 9.2.1     | Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels .....  | 80        |
| 9.2.2     | Beschaffenheitsmerkmale .....  | 81        |
| 9.3       | Tomatenketchup.....  | 81        |
| 9.3.1     | Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels .....  | 81        |
| 9.3.2     | Beschaffenheitsmerkmale .....  | 81        |
| <b>10</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für Artischockenerzeugnisse .....</b>  | <b>82</b> |
| 10.1      | Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels .....  | 82        |
| 10.2      | Beschaffenheitsmerkmale .....  | 82        |
| <b>11</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für Olivenerzeugnisse .....</b>  | <b>84</b> |
| 11.1      | Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels .....  | 84        |
| 11.2      | Beschaffenheitsmerkmale .....  | 85        |
|           | <b>Anlage 1 Fundstellenverzeichnis der beschriebenen Gemüsearten .....</b>   | <b>88</b> |
|           | <b>Anlage 2 Abtropfgewichte.....</b>   | <b>93</b> |
|           | Abtropfgewichte bei Gemüsekonserven - handelsübliche Behältergrößen .....  | 93        |
|           | Abtropfgewichte bei pasteurisierten Gurkenkonserven aus frischer Rohware.....  | 94        |
|           | Abtropfgewichte bei Gemüse mit Essig .....   | 94        |
|           | Abtropfgewichte bei Sauerkraut .....   | 95        |
|           | Abtropfgewichte bei Salzdillgurken .....   | 95        |
|           | Abtropfgewichte bei verarbeitetem Rotkohl .....  | 95        |
|           | <b>Anlage 3 Für Deutschland eingetragene geschützte geografische Angaben (g. g. A.),<br/>geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) und garantiert traditionelle<br/>Spezialitäten (g. t. S.) (Stand 14. Dezember 2022) .....</b> | <b>96</b> |
|           | <b>Fußnoten.....</b>   | <b>97</b> |

# **1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

## **1.1 Begriffsbestimmungen**

### **1.1.1 Gemüseerzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze**

sind Erzeugnisse aus Gemüse, Teilen von Gemüse oder Zubereitungen daraus, die durch ein geeignetes Verfahren haltbar gemacht worden sind. Dazu gehören insbesondere:

- tiefgefrorenes Gemüse
- Gemüsekonserven
- Gemüse mit Essig
- pasteurisierte Gurkenkonserven aus frischer Rohware
- Salzdillgurken
- verarbeiteter Rotkohl
- Sauerkraut
- Tomaten
- Artischocken
- Oliven

**1.1.2 Diese Leitsätze gelten nicht für Gemüsesäfte und Gemüsenektare,**  
die in gesonderten Leitsätzen beschrieben sind.

**1.1.3 Prozentangaben beziehen sich, soweit nicht anders vermerkt, auf das Gewicht.**

### **1.1.4 Bei der Kennzeichnung von Fertigpackungen<sup>1</sup>**

werden die Abtropfgewichte auf das nächst tiefere Vielfache von 5 g abgerundet angegeben.

### **1.1.5 Blanchieren**

ist kurzzeitiges Behandeln mit Wasserdampf oder heißem Wasser.

## **1.2 Herstellung**

### **1.2.1 Die verwendete Rohware ist gesundes Gemüse**

von einer geeigneten Sorte und in einem geeigneten Reifestadium. Sie ist praktisch frei von Fäulnis, Schädlingen wie Maden, Würmern und Insekten oder ähnlichen Mängeln.

Die Rohware wird je nach Gemüseart gewaschen, gereinigt, geputzt, von üblicherweise nicht verwendeten Teilen soweit als technisch möglich befreit und gegebenenfalls zerkleinert. Beim Waschen verbleibt darin nicht mehr Wasser als technisch unvermeidbar.

**1.2.2 Bei vielen Gemüsearten wird die Rohware blanchiert,**  
um Enzyme, die die Haltbarkeit beeinträchtigen können, zu inaktivieren.

### **1.2.3 Die vorbereitete Rohware**



wird je nach dem gewählten Verfahren zum fertigen Erzeugnis weiterverarbeitet und vor oder nach dem Verpacken in geeigneten Behältnissen haltbar gemacht.

Zum Haltbarmachen sind insbesondere die folgenden Verfahren, gegebenenfalls in Kombination miteinander, üblich:

- a) Tiefgefrieren im Sinne der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel<sup>2</sup>,
- b) Wärmebehandlung durch Sterilisieren (über 100 °C),
- c) Saure Vergärung mit oder ohne anschließende Wärmebehandlung durch Pasteurisieren (unter 100 °C),
- d) Zusatz von Säure mit anschließender Wärmebehandlung durch Pasteurisieren (unter 100°C),
- e) Konzentrieren durch Wasserentzug,
- f) Trocknen (einschließlich Gefriertrocknen),
- g) Zusatz von Konservierungsstoffen<sup>3</sup>,
- h) Salzen,
- i) Einlegen in Öl oder Essig, gegebenenfalls mit anschließender Wärmebehandlung durch Pasteurisieren (unter 100 °C).

Bei der Verarbeitung werden die wertbestimmenden Inhaltsstoffe und Eigenschaften der Rohware so weit wie möglich und erwünscht erhalten.

#### **1.2.4 Bei Gemüse mit Essig**

ist es nicht verkehrsüblich, den Erzeugnissen in luftdicht verschlossenen Gebinden mit einem Behältnisvolumen kleiner als 4250 ml Konservierungsstoffe<sup>3</sup> zuzusetzen. Bei loser Ware und bei Ware in nicht pasteurisationsbeständigen Verpackungen ist der Zusatz von Konservierungsstoffen<sup>3</sup>, unabhängig vom Behältnisvolumen, verkehrsüblich.

#### **1.2.5 Zur Herstellung von Gemüseerzeugnissen**

werden außer Gemüse je nach Produktgruppe weitere Zutaten nach Maßgabe der Rechtsvorschriften verwendet.

### **1.3 Beschaffenheitsmerkmale**

#### **1.3.1 Gemüseerzeugnisse entsprechen in ihren sensorischen Eigenschaften der verwendeten Gemüseart oder den verwendeten Gemüsearten.**

Sie sind praktisch frei von mineralischen Bestandteilen wie Erde oder Sand und von sonstigen Verunreinigungen und nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen, zum Beispiel Unkräutern, Stroh oder Schädlingen.

Für die einzelnen Erzeugnisse sind typische Fehler beschrieben. Bei mehreren Fehlern an einem Stück ist jeweils der schwerer wiegende Fehler zu zählen.

#### **1.3.2 Sofern der Leitsatz für die einzelnen Erzeugnisse nicht etwas anderes angibt, gelten folgende Toleranzregeln:**

- Längenmaße können bei 10 % des Abtropfgewichtes bei Erzeugnissen in Aufgussflüssigkeiten beziehungsweise bei 10 % des Gesamtgewichtes bei allen übrigen Erzeugnissen bis zu 10 % vom Bezugswert abweichen.
- Alle übrigen in Zahlen ausgedrückte Beschaffenheitsmerkmale beziehen sich auf die Standardprobemenge und gelten ohne Toleranz.

### **1.3.3 Für Gemüseerzeugnisse werden nur solche Bezeichnungen des Lebensmittels und sonstige Angaben verwendet,**

die der Zusammensetzung und den sensorischen Eigenschaften des Erzeugnisses entsprechen. In den Leitsätzen sind die Bezeichnungen des Lebensmittels kursiv gedruckt.

## **1.4 Bezeichnung und Aufmachung**

### **1.4.1 Bei Gemüseerzeugnissen ist die Bezeichnung des Lebensmittels in der Regel der Name der verwendeten Gemüseart oder der verwendeten Gemüsearten.**

Bei mehr als zwei Gemüsearten kann das Erzeugnis zum Beispiel auch als „Gemüsemischung aus ...“ bezeichnet werden. Für bestimmte Gemüsemischungen sind besondere Bezeichnungen des Lebensmittels üblich, zum Beispiel *Mixed Pickles* oder *Leipziger Allerlei*.

Die Bezeichnung des Lebensmittels wird gegebenenfalls ergänzt durch Angaben über die Vorbehandlung (zum Beispiel „pasteurisiert“), die Sortierung (zum Beispiel nach Größe „extra fein“), die Verarbeitungsform (zum Beispiel „gewürfelt“, „passiert“, „Abschnitte“) und einzelne Qualitätsstufen (zum Beispiel „extra zart“, „Auslese“). Die Verarbeitungsform, zum Beispiel *Zwiebelwürfel*, *Gurkenscheiben* oder Sortierung, zum Beispiel *Prinzessbohnen*, kann Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels sein.

### **1.4.2 Bildliche Darstellungen der Rohware**

entsprechen jeweils der verwendeten Gemüseart oder den verwendeten Gemüsearten. Bei Mischungen wird das anteilige Mischungsverhältnis berücksichtigt.

### **1.4.3 Wird eine Zutat über eine Geschmacksabrundung hinaus verwendet,**

so wird dies durch Angaben wie „gewürzt“, „süßsauer“, „gesalzen“, „gezuckert“ in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels kenntlich gemacht.

### **1.4.4 Geografische Angaben sind in der Regel echte Herkunftsangaben.**

Sie können aber auch nur Hinweise auf eine bestimmte Zusammensetzung und Herstellungsweise sein (zum Beispiel Leipziger Allerlei). In Verbindung mit Worten wie „Original“ oder „Echt“ oder nach Eintrag in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) oder geschützte geografische Angaben (g. g. A.) weisen geografische Bezeichnungen der Lebensmittel in jedem Fall auf die Herkunft hin<sup>4</sup>.

Für Erzeugnisse mit g. g. A. beziehungsweise g. U. gelten die entsprechenden Vorschriften beziehungsweise spezifischen Anforderungen. Diese Erzeugnisse sind nicht in den Leitsätzen unter 2 aufgeführt (siehe Anhang zu Fußnote 4).

## **2 Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse**

### **2.1 Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale**

#### **2.1.1 Als tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse werden insbesondere hergestellt:**

- tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse aus einer Gemüseart
- tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse aus mehreren Gemüsearten

#### **2.1.2 Tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse**

haben, bezogen auf die jeweilige Gemüseart, eine annähernd einheitliche Farbe. In Farbe, Struktur, Geruch und Geschmack entsprechen sie je nach verwendeter Gemüseart nach dem Auftauen weitgehend dem frischen Gemüse. Es ist frei von Fremdgeruch und Fremdgeschmack.

Die Erzeugnisse sind praktisch frei von Frostbrandschäden (irreversible Abtrocknung der Oberfläche) sowie von starker Schnee- und Eisaufbildung. Die Erzeugnisse sind in der Regel in tiefgefrorenem Zustand einzeln entnehmbar (IQF = individually quick frozen), das heißt sie sind weitestgehend frei von Verblockungen. Pastöse Gemüseerzeugnisse wie zum Beispiel gehackter Spinat oder Grünkohl, Gemüsezubereitungen wie zum Beispiel Rahmspinat, Rotkohl, Rahmwirsing, Rahmporree werden auch blockgefroren in Verkehr gebracht.

#### **2.1.3 Tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse enthalten innerhalb einer Packung in der Regel nur Gemüse einer Sorte, das von annähernd gleicher Größe ist.**

### **2.2 Bezeichnung des Lebensmittels und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse**

#### **2.2.1 Tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse aus einer Gemüseart**

##### **2.2.1.1 Blumenkohl**

##### **2.2.1.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels**

Tiefgefrorener Blumenkohl ist ein Erzeugnis aus frischen, gesunden Köpfen der Art *Brassica oleracea* var. *botrytis* L. Die Köpfe werden vom Strunk befreit, in Röschen zerteilt, gewaschen, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

Tiefgefrorener Blumenkohl wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Blumenkohl* oder *Blumenkohlröschen* in Verkehr gebracht.

Röschen sind Abschnitte des Blumenkohlkopfes von annähernd gleicher Größe. Die tiefgefrorenen Blumenkohlröschen werden in unterschiedlichen Sortierungen in Verkehr gebracht, wobei der Kopfdurchmesser 20 mm nicht unterschreitet und 70 mm nicht überschreitet. Die maximale Stiellänge richtet sich nach der Proportion des Röschens. Die Länge der Röschen stimmt annähernd mit dem Kopfdurchmesser überein.

##### **2.2.1.1.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Tiefgefrorener Blumenkohl ist annähernd gleichmäßig fest und weiß bis elfenbein- oder cremefarben.

Die Blumenkohlröschen können leicht gelbliche Verfärbungen aufweisen oder leicht rosa schimmern. Die Stiele können leicht grünlich oder leicht violett sein. Die Röschen sind so zerteilt, dass die natürliche Röschenform erhalten bleibt. Die Stiele haben glatte Schnittflächen. Die Röschen sind von fester Struktur.

Der gegarte Blumenkohl hat einen aromatischen und feinen Kohlgeruch und Kohlgeschmack; die Textur ist fest, nicht matschig. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten.

### **Beschreibung der Fehler**

- a) verfärbt: sind großflächige graue, gelbe, grüne, rosa oder ähnliche farbliche Veränderungen von mindestens einem Viertel des Blütenstandes, die das Erscheinungsbild des Erzeugnisses erheblich beeinträchtigen. Die Verfärbungen bleiben auch nach dem Garen erhalten. Verzweigungen oder Stämme mit einer leicht bläulichen oder leicht grünlichen Färbung werden nicht als verfärbt angesehen.
- b) lose Stämme: Strunkteile ohne Blütenstand, die länger als 25 mm sind.
- c) Blätter: grobe Blätter oder Teile hiervon, unabhängig davon, ob sie den Strünken anhaften oder lose sind. Kleine, zarte und am Strunk anhaftende Blätter zählen nicht als Fehler.
- d) leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Röschens ist nur leicht beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von 2 mm bis 6 mm.
- e) schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Röschens ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser größer 6 mm.
- f) Schädlingsbefall: Röschen mit Insekten oder Insektenteilen. Die Röschen werden im aufgetauten Zustand geprüft.
- g) mechanisch beschädigt: Stücke, bei denen mehr als 50 % der Blütenstandsoberfläche deformiert, gequetscht oder ausgebrochen sind.
- h) Kleinstücke: Teile von Röschen, die mit einem Quadratgitter-Sieb (10 x 10 mm) ermittelt werden.

Die Standardprobemenge beträgt 50 Röschen. Für die Kleinstück-Ermittlung werden 500 g verwendet. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Röschen beziehungsweise ein loser Stamm oder ein Blatt werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 1

| Fehlerart                                   | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|---|---------------------------|--------------|
| verfärbt                                    | je Stück                  | 2            |
| lose Stämme                                 | je Stück                  | 2            |
| Blätter                                     | je Stück                  | 3            |
| leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 2            |
| schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 5            |
| Schädlingsbefall                            | je Stück                  | 5            |
| mechanisch beschädigt                       | je Stück                  | 2            |
| <b>Fehler, gesamt</b>                       | <b>Standardprobemenge</b> | <b>10</b>    |

Der Anteil an Kleinstücken darf 3 % (m/m) nicht überschreiten.

### 2.2.1.2 Bohnen

#### 2.2.1.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Bohnen sind Erzeugnisse aus den frischen, jungen und gesunden vollen Hülsen der Buschbohne *Phaseolus vulgaris* L. Es werden „fadenfreie“ Sorten verwendet.

Die Bohnen werden von Bohnenspitzen und Bohnenstängeln befreit, gewaschen, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

Tiefgefrorene Bohnen werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Bohnen* in Verkehr gebracht. Die Größensortierung, zum Beispiel *Prinzessbohnen* oder die Verarbeitungsform, zum Beispiel *Brechbohnen* ist Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels.

Tabelle 2

| Bezeichnung des Lebensmittels                      | Verarbeitungsform   |
|--|---|
| <i>Bohnen</i>                                      | ganze grüne Bohnen von annähernd gleicher Länge und gleichem Durchmesser mit geringer, von außen wahrnehmbarer Kernausbildung. Der Durchmesser beträgt maximal 10,5 mm.                               |
| <i>Prinzessbohnen</i> oder <i>Delikatessbohnen</i> | ganze junge, ausgesucht feine Bohnen von annähernd gleicher Länge und gleichem Durchmesser ohne von außen wahrnehmbare Kernausbildung. Der Durchmesser beträgt maximal 8 mm.                          |
| <i>Brechbohnen</i> oder <i>Schnittbohnen</i>       | in Querrichtung geschnittene grüne Bohnen mit geringer, von außen wahrnehmbarer Kernausbildung, wobei mindestens 80 % der Stücke mindestens 25 mm lang sind. Der Durchmesser beträgt maximal 10,5 mm. |

#### 2.2.1.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Bohnen sind von annähernd gleicher Farbe, gleicher Länge und gleichem Durchmesser.

Die gegarten Bohnen haben einen aromatischen, feinen, typischen Geruch und Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten. Die Textur ist zart, ohne merkliche Samen-, Bast- oder Fadenwahrnehmung.

## Beschreibung der Fehler

- a) Schorf und Windflecken: Stücke mit kleinflächigen, vernarbten Veränderungen der Bohnenoberfläche von mindestens 30 mm Länge und einer Mindestbreite von 2 mm.
- b) oxidierte Schnittstellen: Schnittstellen, die braune Verfärbungen aufweisen.
- c) faserig: Bohnen, die eine faserige Struktur haben.
- d) Stielenden: anhaftende oder lose Stielenden.
- e) fremde Pflanzenteile: Teile der Bohnenpflanze wie zum Beispiel Blätter, Ranken oder Stiele sowie Teile anderer Pflanzen wie zum Beispiel Gräser oder Samen. Ausgenommen sind jedoch Kerne und essbare Spitzen der Bohnen.
- f) leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist nur leicht beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von 3 mm bis 6 mm.
- g) schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 6 mm.
- h) mechanisch beschädigt: Stücke, die zerbrochen, in zwei Teile aufgespalten oder zerquetscht sind oder unregelmäßige Abrissstellen aufweisen, die das Erscheinungsbild schwerwiegend beeinträchtigen.
- i) kurze Stücke: Prinzessbohnen und ganze Bohnen, die kürzer als 40 mm sind, und Brechbohnenstücke, die kürzer als 15 mm sind.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Bohne beziehungsweise ein loses Stielende oder ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 3

| Fehlerart                                   | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|---|---------------------------|--------------|
| Schorf und Windflecken                      | je Stück                  | 2            |
| oxidierte Schnittstellen                    | je Stück                  | 1            |
| faserig                                     | je Stück                  | 1            |
| Stielenden                                  | je Stück                  | 2            |
| fremde Pflanzenteile                        | je Stück                  | 3            |
| leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 2            |
| schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 5            |
| mechanisch beschädigt                       | je Stück                  | 1            |
| <b>Fehler, gesamt</b>                       | <b>Standardprobemenge</b> | <b>20</b>    |

Bei Prinzessbohnen und ganzen Bohnen beträgt der Anteil an kurzen Stücken maximal 20 % (m/m) und bei Brechbohnen 3 % (m/m), (bezogen auf die Standardprobemenge, ohne Toleranz).

### 2.2.1.3 Broccoli

#### 2.2.1.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Broccoli ist ein Erzeugnis aus frischen, gesunden Blütenständen der Art *Brassica oleracea* var. *cymosa* Duch *italica* Plenck.

Tiefgefrorener Broccoli wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Broccoli* oder *Broccoliröschen* in Verkehr gebracht.

Broccoli-Röschen sind 20 bis 60 mm lange, annähernd gleich große Abschnitte des Broccolikopfes (Haupttrieb) sowie der kleineren Nebentriebe. Sie sind so zerteilt, dass die natürliche Röschenform erhalten bleibt. Die frischen, geschnittenen Röschen werden gewaschen, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

#### 2.2.1.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

Broccoliröschen haben eine annähernd gleichmäßige Farbe (hellgrün bis blaugrün) und eine gleichmäßige Sortierung. Sie sind praktisch frei von Insekten und anderen tierischen Fremdbestandteilen. Die Stiele haben glatte Schnittflächen. Die Röschen sind von fester Struktur. Den Stielteilen können kleine, zarte Blätter anhaften. Die Länge der Röschen stimmt annähernd mit dem Kopfdurchmesser überein. Die meist grünen, voll entwickelten Blütenknospen sind noch nicht geöffnet. Leichte Gelbverfärbungen durch Chlorophyllmangel im Randbereich des Röschen sind produkttypisch und gelten nicht als Fehler.

Die gegarten Broccoliröschen haben einen aromatischen und feinen Kohlgeruch und Kohlgeschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten. Die Textur ist fest, nicht matschig. Der Stiel ist zart, nicht holzig.

#### **Beschreibung der Fehler**

- a) überreif: einzelne Knospen (mindestens 3, zusammenhängend) sind aufgeblüht (gelb) oder die Blütenstände des Röschen fallen im aufgetauten Zustand auseinander.
- b) schlecht geschnitten: Röschen, bei denen das Erscheinungsbild durch nicht sorgfältiges Entfernen von Blättern oder durch unsauberes Abtrennen vom Stamm erheblich beeinträchtigt ist.
- c) lose Stämme: Strunkteile ohne Blütenstand, die länger als 25 mm sind.
- d) Blätter: grobe Blätter oder Teile hiervon mit einem Durchmesser größer 10 mm; es ist unabhängig davon, ob sie den Strünken anhaften oder lose sind. Kleine, zarte und am Strunk anhaftende Blätter zählen nicht als Fehler.
- e) leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist nur leicht beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von 2 bis 6 mm.
- f) schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Röschens ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 6 mm.

- g) Schädlingsbefall: Röschen mit Insekten und Insektenteilen. Die Röschen werden im aufgetauten Zustand geprüft.
- h) mechanisch beschädigt: Stücke, bei denen mehr als 25 % der Röschenoberfläche deformiert oder ausgebrochen sind.
- i) Kleinstücke: Teile von Röschen, die mit einem Quadratgitter-Sieb (10 x 10 mm) ermittelt werden.

Die Standardprobemenge beträgt 50 Röschen. Für die Kleinstück-Ermittlung werden 500 g verwendet. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Röschen beziehungsweise ein loser Stamm oder ein loses Blatt werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 4

| <b>Fehlerart</b>                            | <b>maßgebliche Einheit</b> | <b>Fehlerpunkte</b> |
|---|----------------------------|---------------------|
| überreif                                    | je Stück                   | 2                   |
| schlecht geschnitten                        | je Stück                   | 1                   |
| lose Stämme                                 | je Stück                   | 3                   |
| Blätter                                     | je Stück                   | 1                   |
| leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                   | 2                   |
| schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                   | 5                   |
| Schädlingsbefall                            | je Stück                   | 5                   |
| mechanisch beschädigt                       | je Stück                   | 2                   |
| <b>Fehler, gesamt</b>                       | <b>Standardprobemenge</b>  | <b>20</b>           |

Der Anteil an Kleinstücken darf 5 % (m/m) nicht überschreiten.

#### 2.2.1.4 Dicke Bohnen

##### 2.2.1.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Dicke Bohnen (synonyme Bezeichnung: Puffbohnen, Ackerbohnen) sind Erzeugnisse aus nicht ausgereiften Samen der Art *Vicia faba* L.

Tiefgefrorene Dicke Bohnen werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Dicke Bohnen* meist unsortiert in Verkehr gebracht. Auf die Verwendung von kleineren Bohnenkernen wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels mit „klein“ oder „fein“ hingewiesen.

Die frischen Kerne werden von der Hülse befreit, gewaschen, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

##### 2.2.1.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Dicke Bohnen sind praktisch frei von Keimen, von losgelösten Keimen, von Samenschalen oder Teilen von Samenschalen und von fleckigen Bohnen.



Die gegarten Dicken Bohnen haben eine blassgrüne Farbe, einen feinen, typischen Geruch und Geschmack und eine zarte, nicht mehlig Konsistenz. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten. Die Samenschale ist zart.

### Beschreibung der Fehler

- a) andersfarbig: Bohnen, deren Farbe für die verarbeitete Sorte nicht charakteristisch ist, zum Beispiel gelb.
- b) verfärbt: Bohnen, deren Oberfläche zu mehr als 25 % grau/schwarz verfärbt ist.
- c) halbe oder zerbrochene Bohnen
- d) Hülsen oder Hülsenteile: anhaftende oder lose Hülsen oder Hülsenteile.
- e) fremde Pflanzenteile: Teile der Bohnenpflanze wie zum Beispiel Blätter, Ranken oder Teile anderer Pflanzen wie zum Beispiel Gräser oder Samen.
- f) leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist nur leicht beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von 2 mm bis 6 mm.
- g) schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 6 mm.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Bohne beziehungsweise eine Hülse, ein Hülsenteil oder ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 5

| Fehlerart                                   | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|---|---------------------------|--------------|
| andersfarbige Bohnen                        | je Stück                  | 2            |
| verfärbt                                    | je Stück                  | 5            |
| halbe oder zerbrochene Bohnen               | je Stück                  | 1            |
| Hülsen oder Hülsenteile                     | je Stück                  | 3            |
| fremde Pflanzenteile                        | je Stück                  | 3            |
| leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 1            |
| schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 3            |
| <b>Fehler, gesamt</b>                       | <b>Standardprobemenge</b> | <b>20</b>    |

#### 2.2.1.5 Erbsen

##### 2.2.1.5.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Erbsen sind Erzeugnisse aus den unvollständig gereiften Samen der Markerbse *Pisum sativum* L.

Tiefgefrorene Erbsen werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Erbsen* oder *Junge Erbsen* in Verkehr gebracht. Die Größensortierung wie „extra fein“, „sehr fein“, „Petits Pois“ wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

Es wird zwischen unsortierten und sortierten Erbsen unterschieden. Nach Größe sortierte Erbsen haben folgende Durchmesser und werden wie folgt bezeichnet:

Tabelle 6

| Bezeichnung des Lebensmittels einschließlich eventueller Ergänzungen | Durchmesser (mm)   |
|--|--------------------|
| <i>Erbsen</i>  | bis 10,5           |
| <i>Erbsen</i> , sehr fein oder Petits Pois                           | größer 7,5 bis 8,5 |
| <i>Erbsen</i> , extra fein   | bis zu 7,5         |

Die Ermittlung der Größensortierung erfolgt im tiefgefrorenen Zustand mittels Quadratsieb. Eine Mischung von zwei oder mehreren Sortierungen trägt die Bezeichnung, die für die größte der mitverarbeiteten Sortierungen verkehrüblich ist. Die Toleranzregeln gemäß Leitsatznummer 1.3.2 bleiben unberührt.

Die frischen Samen werden von der Hülse befreit, gewaschen, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

#### 2.2.1.5.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Erbsen sind praktisch frei von gelben, verfärbten und fleckigen Samen, sowie von durch Insekten beschädigte Samen, von Samenschalen und Teilen von Samenschalen, von Hülsenteilen und von pflanzlichen Verunreinigungen.

Tiefgefrorene Erbsen werden außerdem nach dem Reifegrad, der als Tenderometerwert der unblanchierten frischen Erbsen und/oder als AIS-Wert (alkoholunlösliche Substanz) der blanchierten Erbsen ermittelt wird, eingeteilt. Für die Qualitätsbezeichnung „extra zart“ werden der Tenderometerwert von 110 und der AIS-Wert von 13 % nicht überschritten. Gleiche Anforderungen gelten auch für Erbsen, „extra fein“ und Erbsen „sehr fein“/„Petits pois“ ohne zusätzliche Qualitätsbezeichnung.

Erbsen, die ohne die zusätzliche Qualitätsbezeichnung „extra zart“ in Verkehr gebracht werden, überschreiten einen Tenderometerwert von 125 beziehungsweise einen AIS-Wert von 14 % nicht.

Die gegarten Erbsen haben eine frische, grüne Farbe, einen süßlichen Geschmack und eine zarte, nicht mehlig Konsistenz. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten. Die Samenschale ist zart.

#### Beschreibung der Fehler

- a) gelb oder blass (blond): farblich nicht voll entwickelt.
- b) verfärbt: durch Fäule grau, braun oder schwarz verfärbte Samen (größer als die Hälfte der Oberfläche).
- c) zerschlagen: halbe Erbsen, Bruchstücke von Erbsen.
- d) Samenschalen und Teile von Samenschalen

- e) fremde Pflanzenteile: Teile der Erbsenpflanze wie zum Beispiel Hülsen, Hülsenteile, Blätter oder Ranken sowie Teile anderer Pflanzen wie zum Beispiel Samen von Disteln, Gräsern oder Kamille.
- f) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- g) Früchte des schwarzen Nachtschattengewächses Solanum nigrum L.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Erbse beziehungsweise eine Samenschale oder ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 7

| <b>Fehlerart</b>                        | <b>maßgebliche Einheit</b> | <b>Fehlerpunkte</b> |
|---|----------------------------|---------------------|
| gelb oder blass (blond)                 | je % (m/m)                 | 3                   |
| verfärbt                                | je Stück                   | 5                   |
| zerschlagen                             | je % (m/m)                 | 1                   |
| Samenschalen und Teile von Samenschalen | je % (m/m)                 | 4                   |
| fremde Pflanzenteile                    | je Stück                   | 3                   |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule     | je Stück                   | 3                   |
| <b>Fehler, gesamt</b>                   | <b>Standardprobemenge</b>  | <b>10</b>           |

Tiefgefrorene Erbsen sind praktisch frei von Früchten des schwarzen Nachtschattengewächses Solanum nigrum L., das heißt sie enthalten nicht mehr als 1 Stück/10 kg.

#### 2.2.1.6 Grünkohl

##### 2.2.1.6.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Grünkohl wird aus den frischen, stark gekrausten Blättern der Art Brassica oleracea var. sabellica L. hergestellt.

Tiefgefrorener Grünkohl wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Grünkohl* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, zum Beispiel „gehackt“, „grob gehackt“.

Die Grünkohlblätter werden von den kräftigen Blattstielen befreit, gewaschen, grob oder fein geschnitten, auch durch Wolfen zerkleinert, blanchiert, portioniert und in einem geeigneten Verfahren tiefgefroren.

##### 2.2.1.6.2 Beschaffenheitsmerkmale

Für tiefgefrorenen Grünkohl werden gesunde Blätter verwendet, die praktisch frei von Schädlingsbefall, mechanischen Beschädigungen und fremdem Geruch und Geschmack sind. Welke und sonstig beeinträchtigte Blätter werden bei der Verarbeitung entfernt.

Tiefgefrorener Grünkohl ist annähernd gleichmäßig zerkleinert. Der Nitritgehalt des tiefgefrorenen Grünkohlerzeugnisses sollte so niedrig wie möglich sein, er überschreitet 10 mg/kg nicht.

Der zubereitete Grünkohl hat eine zarte, nicht holzige, jedoch ausreichend feste Konsistenz. Geruch und Geschmack sind typisch kohllartig, ohne Fehl- oder Fremdnote. Die Farbe ist olivgrün.

### Beschreibung der Fehler

- a) fremde Pflanzenteile: Teile der Grünkohlpflanze wie zum Beispiel Blattstiele mit einem Durchmesser größer 5 mm oder Blatteile mit Rippen, deren Durchmesser größer 5 mm sind sowie Teile anderer Pflanzen wie zum Beispiel Gräser oder Kräuter.
- b) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- c) Insektenbefall: Blatteile mit Insektenbefall. Dieser wird im aufgetauten Zustand der Probe ermittelt.
- d) Sand: salzsäureunlösliche Asche.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Einzelteil einer Verarbeitungsform beziehungsweise ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 8

| Fehlerart                           | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|-------------------------------------|---------------------------|--------------|
| fremde Pflanzenteile                | je Stück                  | 1            |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 3            |
| Insektenbefall                      | je Stück                  | 10           |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b> | <b>20</b>    |

Der Sandgehalt überschreitet 0,1 % (m/m) nicht.

### 2.2.1.7 Karotten (Möhren)

#### 2.2.1.7.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Karotten (Möhren) sind Erzeugnisse aus frischen, gesunden Rüben der Zuckerkarotte *Daucus carota* L.

Tiefgefrorene Karotten werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Karotten* oder *Möhren* in Verkehr gebracht. Außer bei ganzen Karotten (*Babykarotten*, *Fingerkarotten*, *Pariser Karotten*) wird die Verarbeitungsform in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, zum Beispiel „gewürfelt“ oder „in Scheiben“. Die Verarbeitungsform kann auch Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels sein, zum Beispiel *Karottenwürfel*.

Die Farbe ist sortentypisch orange oder gelb. Werden gelbe oder andersfarbige Sorten verwendet, wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen. Verwendet werden zylinderförmige, konische sowie kugelförmige Sorten.

Tabelle 9

| <b>Bezeichnung des Lebensmittels einschließlich eventueller Ergänzungen</b> | <b>Verarbeitungsform</b>  |
|---|---|
| <i>Babykarotten</i>   | zylindrische Karotten, die durch Schnitte quer zur Längsachse vor der Schälung erhalten werden. Die Schnittlänge der Baby-Karotten beträgt ca. 50 mm  |
| <i>Fingerkarotten</i>   | zylindrische, kleine, ganze Karotten, die auch nach der Verarbeitung weitestgehend ihre ursprüngliche Form behalten   |
| <i>Karotten, in Scheiben</i>  | gleichmäßig im rechten Winkel zur Längsachse in Scheiben glatt oder gewellt geschnitten. Die Schnittstärke beträgt ca. 4 bis 8 mm, der Durchmesser der Scheiben liegt zwischen 15 und 32 mm |
| <i>Karotten Julienne</i>  | feine Streifen bis maximal 6x6 mm Kantenlänge.  |
| <i>Karotten, in Streifen; Karottenstifte</i>                                | länglich glatt oder gewellt geschnittene Karottenstücke   |
| <i>Pariser Karotten, Perlkarotten</i>                                       | kugelförmige („runde“) Karotten, die auch nach der Verarbeitung weitgehend ihre ursprüngliche Form behalten   |
| <i>Karottenwürfel; Karotten, gewürfelt</i>                                  | gleichmäßig in Würfel geschnittene Karotten mit einer Kantenlänge von ca. 10 mm   |

Tiefgefrorene Karotten der Verarbeitungsformen Babykarotten, Fingerkarotten und Pariser Karotten können größensortiert oder unsortiert in den Verkehr gebracht werden.

Sortierte Karotten haben folgende Durchmesser und werden wie folgt bezeichnet:

Tabelle 10

| <b>Größenbezeichnung</b> | <b>Durchmesser in mm<br/>zylindrische Sorten<br/>(Babykarotten, Fingerkarotten)</b> | <b>Durchmesser in mm<br/>kugelförmige Sorten<br/>(Pariser Karotten)</b> |
|--------------------------|---|---|
| sehr klein/extra fein    | kleiner 10  | kleiner 18  |
| klein                    | 10 bis 14   | 18 bis 24   |
| mittel                   | 14 bis 18   | 24 bis 28   |
| groß                     | größer 18   | größer 28   |

Es wird der Durchmesser (bei nicht kreisförmigem Querschnitt der kleinste Durchmesser) an der Stelle des größten Umfangs gemessen. Die Größenbezeichnung kann in der angegebenen Form der Bezeichnung des Lebensmittels angefügt werden.

Wenn das Erzeugnis größensortiert in den Verkehr gebracht wird, müssen mindestens 80 % (m/m) der Karotten der angegebenen Größenbezeichnung entsprechen.

Die Karotten werden von Kraut und weitestgehend von grünen Köpfen befreit, sorgfältig geschält, gewaschen, gegebenenfalls geschnitten, gegebenenfalls nach Durchmesser sortiert, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

Die Bezeichnung des Lebensmittels *Perlkarotten* setzt eine „sehr kleine“, „extra feine“ Größensortierung voraus.

#### 2.2.1.7.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Karotten haben eine gleichmäßige, sortentypische Farbe und eine annähernd einheitliche Größe. Sie sind praktisch frei von Schalenresten, Krautresten, von Schäden durch Schädlinge oder Fäule und von Grün- und sonstigen Verfärbungen.

Karotten haben im gegarten Zustand einen typischen süßen Geschmack, die Textur ist fest, nicht gummiartig oder holzig. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten.

#### **Beschreibung der Fehler**

- a) grünverfärbt: Stücke, die im Bereich der Schulter deutlich grün verfärbt sind oder verfärbte Ringe aufweisen (bei Babykarotten, Fingerkarotten und Pariser Karotten). Stücke, die grüne Verfärbungen zeigen (bei anderen Verarbeitungsformen).
- b) leicht fleckig: Stücke, die eine oder mehrere schwarze, dunkle, braune oder andere intensiv verfärbte Flächen mit einer größten Ausdehnung von 2 bis maximal 6 mm aufweisen.
- c) stark fleckig: Stücke, die eine oder mehrere schwarze, dunkle, braune oder andere intensiv verfärbte Flächen mit einer größten Ausdehnung von mehr als 6mm aufweisen.
- d) verformt: Stücke, die Verzweigungen, Spaltungen und andere Formen von Fehlwuchs aufweisen.
- e) rissig: Stücke, die Risse oder Spalten von mehr als 2 mm Breite aufweisen.
- f) leichte Schälfehler: Stücke mit Schalenresten von 2 bis 6 mm Durchmesser.
- g) schwere Schälfehler: Stücke mit Schalenresten von mehr als 6 mm Durchmesser oder Stücke, die noch Krautansatz oder schwarze Ringe haben.
- h) fremde Pflanzenteile: Teile der Karottenpflanze wie zum Beispiel Kraut oder Wurzeln sowie Teile anderer Pflanzen.
- i) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- j) mechanisch beschädigt: Stücke, die gequetscht oder gebrochen sind.
- k) kleine Stücke: Bruchstücke/Reststücke von weniger als 20 mm Länge bei Karotten Julienne, Babykarotten und Fingerkarotten und weniger als ein Drittel der jeweiligen Sollstückgröße bei Karottenstiften und Karottenwürfeln.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g, mindestens jedoch 50 Karottenstücke. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Karotte, ein Einzelteil einer Verarbeitungsform beziehungsweise ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 11

| Fehlerart                           | maßgebliche Einheit   | Fehlerpunkte |
|-------------------------------------|---|--------------|
| grünverfärbt                        | je Stück  | 2            |
| leicht fleckig                      | je Stück  | 1            |
| stark fleckig                       | je Stück  | 3            |
| verformt                            | je Stück  | 1            |
| rissig                              | je Stück  | 1            |
| leichte Schälfehler                 | je Stück  | 1            |
| schwere Schälfehler                 | je Stück  | 5            |
| fremde Pflanzenteile                | je Stück  | 5            |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück  | 3            |
| mechanisch beschädigt               | je Stück  | 2            |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge<br/>(500 g beziehungsweise 50 Stücke)</b> | <b>30</b>    |

Kleinstücke sind bei Babykarotten, Fingerkarotten und Karotten Julienne weniger als 30 % (m/m) und bei Karottenstreifen, Karottenstiften und Karottenwürfeln weniger als 10 % (m/m).

#### 2.2.1.8 Kohlrabi

##### 2.2.1.8.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Kohlrabi wird aus frischen und gesunden Knollen der Art *Brassica oleracea* var. *gongyloides* hergestellt.

Tiefgefrorener Kohlrabi wird zerkleinert und mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Kohlrabi* oder als Gemüsezubereitung mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Rahmkohlrabi* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, zum Beispiel „in Streifen“ oder „in Scheiben“. Die Verarbeitungsform kann auch Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels sein, zum Beispiel *Kohlrabistreifen*.

Die Kohlrabiknollen werden vom Laub befreit, gewaschen, sorgfältig geschält, geschnitten, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

Rahmkohlrabi wird aus zerkleinertem Kohlrabi unter Zusatz von mindestens 0,8 % Milchfett aus Sahne und weiteren Zutaten wie zum Beispiel Milch, pflanzlichen Ölen/Fetten, Weizenmehl/Stärke/Verdickungsmitteln und Gewürzen hergestellt.

Bei Verwendung von Sahne mit einem Milchfettgehalt von 10 % enthält das Erzeugnis mindestens 8 % Sahne/Rahm.

##### 2.2.1.8.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorener Kohlrabi ist annähernd gleich in Größe und Farbe. Er ist praktisch frei von Fehlern wie Fäulnis, Verunreinigungen, Fremdbestandteilen und Schäden durch Schädlinge. Das Fruchtfleisch ist annähernd frei von holzigen Verhärtungen.

Die Farbe ist weiß mit leichten hellgrünen Färbungen.

Der gegarte Kohlrabi ist gleichmäßig zart, nicht holzig, nicht wässrig, fest, nicht matschig oder schwammig. Geruch und Geschmack sind typisch kohlartig mit leichter Süße und ohne Fremdnoten. Die Farbe ist weiß mit grünlich gefärbten Stücken.

Rahmkohlrabi ist leicht gebunden, in heller Soße ohne Flüssigkeitsabsatz und im Geschmack mit merklicher Rahmnote.

### Beschreibung der Fehler

- a) holzig/faserig: Stücke mit deutlich wahrnehmbarer Verhärtung im Fruchtfleisch. Dieser Fehler ist in der gegarten Probe zu ermitteln.
- b) Schälfehler: Einheiten, die feststellbar ungeschälte Flächen mit einer größten Ausdehnung von mehr als 2 mm aufweisen.
- c) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- d) Kleinteile: Stücke mit einer Länge von weniger als 20 mm oder Würfel mit weniger als 50 % des Würfelvolumens.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Einzelteil einer Verarbeitungsform wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 12

| Fehlerart                              | Maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte<br>Stifte, Streifen oder<br>Scheiben | Fehlerpunkte<br>Würfel |
|--|---------------------------|---|------------------------|
| holzig/faserig                         | je Stück                  | 3   | 3                      |
| Schälfehler                            | je Stück                  | 1   | 1                      |
| Schäden durch Schädlinge oder<br>Fäule | je Stück                  | 3   | 3                      |
| <b>Fehler, gesamt</b>                  | <b>Standardprobemenge</b> | <b>15</b>   | <b>30</b>              |

Der Kleinanteil beträgt maximal 5 % (m/m).

#### 2.2.1.9 Maiskörner

##### 2.2.1.9.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Maiskörner sind Erzeugnisse aus frischen, gesunden und saftigen Körnern von süßem, gelbem Mais, *Zea mays* L.

Tiefgefrorene Maiskörner werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Mais*, *Zuckermais*, *Gemüsemais* oder *Maiskörner* in Verkehr gebracht.

Die im geeigneten Reifestadium geernteten Maiskolben, werden von den Hüllblättern und seidigen Fasern befreit, sortiert und gewaschen. Die Maiskörner werden vom Kolben geschnitten, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.



#### 2.2.1.9.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Maiskörner sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Die gegarten Maiskörner sind deutlich süß im Geschmack und weisen eine zarte, nicht mehligige Textur auf. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten. Die Samenschale ist zart.

Die Trockensubstanz (Seesand-Methode, Trocknen während 4 Stunden bei 105 °C) der Maiskörner beträgt maximal 32 %.

#### **Beschreibung der Fehler**

- a) Körner, ungeschnitten: Maiskörner, die ungeschnitten von der Spindel abgerissen wurden, so dass Teile der Spindel (zum Beispiel der „Samenschuh“) am Korn verblieben sind.
- b) Samenschalen: Samenschalen, die zu weniger als 50 % gefüllt sind.
- c) Seidenteile: Teile des groben, fadenförmigen Gewebes unter der Hülle, die Bestandteil des Kolbens sind. Fehlerhaft sind Seidenteile, die in Summe länger als 10 cm sind.
- d) fremde Pflanzenteile: Teile der Maispflanze, außer Seidenteilen, zum Beispiel Teile des festen bis harten zelluloseartigen Kolbenkerns, an dem die Maiskörner befestigt sind, Hüllblättereile von mehr als 2 cm<sup>2</sup> Fläche oder Teile anderer Pflanzen.
- e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Maiskorns ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- f) mechanisch beschädigt: Jede Verunstaltung des Maiskorns durch zum Beispiel Verletzungen mechanischer oder anderer Art, durch Quetschungen oder durch unvollständige Ausbildung des Korns.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Maiskorn beziehungsweise ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 13

| Fehlerart                           | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|-------------------------------------|---------------------------|--------------|
| Körner ungeschnitten                | je Korn                   | 3            |
| Samenschalen                        | je % (m/m)                | 1            |
| Seidenteile                         | je 20 cm                  | 10           |
| fremde Pflanzenteile                | je Stück                  | 10           |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Korn                   | 10           |
| mechanisch beschädigt               | je % (m/m)                | 1            |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b> | <b>30</b>    |

### 2.2.1.10 Maiskolben

#### 2.2.1.10.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Maiskolben sind Erzeugnisse aus frischen und gesunden Kolben der Art *Zea mays* L.

Tiefgefrorene Maiskolben werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Maiskolben*, gegebenenfalls ergänzt mit dem Hinweis auf den Zuschnitt, zum Beispiel „Halbe“, in Verkehr gebracht.

Tiefgefrorene Maiskolben sind zerteilt oder unzerteilt, in der Regel beidseitig zurechtgeschnitten und von Hüllblättern und Seidenfasern befreit, sortiert, gewaschen, blanchiert oder unblanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

#### 2.2.1.10.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Maiskolben sind von annähernd gleichmäßig gelber Farbe und Größe, und mit Ausnahme der Spindel praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen wie zum Beispiel Blättern, Hüllblättern oder Seidenfäden. Ganze Maiskolben haben eine Mindestlänge von 120 mm, Teile davon mindestens 30 mm. Der Durchmesser beträgt an der dicksten Stelle mindestens 40 mm. Die Maiskörner sind im geeigneten Reifestadium.

Die Trockensubstanz (Seesand-Methode, Trocknen während 4 Stunden bei 105 °C) der Maiskörner beträgt maximal 32 %.

Die gegarten Körner des Maiskolbens schmecken deutlich süß und weisen eine weiche, zarte, nicht mehlig Textur auf. Die Samenschale ist zart. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten.

#### Beschreibung der Fehler

- a) unzureichend entwickelt: Die Körner bilden kein symmetrisches Muster in verschiedenen Linien oder Reihen. Das Erscheinungsbild ist durch fehlende oder eingeschrumpfte Körner beeinträchtigt. Dieser Fehler erstreckt sich mindestens über eine Fläche von 2 cm<sup>2</sup>.
- b) unzureichend zurechtgeschnitten: Kolben, bei dem das Spindelende ohne beziehungsweise ohne ausreichend ausgebildete Körner mehr als 10 mm herausragt.
- c) Hüllblätter oder Teile davon: Teile der membranartigen äußeren Hülle sowie umhüllender Blätter, die Bestandteil des Kolbens sind. Fehlerhaft sind mehr als 2 cm<sup>2</sup> große Teile.

- d) Seidenteile: Teile des groben, fadenförmigen Gewebes unter der Hülle, die Bestandteil des Kolbens sind. Fehlerhaft sind Seidenteile, die in Summe länger als 20 cm sind.
- e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Kolbens ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- f) mechanisch beschädigt: gequetschte, zerrissene Körner, die das Erscheinungsbild beeinträchtigen. Dieser Fehler erstreckt sich mindestens über fünf aneinander liegende Körner (Bereich). Körner am Ende des Kolbens, die durch das Zurechtschneiden angeschnitten oder gequetscht wurden, werden nicht mitgezählt.

Die Standardprobemenge beträgt zehn ganze Kolben oder entsprechend viele Teilstücke. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Maiskolben beziehungsweise ein Seidenteil oder ein Bereich werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 14

| <b>Fehlerart</b>                    | <b>maßgebliche Einheit</b> | <b>Fehlerpunkte</b> |
|-------------------------------------|----------------------------|---------------------|
| unzureichend entwickelt             | je Stück                   | 2                   |
| unzureichend zurechtgeschnitten     | je Stück                   | 3                   |
| Hüllblätter oder Teile davon        | je Stück                   | 2                   |
| Seidenteile                         | je 20 cm                   | 1                   |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                   | 3                   |
| mechanisch beschädigt               | je Bereich                 | 3                   |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b>  | <b>15</b>           |

## 2.2.1.11 Paprika

### 2.2.1.11.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Paprika ist ein Erzeugnis aus frischen, gesunden und optimal gereiften Früchten des Gemüsepaprikas *Capsicum annum* L. Es werden Sorten eingesetzt, die überwiegend dickfleischige Früchte hervorbringen.

Tiefgefrorener Paprika wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Paprika* in Verkehr gebracht. Die Farbe des Paprikas ist je nach Sorte und Reifegrad grün, gelb, orange oder rot. Die Farbe und die Verarbeitungsform werden in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, zum Beispiel „geschnitten“. Die Verarbeitungsform kann auch Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels sein, zum Beispiel *Paprikawürfel*.

Tabelle 15

| Bezeichnung des Lebensmittels einschließlich eventueller Ergänzungen | Verarbeitungsform  |
|--|--|
| <i>Paprikastreifen:</i>  | zur Längsachse in ca. 6 bis 8 mm breite Streifen geschnittener Paprika.            |
| <i>Paprikawürfel:</i>  | in ca. 10 x 10 mm geschnittener Paprika.   |
| <i>Paprika, geschnitten:</i>   | in rechteckige Stücke geschnittener Paprika. Die Kantenlänge beträgt 15 bis 25 mm. |

Die Früchte werden gewaschen, von Stiel und Kernen befreit, geschnitten, blanchiert oder unblanchiert in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

#### 2.2.1.11.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die für tiefgefrorenen Paprika verwendeten Früchte sind von annähernd gleicher Farbe, frisch, gesund und insbesondere praktisch frei von Faulstellen. Sie sind gleichmäßig geschnitten und von annähernd gleicher Länge sowie praktisch frei von Stielen, Stielresten und Kernen.

Tiefgefrorene Paprikastreifen sind zu mindestens 50 % (m/m) länger als 30 mm.

Aufgetauter Paprika (5 bis 10 °C) hat einen typischen, leicht süßen Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten. Die Textur ist fest, saftig, nicht matschig.

#### Beschreibung der Fehler

- a) ungleichmäßig gefärbt: Stücke mit mindestens 25 % anderen Farbanteilen oder andersfarbige Stücke.
- b) Stiele/Stielreste: nicht essbare, harte Teile des Stiels.
- c) Samen: anhaftende oder lose Samen.
- d) leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist nur leicht beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm bis maximal 6 mm.
- e) schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 6 mm.
- f) Kleinteile: Stücke mit einer Länge von weniger als 10 mm.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Einzelteil einer Verarbeitungsform beziehungsweise ein Stiel, Stielrest oder Samen werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 16

| Fehlerart                                      | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte<br>Paprikastreifen<br>oder Paprika<br>geschnitten | Fehlerpunkte<br>Paprika, gewürfelt |
|--|---------------------------|--|------------------------------------|
| ungleichmäßig gefärbt                          | je Stück                  | 1  | 1                                  |
| Stiele/Stielreste                              | je Stück                  | 5  | 5                                  |
| Samen  | je Stück                  | 1  | 1                                  |
| leichte Schäden durch<br>Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 2  | 2                                  |
| schwere Schäden durch<br>Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 4  | 4                                  |
| <b>Fehler, gesamt</b>                          | <b>Standardprobemenge</b> | <b>15</b>  | <b>30</b>                          |

Der Kleinteilanteil der Paprikastreifen beträgt maximal 5 % (m/m).

#### 2.2.1.12 Porree (Lauch)

##### 2.2.1.12.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Porree, auch als Lauch bezeichnet, ist ein Erzeugnis aus frischen, gesunden, essbaren Teilen der Art *Allium porrum* L.

Tiefgefrorener Porree wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Porree* oder *Lauch* oder als Gemüsezubereitung mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Rahmporree* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, zum Beispiel „in Streifen“. Die Verarbeitungsform kann auch Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels sein, zum Beispiel *Porreescheiben*.

Als Verarbeitungsformen sind insbesondere üblich:

Tabelle 17

| Bezeichnung des Lebensmittels<br>einschließlich eventueller Ergänzungen | Verarbeitungsform  |
|---|--|
| <i>Porree</i> in Streifen,<br>Feinschnitt/Julienne                      | quer zur Längsachse in 3 bis 8 mm dicke Scheiben geschnittener Porree.   |
| <i>Porree</i> in Ringe geschnitten; <i>Porreescheiben</i>               | quer zur Längsachse in 10 bis 20 mm dicke Scheiben geschnittener Porree. Der Durchmesser liegt in der Regel zwischen 16 und 45 mm.   |
| <i>Porree</i> , geschnitten   | in rechteckige Stücke geschnittener Porree Die Kantenlänge beträgt 10 bis 25 mm.   |
| <i>Rahmporree</i>   | Rahmporree wird aus geschnittenem Porree unter Zusatz von mindestens 0,8 % Milchfett aus Sahne und weiteren Zutaten wie zum Beispiel Milch, pflanzlichen Ölen/Fetten, Weizenmehl/Stärke/Verdickungs-mitteln und Gewürzen hergestellt. Bei Verwendung von Sahne mit einem Milchfettgehalt von 10% enthält das Erzeugnis mindestens 8% Sahne/Rahm. |

Der Porree wird praktisch sandfrei gewaschen, geschnitten und unblanchiert in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

#### 2.2.1.12.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorener Porree ist annähernd gleich groß, praktisch frei von Schäden durch Schädlinge oder Fäule, Wurzelresten und Sandrückständen. Der Anteil der weißen und hellgrünen Teile im Enderzeugnis beträgt mindestens 60 % (m/m). Bei „Porree, weiß“ beträgt der Anteil der Blätter oder Blatteile mit dunkelgrüner Farbe nicht mehr als 10 % (m/m). Hellgrüne und gelbliche Stücke werden den weißen zugerechnet.

Der gegarte Porree hat ein frisches Farbenspiel zwischen weiß, gelb und grün. Er ist praktisch frei von Sandrückständen. Sein Geschmack ist typisch zwiebelartig, nicht bitter. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten. Die Textur ist zart, nicht zäh. Rahmporree ist leicht gebunden, ohne Flüssigkeitsabsatz, mit sichtbaren gelben, grünen und weißen Porreeteilen in heller Soße, im Geschmack mit merklicher Rahmnote.

#### **Beschreibung der Fehler**

- a) verfärbt: Stücke, die eine oder mehrere schwarze, dunkle, braune und andere intensiv verfärbte Flächen von mehr als 2 cm<sup>2</sup> aufweisen.
- b) Wurzelteile: Teile von Wurzeln, die am Porree haften oder lose sind. Endstücke ohne Wurzelfäden werden nicht gezählt.
- c) fremde Pflanzenteile: Teile der Porreepflanze wie zum Beispiel geschossene Sprossen oder Teile anderer Pflanzen wie zum Beispiel Gräser.
- d) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- e) Sand: salzsäureunlösliche Asche.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Einzelteil einer Verarbeitungsform beziehungsweise eine lose Wurzel, ein loses Wurzelteil oder ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 18

| <b>Fehlerart</b>                    | <b>maßgebliche Einheit</b> | <b>Fehlerpunkte</b> |
|-------------------------------------|----------------------------|---------------------|
| verfärbt                            | je Stück                   | 2                   |
| Wurzelteile                         | je Stück                   | 2                   |
| fremde Pflanzenteile                | je Stück                   | 1                   |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                   | 2                   |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b>  | <b>10</b>           |

Der Sandgehalt überschreitet 0,1 % (m/m) nicht.

### 2.2.1.13 Rosenkohl

#### 2.2.1.13.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Rosenkohl ist ein Erzeugnis aus frischen, gesunden, optimal reifen, festen Achselknospen (Röschen) der Art *Brassica oleracea gemmifera*.

Tiefgefrorener Rosenkohl wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Rosenkohl* oder *Rosenkohl-Röschen* in Verkehr gebracht.

Die Größensortierung wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

Tabelle 19

| Bezeichnung des Lebensmittels einschließlich eventueller Ergänzungen | Durchmesser (mm) |
|--|------------------|
| <i>Rosenkohl</i>   | bis 32           |
| <i>Rosenkohl</i> , sehr klein, extra fein                            | bis 22           |
| <i>Rosenkohl</i> , klein   | 22 bis 26        |
| <i>Rosenkohl</i> , mittel  | 26 bis 32        |
| <i>Rosenkohl</i> , groß  | 32 bis 36        |

Wird Rosenkohl ohne Angabe einer Größensortierung in Verkehr gebracht, sind Röschen mit einem Durchmesser bis 32 mm verkehrsüblich. 10 % (m/m) können den benachbarten Sortierungen angehören.

Der gesunde Rosenkohl wird vom Strunk (Fuß) befreit, geputzt, gewaschen, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

#### 2.2.1.13.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorener Rosenkohl ist in Größe und Farbe annähernd gleich, praktisch frei von Schäden durch Schädlinge oder Fäule, von welken Blättern und überlangen Strunkteilen.

Der gegarte Rosenkohl hat einen aromatischen und feinen Kohlgeruch und -geschmack. Eine leichte Bitternote ist typisch. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten wie zum Beispiel erdig. Die Textur ist zart.

#### Beschreibung der Fehler

- a) gelb: Röschen, deren Oberfläche zu mehr als 50 Prozent gelb ist.  
geöffnet: Röschen ohne festes Herz.
- b) mit Fuß: Röschen mit einem Strunkanteil, der länger als 5 mm ist, gemessen vom ersten Blattansatz.
- c) oxidierte Schnittflächen: graubraun verfärbte Schnittflächen am Fuß.
- d) leichte Schäden durch Schädlinge: Röschen mit einem oder mehreren Löchern, die sich über mindestens zwei übereinanderliegende Blätter erstrecken und deren Durchmesser größer als 2 mm ist.
- e) schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Röschens ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 5 mm.
- f) Insektenbefall: Röschen mit Insektenbefall. Dieser wird im aufgetauten Zustand der Probe ermittelt, indem das Röschen halbiert und die äußeren Blätter entfernt werden.

- g) mechanisch beschädigt: angeschnittene oder durchgeschnittene Stellen, die mehr als ein Viertel der Knospe betreffen.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Röschen wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 20

| <b>Fehlerart</b>                            | <b>maßgebliche Einheit</b> | <b>Fehlerpunkte</b> |
|---|----------------------------|---------------------|
| gelb  | je Stück                   | 1                   |
| geöffnet                                    | je Stück                   | 1                   |
| mit Fuß                                     | je Stück                   | 2                   |
| oxidierte Schnittflächen                    | je Stück                   | 1                   |
| leichte Schäden durch Schädlinge            | je Stück                   | 2                   |
| schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                   | 10                  |
| Insektenbefall                              | je Stück                   | 5                   |
| mechanisch beschädigt                       | je Stück                   | 2                   |
| <b>Fehler, gesamt</b>                       | <b>Standardprobemenge</b>  | <b>20</b>           |

#### 2.2.1.14 Rotkohl

##### 2.2.1.14.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Rotkohl wird aus in dünne Streifen geschnittenen Köpfen der Art *Brassica oleracea* var. *rubra* hergestellt. Wird Rotkohl in zubereiteter Form in Verkehr gebracht, wird dieser insbesondere mit folgenden Zutaten gekocht: Essig<sup>5</sup>, Speisesalz, Zuckerarten<sup>6</sup>, Obst und Obsterzeugnisse, Mehl/Stärke/Verdickungsmittel<sup>3</sup>, Speisefette/Speiseöle und Gewürze.

Tiefgefrorener Rotkohl wird mit den Bezeichnungen des Lebensmittels *Rotkohl*, *Rotkraut* oder *Blaukraut* oder als Gemüsezubereitung mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Apfelrotkohl* in Verkehr gebracht. Apfelrotkohl enthält mindestens 10 % (m/m) Apfelprodukte (Apfelstücke, Apfelmark, Apfelsaft und/oder Apfelsaftkonzentrat).

Der Rotkohl wird von beeinträchtigten äußeren Blättern befreit, gewaschen, in feine Streifen geschnitten, gemeinsam mit den Zutaten gekocht, portioniert und in einem geeigneten Verfahren tiefgefroren.

##### 2.2.1.14.2 Beschaffenheitsmerkmale

Für tiefgefrorenen Rotkohl werden gesunde, frisch geerntete oder sachgerecht gelagerte feste Rotkohlköpfe verwendet. Welche und sonstig beeinträchtigte äußere Blätter werden vor der weiteren Verarbeitung entfernt. Aus der Rohware wird mindestens der holzige Teil des Strunkes ausgebohrt und verworfen.

Die erwärmte Rotkohlzubereitung ist leicht gebunden und hat eine zarte, jedoch ausreichend feste Konsistenz, eine rote bis blaue, charakteristische, kräftige Farbe ohne braune, graue und



verblasste Teile, einen arttypischen Kohlgeruch und süß/säuerlichen Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten.

Bei Apfelrotkohl ist eine deutliche Apfelnote wahrnehmbar.

#### 2.2.1.15 Spargel

##### 2.2.1.15.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Spargel ist ein Erzeugnis aus frischen, optimal entwickelten und gesunden Sprossen des *Asparagus officinalis* L. Er wird als weißer Spargel oder als grüner Spargel in Verkehr gebracht.

Weißer Spargel stammt von den unterirdischen Sprossen, der grüne Spargel von den oberirdischen Sprossen, die Chlorophyll gebildet haben.

Tiefgefrorener Spargel wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Spargel* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform ist Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels, zum Beispiel *Spargelstücke*.

Bei grünem Spargel wird in der Bezeichnung des Lebensmittels auf die Farbe hingewiesen.

Tabelle 21

| Bezeichnung des Lebensmittels      | Verarbeitungsform  |
|------------------------------------|--|
| <i>Brechspargel, Spargelstücke</i> | quer zur Längsachse in ca. 20 mm bis 40 mm lange Abschnitte geschnittener weißer Spargel mit natürlichem Anteil an Spargelköpfen.                              |
| <i>Spargel, Stangenspargel</i>     | ganze, gerade weiße Spargelstangen mit glatter Schnittfläche am unteren Ende und einem Durchmesser von mindestens 12 mm und einer Länge von 150 mm bis 190 mm. |
| <i>Grüner Spargel</i>              | ganze, gerade Spargelstangen mit glatter Schnittfläche am unteren Ende und einem Durchmesser von mindestens 8 mm und einer Länge von 120 mm bis 190 mm.        |

Der Spargel wird gewaschen, geschält, gegebenenfalls geschnitten, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

##### 2.2.1.15.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorener Spargel ist annähernd gleichmäßig in Länge, Durchmesser und Farbe. Die Spargelstangen sind praktisch gerade, die Sprossenköpfe sind noch fest verschlossen (die Schuppenblättchen liegen eng an) und unbeschädigt. Die Erzeugnisse sind annähernd frei von Schalenresten.

Grüner Spargel wird in der Regel nicht geschält. Die Enden sind rechtwinklig glatt geschnitten, die Schnittflächen weisen praktisch keine Verfärbungen (oxidative Veränderungen) auf.

Die Sprossenköpfe des weißen Spargels sind weiß/gelblich bis cremefarben; eine leicht violette oder blassgrüne Verfärbung an der Spitze wird nicht als Mangel bewertet. Der weiße Spargel ist über seine gesamte Länge einheitlich weiß bis cremefarben und praktisch frei von Rostflecken.

Der grüne Spargel ist einheitlich grün.

Brechspargel enthält mindestens 10 % (m/m) Spargelköpfe.

Der gegarte Spargel ist zart, nicht matschig, nicht faserig oder holzig. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten. Ein leicht bitterer Geschmack ist beim weißen Spargel typisch. Grüner Spargel hat ein feines, an frische Erbsen erinnerndes Aroma.

### Beschreibung der Fehler

- a) fehlfarben: Spargel mit deutlichem Farbfehler: Weißer Spargel mit violetterem oder grünem Kopf. Grüner Spargel mit einem Grünanteil kleiner 80 % seiner Länge.
- b) grau: Brechspargelstücke, die überwiegend grau verfärbt sind. Dieser Fehler ist in der gegarten Probe zu ermitteln.
- c) verfärbt: Stücke mit grauen, braunen Verfärbungen (Oxidation) über mindestens 50 % der Schnittfläche.
- d) geöffnete Köpfe: Stücke, deren Kopfschuppen nicht eng anliegen.
- e) verformt: Stangen mit einer Krümmung von mehr als 30 mm (Abstand bezogen auf eine angelegte Linie).
- f) Risse: Stücke mit Rissen von mehr als 2 mm Breite.
- g) hohl: Stücke mit deutlich sichtbaren Hohlräumen.
- h) leichte Schälfehler: Stücke mit Schalenresten von 2 bis 4 mm Breite.
- i) schwere Schälfehler: Stücke mit Schalenresten von mehr als 4 mm Breite.
- j) gebrochen: Stücke mit weniger als 80 % der Länge.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Spargelstange oder ein Einzelteil einer Verarbeitungsform wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 22

| Fehlerart           | maßgebliche Einheit | Fehlerpunkte<br>grüner Spargel | Fehlerpunkte<br>weißer Spargel | Fehlerpunkte<br>Brechspargel |
|---------------------|---------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| fehlfarben          | je Stück            | 1                              | 3                              | 1                            |
| grau                | je Stück            | -                              | -                              | 2                            |
| verfärbt            | je Stück            | 1                              | 1                              | 1                            |
| geöffnete Köpfe     | je Stück            | 1                              | 1                              | 1                            |
| verformt            | je Stück            | 1                              | 1                              | -                            |
| Risse               | je Stück            | -                              | 1                              | -                            |
| hohl                | je Stück            | -                              | 1                              | -                            |
| leichte Schälfehler | je Stück            | -                              | 1                              | 1                            |

| Fehlerart             | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte<br>grüner Spargel | Fehlerpunkte<br>weißer Spargel | Fehlerpunkte<br>Brechtspargel |
|-----------------------|---------------------------|--------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| schwere Schälfehler   | je Stück                  | -                              | 5                              | 5                             |
| gebrochen             | je Stück                  | 3                              | 3                              | -                             |
| <b>Fehler, gesamt</b> | <b>Standardprobemenge</b> | <b>7</b>                       | <b>10</b>                      | <b>20</b>                     |

### 2.2.1.16 Spinat

#### 2.2.1.16.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Spinat ist ein Erzeugnis aus den Blättern der Art *Spinacia oleracea* L. aus ganzjährigem Anbau. Auf die Erntezeit kann in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen werden.

Tiefgefrorener Spinat wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Spinat* oder als Gemüsezubereitung mit der Bezeichnung des Lebensmittels zum Beispiel *Rahmspinat* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform ist Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels, zum Beispiel *Blattspinat* oder wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, zum Beispiel „gehackt“.

Tabelle 23

| Bezeichnung des Lebensmittels einschließlich eventueller Ergänzungen | Verarbeitungsform  |
|--|--|
| <i>Blattspinat</i>   | überwiegend ganze Blätter mit Stiel, in Portionen oder einzeln entnehmbar tiefgefroren.  |
| <i>Spinat</i> , gehackt oder passiert                                | Spinatblätter mit Stiel, die grob bis fein zerkleinert, in der Regel gewolft sind.   |
| <i>Rahmspinat</i>  | Rahmspinat wird aus Blattspinat, gehacktem oder passiertem Spinat unter Zusatz von mindestens 0,8 % Milchfett aus Sahne und weiteren Zutaten wie zum Beispiel Milch, pflanzlichen Ölen/Fetten, Weizenmehl/Stärke/Verdickungsmitteln und Gewürzen hergestellt. Bei Verwendung von Sahne mit einem Milchfettgehalt von 10 % enthält das Erzeugnis mindestens 8 % Sahne/Rahm. |

Der Spinat wird sorgfältig, praktisch sandfrei gewaschen, ausreichend blanchiert, je nach Produkt zerkleinert oder unzerkleinert und mit anderen Zutaten vermischt in einem geeigneten Verfahren tiefgefroren.

#### 2.2.1.16.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorener Spinat hat eine annähernd gleichmäßig grüne Farbe. Die Rohware ist praktisch frei von faserigen Blütenstängeln, Blütenknospen und Wurzeln des Spinats sowie von teilweise verfärbten oder gelblichen Blättern oder solchen Blättern, die durch Krankheit oder Insekten gefleckt oder durchlöchert sind.

Der Nitritgehalt des tiefgefrorenen Spinaterzeugnisses soll so niedrig wie möglich sein - er überschreitet 10 mg/kg nicht.

Die Gesamttrockenmasse des fertigen Erzeugnisses, bestimmt durch die Seesand-Methode (Trocknen während 4 Stunden bei 105 °C), liegt nicht unter 5,5 % (ohne Toleranz).

Der Stielanteil des Blattspinats beträgt maximal 20 % (m/m).

Gegarter Blattspinat hat eine deutlich zusammenhängende Blattstruktur mit anhaftendem Stiel.

Spinat ist typisch in Geruch und Geschmack, mit leichter Bitternote. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel Heunote. Die Textur ist zart, nicht lederartig oder faserig, nicht matschig weich.

Gegarter gehackter/passierter Spinat ist annähernd gleichmäßig zerkleinert und entspricht in Geruch und Geschmack dem Blattspinat.

Erwärmter Rahmspinat ist leicht gebunden, ohne Flüssigkeitsabsatz, mit sichtbaren Spinatteilen in heller Soße, im Geschmack mit merklicher Rahmnote.

### **Beschreibung der Fehler**

- a) Wurzelreste: Stiele mit Wurzeln oder Wurzelresten.
- b) fremde Pflanzenteile: Teile der Spinatpflanze wie zum Beispiel geschossene Triebe und Blüten sowie Teile anderer Pflanzen wie zum Beispiel Gräser oder Kräuter.
- c) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Blattes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 6 mm.
- d) Insektenbefall: Blatteile mit Insektenbefall. Dieser wird im aufgetauten Zustand der Probe ermittelt.
- e) Sand: salzsäureunlösliche Asche.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Blatt beziehungsweise ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 24

| <b>Fehlerart</b>                    | <b>maßgebliche Einheit</b> | <b>Fehlerpunkte</b> |
|-------------------------------------|----------------------------|---------------------|
| Wurzelreste                         | je Stück                   | 2                   |
| fremde Pflanzenteile                | je Stück                   | 3                   |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                   | 3                   |
| Insektenbefall                      | je Stück                   | 10                  |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b>  | <b>15</b>           |

Der Sandgehalt überschreitet 0,1 % (m/m) nicht.

### 2.2.1.17 Wirsing

#### 2.2.1.17.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Wirsing wird aus zerkleinerten, frischen Köpfen der Art *Brassica olearacea* L. var. *sabauda* L. mit oder ohne weitere Zutaten küchenfertig hergestellt in Verkehr gebracht.

Tiefgefrorener Wirsing wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Wirsing* oder als Gemüsezubereitung mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Rahmwirsing* in Verkehr gebracht.

Rahmwirsing wird aus gehacktem, grob oder fein zerkleinertem Wirsing unter Zusatz von mindestens 0,8 % Milchfett aus Sahne und weiteren Zutaten wie zum Beispiel Milch, pflanzlichen Ölen/Fetten, Weizenmehl/Stärke/Verdickungsmitteln und Gewürzen hergestellt. Bei Verwendung von Sahne mit einem Milchfettgehalt von 10 % enthält das Erzeugnis mindestens 8 % Sahne/Rahm.

Die Wirsingköpfe werden von beeinträchtigten, äußeren Blättern befreit, gewaschen, von holzigen Strunkteilen befreit, grob oder fein geschnitten oder durch Wolfen zerkleinert, blanchiert, gegebenenfalls mit einer Soße versetzt und in einem geeigneten Verfahren tiefgefroren.

#### 2.2.1.17.2 Beschaffenheitsmerkmale

Für tiefgefrorenen Wirsing werden gesunde, feste Wirsingköpfe verwendet, die praktisch frei von Schädlingsbefall, mechanischen Beschädigungen und fremden Geruch sind. Welke und sonstig beeinträchtigte äußere Blätter werden vor der weiteren Verarbeitung entfernt. Aus der Rohware wird mindestens der holzige Teil des Strunkes ausgebohrt und verworfen.

Tiefgefrorener Wirsing ist annähernd gleichmäßig zerkleinert. Die Farbe des Wirsings ist im natürlichen Verhältnis weiß/gelb/grün gemischt.

Der erwärmte Wirsing weist ein lebendiges Farbenspiel (weiß/gelb/grün) auf. Er hat eine zarte, nicht holzige, jedoch ausreichend feste Konsistenz. Geruch und Geschmack sind typisch nach Kohl und ohne Fremdnoten.

Rahmwirsing ist leicht gebunden, ohne Flüssigkeitsabsatz, mit sichtbaren Wirsingteilen in heller Soße, im Geschmack mit merklicher Rahmnote.

### 2.2.1.18 Zuckerschoten

#### 2.2.1.18.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Zuckerschoten werden aus den frischen, gesunden, noch nicht ausgereiften, zarten und süßen Hülsen (Schoten) mit den darin befindlichen Samen der Erbsenpflanze *Pisum sativum* L. ssp. *sativum* convar. *Axiphium* hergestellt.

Tiefgefrorene Zuckerschoten werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Zuckerschoten* oder *Kaiserschoten* in Verkehr gebracht.

Die Schoten werden von den Spitzen befreit, gewaschen, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

#### 2.2.1.18.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Zuckerschoten sind von annähernd gleicher Farbe und gleicher Größe. Es werden nur die noch nicht ausgereiften Hülsen verwendet, die noch keine Pergamentschicht und noch

keinen festen Faden ausgebildet haben. Die darin befindlichen Samen sind in der Regel unterentwickelt.

Die zur Verarbeitung kommenden Hülsen sind frisch gepflückt, gesund, praktisch frei von Schädlingen und von Schäden durch Schädlinge.

Die gegarten Zuckerschoten haben einen aromatischen, feinen, typischen, süßen Erbsengeschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten. Die Textur ist zart, ohne deutlich wahrnehmbaren Bast und ohne deutlich wahrnehmbare Fäden. Die Hülsen haben eine frische, hellgrüne Farbe.

### Beschreibung der Fehler

- a) faserig: Schoten mit deutlich wahrnehmbarem Bast und deutlich wahrnehmbaren Fäden. Dieser Fehler ist in der gegarten Probe zu ermitteln.
- b) fremde Pflanzenteile: Stücke mit unmittelbar anhaftenden Stielen oder abgetrennte, nicht essbare Stiele und Rankenteile.
- c) leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist nur leicht beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von 2 mm bis 5 mm.
- d) schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 5 mm.
- e) mechanisch beschädigt: Stücke, die zerbrochen, in zwei Teile aufgespaltet, zerquetscht sind oder unregelmäßige Abrissstellen aufweisen, die das Erscheinungsbild beeinträchtigen.
- f) kleine Stücke: Stücke, die kürzer als 30 mm sind.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Schote beziehungsweise ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 25

| Fehlerart                                   | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|---|---------------------------|--------------|
| faserig                                     | je Stück                  | 1            |
| fremde Pflanzenteile                        | je Stück                  | 2            |
| leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 1            |
| schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 3            |
| mechanisch beschädigt                       | je Stück                  | 2            |
| <b>Fehler, gesamt</b>                       | <b>Standardprobemenge</b> | <b>15</b>    |

Der Anteil an kleinen Stücken überschreitet 10 % (m/m) nicht.

## 2.2.1.19 Zwiebeln

### 2.2.1.19.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Zwiebeln werden aus frischen, gesunden und essbaren Teilen der Zwiebel *Allium cepa* L. hergestellt.

Tiefgefrorene Zwiebeln werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Zwiebeln* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, zum Beispiel „gewürfelt“ (ca. 6 x 6 mm), „in Scheiben“, „gehackt“. Die Verarbeitungsform kann auch Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels sein, zum Beispiel *Zwiebelwürfel*.

Die Zwiebeln werden von Wurzeln und Austrieben befreit, gewaschen, sorgfältig geschält, gleichmäßig geschnitten und einzeln entnehmbar in einem geeigneten Verfahren unblanchiert tiefgefroren.

### 2.2.1.19.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Zwiebeln sind überwiegend von weißlicher, gelblich schimmernder Farbe. Sie sind praktisch frei von Fehlern wie Fäulnis, Verunreinigungen, grünen Auskeimungen, Wurzel- und Schalenresten, sonstigen Fremdbestandteilen und Schäden durch Schädlinge. Eine leichte Grünverfärbung der Stücke wird nicht als Fehler gezählt.

Die sachgerecht aufgetauten Zwiebeln sind typisch in Geruch und Geschmack und ohne Fremdnoten. Sie sind weder trocken noch matschig.

#### **Beschreibung der Fehler**

- a) Keime: Stücke mit grünen Auskeimungen.
- b) Wurzelreste: Stücke mit Wurzelfäden.
- c) fremde Pflanzenteile: Stücke mit Schalenresten oder losen Schalenteilen.
- d) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Einzelteil einer Verarbeitungsform beziehungsweise ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 26

| <b>Fehlerart</b> | <b>maßgebliche Einheit</b> | <b>Fehlerpunkte<br/>Ringe und<br/>Scheiben</b> | <b>Fehlerpunkte<br/>Würfel</b> |
|------------------|----------------------------|--|--------------------------------|
| Keime            | je Stück                   | 1  | 1                              |
| Wurzelreste      | je Stück                   | 2  | 2                              |

| Fehlerart                           | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte<br>Ringe und<br>Scheiben | Fehlerpunkte<br>Würfel |
|-------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------|------------------------|
| fremde Pflanzenteile                | je Stück                  | 3                                     | 3                      |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 5                                     | 5                      |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b> | <b>20</b>                             | <b>50</b>              |

## 2.2.2 Tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse aus mehreren Gemüsearten

### 2.2.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Gemüsemischungen sind Erzeugnisse aus mehreren Gemüsearten. Jede Gemüsekomponente der Mischung entspricht den allgemeinen Beurteilungsmerkmalen für tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse sowie gegebenenfalls den besonderen Beurteilungsmerkmalen für die jeweilige Gemüseart.

Die tiefgefrorenen Gemüse werden gemischt, nach Art der Gemüsemischung mit weiteren Zutaten versehen, gegebenenfalls einer weiteren Kältebehandlung unterzogen und einzeln entnehmbar abgepackt.

Tiefgefrorene Gemüsemischungen werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Gemüsemischung* in Verkehr gebracht. In Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels können die enthaltenen Gemüsearten angegeben werden.

Die weiteren Zutaten können eingemischt, auf das Gemüse aufgesprüht (Ummanteln) oder als Pellets (kleine Blöcke) zugegeben werden.

Bei einem Hinweis auf die Verwendung von Butter ist ein Mindestgehalt von 4,5 % Milchfett im Gesamtprodukt üblich.

Bei einem Hinweis auf die Verwendung von Rahm ist ein Mindestgehalt von 0,8 % Milchfett aus Sahne im Gesamtprodukt üblich. Bei Verwendung von Sahne mit einem Milchfettgehalt von 10 % enthält das Erzeugnis mindestens 8 % Sahne/Rahm.

Gemüsemischungen, die mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Leipziger Allerlei* in Verkehr gebracht werden, bestehen aus Erbsen, ganzen Karotten und Spargel oder Schwarzwurzeln. Der Anteil an Spargel oder Schwarzwurzeln beträgt in der Gemüsemischung mindestens 10 % (m/m).

Gemüsemischungen, die mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Suppengemüse* in Verkehr gebracht werden, bestehen aus mindestens 8 Gemüsearten, die überwiegend kleinstückig sind.

Werden Mischungen aus tiefgefrorenen Gemüsearten mit weiteren Zutaten wie Kartoffeln, Reis, Nudeln, Gewürzen, Kräutern, Soßenzubereitungen, Speisefetten, Speiseölen hergestellt, werden sie mit beschreibenden Bezeichnungen des Lebensmittels<sup>7</sup> in Verkehr gebracht.

### 2.2.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die verwendeten Gemüse sind in einem geeigneten Reifezustand geerntet, sorgfältig verarbeitet, praktisch fehlerfrei und einzeln entnehmbar tiefgefroren.

Für tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse aus mehreren Gemüsearten können folgende Gemüsearten verwendet werden:



Tabelle 27

| <b>Gemüseart</b>                    | <b>Verarbeitungsform</b>  | <b>Zerkleinerungsgrad</b>  |
|-------------------------------------|---|--|
| Artischocken                        | blanchiert  | Segmente, Stücke, Würfel   |
| Auberginen                          | ungeschält, blanchiert oder unblanchiert, gegrillt, frittiert           | Scheiben, Stücke, Würfel   |
| Bambussprossen                      | blanchiert  | Stücke, Scheiben   |
| Blattspinat                         | blanchiert oder unblanchiert  | ganze Blätter  |
| Blumenkohl                          | blanchiert oder unblanchiert  | Röschen  |
| Bohnenkeimlinge                     | blanchiert oder unblanchiert  | ganz   |
| Broccoli                            | blanchiert gegrillt, frittiert  | Röschen  |
| Buschbohnen                         | abgespitzt, blanchiert  | ganz, Stücke   |
| Dicke Bohnen                        | blanchiert  | ganze Samen  |
| Erbsen                              | blanchiert  | ganze Samen  |
| Fenchel                             | blanchiert oder unblanchiert  | Würfel, Stücke, Streifen   |
| Flageoletbohnen                     | blanchiert  | ganze Samen  |
| Gurken                              | blanchiert oder unblanchiert  | Würfel, Stücke, Streifen, Scheiben   |
| Kaiserschoten                       | abgespitzt, blanchiert  | ganze Schote   |
| Karotten                            | geschält, blanchiert  | Scheiben glatt/Wellenschnitt, Würfel, Stifte, Stücke, Streifen, ganze Karotten |
| Kidney-Bohnen                       | gekocht   | ganze Samen  |
| Knollensellerie                     | geschält, blanchiert  | Würfel, Scheiben glatt/Wellenschnitt, Streifen                                 |
| Kohlrabi                            | geschält, blanchiert  | Würfel, Stifte, Scheiben   |
| Kürbis                              | blanchiert oder unblanchiert  | Streifen, Würfel, Stücke   |
| Maiskörner                          | geschnitten, blanchiert   | ganze Samen  |
| Maiskölbchen                        | blanchiert  | ganz, Stücke   |
| Okraschoten                         | blanchiert  | ganz, Stücke   |
| Paprika rot, gelb, grün oder orange | ohne Stiel, entkernt, blanchiert oder unblanchiert, gegrillt, frittiert | Würfel, Stücke, Streifen   |
| Porree                              | blanchiert oder unblanchiert  | Scheiben, Stücke.  |
| Rettich                             | blanchiert oder unblanchiert  | Streifen, Würfel, Stücke   |
| Romanesco                           | blanchiert  | Röschen  |
| Rosenkohl                           | blanchiert  | Röschen  |
| Rüben                               | blanchiert oder unblanchiert  | Streifen, Würfel, Stücke   |
| Schwarzwurzeln                      | geschält, gekocht   | Stücke   |
| Spargel grün                        | ungeschält oder geschält, blanchiert                                    | Stücke   |
| Spargel weiß                        | geschält, blanchiert  | Stücke   |
| Staudensellerie                     | blanchiert oder unblanchiert  | Stücke, Streifen   |
| Tomaten                             | blanchiert oder unblanchiert, mit oder ohne Haut                        | gewürfelt, ganze, halbe, Stücke, Scheiben                                      |
| Wachsbohnen                         | abgespitzt, blanchiert  | ganz, Stücke   |
| Weißkohl                            | blanchiert  | Streifen, Stücke   |
| Wirsing                             | blanchiert  | Streifen, Stücke   |
| Zucchini                            | ungeschält, blanchiert oder unblanchiert, gegrillt, frittiert           | Scheiben, Stücke, Würfel   |
| Zwiebeln                            | geschält, blanchiert oder unblanchiert, gegrillt, frittiert             | Würfel, Streifen, Stücke   |

### 3 Besondere Beurteilungsmerkmale für Gemüsekonserven

#### 3.1 Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale

##### 3.1.1 Als Gemüsekonserven, die ausschließlich durch Sterilisation in luftdicht verschlossenen Behältnissen haltbar gemacht sind, werden insbesondere hergestellt:

- Gemüsekonserven aus einer Gemüseart
- Gemüsekonserven aus mehreren Gemüsearten

##### 3.1.2 Das Gemüse in Konserven

hat eine annähernd einheitliche Farbe, bezogen auf die jeweilige Gemüsesorte. In Farbe, Struktur, Geruch und Geschmack ist es typisch für die verwendete Gemüseart in gekochtem Zustand.

##### 3.1.3 Das für Gemüsekonserven verwendete Gemüse ist innerhalb einer Verkaufseinheit sortenrein und von annähernd gleicher Größe.

#### 3.2 Bezeichnung des Lebensmittels, Abtropfgewichte und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse

##### 3.2.1 Gemüsekonserven aus einer Gemüseart

###### 3.2.1.1 Bohnen

###### 3.2.1.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Bohnenkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, unvollständig reifen, gesunden und vollen Hülsen von grünen oder gelben Buschbohnen oder Wachsbohnen der Art *Phaseolus vulgaris* L.

Bohnen werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Bohnen* und bei Verwendung von gelben Buschbohnen als *Wachsbohnen* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform ist Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels, zum Beispiel bei *Schnittbohnen* oder *Wachsbrechbohnen*.

Die Größensortierung ist Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels zum Beispiel *Delikatessbohnen* oder wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben zum Beispiel „extra fein“ oder „fein“.

Größensortierung nach Durchmesser:

Tabelle 28

| ergänzende Bezeichnungen bei ganzen Bohnen und Brechbohnen | Durchmesser (mm) | Toleranz (m/m) |
|--|------------------|----------------|
| extra fein   | ≤ 6,5            | 10 %           |
| sehr fein  | ≤ 8,0            | 10 %           |
| fein   | ≤ 9,0            | 15 %           |
| mittelfein   | ≤ 10,5           | 25 %           |

Ganze grüne „Bohnen, extra fein“ werden auch als „Prinzessbohnen, fein“ bezeichnet.

Ganze grüne „Bohnen, sehr fein“ werden auch als „Prinzessbohnen, mittelfein“ bezeichnet.

Ganze grüne „Bohnen, fein“ werden auch als „Delikatessbohnen“ bezeichnet.

Schnittbohnen bestehen aus möglichst gleichmäßigen Stücken von weniger als 10,5 mm Durchmesser, von denen die meisten schräg oder quer geschnitten sind. Gespaltene und halbierte Bohnen sind aufgrund des Schneidevorganges technisch unvermeidbar und gelten nicht als mechanisch beschädigt.

Brechbohnen und Wachsbrechbohnen bestehen aus annähernd gleichmäßigen Stücken, die überwiegend eine Länge von 25 bis 40 mm haben.

Die Bohnen werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, von Bohnenspitzen und Bohnenstängeln befreit, gegebenenfalls sortiert, sorgfältig gewaschen und gegebenenfalls geschnitten. Die frischen Bohnen werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit sterilisiert.

#### 3.2.1.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Bohnen sind von annähernd gleicher Farbe und je nach Sortierung von annähernd gleicher Länge und gleichem Durchmesser.

Die Bohnen in Bohnenkonserven sind praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen. Die Textur ist bissfest. Sie haben einen arttypischen Geruch und Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Abtropfgewichte\*:

Tabelle 29

|               | Behältervolumen<br>Gruppe | Behältervolumen<br>g Abtropfgewicht/100 ml<br>Randvolumen |
|---------------|---------------------------|---|
| ganze Bohnen  | II                        | 52  |
| Brechbohnen   | III                       | 54  |
| Schnittbohnen | I                         | 49,5  |

\*siehe auch Anhang 2

#### Beschreibung der Fehler

- a) Schorf und Windflecken: Stücke mit kleinflächigen, vernarbten Veränderungen der Bohnenoberfläche länger als 30 mm und breiter als 2 mm.
- b) fremde Pflanzenteile: Teile der Bohnenpflanze wie zum Beispiel Blätter, Ranken oder Stiele sowie Teile anderer Pflanzen wie zum Beispiel Gräser oder Samen. Ausgenommen sind Kerne und essbare Spitzen der Bohnen.
- c) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 6 mm.
- d) mechanisch beschädigt: Stücke, die zerquetscht, gerissen oder ausgefranst sind, bei ganzen Bohnen und Brechbohnen auch aufgespaltene Bohnen.
- e) kurze Stücke: Prinzessbohnen und ganze Bohnen, die kürzer als 30 mm sind, und Brechbohnenteile, die kürzer als 15 mm sind.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Bohne beziehungsweise ein pflanzliches Fremdteil werden als Stück gezählt.

Tabelle 30

| Fehlerart                           | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|-------------------------------------|---------------------------|--------------|
| Schorf und Windflecken              | je Stück                  | 2            |
| fremde Pflanzenteile                | je Stück                  | 3            |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 5            |
| mechanisch beschädigt               | je % (m/m)                | 3            |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b> | <b>30</b>    |

Bei Prinzessbohnen und ganzen Bohnen beträgt der Anteil an kurzen Stücken maximal 20 % (m/m) und bei Brechbohnen 15 % (m/m), (bezogen auf die Standardprobemenge, ohne Toleranz).

### 3.2.1.2 Erbsen

#### 3.2.1.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Erbsenconserven sind Erzeugnisse aus unvollständig reifen und gesunden Samen von Pal- oder Markerbsen der Art *Pisum sativum* L.

Erbsen werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Erbsen* oder *Junge Erbsen* in Verkehr gebracht. Werden Markerbsen verwendet, so kann die Bezeichnung des Lebensmittels auch *Markerbsen* lauten. Die Größensortierung zum Beispiel „extra fein“ oder „fein“ wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

Tabelle 31

| Größensortierung | Durchmesser (mm)<br>Palerbsen | Durchmesser (mm)<br>Markerbsen |
|------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| extra fein       | < 7,5                         | < 7,5                          |
| sehr fein        | 7,5 bis 8,2                   | 7,5 bis 8,2                    |
| fein             | 8,2 bis 8,75                  | 8,2 bis 9,3                    |
| mittelfein       | 8,75 bis 9,3                  | 9,3 bis 10,2                   |

Eine Mischung von zwei oder mehreren Sortierungen trägt die Bezeichnung, die für die größte der mitverarbeiteten Sortierungen verkehrsüblich ist. Die Toleranzregeln gemäß Leitsatznummer 1.3.2 bleiben unberührt.

Palerbsen mit einem Durchmesser größer als 9,3 mm und Markerbsen mit einem Durchmesser größer als 10,2 mm werden als *Gemüseerbsen* bezeichnet.

Die Erbsen werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, von Ranken und Schotenteilen befreit, sortiert und gewaschen. Zur Herstellung von Erbsenconserven werden auch tiefgefrorene Erbsen verwendet. Die Erbsen werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit sterilisiert.

### 3.2.1.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Erbsen sind praktisch frei von gelben, verfärbten und fleckigen Samen, von durch Insekten beschädigten Samen, von Samenschalen und Teilen von Samenschalen und von Hülsenteilen.

Die Erbsen in Erbsenkonserven haben eine frische, grüne Farbe, einen süßlichen Geschmack und eine zarte, nicht zu weiche und nicht stark mehlig Konsistenz. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Abtropfgewichte\*:

Tabelle 32

|                                     | Behältervolumen<br>Gruppe | Behältervolumen<br>g Abtropfgewicht/100 ml<br>Randvollvolumen |
|-------------------------------------|---------------------------|---|
| Erbsen, extra fein, sehr fein, fein | VII                       | 66  |
| Erbsen, mittelfein, Gemüseerbsen    | VI                        | 62,5  |

\*siehe auch Anhang 2

#### Beschreibung der Fehler

- a) blasse (blonde) Erbsen: Erbsen, die farblich nicht voll entwickelt sind.
- b) zerschlagen, angeschlagen: halbe Erbsen und Bruchstücke von Erbsen sowie aufgeplatzte Erbsen.
- c) fremde Pflanzenteile: Teile der Erbsenpflanze wie zum Beispiel Hülsen, Hülsenteile, Blätter, Samenschalen, Teile von Samenschalen oder Ranken sowie Teile anderer Pflanzen wie zum Beispiel Samen von Disteln, Gräser oder Kamille.
- d) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Erbse beziehungsweise ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 33

| Fehlerart                           | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|-------------------------------------|---------------------------|--------------|
| blasse (blonde) Erbsen              | je % (m/m)                | 1            |
| zerschlagen, angeschlagen           | je % (m/m)                | 1            |
| fremde Pflanzenteile                | je Stück                  | 3            |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 1            |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b> | <b>10</b>    |

### 3.2.1.3 Große Bohnen

#### 3.2.1.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Große-Bohnen-Konserven sind Erzeugnisse aus den frischen, unvollständig reifen, gesunden Samen der Art *Vicia faba* L. var. *major*.

Große Bohnen werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Große Bohnen* oder *Dicke Bohnen* in Verkehr gebracht. Die Samen (Kerne) sind von grünlicher, weißlicher oder bräunlicher Farbe. Hierauf wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen, zum Beispiel „weiße Kerne“.

Die Großen Bohnen werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, von der Hülse befreit, gegebenenfalls sortiert und sorgfältig gewaschen. Die frischen Großen Bohnen werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit sterilisiert.

#### 3.2.1.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

Große Bohnen sind von annähernd gleicher Farbe und je nach Sortierung von annähernd gleichem Durchmesser. Sie sind praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen.

Große Bohnen in Konserven haben eine zarte, nicht mehlig Konsistenz. Sie haben einen arttypischen Geruch und Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Abtropfgewichte\*:

Tabelle 34

|              | Behältervolumen<br>Gruppe | Behältervolumen<br>g Abtropfgewicht/100 ml<br>Randvollvolumen |
|--------------|---------------------------|---|
| große Bohnen | VI                        | 62,5  |

\*siehe auch Anhang 2

#### Beschreibung der Fehler

- verfärbt: Bohnen, deren Farbe für die verwendete Sorte nicht charakteristisch ist oder deren Oberfläche mehr als 25 % grau oder schwarz verfärbt ist.
- halbe oder zerbrochene Bohnen
- Hülsen oder Hülsenteile
- fremde Pflanzenteile: Teile der Bohnenpflanze wie zum Beispiel Blätter, Ranken oder Teile andere Pflanzen wie zum Beispiel Gräser oder Samen.
- Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 6 mm.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Große Bohne beziehungsweise eine Hülse oder ein Hülsenteil oder ein fremdes Pflanzenteil werden als Stück gezählt.

Tabelle 35

| <b>Fehlerart</b>                    | <b>maßgebliche Einheit</b> | <b>Fehlerpunkte</b> |
|-------------------------------------|----------------------------|---------------------|
| verfärbt                            | je Stück                   | 2                   |
| halbe oder zerbrochene Bohnen       | je Stück                   | 1                   |
| Hülsen oder Hülsenteile             | je Stück                   | 1                   |
| fremde Pflanzenteile                | je Stück                   | 2                   |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                   | 3                   |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b>  | <b>30</b>           |

### 3.2.1.4 Grünkohl

#### 3.2.1.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Grünkohlkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, stark gekrausten Blättern der Art *Brassica oleracea* var. *sabellica* L.

Grünkohl wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Grünkohl* in den Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform kann in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben werden zum Beispiel „grob geschnitten“.

Der reife Grünkohl wird sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, die Grünkohlblätter werden von den kräftigen Blattstielen befreit, gewaschen und grob oder fein geschnitten. Die geschnittenen Grünkohlblätter werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und sterilisiert.

#### 3.2.1.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die geschnittenen Grünkohlblätter sind von annähernd gleicher olivgrüner Farbe. Sie sind praktisch frei von Schädlingsbefall und mechanischen Beschädigungen. Welche und sonstige beeinträchtigte Blätter werden bei der Verarbeitung entfernt.

Der Grünkohl in Konserven hat eine zarte, nicht holzige, jedoch ausreichend feste Konsistenz. Er hat einen arttypischen Geruch und Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Abtropfgewichte\*:

Tabelle 36

|          | <b>Behältervolumen<br/>Gruppe</b> | <b>Behältervolumen<br/>g Abtropfgewicht/100 ml<br/>Randvollvolumen</b> |
|----------|-----------------------------------|--|
| Grünkohl | VI                                | 62,5   |

\*siehe auch Anhang 2

#### **Beschreibung der Fehler**

- a) verfärbt: Blattteile, die gelb oder braun sind.
- b) fremde Pflanzenteile: Teile der Grünkohlpflanze wie zum Beispiel verholzte Blattstiele mit einem Durchmesser größer 5 mm oder Blattteile mit verholzten Rippen, deren Durchmesser größer 5 mm sind sowie Teile anderer Pflanzen wie zum Beispiel Gräser oder Kräuter.

- c) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Ein Blatt oder Blattteil beziehungsweise ein fremdes Pflanzenteil werden als Stück gezählt.

Tabelle 37

| Fehlerart                           | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|-------------------------------------|---------------------------|--------------|
| verfärbt                            | je Stück                  | 1            |
| fremde Pflanzenteile                | je Stück                  | 1            |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 3            |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b> | <b>20</b>    |

### 3.2.1.5 Karotten (Möhren)

#### 3.2.1.5.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Karottenkonserven sind Erzeugnisse aus den gesunden Rüben der Zuckerkarotte *Daucus carota* L.

Karottenkonserven werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Karotten*, *Möhren* oder *Möhrchen* in Verkehr gebracht. Obwohl Karotten und Möhren synonyme Bezeichnungen sind, werden die Produkte in Abhängigkeit von der Verarbeitungsform als Möhren oder Karotten bezeichnet. Außer bei ganzen Karotten wird die Verarbeitungsform in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, zum Beispiel „gewürfelt“ oder „in Scheiben“. Die Verarbeitungsform kann auch Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels sein, zum Beispiel *Karottenwürfel*.

Die Farbe ist sortentypisch orange. Verwendet werden zylinderförmige, konische sowie kugelförmige Sorten.

Tabelle 38

| Bezeichnungen des Lebensmittels einschließlich ergänzender Bezeichnungen | Verarbeitungsformen  |
|--|--|
| <i>Karotten, Möhren, Möhrchen</i>  | ganze Karotten in allen Formen oder quer zur Längsachse geschnittene zylindrische Karotten.                                  |
| <i>Karotten</i> in Scheiben  | gleichmäßige, im rechten Winkel zur Längsachse glatt oder gewellt geschnittene Scheiben mit einer Schnittstärke bis zu 8 mm. |
| <i>Karotten</i> , gewürfelt  | annähernd gleichmäßig in Würfel geschnittene Karotten.   |

Runde Karotten, die auch nach der Verarbeitung ihre ursprüngliche (runde) Form behalten haben, werden auch als *Pariser Karotten* bezeichnet.



Zylinderförmige nach Größe sortierte ganze Karotten haben folgenden von der dicksten Stelle quer zur Wachstumsachse gemessenen Durchmesser. Bei runden nach Größe sortierten ganzen Karotten wird der kleinste Durchmesser an der Stelle vom größten Umfang unabhängig von der Wachstumsachse gemessen. Die Größensortierung wird wie folgt bezeichnet:

Tabelle 39

| Größensortierung | Durchmesser (mm)<br>runde Karotten | Durchmesser (mm)<br>zylinderförmige Karotten |
|------------------|------------------------------------|--|
| extra fein       | < 22                               | 6 bis 13                                     |
| sehr fein        | 22 bis 27                          | 13 bis 18                                    |
| fein             | 27 bis 35                          | 18 bis 23                                    |

Alternativ werden auch die Größensortierungen/Berechnungen von TK-Erzeugnissen akzeptiert. Werden nicht größensortierte Möhren verwendet, wird darauf in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.

Die Karotten werden sorgfältig geerntet, vom Kraut befreit, gewaschen, sachgerecht sortiert, sorgfältig geschält und gegebenenfalls zerkleinert. Zur Herstellung von Karottenkonserven werden auch tiefgefrorene Karotten verwendet. Die Karotten werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und sterilisiert.

#### 3.2.1.5.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Karotten haben eine gleichmäßige sortentypische Farbe und je nach Verarbeitungsform eine annähernd gleiche Größe. Sie sind praktisch frei von Schalenresten, von Schäden durch Schädlinge oder Fäule und von grünen oder sonstigen Verfärbungen.

Karotten in Karottenkonserven haben einen typisch süßen Geschmack. Die Textur ist fest, nicht gummiartig oder holzig. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Abtropfgewichte\*:

Tabelle 40

|   | Behältervolumen<br>Gruppe | Behältervolumen<br>g Abtropfgewicht/100 ml<br>Randvollvolumen |
|---|---------------------------|---|
| ganze Karotten bis 22 mm, Karottenwürfel        | VI                        | 62,5  |
| ganze Karotten über 22 mm; Karotten in Scheiben | IV                        | 56,5  |

\*siehe auch Anhang 2

#### Beschreibung der Fehler

- a) Verfärbungen: Stücke, die deutlich sichtbare grüne oder andere Verfärbungen aufweisen.
- b) Verformungen: Stücke, die Verzweigungen, Spaltungen und andere Formen von Fehlwuchs aufweisen.
- c) Schälfehler: Stücke mit Schalenresten von mehr als 6 mm Durchmesser oder Stücke, die noch Krautansatz oder schwarze Ringe um den Krautansatz haben.

- d) fremde Pflanzenteile: Teile der Karottenpflanze wie zum Beispiel Kraut oder Wurzeln sowie Teile anderer Pflanzen.
- e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- f) mechanisch beschädigt: Stücke, die gequetscht oder gebrochen sind.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Karotte oder ein fremdes Pflanzenteil werden als Stück gezählt.

Tabelle 41

| Fehlerart                           | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte ganze Karotten | Fehlerpunkte Scheiben | Fehlerpunkte Würfel |
|-------------------------------------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------|---------------------|
| verfärbt                            | je Stück                  | 2                           | 2                     | 2                   |
| verformt                            | je Stück                  | 2                           | -                     | -                   |
| Schälfehler                         | je Stück                  | 1                           | -                     | 1                   |
| fremde Pflanzenteile                | je Stück                  | 2                           | 2                     | 2                   |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 2                           | 2                     | 2                   |
| mechanisch beschädigt               | je Stück                  | 1                           | 1                     | 1                   |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b> | <b>30</b>                   | <b>40</b>             | <b>60</b>           |

### 3.2.1.6 Kidney-Bohnen

#### 3.2.1.6.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Kidney-Bohnenkonserven sind Erzeugnisse aus den getrockneten, wieder aufgequollenen oder frischen, reifen und gesunden Samen von Kidney-Bohnen (Roten Bohnen) der Art *Phaseolus vulgaris* L.

Kidney-Bohnen werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Kidney-Bohnen* oder *Rote Bohnen* in Verkehr gebracht.

Die Bohnen werden sorgfältig geerntet, gedroschen und von den Hülsen befreit. Die Bohnenkerne werden gegebenenfalls getrocknet. Getrocknete Bohnenkerne werden vor der weiteren Verarbeitung mit Wasser gequollen. Die Bohnenkerne werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit sterilisiert.

#### 3.2.1.6.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Kidney-Bohnen sind von annähernd gleicher, dunkelroter Farbe und von annähernd gleicher Größe.

Die Kidney-Bohnen in Kidney-Bohnenkonserven sind praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen. Die Textur ist fest und etwas mehlig. Sie haben einen arttypischen

Geruch und Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Abtropfgewichte\*:

Tabelle 42

|                                   | Behältervolumen<br>Gruppe | Behältervolumen<br>g Abtropfgewicht/100 ml<br>Randvollvolumen |
|-----------------------------------|---------------------------|---|
| Bohnenkerne<br>Länge 15 bis 25 mm | V                         | 59  |
| Bohnenkerne<br>Länge bis 15 mm    | VI                        | 62,5  |

\*siehe auch Anhang 2

### Beschreibung der Fehler

- a) verfärbt oder vertrocknet: missfarbene, sehr hellrote, fleckige oder vertrocknete Bohnenkerne.
- b) fremde Pflanzenteile: Teile von Bohnenhülsen, Blatteile.
- c) mechanisch beschädigt: gequetschte, geplatze oder zerfallene Bohnenkerne – einschließlich loser Samenschalen, Bohnenkerne ohne Schale.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Ein Bohnenkern oder ein fremdes Pflanzenteil werden als Stück gezählt.

Tabelle 43

| Fehlerart                 | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|---------------------------|---------------------------|--------------|
| verfärbt oder vertrocknet | je % (m/m)                | 1            |
| fremde Pflanzenteile      | je Stück                  | 5            |
| mechanisch beschädigt     | je % (m/m)                | 1            |
| <b>Fehler, gesamt</b>     | <b>Standardprobemenge</b> | <b>10</b>    |

### 3.2.1.7 Mais

#### 3.2.1.7.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Maiskonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden und saftigen Körnern von süßen, gelben Mais der Art *Zea mays* L.

Mais wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Mais*, *Gemüsemais*, *Junger Gemüsemais* oder *Zarter junger Gemüsemais* in Verkehr gebracht.

Die reifen Maiskolben werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, von Hülsenblättern und seidigen Fasern befreit, sortiert und sorgfältig gewaschen. Die Maiskörner

werden vom Kolben geschnitten und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt oder unter Vakuum mit maximal 20 % des Gesamthaltsgewichtes an Aufgussflüssigkeit verpackt und sterilisiert.

### 3.2.1.7.2 Beschaffenheitsmerkmale

Mais ist von annähernd gleicher Größe und Farbe. Er ist praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen.

Die Maiskörner in Konserven sind deutlich süß im Geschmack und weisen eine zarte, nicht mehlig Textur auf. Geruch und Geschmack sind arttypisch und ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Abtropfgewichte\*:

Tabelle 44

|                            | Behältervolumen<br>Gruppe | Behältervolumen<br>g Abtropfgewicht/100 ml<br>Randvolumen |
|----------------------------|---------------------------|---|
| Mais in Aufgussflüssigkeit | VII                       | 66  |
| Mais, vakuumverpackt       | VIII                      | 67  |

\*siehe auch Anhang 2

### Beschreibung der Fehler

- a) Samenschalen: Samenschalen, die zu weniger als 50 % gefüllt sind.
- b) Seidenteile: Teile des groben, fadenförmigen Gewebes unter der Hülle, die Bestandteil des Kolbens sind. Fehlerhaft sind Seidenteile, die in Summe länger als 10 cm sind.
- c) fremde Pflanzenteile: Teile der Maispflanze, außer Seidenteilen, zum Beispiel Teile des festen bis harten zelluloseartigen Kolbenkerns, an dem die Maiskörner befestigt sind, Hüllblättereile von mehr als 2 cm<sup>2</sup> Fläche oder Teile anderer Pflanzen.
- d) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Maiskorns ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- e) mechanisch beschädigt: jede Verunstaltung der Maiskörner durch zum Beispiel Verletzungen mechanischer oder anderer Art, durch Quetschungen oder durch unvollständige Ausbildung des Korns.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Ein Maiskorn beziehungsweise ein Seidenteil oder ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 45

| Fehlerart    | maßgebliche Einheit | Fehlerpunkte |
|--------------|---------------------|--------------|
| Samenschalen | je % (m/m)          | 1            |

|                                     |                           |           |
|-------------------------------------|---------------------------|-----------|
| Seidenteile                         | je Stück                  | 10        |
| fremde Pflanzenteile                | je Stück                  | 5         |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 10        |
| mechanisch beschädigt               | je % (m/m)                | 1         |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b> | <b>30</b> |

### 3.2.1.8 Maiskolben

#### 3.2.1.8.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Maiskolben in Konserven sind Erzeugnisse aus frischen und gesunden Kolben der Art *Zea mays* L.

Maiskolben werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Maiskolben* in Verkehr gebracht.

Maiskolben sind in der Regel beidseitig zurechtgeschnitten und von Hüllblättern und Seidenfasern befreit, sortiert, gewaschen und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und sterilisiert. Maiskolben werden auch als vakuumverpackte Konserve angeboten.

#### 3.2.1.8.2 Beschaffenheitsmerkmale

Maiskolben sind von annähernd gleichmäßig gelber Farbe und Größe, und mit Ausnahme der Spindel praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen wie zum Beispiel Blättern, Hüllblättern oder Seidenfäden. Ganze Maiskolben haben eine Mindestlänge von 120 mm, Teile davon mindestens 30 mm. Der Durchmesser beträgt an der dicksten Stelle mindestens 40 mm. Die Maiskörner sind im geeigneten Reifestadium.

Die Körner der Maiskolben in Konserven schmecken deutlich süß und weisen eine weiche, zarte, nicht mehlig Textur auf. Die Samenschale ist zart. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten.

#### Beschreibung der Fehler

- a) unzureichend entwickelt: Die Körner bilden kein symmetrisches Muster in verschiedenen Linien oder Reihen. Das Erscheinungsbild ist durch fehlende oder eingeschrumpfte Körner beeinträchtigt. Dieser Fehler erstreckt sich mindestens über eine Fläche von 2 cm<sup>2</sup>.
- b) unzureichend zurechtgeschnitten: Kolben, bei dem das Spindelende ohne beziehungsweise ohne ausreichend ausgebildete Körner mehr als 10 mm herausragt.
- c) Hüllblätter oder Teile davon: Teile der membranartigen äußeren Hülle sowie umhüllender Blätter, die Bestandteil des Kolbens sind. Fehlerhaft sind mehr als 2 cm<sup>2</sup> große Teile.
- d) Seidenteile: Teile des groben, fadenförmigen Gewebes unter der Hülle, die Bestandteil des Kolbens sind. Fehlerhaft sind Seidenteile, die in Summe länger als 20 cm sind.
- e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Kolbens ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- f) mechanisch beschädigt: gequetschte, zerrissene Körner, die das Erscheinungsbild beeinträchtigen. Dieser Fehler erstreckt sich mindestens über fünf aneinander liegende Körner (Bereich). Körner am Ende des Kolbens, die durch das Zurechtschneiden angeschnitten oder gequetscht wurden, werden nicht mitgezählt.

Die Standardprobemenge beträgt zehn ganze Kolben oder entsprechend viele Teilstücke. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Ein Maiskolben beziehungsweise ein Kolbenabschnitt oder ein Hüllblatt, ein Hüllblattteil oder ein Seidenteil werden als ein Stück bezeichnet.

Tabelle 46

| <b>Fehlerart</b>                    | <b>maßgebliche Einheit</b> | <b>Fehlerpunkte</b> |
|-------------------------------------|----------------------------|---------------------|
| unzureichend entwickelt             | je Stück                   | 2                   |
| unzureichend zurechtgeschnitten     | je Stück                   | 3                   |
| Hüllblätter oder Teile davon        | je Stück                   | 2                   |
| Seidenteile                         | je 20 cm                   | 1                   |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                   | 3                   |
| mechanisch beschädigt               | je Bereich                 | 3                   |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b>  | <b>15</b>           |

### 3.2.1.9 Schwarzwurzeln

#### 3.2.1.9.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Schwarzwurzelkonserven sind Erzeugnisse aus der frischen, geschälten und gegebenenfalls in Stücke geschnittenen Zentralwurzel der Schwarzwurzelpflanze *Scorzonera hispanica* L.

Schwarzwurzeln werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Schwarzwurzeln* in Verkehr gebracht.

Die Schwarzwurzeln werden sorgfältig geerntet, gewaschen, laugengeschält, gegebenenfalls geschnitten und blanchiert. Die Schwarzwurzeln beziehungsweise Schwarzwurzelabschnitte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit sterilisiert. Die Aufgussflüssigkeit enthält in der Regel Citronensäure.

#### 3.2.1.9.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Stücke von Schwarzwurzeln sind von annähernd gleicher weißlicher bis hellgelber Farbe und von annähernd gleicher Länge und gleichem Durchmesser.

Die Schwarzwurzeln in Konserven sind praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen. Die Textur ist nicht matschig oder weich, sondern bissfest. Sie haben einen arttypischen Geruch und Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Abtropfgewichte\*:

Tabelle 47

|                | Behältervolumen<br>Gruppe | Behältervolumen<br>g Abtropfgewicht/100 ml<br>Randvolumen |
|----------------|---------------------------|---|
| Schwarzwurzeln | V                         | 59  |

\*siehe auch Anhang 2

### Beschreibung der Fehler

- a) fehlfarben: missfarbene, zum Beispiel grau-rosa farbene Stücke.
- b) fleckig: Stücke mit braunen Flecken oder schwarzen Ringen, die das Erscheinungsbild erheblich beeinträchtigen.
- c) Putzfehler: Stücke mit mindestens 5 kleinen Putzfehlern oder mit mindestens einer schwarzen Stelle mit einem Durchmesser größer als 4 mm.
- d) weich und matschig: Stücke, die aufgrund ihrer weichen Textur zerfallen.
- e) hohl oder holzig: Stücke mit einer holzigen Textur oder innen hohle Stücke.
- f) kurze Stücke: Stücke mit einer Länge < 30 mm.
- g) mechanisch beschädigt: gequetschte oder zerrissene Stücke, die das Erscheinungsbild erheblich beeinträchtigen.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Ein Schwarzwurzelabschnitt wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 48

| Fehlerart             | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|-----------------------|---------------------------|--------------|
| fehlfarben            | je Stück                  | 1            |
| fleckig               | je Stück                  | 2            |
| Putzfehler            | je Stück                  | 1            |
| weich und matschig    | je Stück                  | 1            |
| hohl oder holzig      | je Stück                  | 2            |
| mechanisch beschädigt | je Stück                  | 1            |
| <b>Fehler, gesamt</b> | <b>Standardprobemenge</b> | <b>20</b>    |

Bei Schwarzwurzeln beträgt der Anteil an kurzen Stücken maximal 15 % (m/m), (bezogen auf die Standardprobemenge, ohne Toleranz).

### 3.2.1.10 Spargel

#### 3.2.1.10.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Spargelkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, optimal entwickelten und gesunden Sprossen der Art *Asparagus officinalis* L. Er wird als weißer oder grüner Spargel in Verkehr gebracht. Weißer Spargel stammt von den unterirdischen Sprossen, der grüne Spargel von den oberirdischen Sprossen, die Chlorophyll gebildet haben.

Weißer Spargel wird geschält und mit der *Spargel* in Verkehr gebracht. Grüner Spargel wird in der Regel nicht geschält und mit der Verkehrsbezeichnung *Grüner Spargel* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform ist Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels, zum Beispiel *Spargelköpfe*.

Tabelle 49

| Bezeichnung des Lebensmittels                  | Verarbeitungsformen   |
|--|---|
| <i>Spargel, Stangenspargel, Spargelstangen</i> | Köpfe und sich daran anschließende Teile der Stange mit einer Länge von 12 cm und mehr.                     |
| <i>Spargelköpfe, Spargelspitzen</i>            | Spargelspitzen und sich daran anschließende Teile der Stangen von 3 bis 7 cm.                               |
| <i>Spargelabschnitte</i>                       | Spargel, der in Abschnitte von 2 bis 7 cm querschnitten wird. Köpfe kommen vereinzelt vor.                  |
| <i>Spargelabschnitte, mit Köpfen</i>           | Spargel, der in Abschnitte von 2 bis 7 cm querschnitten wird. Der Kopfanteil beträgt mindestens 15 % (m/m). |

Auf die Größensortierung kann in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen werden. Das Kriterium für die Größensortierung bei Spargel ist der Durchmesser. Der größte Durchmesser wird an der dicksten Stelle eines Teiles (Stange, Kopf oder Abschnitt), rechtwinklig zur Längsachse am sterilisierten Spargel gemessen:

Tabelle 50

| Bezeichnungen      | Durchmesser (mm) |
|--------------------|------------------|
| dünn               | ≤ 8              |
| mittel/mittelstark | > 8 bis 13       |
| stark              | > 13 bis 18      |
| sehr stark         | > 18             |

Die Angaben beziehen sich auf geschälten Spargel. Bei ungeschältem Spargel erhöhen sich die Zahlenwerte um je 2 mm.

Der reife Spargel wird sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, gewaschen, gegebenenfalls geschält und/oder geschnitten. Der reife Spargel wird in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und sterilisiert.

#### 3.2.1.10.2 Beschaffenheitsmerkmale

Der Spargel ist annähernd gleichmäßig in Länge, Durchmesser und Farbe. Die Spargelstangen sind praktisch gerade, die Sprossenköpfe sind fest verschlossen und unbeschädigt.

Der Spargel in Konserven ist praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen wie zum Beispiel Sand oder Erde. Die Textur ist zart, nicht matschig, nicht faserig oder holzig.



Geruch und Geschmack sind arttypisch und ohne Fremdnoten wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Abtropfgewichte\*:

Tabelle 51

|                | Behältervolumen<br>Gruppe | Behältervolumen<br>g Abtropfgewicht/100 ml<br>Randvollvolumen |
|----------------|---------------------------|---|
| Weißer Spargel | V                         | 59  |
| Grüner Spargel | III                       | 54  |

\*siehe auch Anhang 2

### Beschreibung der Fehler

- fehlfarben oder fleckig: Spargel mit deutlichen Farbfehlern: Weißer Spargel mit violetterm oder grünem Kopf. Grüner Spargel mit einem Grünanteil < 80 % seiner Länge. Spargelabschnitte, die überwiegend grau oder braun verfärbt sind.
- Schälfehler: Stücke mit Schalenresten von mehr als 4 mm Breite.
- hohl: Stücke mit deutlich sichtbaren Hohlräumen.
- verformt: Stangen mit einer Krümmung von mehr als 30 mm (Abstand bezogen auf eine angelegte Linie).
- holzig: Stücke, mit faserigen Anteilen, die zum Verzehr nicht geeignet sind.
- aufgeblühte Köpfe: Stücke mit geöffnetem Spargelkopf.
- mechanisch beschädigt: Stücke, die gequetscht oder gebrochen sind.
- kurze Stücke: Stücke mit einer Länge < 25 mm.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Spargelstange beziehungsweise ein Spargelabschnitt wird als Stück gezählt.

Tabelle 52

| Fehlerart               | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte<br>Stangen | Fehlerpunkte<br>Abschnitte | Fehlerpunkte<br>Köpfe |
|-------------------------|---------------------------|-------------------------|----------------------------|-----------------------|
| fehlfarben oder fleckig | je Stück                  | 1                       | 1                          | 1                     |
| Schälfehler             | je Stück                  | 2                       | 2                          | -                     |
| hohl                    | je Stück                  | 2                       | 2                          | -                     |
| verformt                | je Stück                  | 2                       | -                          | -                     |
| holzig                  | je Stück                  | 2                       | 2                          | -                     |
| aufgeblühte Köpfe       | je Stück                  | 1                       | 1                          | 1                     |
| mechanisch beschädigt   | je Stück                  | 2                       | 1                          | 1                     |
| <b>Fehler, gesamt</b>   | <b>Standardprobemenge</b> | <b>10</b>               | <b>30</b>                  | <b>20</b>             |

Bei Spargelabschnitten beträgt der Anteil an kurzen Stücken maximal 15 % (m/m), (bezogen auf die Standardprobemenge, ohne Toleranz).

### 3.2.2 Gemüsekonserven aus mehreren Gemüsearten

Jede Gemüsekomponente einer Mischung aus mehreren Gemüsearten entspricht den allgemeinen Beurteilungsmerkmalen für Gemüsekonserven sowie gegebenenfalls den besonderen Beurteilungsmerkmalen für die jeweilige Gemüseart.

#### 3.2.2.1 Erbsen und Karotten

##### 3.2.2.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Erbsen- und Karotten- Konserven sind Erzeugnisse aus Mischungen von Erbsen (Palerbsen oder Markerbsen) mit Karotten (Möhren).

Mischungen aus Erbsen und Karotten werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Erbsen mit Karotten*, *Erbsen mit Möhren*, *Erbsen mit Möhrchen* in Verkehr gebracht. In Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels werden die Sortierung und Verarbeitungsform angegeben.

##### 3.2.2.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Erbsen sind praktisch frei von gelben, verfärbten und fleckigen Samen, von durch Insekten beschädigten Samen, von Samenschalen und Teilen von Samenschalen und von Hülsenteilen. Sie haben eine frische, grüne Farbe, einen süßlichen Geschmack und eine zarte, nicht matschige Konsistenz. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Die Karotten haben eine gleichmäßige sortentypische Farbe und eine annähernd gleiche Größe. Sie sind praktisch frei von Schalenresten, Krautresten, von Schäden durch Schädlinge oder Fäule und von Grün- oder sonstigen Verfärbungen. Sie haben einen typisch süßen Geschmack. Die Textur ist fest, nicht gummiartig oder holzig. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Die Mischungen bestehen aus mindestens 50 % Erbsen und haben einen Karottenanteil von mindestens 30 %. Die Mindestmengenangaben beziehen sich auf das deklarierte Abtropfgewicht.

Abtropfgewichte\*:

Tabelle 53

|                     | Behältervolumen<br>Gruppe | Behältervolumen<br>g Abtropfgewicht/100 ml<br>Randvolumen |
|---------------------|---------------------------|---|
| Erbsen mit Karotten | VI                        | 62,5  |

\*siehe auch Anhang 2

#### 3.2.2.2 Leipziger Allerlei

##### 3.2.2.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Leipziger Allerlei-Konserven sind Erzeugnisse aus Mischungen von Erbsen (Palerbsen oder Markerbsen), Karotten (Möhren) und Brechspargel.

Leipziger Allerlei wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Leipziger Allerlei* in Verkehr gebracht. Sofern die Sortierung in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels

angegeben wird, entsprechen die Produkte den Anforderungen gemäß der nachfolgenden Tabelle.

Tabelle 54

| <b>Bezeichnung des Lebensmittels einschließlich ergänzender Bezeichnungen</b> | <b>Erbsen</b>  | <b>Spargel</b>  | <b>Karotten</b>   |
|---|--|---|---|
| <i>Leipziger Allerlei</i> extra fein  | Palerbsen (< 7,5 mm) oder Markerbsen (< 7,5 mm)              | Spargelabschnitte, mit Köpfen (12 bis 18 mm)                | kugelförmige Karotten (< 22 mm) oder zylinderförmige Karotten (6 bis 13 mm)       |
|   | mindestens 45 % (m/m)  | mindestens 20 % (m/m)                                       |   |
| <i>Leipziger Allerlei</i> sehr fein   | Palerbsen (7,5 bis 8,2 mm) oder Markerbsen (7,5 bis 8,2 mm)  | Spargelabschnitte, mit Köpfen (≤ 13 mm)                     | kugelförmige Karotten (22 bis 27 mm) oder zylinderförmige Karotten (13 bis 18 mm) |
|   | mindestens 45 % (m/m)  | mindestens 17 % (m/m)                                       |   |
| <i>Leipziger Allerlei</i> fein  | Palerbsen (8,2 bis 8,75 mm) oder Markerbsen (8,2 bis 9,3 mm) | Spargelabschnitte, mit Köpfen und/oder ohne Köpfe (< 13 mm) | kugelförmige Karotten (27 bis 35 mm) oder zylinderförmige Karotten (18 bis 23 mm) |
|   | mindestens 45 % (m/m)  | mindestens 14 % (m/m)                                       |   |
| <i>Leipziger Allerlei</i> mittelfein  | Palerbsen (8,2 bis 8,75 mm) oder Markerbsen (8,2 bis 9,3 mm) | Spargelabschnitte, mit Köpfen und/oder ohne Köpfe (≤13 mm)  | kugelförmige Karotten (27 bis 35 mm) oder zylinderförmige Karotten (18 bis 23 mm) |
|   | mindestens 45 % (m/m)  | mindestens 10 % (m/m)                                       |   |

### 3.2.2.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Erbsen sind praktisch frei von gelben, verfärbten und fleckigen Samen, von durch Insekten beschädigten Samen, von Samenschalen und Teilen von Samenschalen und von Hülsenteilen. Sie haben eine frische, grüne Farbe, einen süßlichen Geschmack und eine zarte, nicht matschige Konsistenz. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Der Spargel ist von annähernd gleichmäßiger Länge, Durchmesser und Farbe. Er ist praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen wie zum Beispiel Sand oder Erde. Die Textur ist zart, nicht matschig, nicht faserig oder holzig. Geruch und Geschmack sind arttypisch und ohne Fremdnoten wie zum Beispiel muffig oder gärig.

Die Karotten haben eine gleichmäßige sortentypische Farbe und eine annähernd gleiche Größe. Sie sind praktisch frei von Schalenresten, Krautresten, von Schäden durch Schädlinge oder Fäule und von grün- oder sonstigen Verfärbungen. Sie haben einen typisch süßen Geschmack. Die Textur ist fest, nicht gummiartig oder holzig. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder gärig.

Die Mischung kann auch mehr als 2 % (m/m) Morcheln enthalten.

Abtropfgewichte\*:

Tabelle 55

|                    | <b>Behältervolumen<br/>Gruppe</b> | <b>Behältervolumen<br/>g Abtropfgewicht/100 ml<br/>Randvollvolumen</b> |
|--------------------|-----------------------------------|--|
| Leipziger Allerlei | VI                                | 62,5   |

\*siehe auch Anhang 2

## **4 Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Gemüse mit Essig**

### **4.1 Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale**

Gemüse mit Essig ist sauer oder süß-sauer eingemachtes Gemüse, das aus frischer oder auch vorbehandelter Rohware mit einem Aufguss tafelfertig zubereitet und haltbar gemacht ist. Die Haltbarmachung geschieht in geeigneten Behältnissen durch Pasteurisation.

Ein entsprechend niedriger pH-Wert ist erforderlich, um das Produkt ausreichend haltbar zu machen. Er liegt in der Regel unter 4,2.

Der Gesamtsäuregehalt beträgt bei Gemüse mit Essig und bei Gurkenkonserven im Fertigerzeugnis mindestens 0,5 %, berechnet als Essigsäure, bestimmt in der Lake.

Für den Aufguss werden insbesondere folgende Zutaten verwendet:

- Trinkwasser<sup>8</sup>,
- Essig<sup>5</sup>,
- Speisesalz,
- Gewürze, Kräuter, natürliche Aromen<sup>9</sup>,
- Zuckerarten<sup>6</sup> und Süßungsmittel<sup>3</sup>.

Als Gemüse mit Essig werden insbesondere hergestellt:

- Gemüse mit Essig aus einer Gemüseart
- Gemüse mit Essig aus mehreren Gemüsearten

### **4.2 Bezeichnung des Lebensmittels, Abtropfgewichte und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse**

#### **4.2.1 Gemüse mit Essig aus einer Gemüseart**

##### **4.2.1.1 Bohnen**

###### **4.2.1.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels**

Bohnen mit Essig sind ein Erzeugnis aus grünen Bohnen oder gelben Buschbohnen der Art *Phaseolus vulgaris* L. Es werden „fadenfreie“ Sorten verwendet. Die Pergamentschicht ist noch nicht ausgebildet.

Bohnen mit Essig werden mit der Bezeichnung des Verkehrsmittels *Bohnensalat* oder *Wachsbohnen-salat* in Verkehr gebracht.

Bohnen werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, von Bohnenspitzen und Bohnenstängeln befreit, sorgfältig gewaschen, geschnitten und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit pasteurisiert.

###### **4.2.1.1.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Bohnen mit Essig sind von annähernd gleicher Farbe, gleicher Länge und gleichem Durchmesser. Die Textur ist bissfest. Sie haben einen arttypischen, würzigen Geruch und einen sauren oder süß-sauren Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder gärig.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehalts 2 bis 10 %.

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 2 g/100 ml.

Abtropfgewicht\*:

Tabelle 56

| Erzeugnis                    | g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen |
|------------------------------|---|
| Bohnensalat, Wachsbohnenalat | 52                                      |

\*siehe auch Anhang 2

Hinsichtlich der Fehler und ihrer Toleranzen entsprechen die verwendeten Bohnen den Anforderungen an Gemüsekonserven aus Brechbohnen (siehe Abschnitt 3.2.1.1).

#### 4.2.1.2 Karotten

##### 4.2.1.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Karotten mit Essig sind ein Erzeugnis aus Rüben der Zuckerkarotte *Daucus carota* L.

Karotten mit Essig werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Karottensalat* in Verkehr gebracht. In Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels kann die Verarbeitungsform, zum Beispiel „in Streifen“, „fein geraspelt“, angegeben werden.

Karotten werden sorgfältig geerntet, sachgerecht sortiert, von Krautresten befreit, sorgfältig geschält, gewaschen, zerkleinert und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit pasteurisiert.

##### 4.2.1.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Karotten mit Essig haben eine gleichmäßige, sortentypische gelborange bis rotorange Farbe. Die Textur ist bissfest. Der Geruch ist frisch und arttypisch. Der Geschmack ist süß-sauer, würzig und arttypisch. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder gärig.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehalts 2 bis 15 %.

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 2,5 g/100 ml.

Abtropfgewicht\*:

Tabelle 57

| Erzeugnis     | g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen |
|---------------|---|
| Karottensalat | 52                                      |

\*siehe auch Anhang 2

#### 4.2.1.3 Kürbis

##### 4.2.1.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Kürbis mit Essig ist ein Erzeugnis aus Früchten des Speisekürbis *Cucurbita maxima*.

Kürbis mit Essig wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Kürbis* in Verkehr gebracht. In Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels wird die Verarbeitungsform, zum Beispiel

„Würfel“ oder „Stücke“ angegeben. Angaben wie „Delikatess“ oder „Auslese“ können hinzugefügt werden, sofern mindestens 15 % Zucker im Enderzeugnis enthalten sind.

Kürbis wird sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, sorgfältig geschält und vom Kerngehäuse befreit, geschnitten und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit pasteurisiert.

#### 4.2.1.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

Kürbis mit Essig hat eine gelbliche bis orange Farbe. Er hat eine nicht zu weiche Textur, wobei gewisse Texturunterschiede von Stück zu Stück innerhalb eines Gebindes für dieses Produkt typisch sind. Der Geruch ist frisch und arttypisch. Der Geschmack ist süß-sauer, würzig und arttypisch. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder gärig.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehalts in der Regel weniger als 30 %.

Wird Kochsalz zugefügt, beträgt der Kochsalzgehalt in der Regel nicht mehr als 2 g/100 ml.

Abtropfgewicht\*:

Tabelle 58

| Erzeugnis | g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen |
|-----------|---|
| Kürbis    | 55                                      |

\*siehe auch Anhang 2

#### Beschreibung der Fehler

- a) Verfärbungen: Stücke deren Oberfläche zu mindestens 25 % braun ist.
- b) holzige Stücke: Stücke, die vom holzigen Stielansatz stammen.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden. Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Ein Kürbisstück wird als Stück gezählt.

Tabelle 59

| Fehlerart      | tolerierbare Fehler |
|----------------|---------------------|
| Verfärbungen   | 10 % (m/m)          |
| holzige Stücke | 1 Stück/100 g       |

#### 4.2.1.4 Maiskölbchen

##### 4.2.1.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Maiskölbchen mit Essig sind ein Erzeugnis aus Maiskölbchen bis zu einer Länge von 12 cm der Maispflanze *Zea mays* L.

Maiskölbchen mit Essig werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Maiskölbchen* in Verkehr gebracht. In Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels kann die Größensortierung angegeben werden:

Tabelle 60

| Bezeichnung des Lebensmittels einschließlich ergänzender Bezeichnungen | Länge (cm) |
|--|------------|
| Maiskölbchen   | ≤ 12       |
| Maiskölbchen extra klein   | ≤ 7        |

Maiskölbchen werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, gegebenenfalls sortiert und sorgfältig gewaschen und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit pasteurisiert.

#### 4.2.1.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Maiskölbchen mit Essig sind von annähernd gleichmäßig hellgelber Farbe und Größe, und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Sie weisen eine weiche, zarte, nicht mehlig Textur auf. Geruch und Geschmack sind arttypisch und ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder gärrig.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehalts in der Regel 2 bis 10 %.

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 2,5 g/100 ml.

Abtropfgewicht\*:

Tabelle 61

| Erzeugnis    | g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen |
|--------------|-------------------------------------|
| Maiskölbchen | 52                                  |

\*siehe auch Anhang 2

#### Beschreibung der Fehler

- Hüllblätter oder Teile davon: Teile der membranartigen äußeren Hülle sowie umhüllender Blätter, die Bestandteil des Kölbchens sind. Fehlerhaft sind mehr als 2 cm<sup>2</sup> große Teile.
- Seidenteile: Teile des groben, fadenförmigen Gewebes unter der Hülle, die Bestandteil des Kölbchens sind. Fehlerhaft sind Seidenteile, die in Summe länger als 20 cm sind.
- mechanisch beschädigt: gebrochene Kölbchen.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden. Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Ein Maiskölbchen, ein Hüllblatt beziehungsweise ein Teil hiervon (größer als 2 cm<sup>2</sup>) sowie Seidenteile (in der Summe länger als 20 cm) werden als Stück gezählt.

Tabelle 62

| Fehlerart                    | tolerierbare Fehler |
|------------------------------|---------------------|
| Hüllblätter oder Teile davon | 1 Stück/100 g       |
| Seidenteile                  | 1 Stück/100 g       |
| mechanisch beschädigt        | 2 Stück/100 g       |

#### 4.2.1.5 Paprika (Gemüsepaprika)



#### 4.2.1.5.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Gemüsepaprika mit Essig ist ein Erzeugnis aus Früchten des Gemüsepaprikas *Capsicum annuum* L. Es werden Sorten eingesetzt, die überwiegend dickfleischige Früchte hervorbringen. Die Farbe der Paprika ist je nach Reifegrad und Sorte zum Beispiel grün, gelb, orange oder rot.

Gemüsepaprika mit Essig wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Paprika* in Verkehr gebracht. Bei Verwendung von Tomatenpaprika kann die Bezeichnung des Lebensmittels *Tomatenpaprika* verwendet werden. Außer bei rotem Paprika wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels die Farbe angegeben. In Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels kann die Verarbeitungsform, zum Beispiel „Streifen“, „Würfel“ oder „Viertel“ angegeben werden.

Paprika wird sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, sorgfältig gewaschen, zerkleinert und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit pasteurisiert.

#### 4.2.1.5.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Stücke von Gemüsepaprika mit Essig sind von annähernd gleicher Farbe und Größe. Sie sind praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen. Sie haben einen arttypischen, säuerlichen Geruch und einen würzigen, arttypischen Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder gärig.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehalts 3 bis 12 %.

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 2,5 g/100 ml.

Abtropfgewichte\*:

Tabelle 63

| Erzeugnis         | g Abtropfgewicht/100 ml<br>Randvollvolumen |
|-------------------|--|
| Paprika, Streifen | 45   |
| Paprika, Stücke   | 42   |

\*siehe auch Anhang 2

#### Beschreibung der Fehler

- a) ungleichmäßig gefärbt: Stücke mit mindestens 25 % anderer Farbanteile oder andersfarbiger Stücke.
- b) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 5 mm.
- c) Schnittfehler und mechanisch beschädigt: Streifen < 20 mm und zusammenhängende Streifen. Scheiben- und ringartige Stücke gelten nicht als fehlerhaft. Bei gevierteltem Paprika werden mechanische Beschädigungen, die weniger als die Hälfte eines Viertels umfassen, gezählt.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden. Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Ein Gemüsepaprikastück wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 64

| Fehlerart                               | tolerierbare Fehler<br>Streifen und Stücke | tolerierbare Fehler<br>Viertel |
|---|--|--------------------------------|
| ungleichmäßig gefärbt                   | 15 % (m/m)                                 | 15 % (m/m)                     |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule     | 2 Stück/100 g                              | 2 Stück/100 g                  |
| Schnittfehler und mechanisch beschädigt | 25 % (m/m)                                 | 15 % (m/m)                     |

#### 4.2.1.6 Peperoni

##### 4.2.1.6.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Peperoni mit Essig ist ein Erzeugnis aus unreifen oder reifen Schoten des Gewürzpaprikas *Capsicum frutescens* L.

Peperoni mit Essig werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Peperoni* in Verkehr gebracht. Je nach Schärfegrad wird die Bezeichnung des Lebensmittels ergänzt durch Angaben wie „mild“ oder „scharf“.

Bohnenförmige scharfe Peperoni werden auch mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Bohnenpeperoni* in Verkehr gebracht.

Die Peperoni werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, sorgfältig gewaschen und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit pasteurisiert.

Peperoni haben unterschiedliche Formen, zum Beispiel spiral-, kegel-, kugel-, bohnenförmig.

##### 4.2.1.6.2 Beschaffenheitsmerkmale

Milde Peperoni mit Essig haben eine gelbliche Farbe und einen mild-würzigen Geschmack. Scharfe Peperoni mit Essig sind von gelber, roter und grüner Farbe, auch geflammt, und haben einen scharf-würzigen Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig und gärig.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehalts 2 bis 10 %. Bei milden Peperoni kann der Gehalt höher liegen.

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 2 g/100 ml. Bei scharfen Peperoni kann der Gehalt höher liegen.

Abtropfgewichte:

Die Abtropfgewichte bei Peperoni sind abhängig von der unterschiedlichen Form und Größe der Früchte.

#### Beschreibung der Fehler

- a) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 5 mm.
- b) mechanisch beschädigt: Früchte mit abgelösten Kappen, sowie ganz durchgebrochene Schoten.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden. Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Eine Peperoni wird als Stück gezählt.

Tabelle 65

| Fehlerart                           | tolerierbare Fehler |
|-------------------------------------|---------------------|
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | 5 Stück/100 g       |
| mechanisch beschädigt               | 10 Stück/100 g      |

#### 4.2.1.7 Rote Bete

##### 4.2.1.7.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Rote Bete mit Essig sind ein Erzeugnis aus den Knollen der Art *Beta vulgaris vulgaris*.

Rote Bete mit Essig werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Rote Bete*, *Rote Beete* oder *Rote Rüben* in Verkehr gebracht. In Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels wird die Verarbeitungsform, zum Beispiel „Kugeln“ (mit einem Durchmesser bis zu 42 mm), „Scheiben“ oder „Würfel“ angegeben.

Rote Bete werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, sorgfältig gewaschen, gekocht, geschält, geputzt, gegebenenfalls geschnitten und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit pasteurisiert.

Bei großen Rüben ist es zum Teil notwendig, diese vor dem Scheibenschnitt zu teilen.

##### 4.2.1.7.2 Beschaffenheitsmerkmale

Rote Bete mit Essig haben eine einheitlich kräftige, rote Farbe. Der Geruch ist frisch und arttypisch. Der Geschmack ist süß-sauer, würzig und arttypisch. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder gärig.

Rote Bete werden nicht gefärbt.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehalts 5 bis 20 %.

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 1,8 g/100 ml.

Abtropfgewicht\*:

Tabelle 66

| Erzeugnis                         | g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Rote Bete, Rote Beete, Rote Rüben | 60                                  |

\*siehe auch Anhang 2

#### Beschreibung der Fehler

- a) Wurzelreste: anhängende, ungenügend entfernte Reste der Wurzel > 5 mm.
- b) Schälfehler: Stücke mit Schalenresten mit einem Durchmesser größer 7 mm.
- c) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt, insbesondere durch dunkle Verfärbungen.
- d) Bruch: ganze Scheiben < ½ Scheibe, vorgeteilte Scheiben < ½ vorgeteilte Scheibe, Streifen < 25 mm, Kugel < ½ Kugel.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden. Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Eine Rote Bete beziehungsweise ein Teilstück wird als Stück gezählt.

Tabelle 67

| Fehlerart                           | tolerierbare Fehler<br>Würfel/ Streifen | tolerierbare Fehler<br>Scheiben | tolerierbare Fehler<br>Kugeln |
|-------------------------------------|---|---------------------------------|-------------------------------|
| Wurzelreste                         |   | 5 % (m/m)                       | 5 % (m/m)                     |
| Schälfehler                         |   | 2 Stück/100 g                   | 1 Stück/100 g                 |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | 5 Stück/100 g                           | 5 Stück/100 g                   | 5 Stück/100 g                 |
| Bruch                               | 25 % (m/m)                              | 25 % (m/m)                      | 15 % (m/m)                    |

#### 4.2.1.8 Sellerie

##### 4.2.1.8.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Sellerie mit Essig ist ein Erzeugnis aus Knollensellerie der Art *Apium graveolens* var. *rapaceum* L.

Sellerie mit Essig wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Sellerie* oder *Selleriesalat* in Verkehr gebracht. Bei *Sellerie* wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels die Verarbeitungsform, zum Beispiel „Streifen“, „fein geraspelt“, „Scheiben“ oder „Würfel“ angegeben.

Sellerie wird sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, sorgfältig gewaschen, geschält, in Scheiben oder Stücke geschnitten, geraspelt oder anderweitig zerkleinert und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit pasteurisiert.

##### 4.2.1.8.2 Beschaffenheitsmerkmale

Sellerie mit Essig ist von heller, leicht gelblicher Farbe. Der Geruch ist frisch und arttypisch. Der Geschmack ist süß-sauer, würzig und arttypisch. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder gärig.

Sellerie mit Essig ist annähernd frei von Rost- und Stockflecken. Schalen- und Wurzelreste kommen nicht vor.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehalts in der Regel 3 bis 12 %.

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 2,5 g/100 ml.

Abtropfgewichte\*:

Tabelle 68

| Erzeugnis                | g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen |
|--------------------------|---|
| Streifen, Würfel, Raspel | 52                                      |
| Scheiben                 | 50                                      |

\*siehe auch Anhang 2

#### 4.2.1.9 Silberzwiebeln

##### 4.2.1.9.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Silberzwiebeln mit Essig sind ein Erzeugnis aus ganzen Speisezwiebeln mit einem Durchmesser bis zu 28 mm der Zwiebel *Allium cepa* L. Sie werden von Wurzeln, Austrieben und Außenhäuten befreit.

Silberzwiebeln mit Essig werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Silberzwiebeln* in Verkehr gebracht. In Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels kann die Größensortierung angegeben werden.

Tabelle 69

| Bezeichnung einschließlich ergänzender Angaben | Durchmesser (mm) |
|--|------------------|
| <i>Silberzwiebeln</i> , extra fein             | ≤ 16             |
| <i>Silberzwiebeln</i> , klein                  | ≤ 22             |

Silberzwiebeln werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, sortiert, sorgfältig gewaschen und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit pasteurisiert.

##### 4.2.1.9.2 Beschaffenheitsmerkmale

Silberzwiebeln mit Essig sind unzerteilt und von weißlicher Farbe. Sie haben einen arttypischen Geruch und Geschmack ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder gärig.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehalts 3 bis 15 %.

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 2 g/100 ml.

Abtropfgewicht\*:

Tabelle 70

| Erzeugnis      | g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen |
|----------------|---|
| Silberzwiebeln | 52                                      |

\*siehe auch Anhang 2

#### Beschreibung der Fehler

- Grünverfärbungen: Stücke mit mindestens 50 % Grünverfärbungen.
- Wurzelreste: Stücke mit Wurzelfäden > 5 mm.
- Schalenreste und -teile: Stücke mit Schalenresten und lose Schalen.
- Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt, insbesondere in Form von grauen beziehungsweise braunen Verfärbungen.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden. Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Eine grün verfärbte Silberzwiebel oder eine mit Wurzelresten wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 71

| Fehlerart                           | tolerierbare Fehler |
|-------------------------------------|---------------------|
| Grünverfärbungen                    | 5 % (m/m)           |
| Wurzelreste                         | 10 % (m/m)          |
| Schalenreste und -teile             | 12 % (m/m)          |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | 4 Stück/100 g       |

#### 4.2.2 Gemüse mit Essig aus mehreren Gemüsearten

Jede Gemüsekomponente einer Mischung aus mehreren Gemüsearten mit Essig entspricht den allgemeinen Beurteilungsmerkmalen für Gemüseerzeugnisse sowie gegebenenfalls den besonderen Beurteilungsmerkmalen für Gemüse mit Essig aus einer Gemüseart.

##### 4.2.2.1 Mixed Pickles

###### 4.2.2.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Mixed Pickles mit Essig sind ein Erzeugnis aus mindestens sechs verschiedenen Gemüsearten. Die Zusammensetzung ergibt sich aus der untenstehenden Tabelle.

Die Bezeichnung des Lebensmittels lautet *Mixed Pickles*.

###### 4.2.2.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Mixed Pickles mit Essig sind im Geruch frisch, arttypisch, würzig säuerlich und im Geschmack arttypisch, süß-sauer, würzig und nicht gärig. Die einzelnen Gemüsearten sind visuell klar erkennbar.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehalts 3 bis 15 %.

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 3 g/100 ml.

Zur Herstellung von Mixed Pickles werden die in der nachfolgenden Tabelle genannten Gemüsearten eingesetzt. Mindestens 80 % der Gemüsemischung bestehen aus den obligatorischen Gemüseanteilen und maximal 20 % aus den fakultativen Gemüseanteilen.

Tabelle 72

| obligatorische Gemüseanteile                            | Anteil (% Gemüseeinwaage) | fakultative Gemüseanteile                                      | Anteil (% Gemüseeinwaage) |
|---|---------------------------|--|---------------------------|
| unzerkleinerte Cornichons                               | mindestens 25 %           | Gurkenscheiben / Gurkenstücke,                                 | je maximal 10 %           |
| Blumenkohl  | maximal 25 %              | Karotten (Möhren), Spargel, Pilze, junge grüne Erbsen, Oliven, |                           |
| Silberzwiebeln (maximal Durchmesser 25 mm)              | maximal 25 %              | zerteilte Maiskölbchen   |                           |
| Maiskölbchen (maximal 8 cm lang) oder wahlweise Paprika | maximal 25 %              |  |                           |
|   | maximal 15 %              |  |                           |
| Summe   | mindestens 80 %           |  | maximal 20 %              |

Die Prozentangaben (m/m) beziehen sich auf die Gesamtgemüseeinwaage und werden im Mittel eingehalten. Technologisch bedingte Schwankungen sind unvermeidbar.

Abtropfgewicht\*:

Tabelle 73

| Erzeugnis     | g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen |
|---------------|---|
| Mixed Pickles | 52                                      |

\*siehe auch Anhang 2

#### 4.2.2.2 Puszta Salat

##### 4.2.2.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Puszta Salat ist ein Erzeugnis aus einer Mischung von in dünne Streifen geschnittenen Gemüsearten mit Essig.

Die Bezeichnung des Lebensmittels lautet *Puszta Salat*.

##### 4.2.2.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Puszta Salat ist noch bissfest. Geruch und Geschmack sind mild säuerlich, produkttypisch und ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder gärig.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehalts 2 bis 10 %.

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 2 g/100 ml.

Zur Herstellung von Puszta Salat werden die in der nachfolgenden Tabelle genannten Gemüsearten eingesetzt. Mindestens 75 % der Gemüsemischung bestehen aus den obligatorischen Gemüseanteilen und maximal 25 % aus den fakultativen Gemüseanteilen.

Tabelle 74

| obligatorische Gemüseanteile | Anteil (% Gemüseeinwaage) | fakultative Gemüseanteile      | Anteil (% Gemüseeinwaage) |
|------------------------------|---------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| Paprika                      | mindestens 25 %           | Sellerie,                      | je maximal 10 %           |
| Gurken                       |                           | Karotten (Möhren),<br>Spargel, |                           |
| Zwiebeln                     |                           | Weißkohl                       |                           |
| und wahlweise auch Bohnen    |                           |                                |                           |
| Summe                        | mindestens 75 %           |                                | maximal 25 %              |

Die Prozentangaben (m/m) beziehen sich auf die Gesamtgemüseeinwaage und werden im Mittel eingehalten. Technologisch bedingte Schwankungen sind unvermeidbar.

Abtropfgewicht\*:

Tabelle 75

| Erzeugnis    | g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen |
|--------------|---|
| Puszta Salat | 52                                      |

\*siehe auch Anhang 2

## 5 Besondere Beurteilungsmerkmale für pasteurisierte Gurkenkonserven aus frischer Rohware

### 5.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Pasteurisierte Gurkenkonserven sind Erzeugnisse, die aus frischen, vorbereiteten, ganzen oder zerkleinerten Gurken der Art *Cucumis sativus* L. mit einem Aufguss hergestellt werden. Die Haltbarmachung geschieht in geeigneten Behältnissen durch Pasteurisation.

Ein entsprechend niedriger pH-Wert ist erforderlich, um das Produkt ausreichend haltbar zu machen. Er liegt in der Regel unter 4,2.

Bei der Herstellung werden insbesondere folgende Zutaten verwendet:

- Trinkwasser<sup>8</sup>
- Speisesalz
- Essig<sup>5</sup>
- Gewürze, Kräuter und natürliche Aromen<sup>9</sup>
- Zuckerarten<sup>6</sup>, Süßungsmittel<sup>3</sup>
- dekorative oder würzende Gemüsestücke.

Gewürzgurken werden aus ganzen, annähernd gleichmäßig und gerade gewachsenen Einlegegurken hergestellt.

Cornichons sind kleine Gewürzgurken; in einem Kilogramm sind mindestens 60 Stück enthalten.

Nicht gleichmäßig gewachsene ganze Einlegegurken werden zur Herstellung von Krümmen Gurken verwendet.

Zerkleinerte Gurken werden aus geschälten oder ungeschälten Einlegegurken hergestellt. Es können auch Schlangengurken verwendet werden. Sie sind in gleichen Behältnissen annähernd gleichmäßig in Form, Größe und Aussehen.

Senfgurken und Honiggurken werden aus ausgereiften, geschälten, vom Kerngehäuse befreiten und in Stücke geschnittenen Schälgurken, aber nicht aus Schlangengurken, hergestellt.

Bei Konserven mit ganzen Gurken in Behältnissen ab 4250 ml wird die Sortierung (Stückzahl pro Behältnis oder pro kg) angegeben.

Pasteurisierte Gurkenkonserven werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Gurken* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform kann Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels sein oder wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels entsprechend nachstehender Tabelle angegeben.

Die Worte „süß-sauer“ können in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben werden, sofern der Zuckergehalt im Fertigerzeugnis mindestens 1 % beträgt oder bei Verwendung von Süßstoffen ein entsprechender Süßegrad erreicht wird.



Tabelle 76

| Bezeichnung des Lebensmittels   | Verarbeitungsform/Sortierung                          |
|---|---|
| <i>Gewürzgurken</i>   | ganze Einlegegurken                                   |
| <i>Cornichons</i>   | ganze, kleine Einlegegurken                           |
| <i>Krumme Gurken,</i><br><i>Gurken, krumm,</i><br><i>Krumme Gurken, wie gewachsen</i> | ganze Einlegegurken, auch nicht gleichmäßig gewachsen |
| <i>Gurkensticks,</i><br><i>Gurkenviertel,</i><br><i>Gurkenscheiben</i>                | längs geschnittene Gurken *                           |
| <i>Gurkenscheiben,</i><br><i>Gurkenschnitten,</i><br><i>Gurkenhappen</i>              | quer geschnittene Gurken *                            |
| <i>Gurkenwürfel,</i><br><i>Gurkenstreifen,</i><br><i>Gurkenschnitzel</i>              | längs- und quergeschnittene Gurken *                  |
| <i>Senfgurken, Honiggurken</i>  | in Stücke geschnittene Schälgurken                    |

## 5.2 Beschaffenheitsmerkmale

Ganze Gurken und Gurkenstücke aus Gurkenkonserven haben eine feste, in der Regel knackige Konsistenz.

Hohle Gurken kommen nur vereinzelt vor.

Bei Gewürzgurken und Cornichons befinden sich im einzelnen Behältnis nur sortierte Gurken, deren Längen sich um höchstens 3 cm unterscheiden. Bei Gläsern können zur besseren Ausnutzung des Kopfraums auch einige kleinere Gurken aufgelegt werden.

Die Angaben „fein sortiert“, „Delikatess...“ oder „Auslese...“ werden nur verwendet, wenn die Gewürzgurken oder Cornichons im einzelnen Behältnis nach Form, Größe und Aussehen annähernd gleichmäßig sortiert sind.

Quergeschnittene Gurkenscheiben sind in der Regel bis zu 10 mm dick, bei *Gurkenhappen* ist auch ein dickerer Schnitt üblich. Sie haben einen Durchmesser bis zu 60 mm. Der Durchmesser der kleinsten Scheibe im Behältnis beträgt mindestens die Hälfte des Durchmessers der größten Scheibe. Diese Grenzen werden von nicht mehr als 10 % (m/m) der Gurkenscheiben überschritten.

Für längsgeschnittene Gurkenscheiben gelten diese Ausführungen entsprechend - die Länge beträgt bis zu 15 cm.

Senfgurken enthalten Senfkörner als Gewürz.

Honiggurken werden mit einer geschmacklich wahrnehmbaren Menge an Honig hergestellt. Zur Süßung können Zuckerarten<sup>6</sup> oder Süßungsmittel<sup>3</sup> zugesetzt werden.

Eingelegte Gurken sind praktisch frei von Sand.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehalts bei süß-sauren Erzeugnissen weniger als 14 %, bei süßen Erzeugnissen mindestens 14 %.

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 3 g/100 ml.

Abtropfgewichte\*:

Tabelle 77

| Erzeugnis                  | g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen bei Behältnissen $\leq 1700$ ml | g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen bei Behältnissen $> 1700$ ml $\leq 4250$ ml | g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen bei Behältnissen $> 4250$ ml |
|----------------------------|---|---|--|
| Gewürzgurken               | 50  | 52  | 55   |
| Cornichons                 | 52  | 52  | 55   |
| krumme Gurken              | 50  | 52  | 55   |
| zerkleinerte Gurken        | 50  | 50  | 50   |
| Senfgurken,<br>Honiggurken | 58  | 58  | 58   |

\*siehe auch Anhang 2

### Beschreibung der Fehler

- Farbfehler: verfärbte (zum Beispiel braune oder missfarbene (zum Beispiel weiße) Gurken.
- Texturfehler: weiche, matschige Gurken oder Gurkenstücke.
- krumm gewachsen: Gurken, die in einem Winkel von mehr als  $35^\circ$  gekrümmt sind. Dies ist bei dem Erzeugnis „Krumme Gurken“ kein Fehler.
- Krüppel oder Ausfall: missgeformte Gurken, wie Ballons, Flaschen, Haken, Zwillinge oder anderweitig deformierte Gurken.
- Blüten: anhaftende Blüten.
- Stiele: anhaftende Stiele länger als 10 mm.
- mechanisch beschädigt: zerbrochene, zerquetschte, zerrissene Gurken oder Gurkenstücke.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Gurken. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden. Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Eine Gurke beziehungsweise ein Gurkenstück oder eine Blüte oder ein Stiel werden als Stück gezählt.

Tabelle 78

| Fehlerart             | tolerierbarer Fehler Cornichons | tolerierbarer Fehler Gewürzgurken, krumme Gurken | tolerierbarer Fehler Gurkensticks, Gurkenviertel, Gurkenscheiben |
|-----------------------|---------------------------------|--|--|
| Farbfehler            | vier Stück                      | drei Stück                                       | vier Stück   |
| Texturfehler          | vier Stück                      | drei Stück                                       | vier Stück   |
| krumm gewachsen       | 20 % (m/m)                      | 20 % (m/m) (nur bei Gewürzgurken)                |  |
| Krüppel oder Ausfall  |                                 | 20 % (m/m) (nur bei krummen Gurken)              |  |
| mechanisch beschädigt | 20 % (m/m)                      | 20 % (m/m)                                       | 15 % (m/m)<br>30 % (m/m) (bei Gurkenscheiben)                    |

| <b>Fehlerart</b> | <b>tolerierbarer Fehler<br/>Cornichons</b> | <b>tolerierbarer Fehler<br/>Gewürzgurken,<br/>krumme Gurken</b> | <b>tolerierbarer Fehler<br/>Gurkensticks, Gurkenviertel,<br/>Gurkenscheiben</b> |
|------------------|--|---|---|
| Blüten           | 30 % (m/m)                                 | 20 % (m/m)  |   |
| Stiele           | 30 % (m/m)                                 | 20 % (m/m)  |   |

## 6 Besondere Beurteilungsmerkmale für Salzdillgurken

### 6.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Salzdillgurken sind tafelfertig zubereitete Einlegegurken, die einer natürlichen Milchsäuregärung in einer Salzlake unterzogen worden sind und die in der Regel pasteurisiert in Verkehr gebracht werden. Es werden üblicherweise Dillkraut, Gewürze und weitere aromatische Pflanzenteile (wie zum Beispiel Knoblauch, Zwiebeln, Piment, Meerrettich usw.) und natürliche Aromen<sup>9</sup> oder deren Auszüge zugesetzt.

Salzdillgurken werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Salzgurken*, *Salzdillgurken*, *Dillgurken* oder *Saure Gurken* in Verkehr gebracht. Erzeugnisse die unter den Bezeichnungen *Salzgurken* oder *Saure Gurken* in Verkehr gebracht werden, können auch ohne Zusatz von Dill hergestellt werden. Bei Verwendung von krumm gewachsenen Gurken wird die Bezeichnung des Lebensmittels durch die Angabe "krumm" ergänzt.

### 6.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Gurken in einem Behältnis sind von annähernd gleicher Größe. Bei Gläsern können zur besseren Ausnutzung des Kopfraums auch einige kleinere Gurken aufgelegt werden.

Hohle Gurken kommen vor.

Der Gesamtsäuregehalt, berechnet als Milchsäure, beträgt mindestens 0,6 %, der Gehalt an Milchsäure beträgt mindestens 0,2 %, der Gehalt an flüchtigen Säuren, berechnet als Essigsäure, beträgt höchstens 0,45 %.

Milchsäure und andere nichtflüchtige Säuren werden nicht zugesetzt.

Abtropfgewicht\*:

Tabelle 79

| Erzeugnis      | g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen |
|----------------|---|
| Salzdillgurken | 52                                      |

\*siehe auch Anhang 2

#### Beschreibung der Fehler

- krumm gewachsen: Gurken, die in einem Winkel von mehr als 35° gekrümmt sind.
- Krüppel oder Ausfall: missgeformte Gurken, wie Ballons, Flaschen, Haken, Zwillinge oder anderweitig deformierte Gurken.
- mechanisch beschädigt: zerbrochene, zerquetschte Gurken.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Gurken. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden. Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Eine Gurke wird als Stück gezählt.

Tabelle 80

| <b>Fehlerart</b>  | <b>tolerierbare Fehler</b> |
|---|----------------------------|
| krumm gewachsen (ausgenommen bei der Verarbeitungsart Krumme) | 25 % (m/m)                 |
| Krüppel oder Ausfall  | 10 % (m/m)                 |
| mechanisch beschädigt   | 25 % (m/m)                 |

## 7 Besondere Beurteilungsmerkmale für verarbeiteten Rotkohl

### 7.1 Rotkohlgemüse

#### 7.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Rotkohlgemüse ist ein Erzeugnis, das aus in dünne Streifen geschnittenem, frischem Rotkohl (*Brassica oleracea* var. *rubra*) unter Zusatz würzender und geschmacksabrundender Zutaten gekocht wird.

Bei der Herstellung werden insbesondere als Zutaten verwendet:

- Trinkwasser<sup>8</sup>,
- Essig<sup>5</sup>,
- Speisesalz,
- Gewürze, Kräuter und natürliche Aromen<sup>9</sup>,
- Zuckerarten<sup>6</sup>, Süßungsmittel<sup>3</sup>,
- Fruchtsäfte, Fruchtsaftkonzentrate<sup>10</sup>,
- Früchte, ganz oder zerkleinert, auch getrocknet (maximal 10 % der Gesamtfüllmenge)
- Speisefette und Speiseöle.

Rotkohlgemüse wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Rotkohl* in Verkehr gebracht. Statt Rotkohl werden auch die Bezeichnungen *Rotkraut* oder *Blaukraut* verwendet. Die Bezeichnung des Lebensmittels wird gegebenenfalls durch Angaben wie „tafelfertig“, „küchenfertig“, „servierfertig“ ergänzt.

Der Hinweis „Delikatess“ ist nur üblich, wenn die Presslake einen Gehalt an löslicher Trockenmasse von mindestens 13 %, entsprechend 13 °Brix, aufweist. Die lösliche Trockenmasse wird mittels Refraktometer bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmt. Unter Presslake ist die Mischung aus abgetropfter und anschließend abgepresster Lake zu verstehen.

Bezeichnungen des Lebensmittels wie *Apfelrotkohl* oder gleichsinnige Bezeichnungen sind nur üblich, wenn Apfelerzeugnisse bei der Herstellung verwendet wurden und wenn der Trockensubstanzanteil des Apfelrotkohls, der aus Äpfeln stammt, mindestens 1 % beträgt. Unter Apfelerzeugnissen sind zu verstehen: Apfelstücke, Apfelmark, Apfelsaft und Apfelsaftkonzentrat.

Rotkohl wird sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, vom holzigen Teil des Strunkes und den Außenblättern befreit und zerkleinert. Der essbare Teil des Strunkes wird ebenfalls sachgerecht zerkleinert. Rohware mit Putzstellen und Rissen wird nur verwendet, sofern sich bei der Verarbeitung ein annähernd gleichmäßiger Schnitt ergibt.

Rotkohlgemüse wird in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit pasteurisiert.

#### 7.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Rotkohlgemüse hat eine zarte, jedoch ausreichend feste Konsistenz, eine kräftige rote bis blaue Farbe ohne braune, graue und verblasste Teile sowie einen arttypischen Geruch und Geschmack.

Rotkohlgemüse hat in der Presslake einen Gehalt an löslicher Trockenmasse, bestimmt mittels Refraktometer bei 20 °C ohne Säurekorrektur, der nicht unter 8 % beträgt. Unter Presslake ist die Mischung aus abgetropfter und anschließend aus dem Kohl abgepresster Lake zu verstehen.

Rotkohlgemüse wird üblicherweise mit Aufgussflüssigkeit verzehrt. Daher wird ein Anteil der Aufgussflüssigkeit mit zum Abtropfgewicht hinzugerechnet.

Abtropfgewicht\*:

Durch Wägen nach fünfminütigem Abtropfen erhält man die feste Kohlsubstanz. Dieser Wert wird durch 0,9 dividiert und ergibt das zu deklarierende Abtropfgewicht.

Tabelle 81

| <b>Erzeugnis</b> | <b>g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen</b> |
|------------------|--|
| Rotkohlgemüse    | 90   |

\*siehe auch Anhang 2

Die Füllmenge in g beträgt 95 % des Gebindevolumens in ml.

Bei Verwendung von flexiblen Verpackungen wie Kunststofffolienbeuteln oder ähnlichem ist eine zusätzliche Zugabe von Rotkohllake aus technologischen Gründen möglich.

## **8 Besondere Beurteilungsmerkmale für Sauerkraut**

### **8.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels**

Sauerkraut ist ein Erzeugnis, das aus in dünne Streifen geschnittenem, frischem Weißkohl (*Brassica oleracea* var. *capitata*) nach Zusatz von Kochsalz durch natürliche Gärungsvorgänge, im Wesentlichen durch Milchsäuregärung, hergestellt wird. Sauerkraut wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Sauerkraut* oder *Sauerkohl* in den Verkehr gebracht.

Gegebenenfalls werden diesem Erzeugnis bei der Weiterverarbeitung noch geschmackgebende Zutaten zugegeben.

Hierzu werden insbesondere folgende Zutaten verwendet:

- Gewürze, Kräuter und natürliche Aromen<sup>9</sup>,
- Zuckerarten<sup>6</sup>,
- Wein, Schaumwein,
- Früchte, Gemüse,
- Speisefette, Speiseöle,
- Speck, Schinken.

Als *Weinsauerkraut*, *Weinsauerkohl*, *Weinkraut*, *Sauerkraut mit Wein* oder *Sauerkohl mit Wein* wird ein Erzeugnis bezeichnet, dem mindestens 2 % (m/m) Wein bezogen auf die deklarierte Füllmenge zugesetzt wird.

Bei pasteurisiertem Sauerkraut wird diese Behandlung durch die Angabe „pasteurisiert“ kenntlich gemacht.

Der frische Weißkohl wird sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, vom holzigen Teil des Strunkes befreit und zerkleinert. Der essbare Teil des Strunkes wird ebenfalls sachgerecht zerkleinert. Rohware mit Putzstellen und Rissen wird nur verwendet, sofern sich bei der Verarbeitung ein annähernd gleichmäßiger Schnitt ergibt.

### **8.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Sauerkraut ist genügend vergoren, von ausreichend fester Konsistenz, von hellem Aussehen sowie von arttypischem, kräftigem Geruch und Geschmack und ohne Fremdnoten wie zum Beispiel muffig.

Bestimmungen aus der Presslake (unter Presslake ist die Mischung aus abgetropfter und anschließend aus dem Kohl abgepresster Lake zu verstehen.):

Der Gehalt an löslichen Bestandteilen in der Lake, bestimmt mittels Refraktometer bei 20 °C ohne Säurekorrektur beträgt bezogen auf die kochsalzfreie Substanz, mindestens 4,4 %, entsprechend 4,4 °Brix. Der pH-Wert liegt unter 4,1.

Der Säuregehalt, berechnet als Milchsäure, beträgt mindestens 0,75 g/100 ml. Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 3 g/100 ml.

Sauerkraut besteht aus mindestens 90 % (m/m) fester Sauerkrautsubstanz und gegebenenfalls festen Zutaten und höchstens 10 % Gärlake und flüssigen Zutaten.

Abtropfgewicht\*:



Durch Wägen nach fünfminütigem Abtropfen erhält man die feste Kohlsubstanz. Dieser Wert wird durch 0,9 dividiert und ergibt das zu deklarierende Abtropfgewicht.

Tabelle 82

| <b>Erzeugnis</b> | <b>g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvollvolumen<br/>≤ 2 l Gebindevolumen</b> | <b>g Abtropfgewicht/ 100 ml<br/>Randvollvolumen<br/>&gt; 2 l Gebindevolumen</b> |
|------------------|--|---|
| Sauerkraut       | 90   | 95  |

\*siehe auch Anhang 2

Die Füllmenge in g beträgt 95 % des Gebindevolumens in ml.

Bei Verwendung von flexiblen Verpackungen wie Kunststofffolienbeuteln oder ähnlichem ist eine zusätzliche Zugabe von Gärlake aus technologischen Gründen möglich.

## 9 Besondere Beurteilungsmerkmale für Tomatenerzeugnisse

Tomatenerzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind die im Folgenden aufgeführten Erzeugnisse.

Diese Leitsätze gelten nicht für Tomatenerzeugnisse wie Brotaufstriche und Pestos, weil diese nicht nur durch würzende Zutaten und Speisesalz, sondern insbesondere durch weitere Zutaten wie Nüsse, Käse und/oder andere Gemüse charakterisiert sind. Diese Leitsätze gelten auch nicht für Gewürzketchups, da diese Erzeugnisse vor allem durch den Zusatz von Gewürzen deutlich geprägt sind.

Vorbehaltlich der in den besonderen Beurteilungsmerkmalen beschriebenen Anforderungen, sind neben Tomaten folgende Zutaten für Tomatenerzeugnisse üblich:

- Speisesalz,
- Kräuter und Gewürze sowie Aromen<sup>9</sup> und Extrakte,
- Würzendes Gemüse (zum Beispiel Sellerie, Zwiebel, Knoblauch),
- Essig<sup>5</sup>,
- Zucker und andere süßende Zutaten<sup>6</sup>,
- Tomatensaft
- Speiseöl
- Säuerungsmittel und/oder andere Lebensmittelzusatzstoffe<sup>3</sup>.

### 9.1 Tomatenkonserven

#### 9.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tomatenkonserven werden aus roten oder gelben, frischen, reifen, ganzen oder zerkleinerten Tomaten der Art *Solanum lycopersicum* hergestellt. Die Haltbarmachung geschieht durch Pasteurisation und gegebenenfalls aseptische Abfüllung.

Bei der Herstellung sind neben Tomaten insbesondere folgende Zutaten üblich:

- Tomatensaft,
- gegebenenfalls Speisesalz, Gewürze, Kräuter,
- Säuerungsmittel und/oder andere Lebensmittelzusatzstoffe<sup>3</sup>.

Die Tomaten für Tomatenkonserven werden gegebenenfalls geschält, ganz oder gegebenenfalls grob oder fein zerkleinert (stückig/gehackt, passiert), haltbar gemacht und abgefüllt.

Tomatenkonserven werden mit der Bezeichnung *Tomaten* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform ist Bestandteil der Bezeichnung, zum Beispiel *Geschälte Tomaten*, *Stückige Tomaten*, *Tomaten passiert*.

Tomatenkonserven, die unter Zusatz von Tomatensaft hergestellt werden, weisen in ihrer Bezeichnung darauf hin, zum Beispiel *Tomaten in Stücken mit Tomatensaft*.

#### 9.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tomatenkonserven weisen einen fehlerfreien und für die verwendete Sorte charakteristischen Geruch und Geschmack auf. Ihre Farbe und ihr visuelles Erscheinungsbild sind für reife, gesunde und ordnungsgemäß verarbeitete Tomaten sowie für die verwendete Sorte typisch.

Je nach Verarbeitungsform haben ganze Tomaten oder Tomatenstücke eine annähernd gleiche Größe.

Geschälte Tomaten in Tomatenkonserven sind soweit technologisch unvermeidbar frei von losen und anhaftenden Schalen oder Schalenresten. Dies gilt als erfüllt, wenn bei ganzen Tomaten Schalenreste von weniger als 30 cm<sup>2</sup> Gesamtfläche pro kg Füllmenge vorhanden sind. Ungeschälte Tomaten weisen praktisch vollständige Schalen auf.

Passierte Tomaten weisen eine gleichmäßige Struktur auf, die bei grob passierten Erzeugnissen auch leicht stückig sein kann.

Die Erzeugnisse sind praktisch frei von Schäden durch Schädlinge oder Fäule und von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen, einschließlich sichtbarer unreifer Teile, Stiele und Strünke.

Die Erzeugnisse sind praktisch frei von Schimmel. Dies ist erfüllt, wenn Tomaten und Aufgussflüssigkeit höchstens 50 % positive Felder im Schimmelttest (Howard-Mould-Count)<sup>11</sup> ergeben.

Der pH-Wert im Enderzeugnis beträgt höchstens 4,5.

## **9.2        Getrocknete Tomaten**

### **9.2.1      Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels**

Getrocknete Tomaten werden aus roten, frischen, reifen der Länge nach halbierten Tomaten der Art *Solanum lycopersicum* hergestellt.

Die Tomaten werden gewaschen, halbiert und gegebenenfalls gesalzen, bevor sie sachgerecht getrocknet werden. Dies geschieht entweder traditionell in der Sonne oder bei Raumtemperatur in Trocknungsanlagen oder aber in Dörröfen. Anschließend werden die Tomaten gegebenenfalls gewürzt und/oder mariniert, in geeignete Behältnisse gefüllt und gegebenenfalls durch Pasteurisation haltbar gemacht. Getrocknete Tomaten werden auch in Beuteln oder Tiefziehschalen – gegebenenfalls unter Schutzatmosphäre – abgepackt angeboten.

Bei der Herstellung werden neben Tomaten folgende Zutaten verwendet:

- Speisesalz,
- Essig<sup>5</sup>,
- Trinkwasser oder Speiseöl,
- Gewürze, Kräuter,
- gegebenenfalls Lebensmittelzusatzstoffe<sup>3</sup>, zum Beispiel Säuerungsmittel und/oder Antioxidationsmittel.

Getrocknete Tomaten kommen mit der Bezeichnung *Getrocknete Tomaten* in Verkehr. Die Verarbeitungsform ist Bestandteil der Bezeichnung, zum Beispiel *Getrocknete Tomaten, mariniert mit Basilikum* oder *Getrocknete Tomaten, mariniert, in Rapsöl*.

Die Restfeuchte von getrockneten Tomaten liegt bei höchstens 25 %.

*Halbgetrocknete Tomaten* werden hergestellt durch Trocknung von Tomaten bis zu einer Restfeuchte zwischen 25 % und 50 %.

Vollständig getrocknete Tomaten, die anschließend bis zu einer Feuchte zwischen 25 % und 50 % rehydriert sind, werden auch als *Softtomaten* bezeichnet.

Marinierte getrocknete Tomaten, die mit Speiseöl oder mit Aufguss mariniert wurden, können Feuchtegehalte von mehr als 50 % aufweisen.

### **9.2.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Getrocknete Tomaten weisen einen fehlerfreien und für die verwendete Sorte charakteristischen Geruch und Geschmack auf. Ihre rote Farbe und ihr visuelles Erscheinungsbild sind für reife, gesunde und ordnungsgemäß verarbeitete Tomaten sowie für die verwendete Sorte typisch.

Getrocknete Tomatenhälften sind innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.

Getrocknete Tomaten sind praktisch frei von Schäden durch Schädlinge oder Fäule und von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen, einschließlich Stiele und Blätter. Sie sind zudem frei von sichtbarem Schimmelbefall oder durch Schimmel verursachte sensorische Beeinträchtigungen.

## **9.3 Tomatenketchup**

### **9.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels**

Tomatenketchup wird aus Tomatenmark oder gegebenenfalls aus frischen von Samen und Schalen befreiten Tomaten unter Zugabe weiterer Zutaten hergestellt. Die Haltbarmachung geschieht durch Pasteurisation und gegebenenfalls aseptische Abfüllung.

Bei der Herstellung werden neben Tomatenmark oder frischen Tomaten folgende Zutaten verwendet:

- Essig<sup>5</sup>,
- Zucker und andere süßende Zutaten<sup>6</sup>,
- Speisesalz,
- Gewürze oder Extrakte daraus,
- gegebenenfalls Lebensmittelzusatzstoffe<sup>3</sup>.

Tomatenketchup wird mit der Bezeichnung *Tomatenketchup*, *Tomaten-Ketchup* oder *Tomaten Ketchup* in Verkehr gebracht.

### **9.3.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Der Mindestgehalt an Tomatentrockensubstanz beträgt 6 %.

Tomatenketchup hat eine homogene, viskose Konsistenz. Bei bindemittelfreiem Tomatenketchup kann es auf natürlichem Wege zu einem geringfügigen Absetzen von Flüssigkeit kommen.

Tomatenketchup weist einen fehlerfreien Geruch und Geschmack auf. Seine rote Farbe und sein visuelles Erscheinungsbild sind für reife, gesunde und ordnungsgemäß verarbeitete Tomaten typisch.

## 10 Besondere Beurteilungsmerkmale für Artischockenerzeugnisse

### 10.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Artischockenerzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze werden aus den Blütenköpfen von *Cynara scolymus* L. hergestellt und üblicherweise als Vollkonserve in Verkehr gebracht.

Artischockenerzeugnisse werden auch als Halbkonzerve in Beuteln oder Tiefziehschalen – gegebenenfalls unter Schutzatmosphäre – abgepackt angeboten.

Verarbeitet werden der Blütenboden und der untere, fleischige Teil der Hüllblätter der unvollständig gereiften Blüten.

Die Blütenköpfe der in wärmeren Ländern angebauten mehrjährigen, distelartigen Kulturpflanze aus der Familie der Korbblütler werden geerntet, wenn diese noch geschlossen sind.

Artischocken werden erst durch Kochen, Braten oder Grillen zum Verzehr geeignet. Zuvor werden der Stiel und die harten, unteren Blätter abgetrennt und die Blattspitzen abgeschnitten. Genießbar sind nur der Blütenboden und das am unteren Rand der Hüllblätter sitzende Fruchtfleisch.

Folgende Zutaten sind neben Artischocken für Artischockenerzeugnisse üblich:

- Trinkwasser<sup>8</sup>,
- Speiseöl,
- Speisesalz,
- Kräuter und Gewürze,
- Essig<sup>5</sup>,
- Lebensmittelzusatzstoffe<sup>3</sup>, zum Beispiel Säuerungsmittel und/oder Antioxidationsmittel

Die Artischocken für Artischockenerzeugnisse werden ganz oder zerkleinert, gegrillt und/oder mariniert, in wässrigem Aufguss (in Lake) oder in Speiseöl, in Behältnisse gefüllt und durch Pasteurisation haltbar gemacht.

Artischockenerzeugnisse kommen mit der Bezeichnung *Artischocken* oder alternativ als *Artischockenherzen* in Verkehr. Werden lediglich Blütenböden von Artischocken ohne Hüllblätter verwendet, werden sie als *Artischockenböden* bezeichnet.

Die Verarbeitungsform ist Bestandteil der Bezeichnung, zum Beispiel *Artischocken in Öl*; *Artischockenherzen geschnitten, mariniert*; *Artischockenherzen geviertelt in Lake*; *Gegrillte Artischocken mit Kräutern in Öl*.

### 10.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Artischocken beziehungsweise die geschnittenen Artischockenherzenteile sind von annähernd gleicher Farbe und Größe. Sie sind praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen, zum Beispiel holzigen Blütenboden- und Blätterteilen. Die Textur ist bissfest. Sie haben einen arttypischen Geruch und einen leicht bitteren, herben Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig.

Bei marinierten Artischockenerzeugnissen sind die ausgelobten Kräuter- und Gewürznoten deutlich wahrnehmbar. Ebenso können Geruch und Geschmack von ausgelobten Speiseölen, die eigene charakteristische Ausprägungen haben, im Artischockenerzeugnis erkennbar sein.

## 11 Besondere Beurteilungsmerkmale für Olivenerzeugnisse

### 11.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Olivenerzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind Tafeloliven<sup>12</sup>, die aus gesunden Früchten von Sorten des kultivierten Olivenbaumes *Olea europaea* L. hergestellt und als Vollkonserve, Halbkonserve oder nicht wärmebehandelt und gegebenenfalls gekühlt in Verkehr gebracht werden. Olivenerzeugnisse werden auch in Beuteln oder Tiefziehschalen – gegebenenfalls unter Schutzatmosphäre – abgepackt angeboten.

Tafeloliven werden mit der Bezeichnung „*Oliven*“ in Verkehr gebracht.

Es werden hauptsächlich zwei Olivenarten unterschieden, die in unterschiedlichen Reifestadien geerntet werden:

- Grüne Oliven: Ernte vor Erreichen der natürlichen Farbänderung und nach Erreichen der normalen Größe.
- Schwarze Oliven: Sie werden reif geerntet – zum Zeitpunkt der vollen Reife oder kurz davor.

Frisch geerntete Oliven sind aufgrund ihres Gehalts an Bitterstoffen ungenießbar und werden über die nachfolgenden Verfahren entbittert.

- Entbitterung in Salzlake: hierbei werden die enthaltenen Bitterstoffe durch Einlegen der Oliven in Salzlake ausgewaschen. Dieses Verfahren wird in der Regel bei schwarzen Oliven eingesetzt und kann mehrere Monate in Anspruch nehmen.
- Entbitterung in Natronlauge: hierbei werden die enthaltenen Bitterstoffe durch Einlegen der Oliven in Natronlauge entfernt. Dieses Verfahren wird in der Regel bei grünen Oliven eingesetzt und ist bereits nach acht bis zehn Stunden abgeschlossen.

Nach der Entbitterung – oder bei der Entbitterung in Salzlake auch schon während des Prozesses – kann eine teilweise oder vollständig ablaufende Fermentation zur pH-Wert Absenkung durchgeführt werden.

Für die abschließende Haltbarmachung der Oliven werden überwiegend die nachfolgenden Verfahren eingesetzt:

- Einlegen in Kochsalz (trocken salzen)
- Einlegen in Salzlake (gegebenenfalls mit Kräutern und Gewürzen)
- Einlegen in Speiseöl im Anschluss an das Salzen (vorwiegend bei schwarzen Oliven, gegebenenfalls mit Kräutern und Gewürzen).

Nicht bei allen Oliven, die schwarz sind, ist die Farbe auf eine Ernte im Reifestadium zurückzuführen. Unreife oder halbreif geerntete Oliven können nach der Entbitterung mit Luftsauerstoff oxidiert und die Farbe mit zum Beispiel Eisen-II-gluconat<sup>3</sup> stabilisiert werden (Schwärzung). Solche Oliven werden zum Beispiel als „*geschwärzte Oliven*“ bezeichnet.

Oliven kommen ganz oder zerkleinert (geschnitten, in Scheiben), mit oder ohne Stein/Kern, ungefüllt oder mit Füllung (zum Beispiel mit Knoblauch, Mandeln, Paprikapaste), trocken eingelegt, mariniert, in Lake oder in Speiseöl in Verkehr. Die Angebotsform ist jeweils Bestandteil der Bezeichnung, zum Beispiel „*Grüne Oliven in Scheiben*“, „*Schwarze Oliven mit Stein, trocken eingelegt*“, „*Oliven, grün, mit Mandeln, in Lake*“, „*Kräuter Oliven grün, trocken eingelegt*“.

Darüber hinaus kann sowohl die Olivensorte als auch die Herkunft der Oliven in der Bezeichnung angegeben werden, zum Beispiel „*Kalamata Oliven, schwarz, ohne Stein, in Lake*“, „*Griechische grüne Oliven, entsteint*“, „*Spanische Oliven gefüllt mit Paprikapaste*“.

Folgende Zutaten sind für Olivenerzeugnisse neben Oliven üblich:

- Speisesalz,
- Trinkwasser<sup>8</sup>,
- Speiseöl,
- Kräuter und Gewürze,
- Essig<sup>5</sup>,
- Lebensmittelzusatzstoffe<sup>3</sup>, zum Beispiel Säuerungsmittel und/oder Antioxidationsmittel sowie bei geschwärtzten Oliven zum Beispiel der Stabilisator Eisen-(II)-gluconat,
- Füllungen wie zum Beispiel Paprikapaste, Mandeln, Anchovis, Kapern oder Knoblauch.

## 11.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Oliven in Olivenerzeugnissen sind von annähernd gleicher Farbe, Form und Größe. Sie sind praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen, zum Beispiel Stielen oder Blättern. Entsteinte Oliven sind zudem praktisch frei von Steinen oder Steinteilen. Die Textur ist für die jeweilige Olivenart und –sorte charakteristisch und reicht von weich bis bissfest. Die Oliven haben einen arttypischen Geruch und Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig, gärig oder hefig.

Bei marinierten Olivenerzeugnissen sind die ausgelobten Kräuter- und Gewürznoten deutlich wahrnehmbar. Ebenso können Geruch und Geschmack von ausgelobten Speiseölen, die eigene charakteristische Ausprägungen haben, im Olivenerzeugnis erkennbar sein.

Bei Oliven in Aufgussflüssigkeit ist die Lake sauber und frei von Fremdstoffen. Sie weist charakteristische Merkmale hinsichtlich Farbe, Geruch und Geschmack auf.

### Einheitliche Größe<sup>12</sup>:

Tafeloliven werden in einer einheitlichen Größe angeboten. Bei 100 Oliven einer entnommenen Probe differiert der Durchmesser der Oliven maximal um 4 mm.

### Beschreibung der Fehler

- a) Stiele: der Olive unmittelbar anhaftende Stiele, die mehr als 3 mm lang sind, von dem Stielansatz der Olive gemessen.
- b) gefleckte Früchte: Oliven mit Druckstellen oder Flecken auf einer Fläche von 9 mm<sup>2</sup>, die sich nur auf der äußeren Haut befinden und nicht ins Fruchtfleisch eingedrungen sind und die die Verzehrqualität der Oliven nicht generell beeinträchtigen.
- c) beschädigte Früchte Oliven, die durch Zerreißen der Haut derartig beschädigt werden, dass ein Teil des Fruchtfleisches sichtbar wird.
- d) untypische Textur: Oliven, die untypisch weich sind und zum Beispiel ein schwammartiges oder wässriges Gewebe aufweisen, oder Oliven, die untypisch hart sind.
- e) abweichende Farbe: Oliven, deren Farbe von der charakteristischen Farbe des Erzeugnisses abweicht.



- f) Steine und Steinteile (außer bei ganzen Oliven): ganze Steine oder Teile eines Steins, die länger als 2 mm sind.
- g) mangelhaft gefüllt (nur bei gefüllten Oliven): Oliven, die zwar als gefüllte Oliven angeboten werden, aber keine oder eine unvollständige Füllung haben.
- h) gebrochene Früchte: Oliven, die beschädigt sind, dass die normale Struktur beeinträchtigt ist.
- i) geschrumpfte Früchte: Oliven, die so anormal geschrumpft sind, dass ihr Aussehen beeinträchtigt ist. Leichte oberflächliche Schrumpfungen, die für bestimmte Handelsorten typisch sind, stellen keinen Mangel dar.
- j) harmloser Fremdbesatz: jeder pflanzliche Stoff, der nicht gesundheitsschädlich oder ästhetisch unerwünscht ist, zum Beispiel Blätter, abgetrennte Stiele.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g bei ganzen Oliven, entsteinten und gefüllten Oliven. Bei Oliven in Scheiben geschnitten beträgt die Standardprobemenge 300 g. Die Standardprobemenge bezieht sich bei Erzeugnissen in Aufgussflüssigkeit oder in Speiseöl auf die abgetropften Oliven. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlertoleranzen bewertet.

Die Fehler werden bei Oliven in Aufgussflüssigkeit oder in Speiseöl im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Bei ganzen Oliven sowie entsteinten oder gefüllten Oliven muss die Stückzahl der Früchte in der Probenmenge festgestellt werden. Eine Olive beziehungsweise ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt. Dies gilt entsprechend für einen Stein oder Teile eines Steins.

Tabelle 83

| Fehlerart                                      | maßgebliche Einheit | Maximale Fehlertoleranz grüne Oliven | Maximale Fehlertoleranz geschwärzte Oliven | Maximale Fehlertoleranz schwarze Oliven |
|--|---------------------|--------------------------------------|--|---|
| <b>ganze Oliven, entsteint oder gefüllt</b>    |                     |                                      |  |   |
| gefleckte Früchte                              | Stückprozent*       | 10                                   | 6  | 12                                      |
| beschädigte Früchte                            | Stückprozent*       | 8                                    | 8  | 10                                      |
| geschrumpfte Früchte                           | Stückprozent*       | 6                                    | 6  | 10                                      |
| untypische Textur                              | Stückprozent*       | 10                                   | 10   | 12                                      |
| abweichende Farbe                              | Stückprozent*       | 10                                   | 10   | 12                                      |
| Stiele   | Stückprozent*       | 6                                    | 6  | 6                                       |
| <b>nur für entsteinte oder gefüllte Oliven</b> |                     |                                      |  |   |
| Steine oder Steinteile                         | Stückprozent*       | 1                                    | 1  | 2                                       |
| gebrochene Früchte                             | Stückprozent*       | 7                                    | 7  | 7                                       |
| mangelhafte Füllung                            | Stückprozent*       | 7                                    | 7  | 7                                       |
| Höchstsumme der Toleranzen für diese Fehler    | Stückprozent*       | 22                                   | 22   | 22                                      |
| harmloser Fremdbesatz                          | Stück/500g          | 1                                    | 1  | 1                                       |

| <b>Fehlerart</b>                       | <b>maßgebliche Einheit</b> | <b>Maximale Fehlertoleranz grüne Oliven</b> | <b>Maximale Fehlertoleranz geschwärzte Oliven</b> | <b>Maximale Fehlertoleranz schwarze Oliven</b> |
|--|----------------------------|---|---|--|
| <b>in Scheiben geschnittene Oliven</b> |                            |   |   |  |
| harmloser Fremdbesatz                  | Stück/300g                 | 6   | 6   | 6  |
| lose Stiele                            | Stück/300g                 | 4   | 6   | 5  |
| Flecken und Schrumpfungen              | % (m/m)                    | 25  | 25  | 25   |
| Steine oder Steinteile                 | % (m/m)                    | 1   | 1   | 1  |
| untypische Textur                      | % (m/m)                    | 5   | 5   | 6  |
| gebrochene Teile                       | % (m/m)                    | 50  | 50  | 50   |

\*fehlerhafte Stücke in 100 Stücken (Prozent)

## Anlage 1 Fundstellenverzeichnis der beschriebenen Gemüsearten

| Gemüseart                 | Botanische Bezeichnung                              | Fundstellen        |                               |                      |                 |                |         |            |                    |                         |                   |
|---------------------------|---|--------------------|-------------------------------|----------------------|-----------------|----------------|---------|------------|--------------------|-------------------------|-------------------|
|                           |   | TK-Gemüse          | Gemüsekonserven               | Gemüse mit Essig     | Gurkenkonserven | Salzdillgurken | Rotkohl | Sauerkraut | Tomatenerzeugnisse | Artischockenerzeugnisse | Olivenerzeugnisse |
| Artischocken              | <i>Cynara scolymus</i> L.                           | 2.2.2.2            |                               |                      |                 |                |         |            |                    | 10                      |                   |
| Auberginen                | <i>Solanum melongena</i> L.                         | 2.2.2.2            |                               |                      |                 |                |         |            |                    |                         |                   |
| Bambussprossen            | <i>Phyllostachys</i> spp. Siebold et Zucc.          | 2.2.2.2            |                               |                      |                 |                |         |            |                    |                         |                   |
| Blumenkohl                | <i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i> L.    | 2.2.1.1<br>2.2.2.2 |                               | 4.2.2.1.2            |                 |                |         |            |                    |                         |                   |
| Bohnen                    | <i>Phaseolus vulgaris</i> L.                        | 2.2.1.2<br>2.2.2.2 | 3.2.1.1                       | 4.2.1.1<br>4.2.2.2.2 |                 |                |         |            |                    |                         |                   |
| Broccoli                  | <i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i> Plenck | 2.2.1.3<br>2.2.2.2 |                               |                      |                 |                |         |            |                    |                         |                   |
| Dicke Bohnen/Große Bohnen | <i>Vicia faba</i> L.                                | 2.2.1.4<br>2.2.2.2 | 3.2.1.3                       |                      |                 |                |         |            |                    |                         |                   |
| Erbsen                    | <i>Pisum sativum</i> L.                             | 2.2.1.5<br>2.2.2   | 3.2.1.2<br>3.2.2.1<br>3.2.2.2 | 4.2.2.1              |                 |                |         |            |                    |                         |                   |

| Gemüseart             | Botanische Bezeichnung              | Fundstellen                   |                               |                                   |                  |                 |         |            |                     |                          |                    |
|-----------------------|-------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|------------------|-----------------|---------|------------|---------------------|--------------------------|--------------------|
|                       |                                     | TK-Gemüse                     | Gemüse-konserven              | Gemüse mit Essig                  | Gurken-konserven | Salzdill-gurken | Rotkohl | Sauerkraut | Tomaten-erzeugnisse | Artischocken-erzeugnisse | Olivener-zeugnisse |
| Fenchel               | Foeniculum vulgare Mill.            | 2.2.2.2                       |                               |                                   |                  |                 |         |            |                     |                          |                    |
| Flageoletbohnen       | Phaseolus vulgaris L.               | 2.2.2.2                       |                               |                                   |                  |                 |         |            |                     |                          |                    |
| Grünkohl              | Brassica oleracea var. sabellica L. | 2.2.1.6                       | 3.2.1.4                       |                                   |                  |                 |         |            |                     |                          |                    |
| Gurken                | Cucumis sativus L.                  | 2.2.2.2                       |                               | 4.2.2.1.2<br>4.2.2.2.2            | 5                |                 |         |            |                     |                          |                    |
| Karotten (Möhren)     | Daucus carota L.                    | 2.2.1.7<br>2.2.2.1<br>2.2.2.2 | 3.2.1.5<br>3.2.2.1<br>3.2.2.2 | 4.2.1.2<br>4.2.2.1.2<br>4.2.2.2.2 |                  |                 |         |            |                     |                          |                    |
| Kidney-Bohnen         | Phaseolus vulgaris L.               | 2.2.2.2                       | 3.2.1.6                       |                                   |                  |                 |         |            |                     |                          |                    |
| Knollensellerie       | Apium graveolens var. rapaceum L.   | 2.2.2.2                       |                               | 4.2.1.8                           |                  |                 |         |            |                     |                          |                    |
| Kohlrabi              | Brassica oleracea gongylodes L.     | 2.2.1.8<br>2.2.2.2            |                               |                                   |                  |                 |         |            |                     |                          |                    |
| Kürbis                | Cucurbita maxima                    | 2.2.2.2                       |                               | 4.2.1.3                           |                  |                 |         |            |                     |                          |                    |
| Maiskörner/Gemüsemais | Zea mays L.                         | 2.2.1.9<br>2.2.2.2            | 3.2.1.7                       |                                   |                  |                 |         |            |                     |                          |                    |

| Gemüseart      | Botanische Bezeichnung                                      | Fundstellen         |                 |                                   |                 |                |         |            |                    |                         |                   |
|----------------|---|---------------------|-----------------|-----------------------------------|-----------------|----------------|---------|------------|--------------------|-------------------------|-------------------|
|                |   | TK-Gemüse           | Gemüsekonserven | Gemüse mit Essig                  | Gurkenkonserven | Salzdillgurken | Rotkohl | Sauerkraut | Tomatenerzeugnisse | Artischockenerzeugnisse | Olivenerzeugnisse |
| Maiskolben     | <i>Zea mays</i> L.  | 2.2.1.10<br>2.2.2.2 | 3.2.1.8         | 4.2.1.4<br>4.2.2.1.2              |                 |                |         |            |                    |                         |                   |
| Okraschoten    | <i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench                   | 2.2.2.2             |                 |                                   |                 |                |         |            |                    |                         |                   |
| Oliven         | <i>Olea europaea</i> subsp. <i>europaea</i>                 |                     |                 | 4.2.2.1.2                         |                 |                |         |            |                    |                         | 11                |
| Paprika        | <i>Capsicum annum</i> L.                                    | 2.2.1.11<br>2.2.2.2 |                 | 4.2.1.5<br>4.2.2.1.2<br>4.2.2.2.2 |                 |                |         |            |                    |                         |                   |
| Peperoni       | <i>Capsicum frutescens</i> L.                               |                     |                 | 4.2.1.6                           |                 |                |         |            |                    |                         |                   |
| Porree (Lauch) | <i>Allium porrum</i> L.                                     | 2.2.1.12<br>2.2.2.2 |                 |                                   |                 |                |         |            |                    |                         |                   |
| Rettich        | <i>Raphanus sativus</i> var. <i>niger</i> (Mill.) S. Kerner | 2.2.2.2             |                 |                                   |                 |                |         |            |                    |                         |                   |
| Romanesco      | <i>Brassica oleracea</i> var. <i>Botrytis</i> L.            | 2.2.2.2             |                 |                                   |                 |                |         |            |                    |                         |                   |
| Rosenkohl      | <i>Brassica oleracea</i> var. <i>gemmifera</i>              | 2.2.1.13<br>2.2.2.2 |                 |                                   |                 |                |         |            |                    |                         |                   |
| Rote Bete      | <i>Beta vulgaris</i> subsp. <i>vulgaris</i>                 |                     |                 | 4.2.1.7                           |                 |                |         |            |                    |                         |                   |

| Gemüseart       | Botanische Bezeichnung                       | Fundstellen                    |                     |                        |                  |                 |         |            |                     |                          |                    |
|-----------------|--|--------------------------------|---------------------|------------------------|------------------|-----------------|---------|------------|---------------------|--------------------------|--------------------|
|                 |  | TK-Gemüse                      | Gemüse-konserven    | Gemüse mit Essig       | Gurken-konserven | Salzdill-gurken | Rotkohl | Sauerkraut | Tomaten-erzeugnisse | Artischocken-erzeugnisse | Olivener-zeugnisse |
| Rotkohl         | Brassica oleracea var. rubra                 | 2.2.1.14                       |                     |                        |                  |                 | 7       |            |                     |                          |                    |
| Salzdillgurken  | Cucumis sativus L.                           |                                |                     |                        |                  | 6               |         |            |                     |                          |                    |
| Sauerkraut      | Brassica oleracea var. capitata              |                                |                     |                        |                  |                 |         | 8          |                     |                          |                    |
| Schwarzwurzeln  | Scorzonera hispanica L.                      | 2.2.2.1<br>2.2.2.2             | 3.2.1.9             |                        |                  |                 |         |            |                     |                          |                    |
| Silberzwiebeln  | Allium cepa L.                               |                                |                     | 4.2.1.9<br>4.2.2.1.2   |                  |                 |         |            |                     |                          |                    |
| Spargel         | Asparagus officinalis L.                     | 2.2.1.15<br>2.2.2.1<br>2.2.2.2 | 3.2.1.10<br>3.2.2.2 | 4.2.2.1.2<br>4.2.2.2.2 |                  |                 |         |            |                     |                          |                    |
| Spinat          | Spinacia oleracea L.                         | 2.2.1.16<br>2.2.2.2            |                     |                        |                  |                 |         |            |                     |                          |                    |
| Staudensellerie | Apium graveolens L. var. dulce (Mill.) Pers. | 2.2.2.2                        |                     |                        |                  |                 |         |            |                     |                          |                    |
| Tomaten         | Solanum lycopersicum                         | 2.2.2.2                        |                     |                        |                  |                 |         |            | 9                   |                          |                    |
| Weißkohl        | Brassica oleracea L. var. capitata L.        | 2.2.2.2                        |                     | 4.2.2.2.2              |                  |                 |         |            |                     |                          |                    |

| Gemüseart                     | Botanische Bezeichnung                        | Fundstellen         |                 |                  |                 |                |         |            |                    |                         |                   |
|-------------------------------|---|---------------------|-----------------|------------------|-----------------|----------------|---------|------------|--------------------|-------------------------|-------------------|
|                               |   | TK-Gemüse           | Gemüsekonserven | Gemüse mit Essig | Gurkenkonserven | Salzdillgurken | Rotkohl | Sauerkraut | Tomatenerzeugnisse | Artischockenerzeugnisse | Olivenerzeugnisse |
| Wirsing                       | Brassica olearacea var. sabauda L.            | 2.2.1.17<br>2.2.2.2 |                 |                  |                 |                |         |            |                    |                         |                   |
| Zucchini                      | Cucurbita pepo L.                             | 2.2.2.2             |                 |                  |                 |                |         |            |                    |                         |                   |
| Zuckerschoten (Kaiserschoten) | Pisum sativum subsp. sativum convar. axiphium | 2.2.1.18            |                 |                  |                 |                |         |            |                    |                         |                   |
| Zwiebeln                      | Allium cepa L.                                | 2.2.1.19<br>2.2.2.2 |                 | 4.2.2.2.2        |                 |                |         |            |                    |                         |                   |

## Anlage 2 Abtropfgewichte

### Abtropfgewichte bei Gemüsekonserven - handelsübliche Behältergrößen

| Gruppe | Füllgrad<br>g/100 ml | 212 314 425 580 850 2650 3100 |     |     |     |     |      |      | 212 314 370 580 <sup>1)</sup> 720 <sup>2)</sup> |     |     |     |     |
|--------|----------------------|-------------------------------|-----|-----|-----|-----|------|------|---|-----|-----|-----|-----|
|        |                      | Dosen in ml                   |     |     |     |     |      |      | Gläser in ml (- 20 ml)                          |     |     |     |     |
| I      | 49,5                 | 105                           | 155 | 210 | 285 | 420 | 1310 | 1530 | 95  | 145 | 170 | 265 | 330 |
| II     | 52                   | 110                           | 160 | 220 | 300 | 440 | 1375 | 1610 | 100   | 150 | 180 | 280 | 345 |
| III    | 54                   | 110                           | 165 | 225 | 310 | 455 | 1430 | 1670 | 100   | 155 | 185 | 290 | 360 |
| IV     | 56,5                 | 115                           | 175 | 240 | 325 | 480 | 1495 | 1750 | 105   | 165 | 195 | 305 | 380 |
| V      | 59                   | 125                           | 185 | 250 | 340 | 500 | 1560 | 1825 | 110   | 170 | 205 | 320 | 395 |
| VI     | 62,5                 | 130                           | 195 | 265 | 360 | 530 | 1655 | 1935 | 120   | 180 | 215 | 340 | 420 |
| VII    | 66                   | 140                           | 205 | 280 | 380 | 560 | 1745 | 2045 | 125   | 195 | 230 | 360 | 445 |
| VIII   | 67                   | 140                           | 210 | 285 | 385 | 570 | 1775 | 2080 |   |     |     |     |     |

<sup>1)</sup> = abgezogen 10 g

<sup>2)</sup> = abgezogen 15 g

1. Die Abtropfgewichte sind dem Behältervolumen proportional. Dies entspricht dem System des FAO/WHO Codex Alimentarius.
2. Für Schultergläser wird aufgrund des notwendigen Kopfraumes vom Behältervolumen ein Abschlag von 20 ml vorgenommen.



### Abtropfgewichte bei pasteurisierten Gurkenkonserven aus frischer Rohware

| Gruppe | Füllgrad<br>g/100 ml | Behältnisvolumen in ml |     |     |     |     |     |      |      |      |      |       |  |
|--------|----------------------|------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|-------|--|
|        |                      | 212                    | 314 | 370 | 580 | 720 | 850 | 1062 | 1700 | 2650 | 4250 | 10200 |  |
| I      | 50                   | 105                    | 155 | 185 | 290 | 360 | 420 | 530  | 850  | 320  | 2150 | 5100  |  |
| II     | 52                   | 110                    | 165 | 190 | 300 | 370 | 440 | 550  | 880  | 1380 | 2200 | 5300  |  |
| III    | 58                   | 120                    | 185 | 215 | 340 | 420 | 490 | 615  | 980  | 1540 | 2450 | 5900  |  |

### Abtropfgewichte bei Gemüse mit Essig

| Gruppe | Füllgrad<br>g/100 ml | Behältnisvolumen in ml |     |     |     |     |     |      |      |      |      |      |       |
|--------|----------------------|------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|-------|
|        |                      | 212                    | 314 | 370 | 580 | 720 | 850 | 1062 | 1700 | 2550 | 2650 | 4250 | 10200 |
| I      | 36                   |                        |     | 135 | 210 | 260 |     | 380  |      | 920  | 950  |      |       |
| II     | 42                   | 90                     | 130 | 155 | 240 | 300 | 360 |      | 710  | 1020 | 1060 | 1700 | 4100  |
| III    | 45                   | 95                     | 140 | 165 | 260 | 320 | 380 |      | 760  | 1070 | 1110 | 1800 | 4300  |
| IV     | 50                   | 105                    | 155 | 185 | 290 | 360 | 420 | 530  | 850  | 1280 | 1320 | 2150 | 5100  |
| V      | 52                   | 110                    | 165 | 190 | 300 | 370 | 440 | 560  | 880  | 1320 | 1380 | 2200 | 5300  |
| VI     | 55                   | 115                    | 175 | 200 | 320 | 400 | 470 |      | 940  | 1400 | 1460 | 2350 | 5600  |
| VII    | 60                   | 125                    | 190 | 220 | 350 | 430 | 510 |      | 1020 | 1320 | 1380 |      |       |

### Abtropfgewichte bei Sauerkraut

| Gruppe | Füllgrad<br>g/100<br>ml | Behältnisvolumen in ml |     |     |     |     |     |     |      |      |      |      |      |      |       |
|--------|-------------------------|------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|-------|
|        |                         | 212                    | 314 | 370 | 425 | 580 | 720 | 850 | 1062 | 1700 | 2550 | 2650 | 3100 | 4250 | 10200 |
| I      | 90                      | 190                    | 285 | 335 | 385 | 520 | 650 | 770 | 960  | 1530 |      |      |      |      | 9700  |
| II     | 95                      |                        |     |     |     |     |     |     |      |      | 2430 | 2520 | 2950 | 4040 | 9700  |

### Abtropfgewichte bei Salzdillgurken

| Gruppe | Füllgrad<br>g/100 ml | Behältnisvolumen in ml |     |     |     |     |     |      |      |      |      |  |
|--------|----------------------|------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|--|
|        |                      | 212                    | 314 | 370 | 580 | 720 | 850 | 1700 | 2550 | 2650 | 4250 |  |
| I      | 52                   | 110                    | 165 | 190 | 300 | 370 | 440 | 880  | 1320 | 1380 | 2200 |  |

### Abtropfgewichte bei verarbeitetem Rotkohl

| Gruppe | Füllgrad<br>g/100 ml | Behältnisvolumen in ml |     |     |     |     |     |     |      |      |      |      |      |      |       |
|--------|----------------------|------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|-------|
|        |                      | 212                    | 314 | 370 | 425 | 580 | 720 | 850 | 1062 | 1700 | 2550 | 2650 | 3100 | 4250 | 10200 |
| II     | 90                   | 190                    | 285 | 335 | 385 | 520 | 650 | 770 | 960  | 1530 | 2300 | 2400 | 2800 | 3850 | 9200  |

### **Anlage 3 Für Deutschland eingetragene geschützte geografische Angaben (g. g. A.), geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) und garantiert traditionelle Spezialitäten (g. t. S.) (Stand 14. Dezember 2022)**

Auszug aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben gemäß Artikel 11 der Verordnung (EU) Nr. 1151/20124. (siehe „Database Of Origin & Registration“ (eAmbrosia)).

- Abensberger Spargel/ Abensberger Qualitätsspargel
- Bayerischer Meerrettich/ Bayerischer Kren
- Beelitzer Spargel
- Bornheimer Spargel/ Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim
- Dithmarscher Kohl
- Feldsalat von der Insel Reichenau
- Filderkraut/ Filderspitzkraut
- Gurken von der Insel Reichenau
- Höri Bülle
- Salate von der Insel Reichenau
- Schrobenhausener Spargel/ Spargel aus dem Schrobenhausener Land/ Spargel aus dem Anbaugebiet Schrobenhausen
- Spargel aus Franken/ Fränkischer Spargel/ Franken-Spargel
- Spreewälder Gurken
- Spreewälder Meerrettich
- Tomaten von der Insel Reichenau
- Walbecker Spargel

## Fußnoten

<sup>1</sup> Verordnung über Fertigpackungen und andere Verkaufseinheiten vom 18. November 2020 (BGBl. I S. 2504), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2</sup> Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. Februar 2007 (BGBl. I S. 258), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>3</sup> Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31. Dezember 2008, S. 16), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>4</sup> Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14. Dezember 2012, S. 1), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>5</sup> Verordnung über den Verkehr mit Essig und Essigessenz vom 25. April 1972 (BGBl. I S. 732), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>6</sup> Verordnung über einige zur menschlichen Ernährung bestimmten Zuckerarten vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2098), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>7</sup> Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22. November 2011, S. 18), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>8</sup> Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch vom 20. Juni 2023 (BGBl. I Nr. 159), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>9</sup> Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L 354 vom 31. Dezember 2008, S. 34), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>10</sup> Verordnung über Fruchtsaft, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>11</sup> Bestimmung nach den AOAC-Methoden 984.29 und 952.23 (AOAC Official Methods of Analysis).

<sup>12</sup> Standard for table olives, Codex Alimentarius International Food Standard, Code Stan 66-1981 291 (in der Fassung der Änderung 2013).

## **Leitsätze für Gemüsesaft und Gemüsenektar**

Vom 28./29. Oktober 1981 (Beilage zum BAnz Nr. 117a vom 1.7.1982, GMBI Nr. 21 S. 366 vom 15.7.1982), geändert am 19.10.1993 (Beilage zum BAnz Nr. 58 vom 24.3.1994, GMBI Nr. 10 S. 354 vom 24.3.1994) und am 17.4.1997 (BAnz Nr. 239a vom 20.12.1997, GMBI Nr. 45 S. 871 vom 19.12.1997)

# INHALTSVERZEICHNIS

|            |  |          |
|------------|--|----------|
| <b>I.</b>  | <b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b>                         | <b>3</b> |
| A.         | Begriffsbestimmungen.....  | 3        |
| B.         | Herstellung.....   | 3        |
| C.         | Beschaffenheitsmerkmale .....  | 4        |
| D.         | Bezeichnung und Aufmachung .....                                     | 5        |
| <b>II.</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Gemüsesäfte.....</b> | <b>7</b> |
|            | <b>Fußnoten .....</b>  | <b>8</b> |

## I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

### A. Begriffsbestimmungen

1. **Gemüsesaft** ist das unverdünnte, zum unmittelbaren Verzehr bestimmte, gärfähige und unvergorene oder milchsauer vergorene, flüssige Erzeugnis aus Gemüse. Gemüsesaft ist auch das Erzeugnis, das aus konzentriertem Gemüsesaft oder aus konzentriertem Gemüsemark wieder hergestellt wird.
2. **Gemüsenektar** ist die zum unmittelbaren Verzehr bestimmte verdünnte Zubereitung aus Erzeugnissen nach Abschnitt A Nr. 1 und 3 mit einem Anteil an Gemüsesaft und/oder Gemüsemark von mindestens 40 Gewichtshundertteilen, bei Rhabarber von mindestens 25 Gewichtshundertteilen.
3. Ausgangsstoffe für Erzeugnisse nach Abschnitt A Nr. 1 und Nr. 2:
  - **Gemüse** im Sinne dieser Leitsätze sind Wurzel-, Zwiebel- und Knollengemüse (z. B. Karotten, Knoblauch, Kartoffeln), Stengel- und Sprossengemüse (z. B. Spargel), Blatt und Blütengemüse (z. B. Spinat, Blumenkohl), Fruchtgemüse (z. B. Tomaten) und Samengemüse (z. B. Erbsen), Gemüse im Sinne dieser Leitsätze sind auch Kürbisse und Rhabarber.
  - **Gemüsemark** im Sinne dieser Leitsätze ist das gärfähige, unvergorene oder milchsauer vergorene, aus dem passierten, genießbaren Teil der ganzen oder geschälten Gemüse ohne Abtrennen des Saftes gewonnene Erzeugnis.
  - **Konzentrierter Gemüsesaft** im Sinne dieser Leitsätze ist das aus Gemüsesaft durch schonendes, physikalisches Abtrennen eines bestimmten Teils des natürlichen Wassergehaltes hergestellte Erzeugnis. Das zur Abgabe an den Verbraucher bestimmte Erzeugnis wird mindestens auf die Hälfte des Volumens des ursprünglichen Gemüsesaftes eingeeengt.
  - **Konzentriertes Gemüsemark** im Sinne dieser Leitsätze ist das aus Gemüsemark durch schonendes, physikalisches Abtrennen eines bestimmten Teils des natürlichen Wassergehaltes hergestellte Erzeugnis. Das zur Abgabe an den Verbraucher bestimmte Erzeugnis wird mindestens auf die Hälfte des Volumens des ursprünglichen Gemüsesaftes eingeeengt.

### B. Herstellung

1. Die unter Abschnitt A genannten Erzeugnisse aus Gemüse werden aus frischem oder durch Kälte haltbar gemachtem gesundem, sauber geputztem und/oder gewaschenem Gemüse oder Teilen davon hergestellt. Ist eine Blanchierung erforderlich, so verbleibt ebenso wie beim Waschen des Gemüses nicht mehr Wasser als technisch unvermeidbar im Gemüse.

Soweit Gemüsesaft aus konzentriertem Gemüsesaft oder aus konzentriertem Gemüsemark hergestellt wird, wird die bei der Konzentrierung entzogene Menge an Wasser wieder zugefügt. Das verwendete Wasser ist in chemischer, mikrobiologischer und sensorischer Hinsicht so beschaffen, daß die wertebestimmenden Eigenschaften des Saftes nicht wesentlich verändert werden; diese Voraussetzungen sind erfüllt, wenn entmineralisiertes Wasser oder mindestens Trinkwasser verwendet werden, deren

Grenzwerte zur Beurteilung der Beschaffenheit innerhalb der Richtzahlen der EG-Trinkwasser-Richtlinie<sup>1</sup> liegen.

Gegebenenfalls wird das Aroma des Erzeugnisses mit Hilfe der flüchtigen Aromastoffe wiederhergestellt, die bei der Konzentrierung des betreffenden Gemüsesaftes oder von Säften derselben Gemüseart aufgefangen worden sind.

2. Haltbarmachung

Die Haltbarmachung aus allen Verarbeitungsstufen erfolgt ausschließlich mit physikalischen Verfahren, auch in Kombination, z. B. Wärmebehandlung, Kältebehandlung, Konzentrierung oder Filtration.

3. Behandlungsmittel

Üblich sind:

Bentonit, Amylasen, Zellulasen, Hemizellulasen, Pektinasen, Proteasen, Speisegelatine sowie Calciumcarbonat, maximal 1 g Zitronensäure pro kg des fertigen Erzeugnisses und L-Ascorbinsäure in der für die Oxidationshemmung erforderlichen Menge.

4. Zutaten<sup>2</sup>

Bei der Verarbeitung werden üblicherweise als Zutaten verwendet:

a) Speisesalz, jodiertes Speisesalz, Meersalz

b) Essig, ausgenommen für Milchsauer vergorene Erzeugnisse

c) Zuckerarten<sup>3</sup>, Fruktose und Honig

aa) für die Herstellung von Gemüsesaft: Halbweißzucker, Zucker (Weißzucker), raffinierter Zucker (raffiniertes Weißzucker), getrockneter Glukosesirup, kristallwasserhaltige oder kristallwasserfreie Dextrose, Fruktose, Honig

bb) für die Herstellung von Gemüsenektar zusätzlich: Flüssigzucker, Invertflüssigzucker, Invertzuckersirup, Glukosesirup

d) Gewürze, Kräuter und die daraus hergestellten natürlichen Aromen<sup>4</sup>

e) Früchte und Fruchterzeugnisse, denen wertbestimmende Bestandteile nicht entzogen worden sind, und die daraus hergestellten natürlichen Aromen<sup>4</sup>

f) Milch-, Wein-, Zitronen- und Äpfelsäure, ausgenommen für milchsauer vergorene Erzeugnisse

g) Glutaminsäure und deren Natrium- und Kaliumsalze<sup>5</sup>

h) Trinkwasser zur Herstellung von Gemüsenektar.

## C. Beschaffenheitsmerkmale

1. Erzeugnisse nach Abschnitt A Nr. 1 und 2 haben die charakteristische Farbe, das charakteristische Aroma, den charakteristischen Geschmack der jeweils verwendeten Gemüseart beziehungsweise der entsprechend milchsauer vergorenen Gemüse oder Gemüsesäfte. Bei Mischungen entsprechen die verwendeten Gemüse und/oder Gemüsesäfte den Anforderungen dieser Leitsätze.



2. Erzeugnisse
- a) die mißfaben sind oder
  - b) die ein fremdes Aroma besitzen
  - c) die unharmonisch sind sowie einen deutlich wahrnehmbaren fremden Geschmack besitzen oder
  - d) denen der typische Geschmack fehlt,
- werden als wertgemindert im Sinne von § 17 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes angesehen.

3. Bei unvergorenem Gemüsesaft werden die nachfolgenden Werte nicht überschritten:
- a) Alkohol 3,0 g/l
  - b) flüchtige Säuren, berechnet als Essigsäure 0,4 g/l
  - c) Gesamtmilchsäure 0,5 g/l
- Die Werte unter 3 b) und c) gelten nicht für Erzeugnisse, denen Essig beziehungsweise Milchsäure zugesetzt wurden.

4. Milchsauer vergorener Gemüsesaft enthält mindestens 2,5 g/l Gesamtmilchsäure. Mit Ausnahme von Sauerkrautsaft werden die nachfolgenden Werte nicht überschritten:
- a) Alkohol 3,0 g/l
  - b) flüchtige Säuren, berechnet als Essigsäure 0,4 g/l.

#### **D. Bezeichnung und Aufmachung**

1. Erzeugnisse nach Abschnitt A Nr. 1 werden unter Angabe der verwendeten Gemüse unter folgenden Verkehrsbezeichnungen (Kursivdruck) in den Verkehr gebracht:

*...- Gemüsesaft*  
*Gemüsesaft aus...*  
*...saft.*

Bei milchsauer vergorenem Gemüsesaft wird der Verkehrsbezeichnung die Angabe „milchsauer vergoren“ angefügt. Bei *Sauerkrautsaft* kann dieser Hinweis entfallen.

2. Mischungen aus Gemüsesäften nach Abschnitt A Nr. 1 werden auch als *Gemüsesaft-Cocktail* oder *Gemüsesaft-Cocktail aus....*<sup>6</sup> bezeichnet.

3. Erzeugnisse nach Abschnitt A Nr. 2 werden unter Angabe des verwendeten Gemüses unter folgenden Verkehrsbezeichnungen (Kursivdruck) in den Verkehr gebracht:

*... Gemüsenektar*<sup>7</sup>  
*Gemüsenektar aus...*  
*...nektar.*

4. Bei Mischungen von Gemüsesäften und von Gemüsenektaren untereinander und bei Mischungen mit anderen Lebensmitteln werden in der Verkehrsbezeichnung die verwendeten Gemüsearten in mengenmäßig absteigender Reihenfolge angegeben, bei Mischungen mit anderen Lebensmitteln - ausgenommen Zutaten nach Abschnitt B Nr. 4 – außerdem der Gesamtanteil an Gemüse in Vomhunderten gemäß Abschnitt D Nr. 6; das gleiche gilt bei entsprechenden Mischungen aus Erzeugnissen nach Abschnitt A Nr. 2, wobei daneben hinsichtlich des Gesamtgehaltes an Gemüsesaft und Gemüsemark Abschnitt D Nr. 6 zu beachten ist.

Bei der Verwendung der Verkehrsbezeichnung „*Gemüsesaft-Cocktail*“ oder „*Gemüsesaft-Cocktail aus...*“ nach Abschnitt D Nr. 2 werden diejenigen Gemüseanteile nicht angegeben, die insgesamt weniger als 5 Vomhunderten betragen, sofern sie nicht geschmacklich hervortreten.

5. Es werden nur Verkehrsbezeichnungen, Hinweise oder bildliche Darstellungen verwendet, die durch die Zusammensetzung und die sensorischen Eigenschaften des Erzeugnisses gerechtfertigt sind.
6. Bei Gemüsenektar wird der Gehalt an Gemüsesaft, Gemüsemark oder einem Gemisch dieser Bestandteile durch den Hinweis „Gemüsesaftgehalt: mindestens...%“, „Gemüsemarkgehalt: mindestens... %“ beziehungsweise „Gemüsegehalt: mindestens...%“ in unmittelbarem Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung angegeben. Hierbei kann das Wort „Gemüse“ auch durch die Angabe der verwendeten Gemüseart ersetzt werden.
7. Bei ganz oder teilweise aus konzentriertem Gemüsesaft oder konzentriertem Gemüsemark hergestellten Gemüsesäften und Gemüsenektaren wird in unmittelbarem Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung der Hinweis „aus...konzentrat“ angebracht; bei Verwendung von Konzentrat bis zu 5 Vomhunderten des Erzeugnisses wird der Hinweis „ mit... saft aus...konzentrat“ verwendet.
8. Werden Zutaten nach Abschnitt B Nr. 4 über eine Geschmacksabrundung hinaus verwendet, so werden diese zusätzlich zu den im Verzeichnis der Zutaten erforderlichen Angaben entweder der Art nach oder durch Hinweise wie „gewürzt“, „süßsauer“ o. Ä. gekennzeichnet. Auf einen Zusatz von Speisesalz, jodiertes Speisesalz oder Meersalz sowie von Zuckerarten, auch unter der Verwendung der Klassennamen „Zucker“ für alle Saccharosearten beziehungsweise „Dextrose“ oder „Traubenzucker“ für alle Dextrosearten, wird in unmittelbarer Verbindung mit der Bezeichnung hingewiesen, z. B. „gezuckert“, „gesalzen“.
9. Bei einem Zusatz von L-Ascorbinsäure nach Abschnitt B Nr. 3 wird nicht auf Vitamin C hingewiesen.

## **II. Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Gemüsesäfte**

(werden noch erarbeitet und zu einem späteren Zeitpunkt veröffentlicht)

## Fußnoten

<sup>1</sup> Richtlinie 80/778/EWG des Rates über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch vom 15. Juli 1980 (AB1. Nr. L 229 S. 11) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2</sup> Bei einem Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen sind die hierfür geltenden Rechtsvorschriften zu beachten.

<sup>3</sup> Zuckerartenverordnung vom 8. März 1976 (BGBl. I S. 502) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>4</sup> Aromenverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625, 1677) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>5</sup> Anlage 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1633) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>6</sup> Zur Aufzählung der verwendeten Gemüsesäfte in der Zutatenliste wird auf § 6 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 6. September 1984 (BGBl. I S. 1221) in der jeweils geltenden Fassung verwiesen.

<sup>7</sup> In Deutschland auch noch *Gemüsetrunk*.

## **Leitsätze für Honig**

Leitsätze vom 30.5.2011 (BAnz Nr. 111a vom 27.7.2011, GMBI Nr. 24 S. 480 vom 27.7.2011), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 12.4.2022 (BAnz AT 10.5.2022, GMBI 2022 S. 429-430)

# INHALTSVERZEICHNIS

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b>                                  | <b>3</b>  |
| 1.1      | Begriffsbestimmungen.....   | 3         |
| 1.2      | Herstellung.....  | 3         |
| 1.3      | Beschaffenheitsmerkmale .....   | 3         |
| 1.4      | Bezeichnung und Aufmachung .....  | 3         |
| <b>2</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für Honig besonderer Qualität.....</b>      | <b>4</b>  |
| <b>3</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Honige .....</b>              | <b>5</b>  |
| 3.1      | Honige spezifischer botanischer Herkunft.....                                 | 5         |
| 3.1.1    | Blütenhonige.....   | 5         |
| 3.1.2    | Honige aus Nektar und Honigtau.....   | 8         |
| 3.1.3    | Honigtauhonige.....   | 10        |
| 3.1.4    | Honige mit der Angabe von mehr als einer botanischen Herkunft .....           | 12        |
| 3.2      | Honige mit regionaler, territorialer oder topografischer Herkunftsangabe..... | 12        |
| 3.2.1    | Honige aus Gebirgs- oder Berglandschaften .....                               | 12        |
| 3.2.2    | Waldhonig.....  | 12        |
| 3.3      | Honige mit unspezifischer botanischer Herkunft .....                          | 12        |
| 3.3.1    | Wildblütenhonig .....   | 12        |
| 3.4      | Sonstige Honige .....   | 13        |
| 3.4.1    | Honige mit Angabe einer spezifischen und einer unspezifischen Herkunft .....  | 13        |
| 3.4.2    | Honige mit Angabe einer unspezifischen und einer spezifischen Herkunft .....  | 13        |
|          | <b>Fußnoten.....</b>  | <b>14</b> |

# **1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

## **1.1 Begriffsbestimmungen**

Honig im Sinne dieser Leitsätze ist das in der Honigverordnung<sup>1</sup> beschriebene Erzeugnis mit Ausnahme von gefiltertem Honig und von Backhonig.

## **1.2 Herstellung**

Die Gewinnung und Bearbeitung von Honig erfolgt wie in der Honigverordnung<sup>1</sup> beschrieben. Honig wird aus gedeckelten, brutfreien Waben als reifer Honig durch Schleudern, Pressen oder Austropfen und mit Ausnahme des Presshonigs ohne Wärmezufuhr gewonnen. Dem Honig werden keine honigeigenen Stoffe entzogen, er wird gegebenenfalls

- durch Sieben gereinigt,
- gerührt,
- gemischt

und in Lager- bzw. Transportbehälter oder als Fertigpackung abgefüllt. Eine darüber hinausgehende Bearbeitung erfolgt nicht, insbesondere werden keine honigfremden Stoffe zugesetzt.

Lagerung, Transport und gegebenenfalls weitere Abfüllungen erfolgen nur so, dass die charakteristischen Eigenschaften des Honigs nicht verändert werden; insbesondere darf keine Wärmeschädigung eintreten.

Wabenhonig wird in ganzen oder geteilten Waben in Verkehr gebracht

## **1.3 Beschaffenheitsmerkmale**

Honig weist die charakteristischen Eigenschaften auf, die in der Honigverordnung<sup>1</sup> beschrieben sind.

## **1.4 Bezeichnung und Aufmachung**

Für Honig werden die Bezeichnungen verwendet, die in der Honigverordnung<sup>1</sup> aufgeführt sind, z. B. *Honig*, *Blütenhonig*, *Honigtau*, *Wabenhonig*. Darüber hinaus sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen üblich.

Hinweise auf eine besondere Auswahl in Bezug auf einzelne Merkmale (z. B. Geschmack, Konsistenz, Farbe, regionale Herkunft) sind üblich.

Werden Angaben zum Erntezeitpunkt wie z. B. Frühtracht, Sommertracht, Frühjahrsblüte, Sommerblüte gemacht, setzt dies voraus, dass die Bienen den Honig in der entsprechenden Jahreszeit erzeugt haben und der Honig auch zu diesem Zeitpunkt geerntet wurde. Frühtracht und Sommertracht enthalten je nach Trachtangebot Nektar und Honigtau in variablen Anteilen. Bei der Frühtracht überwiegt der Nektaranteil. Honige mit der Angabe Frühjahrsblüte oder Sommerblüte sind Blütenhonige.

Vom Menschen hergestellte Mischungen monofloraler Honige tragen die Bezeichnung *Honig*. Sofern die botanische Herkunft der verwendeten Honige angegeben werden soll, werden sie als *Mischung von ...* wie z. B. *Mischung von Akazien- und Lindenhonig* bezeichnet.

Für Honig, der unmittelbar vom Imker, der den Honig erzeugt hat, in Endverbrauchergebinde abgefüllt wird, beziehungsweise Honig, der direkt vom erzeugenden Imker an den Verbraucher

abgegeben wird, können Angaben wie „vom Imker abgefüllt“ bzw. „aus eigener Imkerei“ gemacht werden.

## **2 Besondere Beurteilungsmerkmale für Honig besonderer Qualität**

Bei besonders sorgfältiger Auswahl, Gewinnung, Bearbeitung, Lagerung und Abfüllung des Honigs werden die nachfolgenden Angaben zur Bezeichnung einer besonderen Qualität verwendet. Diese Honige weisen in der Regel eine homogene Konsistenz auf.

Wird die Angabe „Auslese“ verwendet, weisen die Erzeugnisse folgende Merkmale auf:

- Der HMF-Gehalt beträgt maximal 15 mg/kg (bestimmt mittels HPLC gemäß Methode L 40.00-10/3 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10751/3, oder photometrisch gemäß Methode L 40.00-10/1 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10751/1). Bei Honigsorten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt beträgt der HMF-Gehalt maximal 10 mg/kg.
- Die Invertaseaktivität beträgt mindestens 60 U/kg (bestimmt nach Siegenthaler gemäß Methode L 40.00-8/1 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10759/1). Bei Honigsorten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt bleibt die Invertaseaktivität unberücksichtigt.
- Der Wassergehalt beträgt maximal 18 g/100 g (bestimmt gemäß Methode L 40.00-2 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10752). Bei Heidehonig (Calluna) beträgt der Wassergehalt maximal 19 g/100 g.

Werden Angaben wie „feine Auslese“, „feinste Auslese“, „extra feine Auslese“ oder „Premium“ verwendet, weisen die Erzeugnisse folgende Merkmale auf:

- Der HMF-Gehalt beträgt maximal 10 mg/kg (bestimmt mittels HPLC gemäß Methode L 40.00-10/3 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10751/3, oder photometrisch gemäß Methode L 40.00-10/1 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10751/1). Bei Honigsorten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt beträgt der HMF-Gehalt maximal 5 mg/kg.
- Die Invertaseaktivität beträgt mindestens 85 U/kg (bestimmt nach Siegenthaler gemäß Methode L 40.00-8/1 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10759/1). Bei Honigsorten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt bleibt die Invertaseaktivität unberücksichtigt.
- Der Wassergehalt beträgt maximal 18 g/100 g (bestimmt gemäß Methode L 40.00-2 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10752). Bei Heidehonig (Calluna) beträgt der Wassergehalt maximal 19 g/100 g.



### 3 Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Honige

Sortenhonige müssen insbesondere die für die jeweilige spezifische botanische Herkunft charakteristischen organoleptischen Merkmale aufweisen.

Der jeweils angegebene Pollengehalt ist die relative Pollenhäufigkeit in Prozent (bestimmt gemäß Methode L 40.00-11 nach § 64 LFGB bzw. DIN 10760).

Die Beurteilung von Qualität und Authentizität einer Probe erfolgt durch Prüfung auf die für die einzelnen Honige angegebenen Parameter und deren sachkundige Bewertung. Letztere bleibt Experten überlassen, die anhand ihrer Erfahrung die Vielfalt der natürlich bedingten und gegebenenfalls technisch unvermeidbaren Schwankungsbreiten kennen und beurteilen können.

Generell wird die Beurteilung der Qualität und Authentizität nicht nur auf die Berücksichtigung eines einzelnen abweichenden Parameters beschränkt, sondern schließt eine kritische Betrachtung aller Merkmale (organoleptische, mikroskopische und physikalisch-chemische) gemäß Honigverordnung<sup>1</sup> ein.

#### 3.1 Honige spezifischer botanischer Herkunft

Honige spezifischer botanischer Herkunft entstammen vollständig bis überwiegend – unter Berücksichtigung der natürlichen Schwankungsbreite – den angegebenen Blüten oder Pflanzen. Der Honig weist die für die angegebene Herkunft typischen organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmale auf.

##### 3.1.1 Blütenhonige

###### 3.1.1.1 Akazienblütenhonig (Robinienblütenhonig)

*Akazienblütenhonig, Akazienhonig, Robinienblütenhonig, Robinienhonig* ist der Honig aus Nektar von Scheinakazienblüten (*Robinia pseudoacacia*).

Tabelle 1: Organoleptische Merkmale

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Farbe</b>               | klar, wasserhell bis hellgelb            |
| <b>Geruch</b>              | mild, schwach aromatisch                 |
| <b>Geschmack</b>           | schwach blumig, mild, schwach aromatisch |
| <b>Konsistenz/Struktur</b> | flüssig, ohne Kristallisation            |

Tabelle 2: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

|   |   |
|---|---|
| <b>Robinienpollen in %</b>                | mindestens 20<br>(Robinienpollen sind natürlicherweise unterrepräsentiert). |
| <b>Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm</b> | höchstens 0,20  |
| <b>Verhältnis Fructose zu Glucose</b>     | mindestens 1,55   |
| <b>Farbe in mm Pfund-Graden</b>           | höchstens 15  |
| <b>Sonstiges</b>                          | in der Regel mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt                     |

### 3.1.1.2 Heideblütenhonig

*Heideblütenhonig, Heidehonig* ist der Honig aus Nektar von Blüten der Heidekrautarten *Calluna vulgaris* und/oder *Erica* spp. Die Bezeichnung kann durch die weitergehende Angabe zur botanischen Herkunft ergänzt werden z. B. „... von Besenheide“ oder „... von Erica“.

In Deutschland wird *Heideblütenhonig, Heidehonig* nahezu ausschließlich von Besenheide (*Calluna vulgaris*) gewonnen.

#### 3.1.1.2.1 Calluna (Besenheide)

Tabelle 3: Organoleptische Merkmale

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Farbe</b>               | hellbraun, rötlich-braun                                    |
| <b>Geruch</b>              | kräftig-aromatisch, herb                                    |
| <b>Geschmack</b>           | kräftig-aromatisch, herb, manchmal mit Bitternote           |
| <b>Konsistenz/Struktur</b> | geleeartig, einzelne hagelkornartige Kristalle sind möglich |

Tabelle 4: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

|   |  |
|---|--|
| <b>Callunapollen in %</b>                 | bedingt durch die Gewinnungsart große Schwankungsbreite (2 bis 90) |
| <b>Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm</b> | mindestens 0,70  |
| <b>Verhältnis Fructose zu Glucose</b>     | mindestens 1,20  |
| <b>Farbe in mm Pfund-Graden</b>           | bedingt durch geleeartige Konsistenz schwer messbar                |
| <b>Sonstiges</b>                          | thixotrop, Proteingehalt mindestens 1,15 %; hohe Diastaseaktivität |

#### 3.1.1.2.2 Erica

Tabelle 5: Organoleptische Merkmale

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| <b>Farbe</b>               | hell- bis dunkelbraun    |
| <b>Geruch</b>              | würzig, aromatisch       |
| <b>Geschmack</b>           | würzig, aromatisch, herb |
| <b>Konsistenz/Struktur</b> | kristallin oder flüssig  |

Tabelle 6: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

|   |  |
|---|--|
| <b>Erica-Pollen in %</b>                  | mindestens 45                                    |
| <b>Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm</b> | mindestens 0,50, kann je nach Ericaart schwanken |
| <b>Verhältnis Fructose zu Glucose</b>     | 1,00 bis 1,30, ist von der Ericaart abhängig     |
| <b>Farbe in mm Pfund-Graden</b>           | mindestens 50                                    |
| <b>Sonstiges</b>                          | --   |

### 3.1.1.3 Kleeblütenhonig

*Kleeblütenhonig, KleeHonig* ist Honig aus Nektar von Kleeblüten der Gattungen *Trifolium*, *Melilotus* und/oder *Lotus*.

Tabelle 7: Organoleptische Merkmale

|                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| <b>Farbe</b>               | weiß bis hellgelb          |
| <b>Geruch</b>              | schwach aromatisch         |
| <b>Geschmack</b>           | blumig, schwach aromatisch |
| <b>Konsistenz/Struktur</b> | kristallin                 |

Tabelle 8: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

|   |  |
|---|--|
| <b>Kleepollen in %</b>                    | mindestens 70, bei Lotushonig mindestens 80            |
| <b>Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm</b> | höchstens 0,20, bei neuseeländischer Herkunft bis 0,30 |
| <b>Verhältnis Fructose zu Glucose</b>     | höchstens 1,30, ist von der Kleeart abhängig           |
| <b>Farbe in mm Pfund-Graden</b>           | höchstens 35   |
| <b>Sonstiges</b>                          | --   |

### 3.1.1.4 Orangenblütenhonig

*Orangenblütenhonig, Orangenhonig* ist Honig aus Nektar von Orangenblüten (*Citrus sinensis*).

Tabelle 9: Organoleptische Merkmale

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Farbe</b>               | weiß bis dunkelorange                  |
| <b>Geruch</b>              | aromatisch, blumig, nach Orangenblüten |
| <b>Geschmack</b>           | intensiv, aromatisch, blumig           |
| <b>Konsistenz/Struktur</b> | flüssig oder kristallin                |

Tabelle 10: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

|   |  |
|---|--|
| <b>Citruspollen in %</b>                  | mindestens 20 (Pollen sind unterrepräsentiert)   |
| <b>Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm</b> | 0,10 bis 0,30  |
| <b>Verhältnis Fructose zu Glucose</b>     | mindestens 1,10  |
| <b>Farbe in mm Pfund-Graden</b>           | 10 bis 60  |
| <b>Sonstiges</b>                          | mindestens 2 mg/kg Methylantranilat;<br>in der Regel mit einem geringen natürlichen<br>Enzymgehalt |

### 3.1.1.5 Rapsblütenhonig

*Rapsblütenhonig, Rapshonig* ist Honig aus Nektar von Rapsblüten (*Brassica napus*).

Tabelle 11: Organoleptische Merkmale

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Farbe</b>                | weiß bis hellbeige  |
| <b>Geruch</b>               | mild, schwach blumig bis kohlantig                              |
| <b>Geschmack</b>            | mild, schwach blumig, Mundgefühl: leicht kühlend                |
| <b>Konsistenz/ Struktur</b> | fest oder in der Regel durch Bearbeitung feinkristallin, cremig |

Tabelle 12: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Rapspollen in %</b>                    | mindestens 80  |
| <b>Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm</b> | höchstens 0,22 |
| <b>Verhältnis Fructose zu Glucose</b>     | höchstens 1,00 |
| <b>Farbe in mm Pfund-Graden</b>           | höchstens 30   |
| <b>Sonstiges</b>                          | --             |

### 3.1.1.6 Sonnenblumenblütenhonig

*Sonnenblumenblütenhonig, Sonnenblumenhonig* ist Honig aus Nektar von Sonnenblumenblüten (*Helianthus annuus*).

Tabelle 13: Organoleptische Merkmale

|                            |                                   |
|----------------------------|-----------------------------------|
| <b>Farbe</b>               | dottergelb                        |
| <b>Geruch</b>              | mild, fruchtig, aromatisch        |
| <b>Geschmack</b>           | fruchtig, aromatisch              |
| <b>Konsistenz/Struktur</b> | kristallin, neigt zur Entmischung |

Tabelle 14: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Sonnenblumenpollen in %</b>            | mindestens 50  |
| <b>Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm</b> | 0,20 bis 0,40  |
| <b>Verhältnis Fructose zu Glucose</b>     | höchstens 1,10 |
| <b>Farbe in mm Pfund-Graden</b>           | 40 bis 60      |
| <b>Sonstiges</b>                          | --             |

## 3.1.2 Honige aus Nektar und Honigtau

Die folgenden Honige enthalten Nektar und Honigtau derselben botanischen Herkunft in variablen Anteilen, abhängig von Nektar- und Honigtauverfügbarkeit. Im Einzelfall kann der Honig nahezu vollständig aus Nektar oder nahezu vollständig aus Honigtau bestehen.

### 3.1.2.1 Eukalyptushonig

*Eukalyptushonig* ist Honig aus Nektar und Honigtau von Eukalyptusarten (*Eucalyptus* spp.).

Tabelle 15: Organoleptische Merkmale

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Farbe</b>               | hellbernsteinfarben bis dunkel         |
| <b>Geruch</b>              | karamellartig, manchmal würzig         |
| <b>Geschmack</b>           | malzig, karamellartig, manchmal würzig |
| <b>Konsistenz/Struktur</b> | flüssig bis kristallin                 |

Tabelle 16: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

|   |  |
|---|--|
| <b>Eukalyptuspollen in %</b>              | mindestens 85; bei überwiegend Honigtauhonig mindestens 70 |
| <b>Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm</b> | von 0,30 bis deutlich über 1,00                            |
| <b>Verhältnis Fructose zu Glucose</b>     | mindestens 1,05  |
| <b>Farbe in mm Pfund-Graden</b>           | 20 bis 100   |
| <b>Sonstiges</b>                          | --   |

### 3.1.2.2 Kastanienhonig/Edelkastanienhonig

*Kastanienhonig/Edelkastanienhonig* ist Honig aus Nektar und Honigtau der Edelkastanie (*Castanea sativa*).

Tabelle 17: Organoleptische Merkmale

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Farbe</b>                | hell - bis dunkelbraun                        |
| <b>Geruch</b>               | herb, kräftig, mit penetranter Note           |
| <b>Geschmack</b>            | kräftig herb, deutlich bitter, adstringierend |
| <b>Konsistenz/ Struktur</b> | flüssig bis zähflüssig                        |

Tabelle 18: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

|   |  |
|---|--|
| <b>Edelkastanienpollen in %</b>           | mindestens 90 (Pollen stark überrepräsentiert)                             |
| <b>Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm</b> | in Abhängigkeit vom Honigtauanteil große Schwankungsbreite (0,80 bis 2,00) |
| <b>Verhältnis Fructose zu Glucose</b>     | mindestens 1,45  |
| <b>Farbe in mm Pfund-Graden</b>           | mindestens 70  |
| <b>Sonstiges</b>                          | pH-Wert 4,5 bis 6,3; hohe Enzymaktivität                                   |

### 3.1.2.3 Lindenhonig

*Lindenhonig* ist Honig aus Nektar und Honigtau von Lindenarten (*Tilia* spp.).

Tabelle 19: Organoleptische Merkmale

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Farbe</b>               | beige/gelblich mit Grünstich, je nach Honigtauanteil auch dunkler         |
| <b>Geruch</b>              | intensiv, medizinisch-minzig, mentholartig                                |
| <b>Geschmack</b>           | intensiv, medizinisch-minzig, mentholartig, leicht bitter, lang anhaltend |
| <b>Konsistenz/Struktur</b> | flüssig oder kristallin   |

Tabelle 20: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

|   |  |
|---|--|
| <b>Lindenpollen in %</b>                  | mindestens 20 (Pollen unterrepräsentiert)                                  |
| <b>Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm</b> | in Abhängigkeit vom Honigtauanteil große Schwankungsbreite (0,30 bis 0,90) |
| <b>Verhältnis Fructose zu Glucose</b>     | mindestens 1,10  |
| <b>Farbe in mm Pfund-Graden</b>           | in Abhängigkeit vom Honigtauanteil große Schwankungsbreite (11 bis 55)     |
| <b>Sonstiges</b>                          | --   |

### 3.1.3 Honigtauhonige

Honigtauhonige zeichnen sich gegenüber Blütenhonigen insbesondere durch folgende Charakteristika aus:

- höhere elektrische Leitfähigkeit
- höhere pH-Werte
- die Summe aus Fructose und Glucose ist niedriger
- Zuckerspektrum mit deutlichen Anteilen an höhermolekularen Zuckern
- mikroskopisch sichtbare charakteristische Honigtaubestandteile (insbesondere Pilzelemente, Algen, kristalline Masse, Wachswolle, Wachsröhren)

#### 3.1.3.1 Fichtenhonigtauhonig

*Fichtenhonigtauhonig*, *Fichtenhonig*, *Rottannenhonigtauhonig*, *Rottannenhonig* ist Honigtauhonig von Fichtenarten (*Picea* spp.).

Tabelle 21: Organoleptische Merkmale

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Farbe</b>               | rotbraun                                 |
| <b>Geruch</b>              | malzig-würzig                            |
| <b>Geschmack</b>           | malzig-würzig mit säuerlicher Komponente |
| <b>Konsistenz/Struktur</b> | zähflüssig bis kristallin                |

Tabelle 22: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

|   |   |
|---|---|
| <b>Honigtauelemente</b>                   | deutlicher Anteil an Pilzelementen; Algen; mittlere bis große Menge kristalliner Masse; Wachsröhren; evtl. Wachswolle |
| <b>Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm</b> | mindestens 0,80   |
| <b>Verhältnis Fructose zu Glucose</b>     | mindestens 1,00   |
| <b>Farbe in mm Pfund-Graden</b>           | mindestens 70   |
| <b>Sonstiges</b>                          | in der Regel u. a. Melezitose als weiterer Zucker; hohe Enzymaktivität  |

### 3.1.3.2 Pinienhonigtauhonig

*Pinienhonigtauhonig, Pinienhonig* ist Honigtauhonig von Kiefernarten (*Pinus* spp.).

Tabelle 23: Organoleptische Merkmale

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Farbe</b>               | hell- bis dunkelbraun                             |
| <b>Geruch</b>              | würzig, harzig (terpenähnlich)                    |
| <b>Geschmack</b>           | intensiv malzig-würzig und harzig (terpenähnlich) |
| <b>Konsistenz/Struktur</b> | zähflüssig  |

Tabelle 24: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

|   |   |
|---|---|
| <b>Honigtauelemente</b>                   | sehr hohe Anteile an charakteristischen Pilzelementen, Wachswolle und kristalliner Masse; Algen |
| <b>Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm</b> | mindestens 1,00   |
| <b>Verhältnis Fructose zu Glucose</b>     | mindestens 1,20   |
| <b>Farbe in mm Pfund-Graden</b>           | mindestens 60   |
| <b>Sonstiges</b>                          | --  |

### 3.1.3.3 Tannenhonigtauhonig

*Tannenhonigtauhonig, Tannenhonig, Weißtannenhonigtauhonig, Weißtannenhonig* ist Honigtauhonig der Weißtanne (*Abies alba*).

Tabelle 25: Organoleptische Merkmale

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Farbe</b>               | grünlich-braun, rotbraun, tiefbraun                 |
| <b>Geruch</b>              | harzig-malzig                                       |
| <b>Geschmack</b>           | intensiv harzig-malzig, erinnert an Trockenpflaumen |
| <b>Konsistenz/Struktur</b> | zähflüssig  |

Tabelle 26: Mikroskopische und physikalisch-chemische Merkmale

|   |   |
|---|---|
| <b>Honigtauelemente</b>                   | deutlicher Anteil an Pilzelementen; Algen; kristalline Masse; Wachsröhren |
| <b>Elektrische Leitfähigkeit in mS/cm</b> | mindestens 1,10   |
| <b>Verhältnis Fructose zu Glucose</b>     | mindestens 1,15   |
| <b>Farbe in mm Pfund-Graden</b>           | mindestens 80   |
| <b>Sonstiges</b>                          | in der Regel u. a. Melezitose als weiterer Zucker; hohe Enzymaktivität    |

### 3.1.4 Honige mit der Angabe von mehr als einer botanischen Herkunft

Honige können mit mehr als einer botanischen Herkunftsangabe wie z. B. *Raps-Klee-Honig* oder *Fichten-* und *Tannenhonig* in Verkehr gebracht werden, wenn der Honig von den Bienen in demselben Zeitraum und aus Trachtquellen desselben geografischen Ursprungs natürlich erzeugt wurde. Ein derartig bezeichneter Honig entstammt vollständig bis überwiegend - unter Berücksichtigung der natürlichen Schwankungsbreite - den angegebenen Blüten oder Pflanzen. Der Honig weist die für die angegebenen botanischen Herkünfte typischen organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmale auf.

## 3.2 Honige mit regionaler, territorialer oder topografischer Herkunftsangabe

### 3.2.1 Honige aus Gebirgs- oder Berglandschaften

Honige mit topografischen Herkunftsangaben wie *Gebirghonig*, *Berghonig* entstammen dem Nektar und/oder Honigtau von Pflanzen aus Gebirgs- oder Berglandschaften.

Blütenhonige mit topografischen Herkunftsangaben wie *Gebirgsblütenhonig*, *Bergblütenhonig* entstammen dem Nektar von Pflanzen aus Gebirgs- oder Berglandschaften.

Je nach regionaler, territorialer oder topografischer Herkunft können Honige aus Gebirgs- oder Berglandschaften unterschiedliche organoleptische, chemisch-physikalische oder mikroskopische Eigenschaften aufweisen. Eine Festlegung auf bestimmte Pflanzenarten oder Charakteristika ist aufgrund der möglichen Vielfalt nicht sinnvoll.

### 3.2.2 Waldhonig

*Waldhonig* ist Honigtauhonig, der vollständig von Pflanzen aus Wäldern stammt. Parkanlagen in städtischen Umgebungen gelten nicht als Wald.

## 3.3 Honige mit unspezifischer botanischer Herkunft

### 3.3.1 Wildblütenhonig

*Wildblütenhonig* ist der Blütenhonig, der vollständig vom Nektar nicht kultivierter Wildpflanzen stammt. Wildpflanzen sind dabei alle in dem Herkunftsgebiet vom Menschen nicht kultivierte Arten. Wildblütenhonig hat nicht den Charakter eines Sortenhonigs.

Aufgrund der möglichen Vielfalt in der Zusammensetzung sind spezifische Angaben zu organoleptischen und chemisch-physikalischen Merkmalen nicht sinnvoll.



## **3.4 Sonstige Honige**

### **3.4.1 Honige mit Angabe einer spezifischen und einer unspezifischen Herkunft**

Honige können mit einer spezifischen und einer unspezifischen Herkunftsangabe (z. B. *Akazienhonig mit Frühjahrsblüte, Lindenhonig mit Sommertracht*) in Verkehr gebracht werden, sofern der Honig von den Bienen in demselben Zeitraum und aus Trachtquellen desselben geografischen Ursprungs natürlich erzeugt wurde. Derartige Honige weichen in der Regel geringfügig von den typischen organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmalen des Honigs mit der genannten spezifischen botanischen Herkunft ab.

### **3.4.2 Honige mit Angabe einer unspezifischen und einer spezifischen Herkunft**

Honige können mit einer unspezifischen und einer spezifischen Herkunftsangabe (z. B. *Frühjahrsblüte mit Akazienhonig, Sommertracht mit Lindenhonig, Sommertracht mit Heidehonig, Waldhonig mit Edelkastanienhonig*) in Verkehr gebracht werden, sofern der Honig von den Bienen in demselben Zeitraum und aus Trachtquellen desselben geografischen Ursprungs natürlich erzeugt wurde. Bei derartigen Honigen sind die typischen organoleptischen, mikroskopischen und physikalisch-chemischen Merkmale des Anteils mit der genannten spezifischen botanischen Herkunft noch erkennbar.

## **Fußnoten**

<sup>1</sup> Honigverordnung (HonigV) vom 16. Januar 2004 (BGB1.1 S. 92) in der jeweils geltenden Fassung

## **Leitsätze für Kartoffelerzeugnisse**

vom 17. April 1997 (BAHz Nr. 239 a vom 20. Dezember 1997, Nr. 45 S. 858 vom 19. Dezember 1997, zuletzt geändert am 08.01.2010 (BAHz Nr. 16 vom 29.01.2010, GMBI Nr. 5/6 S. 120 ff vom 04.02.2010)

# INHALTSVERZEICHNIS

|                 |  |           |
|-----------------|--|-----------|
| <b>I.</b>       | <b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b> | <b>3</b>  |
| A.              | Begriffsbestimmungen.....                    | 3         |
| B.              | Herstellung.....                             | 3         |
| C.              | Bezeichnung und Aufmachung .....             | 4         |
| <b>II.</b>      | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale .....</b>  | <b>5</b>  |
| <b>ANLAGE</b>   | <b>.....</b>                                 | <b>17</b> |
| <b>Fußnoten</b> | <b>.....</b>                                 | <b>21</b> |

## **I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

### **A. Begriffsbestimmungen**

1. Kartoffelerzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind:
  - a) Ungeschälte und geschälte Kartoffelerzeugnisse
  - b) Pommes frites-Erzeugnisse
  - c) Trockenspeisekartoffel-Erzeugnisse
  - d) Kartoffelpüree-Erzeugnisse
  - e) Erzeugnisse aus vorgeformten Kartoffelteigen
  - f) Gebratene Kartoffelerzeugnisse
  - g) Kartoffelknödel-Erzeugnisse
  - h) Kartoffel-Knabbererzeugnisse
2. Kartoffelerzeugnisse, die als Zutaten oder Beilagen in Erzeugnissen wie Suppen, Feinkostsalaten oder Fertiggerichten enthalten sind, entsprechen diesen Leitsätzen.
3. Diese Leitsätze gelten nicht für Kartoffelerzeugnisse, die in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung hergestellt werden und dort zum alsbaldigen Verzehr bestimmt sind.

### **B. Herstellung**

1. Rohware  
Die zur Verarbeitung bestimmten Kartoffeln<sup>1</sup> sind sortenrein, gesund, ganz, sauber, fest und frei von fremdem Geruch und Geschmack; sie werden vor der Verarbeitung gewaschen.
2. Verarbeitung  
Die Verarbeitung umfasst gegebenenfalls das Schälen und Zerkleinern der Rohware sowie z. B. das Blanchieren, Kochen, Fritieren oder Braten, das Haltbarmachen, Mischen mit Zutaten und das Verpacken in geeignete Behältnisse.  
Zum Haltbarmachen sind folgende Verfahren üblich:
  - a) Kühlen
  - b) Tiefgefrieren<sup>2</sup>
  - c) Pasteurisieren oder Sterilisieren
  - d) Trocknen
  - e) Zugabe von Zusatzstoffen gemäß Nummer 3 Buchstaben a bis d
  - f) Verpacken unter Vakuum oder unter Schutzatmosphäre wie Stickstoff und Kohlendioxid.

Zum Braten und Fritieren werden geeignete, verkehrsübliche Speisefette und Speiseöle verwendet. Während der Verarbeitung werden diese laufend sensorisch auf Aussehen, Geruch und Geschmack sowie analytisch<sup>3</sup> überprüft.

Bei der Verarbeitung bleiben die wertbestimmenden Eigenschaften und Bestandteile der Rohware soweit wie möglich erhalten.

### 3. Zutaten

Bei der Verarbeitung werden üblicherweise als Zutaten verwendet:

- a) Sorbinsäure und ihre Salze bei gekühlten Kartoffelteigen<sup>4</sup>
- b) Schweflige Säure und ihre Salze<sup>4</sup>
- c) Genusssäuren wie Citronensäure und ihre Salze<sup>4</sup>
- d) Ascorbinsäure und ihre Salze<sup>4</sup>
- e) Natrium- und Kaliumsalze der Mono- und Diphosphorsäure<sup>4</sup>
- f) Riboflavin, Riboflavin-5'-phosphat und/oder Carotinoide<sup>4</sup>
- g) Speisestärken, Getreidemehle und/oder pflanzliche Hydrokolloide bei Erzeugnissen aus vorgeformten Kartoffelteigen, gebratenen Kartoffelerzeugnissen, Kartoffelknödel-Erzeugnissen und Kartoffel-Knabbererzeugnissen
- h) weitere Zutaten gemäß Abschnitt II.

### C. Bezeichnung und Aufmachung

Für Erzeugnisse, die mindestens den folgenden Beurteilungsmerkmalen entsprechen, sind die kursiv gedruckten Verkehrsbezeichnungen üblich. Daneben ist ein Hinweis auf die jeweilige Angebotsform üblich, wenn diese nicht eindeutig aus der gesamten Aufmachung hervorgeht.

Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht.

## II. Besondere Beurteilungsmerkmale

### a) Ungeschälte und geschälte Kartoffelerzeugnisse

Zur Herstellung dieser Kartoffelerzeugnisse werden nur Speisekartoffeln<sup>1</sup> verwendet.

#### 1. Pellkartoffeln

Pellkartoffeln sind ungeschält gekochte Kartoffeln, die gekühlt, tiefgefroren, in geeigneter Folie gekocht und gekühlt oder sterilisiert in den Verkehr gelangen. Auf das Kochen beziehungsweise Erhitzen zurückzuführende Veränderungen der Schale (z. B. Risse) gelten nicht als Mangel. Die Größensortierung ist gleichmäßig und entspricht den nachfolgend genannten Kriterien:

Mindestgröße (Quadratmaß): 35 mm

Bandbreite (Unterschied zwischen größter [Obergrenze] und kleinster Knolle [Untergrenze]): 25 mm

Maximale Abweichung (Masse an Knollen über Obergrenze beziehungsweise unter Untergrenze): 25 %

#### 2. Baked Potatoes, Aschekartoffel, Folienkartoffel, Grillkartoffel

Baked Potatoes, Aschekartoffel, Folienkartoffel, Grillkartoffel sind besonders große ungeschälte Kartoffeln, die gewaschen und roh oder blanchiert in loser Form oder in Aluminiumfolie oder in eine andere geeignete Folie verpackt, gegebenenfalls gekühlt (Temperatur 2-7 °C), tiefgefroren oder sterilisiert in den Verkehr gelangen. Auf das Erhitzen zurückzuführende Veränderungen der Schale (z. B. Risse) gelten nicht als Mangel.

Die Größensortierung ist gleichmäßig und entspricht folgenden Gewichtsklassen: 125 - 175 g, über 175 - 225 g, über 225 - 275 g, über 275 - 325 g, über 325 - 375 g. Bei Großgebinden ab 10 kg überschreiten höchstens 20 Prozent der Kartoffeln die Ober- und Untergrenzen um höchstens 25 g.

#### 3. Geschälte Kartoffeln, roh

Geschälte Kartoffeln, roh sind von der Schale befreite, ganze, geteilte oder geschnittene sowie gewaschene Kartoffeln. Sie gelangen gekühlt (Temperatur 2 – 7 °C), auch unter Schutzatmosphäre verpackt, in den Verkehr.

Farbe: gleichmäßig, nicht verfärbt

Geruch: arteigen

Textur: in verzehrfertigem Zustand fest, Oberfläche nicht verhärtet.

Die Qualitätsstufen entsprechen den nachstehend genannten Kriterien. Nur bei der Standard-Qualität ist die Verwendung geviertelter Kartoffeln beziehungsweise Kartoffelstücke üblich.

| Qualitätsstufe   | Standard | Extra |
|--|----------|-------|
| Maximale Masse der Kartoffeln mit "dunklen Stellen" <sup>5</sup>                           |          |       |
| (Stellen mit einem Durchmesser unter 2 mm bleiben unberücksichtigt):                       | 5 %      | 3 %   |
| Mindestgröße (Quadratmaß):   | 30 mm    | 30 mm |
| Maximalgröße (Quadratmaß):   |          | 50 mm |
| Bandbreite (Unterschied zwischen größter [Obergrenze] und kleinster Knolle [Untergrenze]): | 25 mm    | 10 mm |
| Maximale Abweichung (Masse an Knollen über Obergrenze beziehungsweise unter Untergrenze):  | 25 %     | 20 %  |

4. *Geschälte Kartoffeln, blanchiert*

Geschälte Kartoffeln, blanchiert sind ganze, geteilte oder geschnittene Kartoffeln, die von der Schale befreit und blanchiert wurden. Sie gelangen gekühlt (Temperatur 2-7 °C) in den Verkehr.

Farbe: gleichmäßig, nicht verfärbt  
Geruch: arteigen  
Textur: in verzehrfertigem Zustand fest, Oberfläche nicht verhärtet.

Die Qualitätsstufen entsprechen den in Nummer 3 genannten Kriterien. Nur bei der Standard-Qualität ist die Verwendung geviertelter Kartoffeln beziehungsweise Kartoffelstücke üblich.

5. *Geschälte Kartoffeln, gekocht*

Geschälte Kartoffeln, gekocht sind ganze, geteilte oder geschnittene Kartoffeln, die von der Schale befreit und verzehrfertig gekocht wurden. Sie gelangen sauerstoffdicht verpackt in den Verkehr.

Geschälte Kartoffeln, gekocht können auch mit oder ohne Aufguss sterilisiert in den Verkehr gebracht werden.

Farbe: gleichmäßig, nicht verfärbt  
Geruch: arteigen  
Textur: in verzehrfertigem Zustand fest, Oberfläche nicht verhärtet.

Die Qualitätsstufen entsprechen den in Nummer 3 genannten Kriterien. Nur bei der Standard-Qualität ist die Verwendung geviertelter Kartoffeln beziehungsweise Kartoffelstücke üblich.



b) Pommes frites-Erzeugnisse

1. *Pommes frites, vorfritierte Pommes frites*

Pommes frites, vorfritierte Pommes frites sind vorfritierte, möglichst gleichmäßige und formgerechte Kartoffelstreifen. Sie kommen in gekühlter oder tiefgefrorener Form in den Verkehr und sind dazu bestimmt, vor dem Verzehr durch Fritieren zubereitet zu werden.

Sie werden aus geschälten Kartoffeln hergestellt. Es kommen glatte oder gewellte Schnitte zur Anwendung. Während des Vorfritierens übersteigt die Temperatur des Fettes 180 °C nicht<sup>\*)</sup>.

Vorfritierte, gekühlte Pommes frites enthalten nicht mehr Feuchtigkeit als 67 Prozent und vorfritierte, tiefgefrorene Pommes frites nicht mehr als 70 Prozent. Der Fettgehalt vorfritierter, gekühlter Pommes frites beträgt beim Verlassen des Herstellungsbetriebes nicht mehr als 8,5 Prozent und bei vorfritierten, tiefgefrorenen Kartoffelstreifen nicht mehr als 8 Prozent. Vorfritierte, gekühlte Pommes frites weisen bis zur Abgabe an den Verbraucher an allen Punkten des Erzeugnisses keine höhere Temperatur als 8°C auf.

Aus zerkleinerten Kartoffeln oder aus Kartoffeltrockenerzeugnissen hergestellte Erzeugnisse werden nicht als Pommes frites, vorfritierte Pommes frites bezeichnet.

a) Standard-Qualität

|                     |   |
|---------------------|---|
| Farbe:              | gleichmäßig, nicht grau, in verzehrfertigem Zustand<br>Stufe 3 der USDA-Farbskala <sup>6</sup> , maximal 20 Prozent der<br>Gesamtmasse gegebenenfalls dunkler   |
| Geruch:             | arteigen, ohne Fremdgeruch  |
| Geschmack:          | arteigen, ohne Fremdgeschmack   |
| Textur:             | krosse Oberfläche in verzehrfertigem Zustand  |
| Länge der Streifen: | mindestens 20 mm; der Anteil kurzer Streifen (kleiner als 20<br>mm) an der Gesamtmasse beträgt maximal 5 Prozent, der<br>Anteil normaler Streifen (länger als 40 mm) mindestens 50<br>Prozent.  |
| Mängel/Toleranzen:  | der Anteil der "dunklen Stellen" <sup>5</sup> an der Gesamtmasse<br>beträgt maximal 4 Prozent; Stellen mit einem Durchmesser<br>unter 3 mm bleiben unberücksichtigt. Der Anteil an<br>Schmalstücken (Kartoffelstreifen mit maximal 60 Prozent des<br>durchschnittlichen Querschnitts über ihre volle Länge) an<br>der Gesamtmasse beträgt maximal 4 Prozent; Stücke mit<br>einer Länge unter 20 mm werden in beiden Fällen nicht<br>gewertet. |

---

<sup>\*)</sup> Die Temperaturangaben stehen unter dem Vorbehalt der zu erwartenden Erkenntnisse aus der Acrylamidforschung.

## b) Extra-Qualität

|                     |  |
|---------------------|--|
| Farbe:              | gleichmäßig, nicht grau, in verzehrfertigem Zustand: maximal Stufe 3 der USDA-Farbskala <sup>6</sup> , maximal 20 Prozent der Gesamtmasse gegebenenfalls dunkler   |
| Geruch:             | arteigen, ohne Fremdgeruch   |
| Geschmack:          | arteigen, ohne Fremdgeschmack  |
| Textur:             | krosse Oberfläche in verzehrfertigem Zustand   |
| Länge der Streifen: | mindestens 30 mm; der Anteil kurzer Streifen (kleiner als 30 mm) an der Gesamtmasse beträgt maximal 3 Prozent; der Anteil normaler Streifen (länger als 50 mm) mindestens 60 Prozent.  |
| Mängel/Toleranzen:  | der Anteil der "dunklen Stellen" <sup>5</sup> an der Gesamtmasse beträgt maximal 3 Prozent, Stellen mit einem Durchmesser unter 3 mm bleiben unberücksichtigt. Der Anteil an Schmalstücken (Kartoffelstreifen mit maximal 60 Prozent des durchschnittlichen Querschnitts über ihre volle Länge) an der Gesamtmasse beträgt maximal 3 Prozent; Stücke mit einer Länge unter 30 mm werden in beiden Fällen nicht gewertet. |

## 2. *Backofen-Pommes frites, Backofen-Frites*

Backofen-Pommes frites, Backofen-Frites sind vorfritierte, möglichst gleichmäßige und formgerechte, tiefgefrorene Kartoffelstreifen. Sie kommen nur in Extra-Qualität in den Verkehr und sind dazu bestimmt, vor dem Verzehr ohne Fettzugabe im Backofen, Umluftherd (Convectomat), Grill oder in der Pfanne zubereitet zu werden.

Sie werden aus geschälten Kartoffeln hergestellt. Es kommen glatte oder gewellte Schnitte zur Anwendung. Während des Vorfritierens übersteigt die Temperatur des Fettes 180 °C nicht<sup>\*)</sup>.

Der Feuchtigkeitsgehalt beträgt höchstens 67 Prozent. Der Fettgehalt beträgt beim Verlassen des Herstellungsbetriebes nicht mehr als 8 Prozent.

|            |  |
|------------|--|
| Farbe:     | gleichmäßig, nicht grau, in verzehrfertigem Zustand: maximal Stufe 3 der USDA-Farbskala <sup>6</sup> , maximal 20 Prozent der Gesamtmasse gegebenenfalls dunkler |
| Geruch:    | arteigen, ohne Fremdgeruch   |
| Geschmack: | arteigen, ohne Fremdgeschmack  |
| Textur:    | krosse Oberfläche in verzehrfertigem Zustand   |

---

<sup>\*)</sup> Die Temperaturangaben stehen unter dem Vorbehalt der zu erwartenden Erkenntnisse aus der Acrylamidforschung.

Länge der Streifen: mindestens 30 mm; der Anteil kurzer Streifen (kleiner als 30 mm) an der Gesamtmasse beträgt maximal 3 Prozent, der Anteil normaler Streifen (länger als 50 mm) mindestens 60 Prozent.

Mängel/Toleranzen: der Anteil der "dunklen Stellen"<sup>5</sup> an der Gesamtmasse beträgt maximal 3 Prozent, Stellen mit einem Durchmesser unter 3 mm bleiben unberücksichtigt. Der Anteil an Schmalstücken (Kartoffelstreifen mit maximal 60 Prozent des durchschnittlichen Querschnitts über ihre volle Länge) an der Gesamtmasse beträgt maximal 3 Prozent; Stücke mit einer Länge unter 30 mm werden in beiden Fällen nicht gewertet.

#### c) Trockenspeisekartoffel-Erzeugnisse

*Trockenspeisekartoffeln, Speisekartoffeln, getrocknet*

Trockenspeisekartoffeln, Speisekartoffeln, getrocknet sind Kartoffeln, die von der Schale befreit, in Scheiben, Plättchen, Streifen oder Würfel geschnitten, blanchiert und getrocknet wurden. Der Feuchtigkeitsgehalt beträgt höchstens 12 Prozent.

Farbe: gleichmäßig, nicht verfärbt

Geruch: arteigen, ohne Fremdgeruch

Geschmack: arteigen, ohne Fremdgeschmack

Textur: Konsistenz der gekochten Trockenspeisekartoffeln entspricht weitgehend der Konsistenz frischer gekochter Kartoffeln vergleichbarer Sorten

Sortierung: gleichmäßig, Streifen unter 5 mm Länge sowie Bruchstücke von Scheiben, Plättchen oder Würfeln mit einem geringeren Volumen als 20 Prozent der Normalform<sup>7</sup> gelten als Bruchanteil

Mängel/Toleranzen: der Anteil der "dunklen Stellen"<sup>5</sup> beträgt höchstens 6 Prozent der Masse bei Scheiben und Plättchen beziehungsweise 8 Prozent bei Streifen und 12 Prozent bei Würfeln; der Bruchanteil aus Sortierung (siehe dort) beträgt bei Scheiben und Plättchen höchstens 15 Prozent, bei Streifen und Würfeln höchstens 6 Prozent. Der Gesamtanteil der Abweichungen beträgt bei Scheiben und Plättchen nicht mehr als 20 Prozent, bei Streifen und Würfeln nicht mehr als 10 Prozent.

#### d) Kartoffelpüree-Erzeugnisse

*Kartoffelpüree, Püree, Kartoffelbrei, Stampfkartoffeln, Kartoffelschnee*

Kartoffelpüree, Püree, Kartoffelbrei, Stampfkartoffeln, Kartoffelschnee werden aus geschälten und gekochten Kartoffeln unter möglicher Verwendung von Zutaten wie Milch, Milcherzeugnissen, Speisesalz, jodiertem Speisesalz, Meersalz, Gewürzen,

Kräutern und Aromen<sup>8</sup> hergestellt. Die Erzeugnisse gelangen gekühlt, tiefgefroren oder als Trockenmischung in den Verkehr. Bei den Trockenerzeugnissen beträgt der Feuchtigkeitsgehalt höchstens 10 Prozent.

Wird auf die Verwendung von Milch hingewiesen, werden mindestens 17 g standardisierte Vollmilch<sup>9</sup> oder die entsprechende Menge Trockenmilcherzeugnisse in 100 g verzehrfertigem Kartoffelpüree verwendet.

|             |   |
|-------------|---|
| Farbe:      | gleichmäßig, nicht verfärbt   |
| Geruch:     | sortenspezifisch arteigen, ohne Fremdgeruch   |
| Geschmack:  | sortenspezifisch arteigen, ohne Fremdgeschmack  |
| Konsistenz: | entspricht weitgehend dem aus frischen Kartoffeln entsprechender Sorten hergestellten Kartoffelpüree. |

e) Erzeugnisse aus vorgeformten Kartoffelteigen

*Kartoffelkroketten, Kroketten, Kartoffelbällchen, Pommes dauphine, Kartoffeln Kronprinzessinart, Pommes duchesse, Herzoginkartoffeln, Kartoffelbuchstaben, Kartoffelfiguren, Kartoffelherzen, Kartoffelwaffeln, Waffelkartoffeln, Schupfnudeln, Gnocchi* und sonstige Erzeugnisse aus vorgeformten Kartoffelteigen

Kartoffelkroketten, Kroketten, Kartoffelbällchen, Pommes dauphine, Kartoffeln Kronprinzessinart, Pommes duchesse, Herzoginkartoffeln, Kartoffelbuchstaben, Kartoffelfiguren, Kartoffelherzen, Kartoffelwaffeln, Waffelkartoffeln, Schupfnudeln, Gnocchi und sonstige Erzeugnisse aus vorgeformten Kartoffelteigen sind Erzeugnisse aus Teigen oder für deren Herstellung geeigneten Trockenmischungen, die aus geschälten, zerkleinerten rohen und/oder blanchierten und/oder gekochten Kartoffeln mit Zutaten wie Stärke, Mehl, Milch, Milcherzeugnissen, Eiprodukten, Speisesalz, jodiertem Speisesalz, Meersalz, Gewürzen, Kräutern und Aromen<sup>8</sup> hergestellt werden. Die Erzeugnisse gelangen gekühlt, tiefgefroren oder als Trockenmischungen in den Verkehr.

Tiefgefrorene Erzeugnisse werden aus Kartoffelteigen geformt, gegebenenfalls paniert und in Speisefett bei Temperaturen bis höchstens 180 °C vorfritiert<sup>\*)</sup>.

Bei Trockenmischungen beträgt der Feuchtigkeitsgehalt höchstens 12 Prozent. Sie werden vor der Zubereitung zum Verzehr entsprechend der Zubereitungsanleitung angeteigt und geformt.

Wird auf die Verwendung von Milch hingewiesen, werden mindestens 17 g standardisierter Vollmilch<sup>9</sup> oder entsprechende Mengen Trockenmilcherzeugnisse in 100 g verzehrfertigem Erzeugnis verwendet.

Kartoffelkroketten, Kroketten, Kartoffelbällchen sind länglich, walzenförmig oder rund geformte Erzeugnisse.

---

<sup>\*)</sup> Die Temperaturangaben stehen unter dem Vorbehalt der zu erwartenden Erkenntnisse aus der Acrylamidforschung.

Pommes dauphine, Kartoffeln Kronprinzessinart sind aus Kartoffelteig und Brandteig geformte, wie aus einem Teig abgestochene Stücke.

Pommes duchesse, Herzoginkartoffeln sind mit einer Sterntülle, gegebenenfalls unter Drehung, gespritzt.

Kartoffelbuchstaben, Kartoffelfiguren, Kartoffelherzen, Kartoffelwaffeln, Waffelkartoffeln, Schupfnudeln, Gnocchi und sonstige Erzeugnisse aus vorgeformten Kartoffelteigen sind entsprechend ihrer Bezeichnung geformt.

Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind, im Backofen, Umluftherd (Convectomat), Grill oder in der Pfanne verzehrfertig zubereitet zu werden, sind soweit vorgebacken, dass dies ohne Fettzugabe möglich ist.

Farbe: Tiefgefrorene Erzeugnisse weisen innen die sortenspezifische Farbe der Kartoffel auf. Die Farbe des verzehrfertigen Erzeugnisses ist goldgelb bis bräunlich

Geruch: arteigen, ohne Fremdgeruch

Geschmack: beim verzehrfertigen Erzeugnis arteigener Kartoffelgeschmack, ohne Fremdgeschmack

Textur: beim verzehrfertigen Erzeugnis außen knusprig und innen locker, bei Schupfnudeln und Gnocchi außen fest und innen teigig.

#### f) Gebratene Kartoffelerzeugnisse

##### 1. *Kartoffelpuffer, Reibekuchen*

Kartoffelpuffer, Reibekuchen und gleichsinnig bezeichnete Erzeugnisse werden aus geschälten, zerkleinerten rohen und/oder blanchierten und/oder gekochten Kartoffeln mit Zutaten wie Stärke, Mehl, Milch, Milcherzeugnissen, Eiprodukten, blanchierten und/oder getrockneten Zwiebeln, Speisesalz, jodiertem Speisesalz, Meersalz, Gewürzen, Kräutern und Aromen<sup>8</sup> hergestellt. Die Erzeugnisse gelangen gekühlt, tiefgefroren oder als Trockenmischung in den Verkehr. Die gekühlten oder tiefgefrorenen Erzeugnisse sind bereits zu Puffern/Kuchen geformt und beidseitig in Speisefett vorgebraten. Die Trockenmischung wird vor der Zubereitung zum Verzehr entsprechend der Zubereitungsanleitung angeteigt und geformt.

Farbe: im verzehrfertigen Zustand mit gebräunter Kruste

Geruch: arteigen, ohne Fremdgeruch

Geschmack: arteigen, ohne Fremdgeschmack

Feuchtigkeitsgehalt: beim Trockenerzeugnis nicht mehr als 12 Prozent.

##### 2. *Reibekuchenteig*

Reibekuchenteig und gleichsinnig bezeichnete Teigerzeugnisse werden aus geschälten, geriebenen oder entsprechend zerkleinerten rohen und/oder blanchierten und/oder gekochten Kartoffeln mit Zutaten wie Stärke, Mehl, Milch, Milcherzeugnissen, Eiprodukten, blanchierten und/oder getrockneten Zwiebeln, Speisesalz, jodiertem

Speisesalz, Meersalz, Gewürzen, Kräutern und Aromen<sup>8</sup> hergestellt. Sie gelangen gekühlt (Temperatur 2-7 °C) in den Verkehr.

Farbe: arteigen, gleichmäßig, nicht verfärbt; das verzehrfertige Erzeugnis hat eine gebräunte Kruste

Geruch: arteigen, ohne Fremdgeruch

Geschmack: arteigen, ohne Fremdgeschmack.

3. *Bratkartoffeln, Röstkartoffeln, Rösti, Pommes nouvelles, Pommes parisiennes, Würfelfkartoffeln, Pommes carrées*

Bratkartoffeln, Röstkartoffeln, Rösti, Pommes nouvelles, Pommes parisiennes, Würfelfkartoffeln, Pommes carrées sind stückige Erzeugnisse aus geschälten, rohen und/oder blanchierten und/oder gegarten Kartoffeln. Sie können Speisesalz, jodiertes Speisesalz, Meersalz, Gewürze, Kräuter und Aromen<sup>8</sup> enthalten. Sie werden durch Braten, Fritieren oder Backen unter Verwendung von Speisefett zubereitet.

Neben gekühlten, tiefgefrorenen oder hitzesterilisierten Erzeugnissen kommen auch Trockenerzeugnisse in den Verkehr. Die für das Tiefgefrieren bestimmten Erzeugnisse werden in Speisefett bei Temperaturen nicht höher als 180 °C vorfritiert<sup>\*)</sup>.

Trockenerzeugnisse werden vor der Zubereitung für den Verzehr entsprechend der Zubereitungsanleitung gequollen.

Bratkartoffeln sind blanchierte oder gegarte Scheiben.

Röstkartoffeln sind Streifen oder Würfel aus blanchierten oder gegarten Kartoffeln.

Rösti sind zu Kuchen oder Plätzchen geformte Erzeugnisse aus blanchierten oder gegarten Kartoffelstreifen. Die Zubereitung ist aus vorfritierten Kartoffelstreifen möglich.

Pommes nouvelles, Pommes parisiennes sind entweder kleine ganze Frühkartoffeln in geschälter Form oder aus rohen Kartoffeln herausgeschnittene kleine Kugeln mit einem Durchmesser von ca. 10 mm.

Würfelfkartoffeln, Pommes carrées sind in Würfel geschnittene Kartoffeln.

Farbe: arteigen, nicht verfärbt

Geruch: arteigen, ohne Fremdgeruch, variiert durch Würzung

Geschmack: arteigen, ohne Fremdgeschmack, variiert durch Würzung

Textur: nicht zerfallend

Feuchtigkeitsgehalt: beim Trockenerzeugnis nicht mehr als 12 Prozent.

4. *Kartoffelplätzchen, Kartoffelmedaillons, Kartoffelbratlinge, Röstlinge, Pommes Macaire*

Kartoffelplätzchen, Kartoffelmedaillons, Kartoffelbratlinge, Röstlinge, Pommes Macaire sind Erzeugnisse aus Teigen oder geeigneten Trockenmischungen, die aus geschälten,

---

<sup>\*)</sup> Die Temperaturangaben stehen unter dem Vorbehalt der zu erwartenden Erkenntnisse aus der Acrylamidforschung.

zerkleinerten rohen und/oder blanchierten und/oder gekochten Kartoffeln hergestellt werden. Diese Erzeugnisse werden durch Braten, Fritieren oder Backen verzehrfertig zubereitet. Sie können Stärke, Mehl, Milch, Milcherzeugnisse, Eiprodukte, Speisesalz, jodiertes Speisesalz, Meersalz, Gewürze, Kräuter und Aromen<sup>8</sup> enthalten. Stückerige Kartoffelteile können strukturgebend sein. Die Erzeugnisse gelangen als Trockenmischungen oder zu Plätzchen geformt in den Verkehr. Die für das Tiefgefrieren bestimmten Erzeugnisse werden in Speisefett bei Temperaturen nicht höher als 180 °C vorfritiert<sup>\*)</sup>. Trockenerzeugnisse werden vor der Zubereitung für den Verzehr entsprechend der Zubereitungsanleitung angeteigt und geformt.

Kartoffelplätzchen, Kartoffelmedaillons sind entsprechend ihrer Bezeichnung rund oder oval geformte Kartoffelteige.

Kartoffelbratlinge, Röstlinge enthalten neben Kartoffeln noch andere Zutaten wie Getreide, Ölsaaten, Gemüsestücke, Hülsenfrüchte. Auf charaktergebende Zutaten kann hingewiesen werden.

Pommes Macaire sind mit Kräutern gewürzte Kartoffelplätzchen.

Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind, im Backofen, Umluftherd (Convectomat), Grill oder in der Pfanne verzehrfertig zubereitet zu werden, sind soweit vorgebacken, dass dies ohne Fettzugabe möglich ist.

|                      |   |
|----------------------|---|
| Farbe:               | Tiefgefrorene Erzeugnisse weisen innen die sortenspezifische Farbe der Kartoffel auf. Die Farbe des verzehrfertigen Erzeugnisses ist goldgelb bis bräunlich |
| Geruch:              | arteigen, ohne Fremdgeruch  |
| Geschmack:           | arteigen, ohne Fremdgeschmack   |
| Textur:              | außen knusprig und innen locker, auch teigig  |
| Feuchtigkeitsgehalt: | beim Trockenerzeugnis nicht mehr als 12 Prozent.  |

#### g) Kartoffelknödel-Erzeugnisse

##### 1. *Kloß, Klöße, Knödel*

Kloß, Klöße, Knödel sind Erzeugnisse aus Mischungen geschälter zerkleinerter, roher und/oder blanchierter und/oder gekochter Kartoffeln mit Bindemitteln wie Stärke und Getreidemehlen, Speisesalz, jodiertem Speisesalz, Meersalz, Gewürzen, Kräutern, Aromen<sup>8</sup> sowie Milch, Milcherzeugnissen und Eiprodukten. Die Erzeugnisse gelangen als Trockenmischungen oder zu Knödeln geformt und tiefgefroren in den Verkehr. Die Trockenmischungen werden vor der Zubereitung zum Verzehr entsprechend der Zubereitungsanleitung angeteigt und geformt.

---

<sup>\*)</sup> Die Temperaturangaben stehen unter dem Vorbehalt der zu erwartenden Erkenntnisse aus der Acrylamidforschung.

Es ist üblich, einen Hinweis auf die Art des Erzeugnisses zu geben wie roh, Thüringer, halb und halb, gekocht.

|                      |  |
|----------------------|--|
| Geruch:              | arteigen, ohne Fremdgeruch                       |
| Geschmack:           | arteigen, ohne Fremdgeschmack                    |
| Textur:              | elastisch, nicht kleistrig, auch klebend         |
| Aussehen:            | arteigen, ansprechende Farbe                     |
| Abkochverlust:       | höchstens 8 Prozent                              |
| Feuchtigkeitsgehalt: | beim Trockenerzeugnis nicht mehr als 15 Prozent. |

2. *Kloß, Klöße, Knödel im Kochbeutel*

Kloß, Klöße, Knödel im Kochbeutel sind Erzeugnisse aus Mischungen zerkleinerter Trockenerzeugnisse geschälter, roher und/oder blanchierter und/oder gekochter Kartoffeln mit Bindemitteln wie Stärke und Getreidemehlen, Speisesalz, jodiertem Speisesalz, Meersalz, Gewürzen, Kräutern, Aromen<sup>8</sup> sowie Milch, Milcherzeugnissen und Eiprodukten. Die Mischungen werden nach dem Befeuchten getrocknet und in Kochbeutel abgepackt.

Es ist üblich, einen Hinweis auf die Art des Erzeugnisses zu geben wie roh, Thüringer, halb und halb, gekocht.

|                      |   |
|----------------------|---|
| Geruch:              | arteigen, ohne Fremdgeruch                              |
| Geschmack:           | arteigen, ohne Fremdgeschmack                           |
| Textur:              | elastisch, nicht kleistrig, auch klebend                |
| Aussehen:            | typische Form des Kochbeutel-Kloßes, ansprechende Farbe |
| Feuchtigkeitsgehalt: | höchstens 15 Prozent.                                   |

3. *Kloßteig, Knödelteig, Naßkloßteig*

Kloßteig, Knödelteig, Naßkloßteig wird durch Zerkleinern geschälter, roher und/oder blanchierter und/oder zum Teil gekochter Kartoffeln und Mischen solcher Kartoffelerzeugnisse mit Bindemitteln wie Stärke und Getreidemehlen, Speisesalz, jodiertem Speisesalz, Meersalz, Gewürzen, Kräutern, Aromen<sup>8</sup> sowie Milch, Milcherzeugnissen und Eiprodukten hergestellt.

Es ist üblich, einen Hinweis auf die Art des Erzeugnisses zu geben wie roh, Fränkischer, halb und halb.

|                |  |
|----------------|--|
| Geruch:        | arteigen, ohne Fremdgeruch               |
| Geschmack:     | arteigen, ohne Fremdgeschmack            |
| Textur:        | elastisch, nicht kleistrig, auch klebend |
| Aussehen:      | arteigen, ansprechende Farbe             |
| Abkochverlust: | höchstens 8 Prozent.                     |



## h) Kartoffel-Knabbererzeugnisse

### 1. *Kartoffelchips*

Kartoffelchips sind frittierte Kartoffelscheiben gleichmäßiger Dicke von höchstens 1,9 mm mit glattem oder gewelltem Schnitt. Sie werden aus geschälten Kartoffeln hergestellt und vor dem Fritieren gegebenenfalls noch behandelt (z. B. Waschen, Blanchieren). Der Fritiervorgang ist so bemessen, dass der Feuchtigkeitsgehalt von Kartoffelchips unmittelbar nach Beendigung des Fritierens höchstens 3 Prozent beträgt. Während des Fritierens übersteigt die Temperatur des Fritieröles in der Regel 190 °C nicht<sup>\*)</sup>. Die Zugabe geschmackgebender und geschmackbeeinflussender Zutaten ist üblich.<sup>\*\*)</sup>

|                    |   |
|--------------------|---|
| Farbe:             | gleichmäßig, maximal 2 Prozent der Masse einer Packung (Probenahmemenge mindestens 200 g) entsprechen der Nr. 4 (und dunkler) der Farbskala <sup>10</sup> |
| Geschmack:         | arteigen, variiert durch Würzung, nicht bitter  |
| Textur:            | knusprig, nicht weich oder pappig   |
| Mängel/Toleranzen: | maximal 5 Prozent der Masse als "dunkle Stellen" <sup>5</sup> (Probenmenge mindestens 200 g).   |

### 2. *Stapelchips aus Kartoffeln*

Stapelchips aus Kartoffeln sind aus Teig geformte, frittierte Scheiben von weitgehend gleichmäßiger Form und Dicke. Zur Teigherstellung dienen überwiegend Kartoffeltrockenerzeugnisse. Der Fritiervorgang ist so bemessen, daß der Feuchtigkeitsgehalt unmittelbar nach Beendigung des Fritierens höchstens 3 Prozent beträgt. Während des Fritierens übersteigt die Temperatur des Fritieröles in der Regel 190 °C nicht<sup>\*)</sup>. Die Zugabe geschmackgebender und geschmackbeeinflussender Zutaten ist üblich.

|            |  |
|------------|--|
| Farbe:     | gleichmäßig                                    |
| Geschmack: | arteigen, variiert durch Würzung, nicht bitter |
| Textur:    | knusprig, nicht weich oder pappig              |

### 3. *Kartoffelsticks*

Kartoffelsticks sind frittierte Kartoffelstäbchen mit einer Schnittstärke von höchstens 5 x 5 mm. Sie werden aus geschälten Kartoffeln hergestellt. Der Fritiervorgang ist so bemessen, dass der Feuchtigkeitsgehalt unmittelbar nach Beendigung des Fritierens höchstens 3 Prozent beträgt. Während des Fritierens übersteigt die Temperatur des

---

<sup>\*)</sup> Die Temperaturangaben stehen unter dem Vorbehalt der zu erwartenden Erkenntnisse aus der Acrylamidforschung.

<sup>\*\*)</sup> Bei Kartoffeln für die Herstellung von Kartoffelchips beträgt der Gesamtgehalt an reduzierten Zuckern maximal 1.5 % in der Trockenmasse. Die Kartoffeln werden nicht unter 6 °C gelagert, ausgenommen typspezifische Lagerungen.

Fritieröles in der Regel 190 °C nicht<sup>\*)</sup>. Die Zugabe geschmackgebender und geschmackbeeinflussender Zutaten ist üblich.

|                    |   |
|--------------------|---|
| Farbe:             | gleichmäßig, maximal 3 Prozent der Masse einer Packung (Probenmenge mindestens 200 g) entsprechen der Nr. 4 (und dunkler) der Farbskala <sup>10</sup> |
| Geschmack:         | arteigen, variiert durch Würzung, nicht bitter  |
| Textur:            | knusprig, nicht weich oder pappig   |
| Mängel/Toleranzen: | maximal 5 Prozent der Masse als "dunkle Stellen" <sup>5</sup> (Probenmenge mindestens 200 g).   |

---

<sup>\*)</sup> Die Temperaturangaben stehen unter dem Vorbehalt der zu erwartenden Erkenntnisse aus der Acrylamidforschung.

## ANLAGE

### Bestimmung "dunkler Stellen" bei Trockenkartoffeln

#### 1. Prinzip

Aus befeuchteten Proben von Trockenspeisekartoffeln werden die "dunklen Stellen" nach Vorschrift abgetrennt. Beide Probensegmente ("dunkle Stellen" sowie einwandfreie Teile) werden getrocknet und gewogen. Die "dunklen Stellen" werden in Prozent der Gesamtmasse angegeben.

#### 2. Reagentien

Lauwarmes Leitungswasser mit handelsüblichem Spülmittel als Netzmittel.

#### 3. Geräte

3.1 Präzisionswaage

3.2 Trockenschrank

3.3 Aluminiumschälchen

3.4 Messer mit zwei Schneiden justiert auf 10,0 mm Schneidenabstand

3.5 Korkbohrer 15 mm Durchmesser

3.6 Schüssel, ca. 1 l Inhalt, Sieb

3.7 Filterpapierbögen

3.8 Exsiccator

#### 4. Ausführung

##### 4.1 Scheiben und Plättchen

Aus einem Durchschnittsmuster von wenigstens 500 g werden ca. 100 g Trockenkartoffeln auf 0,1 g genau ausgewogen und in einer Schüssel mit 1 l lauwarmem Leitungswasser, dem 0,1 Vol. % Netzmittel zugefügt ist, übergossen. Man lässt 20 min quellen und gießt sodann über ein Sieb ab. Nach dem Abtropfen werden die Scheiben mit einem Tuch oberflächlich abgetrocknet und auf einem Filterpapierbogen ausgebreitet. Die "dunklen Stellen" werden mit einem Korkbohrer (Nr. 3.5) ausgestanzt. Sind sie größer als die Bohrerfläche, so sind entsprechend viele Stanzungen erforderlich. Randständige "dunkle Stellen" sind halbkreisförmig auszustanzen. Nach dem Sortiervorgang werden beide Probensegmente (Anteil "dunkler Stellen" und Anteil einwandfreier Teile) im Trockenschrank bei 105 °C über Nacht getrocknet und nach dem Auskühlen im Exsiccator auf 0,1 g gewogen.

##### 4.2 Streifen

Aus den Streifen der, wie unter Nummer 4.1 beschrieben, aufbereiteten Probe eines Durchschnittsmusters von wenigstens 500 g werden die "dunklen Stellen" mit einem Doppelmesser (Nr. 3.4) ausgeschnitten. Dabei wird an einer Grenze des Fehlers begonnen. Ist die Schadstelle länger als der Schneidenabstand von 10 mm, dann sind entsprechend viele ganze Teilstücke abzuschneiden. Sortierung, Trocknung und Wägung erfolgen wie unter Nummer 4.1 beschrieben.

##### 4.3 Würfel

Aus einem Durchschnittsmuster von wenigstens 500 g werden ca. 100 g Trockenkartoffeln auf 0,1 g genau ausgewogen und nachfolgend in trockenem Zustand verlesen. Dabei werden alle mit Schadstellen behafteten Würfel aussortiert und mit gleicher Genauigkeit gewogen.

#### 5. Berechnung und Ergebnisse

Der Prozentanteil "dunkler Stellen" an der Gesamtmasse des Durchschnittsmusters wird durch folgende Formel berechnet:

$$\frac{E_D \times 100}{E_D + E_G}$$

$E_D$  = Masse der getrockneten "dunklen Stellen" oder der fehlerhaften Würfel

$E_G$  = Masse der getrockneten einwandfreien Teile oder der einwandfreien Würfel.

### **Bestimmung "dunkler Stellen" bei Kartoffelchips und Kartoffelsticks**

#### 1. Prinzip

Aus befeuchteten Proben von Kartoffelchips oder Kartoffelsticks werden die "dunklen Stellen" nach Vorschrift abgetrennt. Beide Probensegmente ("dunkle Stellen" sowie einwandfreie Teile) werden getrocknet und gewogen. Die "dunklen Stellen" werden in Prozent der Gesamtmasse angegeben.

#### 2. Reagentien

Lauwarmes Leitungswasser mit handelsüblichem Spülmittel als Netzmittel.

#### 3. Geräte

3.1 Präzisionswaage

3.2 Trockenschrank

3.3 Aluminiumschälchen

3.4 Messer mit zwei Schneiden justiert auf 5,0 mm Schneidenabstand

3.5 Korkbohrer 15 mm Durchmesser

3.6 Glasschälchen

3.7 Filterpapierbögen

3.8 Exsiccator

3.9 Zerstäuber

#### 4. Ausführung

##### 4.1 Kartoffelchips

Aus einem Durchschnittsmuster von wenigstens 500 g werden ca. 100 g Chips auf 0,1 g genau ausgewogen und auf einem Filterpapierbogen verteilt. Die ausgebreiteten Kartoffelchips werden mit lauwarmem Leitungswasser, dem 0,1 Vol.-% Netzmittel zugefügt ist, übersprüht, bis sie weich sind. Die "dunklen Stellen" werden mit dem Korkbohrer (Nr. 3.5) ausgestanzt. Sind sie größer als die Bohrerfläche, so sind entsprechend viele Stanzungen erforderlich. Randständige

"dunkle Stellen" sind halbkreisförmig auszustanzten. Kartoffelchips mit nur einem kleinen randständigen Fehler bleiben unberücksichtigt. Als kleiner "randständiger Fehler" ist eine "dunkle Stelle" anzusehen, die höchstens 5 mm breit und 1 mm tief ist. Nach dem Sortiervorgang werden beide Probensegmente (Anteil "dunkler Stellen" und Anteil einwandfreier Teile) im Trockenschrank bei 105 °C über Nacht getrocknet und nach dem Auskühlen im Exsiccator auf 0,1 g gewogen.

#### 4.2 Kartoffelsticks

Aus den Kartoffelsticks der, wie unter Nummer 4.1 beschrieben, aufbereiteten Probe eines Durchschnittsmusters von wenigstens 500 g werden die "dunklen Stellen" mit einem Doppelmesser (Nr. 3.4) ausgeschnitten. Dabei wird an einer Grenze des Fehlers begonnen. Ist die Schadstelle länger als der Schneidenabstand von 5 mm, dann sind entsprechend viele ganze Teilstücke abzuschneiden. Sortierung, Trocknung und Wägung erfolgen wie unter Nummer 4.1 beschrieben.

#### 5. Berechnung und Ergebnisse

Der Prozentanteil "dunkler Stellen" an der Gesamtmasse des Durchschnittsmusters wird durch folgende Formel berechnet:

$$\frac{E_D \times 100}{E_D + E_G}$$

$E_D$  = Masse der getrockneten "dunklen Stellen"

$E_G$  = Masse der getrockneten einwandfreien Teile.

#### **Bestimmung der "dunklen Stellen" bei Pommes frites-Erzeugnissen**

##### 1. Prinzip

Aus Proben von Pommes frites-Erzeugnissen werden die "dunklen Stellen" nach Vorschrift abgetrennt. Beide Probensegmente ("dunkle Stellen" sowie einwandfreie Teile) werden gewogen. Die "dunklen Stellen" werden in Prozent der Gesamtmasse angegeben.

##### 2. Reagentien - entfällt

##### 3. Geräte

##### 3.1 Präzisionswaage

##### 3.2 Messer mit zwei Schneiden justiert auf 10,0 mm Schneidenabstand

##### 3.3 Glasschälchen

##### 4. Ausführung

Aus einem Durchschnittsmuster von wenigstens 500 g werden ca. 100 g Produkt auf 0,1 g genau ausgewogen. Die "dunklen Stellen" werden mit einem Doppelmesser (Nr. 3.2) ausgeschnitten. Dabei wird an einer Grenze des Fehlers begonnen. Ist die Schadstelle länger als der Schneidenabstand von 10 mm, dann sind entsprechend viele ganze Teilstücke abzuschneiden. Die "dunklen Stellen" werden aussortiert und beide Anteile auf 0,5 g genau gewogen.

5. Berechnung und Ergebnisse

Der Probenanteil "dunkler Stellen" an der Gesamtmasse des Durchschnittsmusters wird durch folgende Formel berechnet:

$$\frac{E_D \times 100}{E_D + E_G}$$

$E_D$  = Masse der "dunklen Stellen"

$E_G$  = Masse der einwandfreien Teile

## Fußnoten

<sup>1</sup> Für die Qualität der Rohkartoffeln gelten die Begriffsbestimmungen der Siebenten Durchführungsverordnung zum Marktstrukturgesetz Kartoffeln vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1112) in der jeweils geltenden Fassung. Für Speisekartoffeln gilt die Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln vom 6. März 1985 (BGBl. I S. 542) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2</sup> Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. Februar 2007 (BGBl. I S. 258) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>3</sup> Vgl. Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesgesundheitsamtes, Beurteilung von Fritierfetten, Bundesgesundheitsblatt 34, 69 (1991).

<sup>4</sup> Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>5</sup> Als "dunkle Stellen" werden Verfärbungen angesehen, die auf Mängel der Rohkartoffeln oder auf Mängel im Herstellungsverfahren zurückzuführen sind. Darunter fallen u.a. Schalenreste, Frost- oder Hitzeschäden, ergrünte Stellen, Eisenfleckigkeit, starke Pfropfenbildung, Hohl- oder Schwarzherzigkeit, Schwarzfleckigkeit (Blaufleckigkeit) durch Druck-, Stoß- oder Schlageinwirkungen sowie Rotstreifigkeit. Während der Herstellung nicht verfärbte Schalenreste werden nicht als "dunkle Stellen" gewertet. Leichte graue bis blaugraue Verfärbungen bei Pommes frites-Erzeugnissen, die nach der Zubereitung nicht mehr erkennbar sind, bleiben unberücksichtigt.

<sup>6</sup> United States Department of Agriculture, Color Standards for Frozen French Fried Potatoes, Third Edition 1972, Munsell Color Company, Inc., Baltimore, Maryland 64-1.

<sup>7</sup> Unter einer "Normalform" ist die Form zu verstehen, die in ihren äußeren Abmessungen dem vereinbarten Schnitt der Rohkartoffel unter Berücksichtigung der Trocknung entspricht. Als solche Formen gelten Scheiben, Plättchen, Streifen und Würfel.

<sup>8</sup> Aromenverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 2. Mai 2006 (BGBl. I S. 1127) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>9</sup> Artikel 3 Abs. 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 2597/97 des Rates zur Festlegung ergänzender Vorschriften für die gemeinsame Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse hinsichtlich Konsummilch vom 18. Dezember 1997 (ABl. EG Nr. L 351 S. 13) in Verbindung mit § 2 Nr. 5 der Milchverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1178) in den jeweils geltenden Fassungen.

<sup>10</sup> Agtron Farbkarten Fry Colours Standards for Potatoes Chipping (PCSFA Agtron), Herausgeber: SNACK FOOD ASSOCIATION, 1711 King Street, Suite One, Alexandria, Virginia 22314, Tel.: (703) 836-4500, Fax: (703) 836-8261.

## **Leitsätze für Obsterzeugnisse**

Neufassung vom 5. April 2022 (BAnz AT 9. Juni 2022 B1, GMBI 2022 S. 470)



# INHALTSVERZEICHNIS

|          |   |          |
|----------|---|----------|
| <b>1</b> | <b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b>  | <b>5</b> |
| 1.1      | Begriffsbestimmungen.....   | 5        |
| 1.1.1    | Obsterzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind .....  | 5        |
| 1.1.2    | Obsterzeugnisse sind Erzeugnisse aus Obst einschließlich Rhabarber.....   | 5        |
| 1.1.3    | Diese Leitsätze gelten nicht für.....   | 5        |
| 1.1.4    | Prozentangaben beziehen sich auf die Masse sofern nicht anders angegeben.....                                       | 5        |
| 1.2      | Herstellung.....  | 5        |
| 1.2.1    | Die verwendete Rohware ist gesundes und frisches Obst,.....   | 5        |
| 1.2.2    | Die vorbereitete Rohware wird je nach dem gewählten Verfahren.....  | 5        |
| 1.2.3    | Zur Herstellung von Obsterzeugnissen werden außer Obst.....   | 6        |
| 1.3      | Beschaffenheitsmerkmale .....   | 6        |
| 1.3.1    | Obsterzeugnisse entsprechen in ihren sensorischen Eigenschaften.....  | 6        |
| 1.3.2    | Tiefgefrorene Obsterzeugnisse.....  | 6        |
| 1.3.3    | Sofern der Leitsatz für die einzelnen Erzeugnisse nicht etwas Anderes angibt, gelten folgende Toleranzregeln: ..... | 6        |
| 1.4      | Bezeichnung und Aufmachung .....  | 6        |
| 1.4.1    | Für Obsterzeugnisse werden die Bezeichnungen.....   | 6        |
| 1.4.2    | Bei Obsterzeugnissen enthält die Bezeichnung des Lebensmittels.....   | 6        |
| 1.4.3    | Bildliche Darstellungen der Rohware.....  | 7        |
| 1.4.4    | Bei Obstkonserven mit Aufguss .....   | 7        |
| <b>2</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für tiefgefrorene Obsterzeugnisse.....</b>  | <b>8</b> |
| 2.1      | Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale.....  | 8        |
| 2.1.1    | Als tiefgefrorene Obsterzeugnisse werden insbesondere hergestellt: .....  | 8        |
| 2.1.2    | Tiefgefrorene Obsterzeugnisse haben nach dem Auftauen .....   | 8        |
| 2.1.3    | Tiefgefrorene Obsterzeugnisse sind, so weit wie technisch möglich, .....  | 8        |
| 2.1.4    | Je Fruchtart werden innerhalb einer Packung.....  | 8        |
| <b>3</b> | <b>Bezeichnungen des Lebensmittels und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse .....</b>           | <b>9</b> |
| 3.1      | Tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus einer Fruchtart .....   | 9        |
| 3.1.1    | Brombeeren .....  | 9        |
| 3.1.2    | Erdbeeren.....  | 10       |
| 3.1.3    | Heidelbeeren.....   | 11       |
| 3.1.4    | Himbeeren .....   | 13       |
| 3.1.5    | Johannisbeeren .....  | 14       |

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| 3.1.6    | Kirschen.....   | 15        |
| 3.1.7    | Pflaumen .....  | 16        |
| 3.2      | Tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus mehreren Fruchtarten .....  | 17        |
| 3.2.1    | Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels .....   | 17        |
| 3.2.2    | Beschaffenheitsmerkmale .....   | 18        |
| <b>4</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für Obstkonserven .....</b>   | <b>20</b> |
| 4.1      | Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale.....  | 20        |
| 4.1.1    | Als Obstkonserven, die ausschließlich durch Pasteurisation.....   | 20        |
| 4.1.2    | Als Verarbeitungsformen sind insbesondere üblich:.....  | 20        |
| 4.1.3    | Zuckerkonzentrationsstufen .....  | 20        |
| 4.1.4    | Ohne Zusatz von Zuckerarten <sup>5</sup> oder von zuckerhaltigen Zutaten, .....                                   | 21        |
| 4.1.5    | Obstkonserven, die als Aufgussflüssigkeit einen Fruchtsaft <sup>1</sup> enthalten.....                            | 21        |
| 4.2      | Bezeichnung des Lebensmittels, Abtropfgewichte und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse ..... | 21        |
| 4.2.1    | Obstkonserven aus einer Fruchtart mit Aufguss .....   | 21        |
| 4.2.2    | Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit Aufguss.....   | 46        |
| 4.2.3    | Obstkonserven aus einer Fruchtart ohne Aufguss.....   | 47        |
| 4.2.4    | Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten ohne Aufguss.....  | 50        |
| <b>5</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für Fruchtsirup und bestimmte streichfähige Zubereitungen.....</b>              | <b>52</b> |
| 5.1      | Fruchtsirup .....   | 52        |
| 5.1.1    | Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels .....   | 52        |
| 5.1.2    | Beschaffenheitsmerkmale .....   | 52        |
| 5.2      | Pflaumenmus .....   | 52        |
| 5.2.1    | Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels .....   | 52        |
| 5.2.2    | Beschaffenheitsmerkmale .....   | 53        |
| 5.3      | Apfelkraut, Birnenkraut .....   | 53        |
| 5.3.1    | Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels .....   | 53        |
| 5.3.2    | Beschaffenheitsmerkmale .....   | 53        |
| 5.4      | Rübenkraut.....   | 53        |
| 5.4.1    | Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels .....   | 53        |
| 5.4.2    | Beschaffenheitsmerkmale .....   | 53        |
| <b>6</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für Trockenfrüchte .....</b>  | <b>54</b> |
| 6.1      | Getrocknetes Obst einer Fruchtart .....   | 54        |
| 6.1.1    | Äpfel .....   | 54        |
| 6.1.2    | Aprikosen .....   | 55        |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
| 6.1.3   | Cranberries, Cranberrys .....                       | 57        |
| 6.1.4   | Datteln .....                                       | 57        |
| 6.1.5   | Feigen.....   | 58        |
| 6.1.6   | Pflaumen .....                                      | 59        |
| 6.1.7   | Weinbeeren (Rosinen) .....                          | 61        |
| 6.2   | Trockenobstmischungen.....                          | 62        |
| 6.2.1   | Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels ..... | 62        |
| 6.2.2   | Beschaffenheitsmerkmale .....                       | 62        |
| <b>Anlage 1 – Fundstellenverzeichnis der beschriebenen Obstarten.....</b>   |   | <b>63</b> |
| <b>Anlage 2 – Abtropfgewichte bei Obstkonserven – handelsübliche Behältergrößen.....</b>  |   | <b>66</b> |
| <b>Anlage 3 – Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben (g. g. A.),<br/>geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) und garantiert traditionelle<br/>Spezialitäten (g. t. S.) (Stand 24. Juni 2020) .....</b> |   | <b>67</b> |
| <b>Fußnoten .....</b>   |   | <b>68</b> |

# **1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

## **1.1 Begriffsbestimmungen**

### **1.1.1 Obsterzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind**

Erzeugnisse aus ganzen Früchten, Teilen von Früchten oder Zubereitungen daraus, die durch ein geeignetes Verfahren haltbar gemacht worden sind. Dazu gehören insbesondere

- tiefgefrorene Obsterzeugnisse,
- Obstkonserven,
- Fruchtsirup und bestimmte streichfähige Zubereitungen,
- Trockenfrüchte,

die jeweils in den „Besonderen Beurteilungsmerkmalen“ beschrieben sind. Eine Übersicht der Obstarten mit entsprechendem Fundstellenhinweis findet sich in Anlage 1.

### **1.1.2 Obsterzeugnisse sind Erzeugnisse aus Obst einschließlich Rhabarber.**

Rübenkraut ist ein Erzeugnis aus Zuckerrüben.

### **1.1.3 Diese Leitsätze gelten nicht für**

Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Konfitüren, Marmeladen, Gelees und andere Erzeugnisse, die der Fruchtsaft-, Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung<sup>1</sup> beziehungsweise der Konfitürenverordnung<sup>2</sup> unterliegen sowie dort als Ausgangserzeugnisse genannt werden.

### **1.1.4 Prozentangaben beziehen sich auf die Masse sofern nicht anders angegeben.**

## **1.2 Herstellung**

### **1.2.1 Die verwendete Rohware ist gesundes und frisches Obst,**

von einer geeigneten Sorte und in einem geeigneten Reifestadium. Sie ist praktisch frei von Fäulnis, Schädlingen wie Maden, Würmern und Insekten oder ähnlichen Mängeln. Die Rohware wird je nach Obstart gewaschen, gereinigt, geputzt, von zum Verzehr nicht geeigneten Teilen wie Stielen, Steinen, Kernen und/oder Schalen so weit wie technisch möglich befreit und gegebenenfalls zerkleinert.

### **1.2.2 Die vorbereitete Rohware wird je nach dem gewählten Verfahren**

zum fertigen Erzeugnis weiterverarbeitet und vor oder nach dem Verpacken in geeigneten Behältnissen haltbar gemacht.

Zum Haltbarmachen sind insbesondere die folgenden Verfahren, auch in Kombination miteinander, üblich:

- a) tiefgefrieren im Sinne der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel<sup>3</sup>,
- b) kühlen,
- c) wärmebehandeln durch Pasteurisieren (unter 100 °C),
- d) konzentrieren durch Wasserentzug,
- e) trocknen (einschließlich Gefriertrocknen),

- f) kandieren,
- g) Zusatz von Konservierungsstoffen<sup>4</sup>,
- h) einlegen in Alkohol.

Bei der Verarbeitung werden die wertbestimmenden Inhaltsstoffe und Eigenschaften der Rohware so weit wie möglich erhalten.

### **1.2.3 Zur Herstellung von Obsterzeugnissen werden außer Obst**

je nach Produktgruppe weitere Zutaten nach Maßgabe der Rechtsvorschriften verwendet. Zur Herstellung von tiefgefrorenen Obsterzeugnissen aus einer Obstart werden keine weiteren Zutaten verwendet.

## **1.3 Beschaffenheitsmerkmale**

### **1.3.1 Obsterzeugnisse entsprechen in ihren sensorischen Eigenschaften**

der verwendeten Obstart oder den verwendeten Obstarten. Sie sind praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen wie mineralischen Bestandteilen, z. B. Erde, Steine oder Sand und sonstige Verunreinigungen, z. B. Blätter, Zweige, Stiele und Schädlinge.

### **1.3.2 Tiefgefrorene Obsterzeugnisse**

werden so hergestellt, dass sie nach dem Auftauen so wenig Flüssigkeit wie möglich abgeben und ihre ursprüngliche Form weitgehend behalten. Zur Überprüfung dieser Beschaffenheit wird der Dripverlust bestimmt. Hierzu werden mindestens 200 g tiefgefrorene Früchte auf einem Sieb mit einer Maschenweite von 2 mm abgedeckt bei Raumtemperatur (20 bis 25 °C) innerhalb von maximal 3 Stunden auf eine Produkttemperatur von 5 bis 10 °C aufgetaut. Die abgetropfte Flüssigkeit wird gewogen.

### **1.3.3 Sofern der Leitsatz für die einzelnen Erzeugnisse nicht etwas Anderes angibt, gelten folgende Toleranzregeln:**

- Längenmaße können bei 10 % des Abtropfgewichtes bei Erzeugnissen in Aufgussflüssigkeiten beziehungsweise bei 10 % des Gesamtgewichtes bei allen übrigen Erzeugnissen bis zu 10 % vom Bezugswert abweichen.
- Alle übrigen in Zahlen ausgedrückte Beschaffenheitsmerkmale beziehen sich auf die Standardprobemenge und gelten ohne Toleranz.

## **1.4 Bezeichnung und Aufmachung**

### **1.4.1 Für Obsterzeugnisse werden die Bezeichnungen**

des Lebensmittels und sonstige Angaben verwendet, die der Zusammensetzung und den sensorischen Eigenschaften des Erzeugnisses entsprechen. In den Leitsätzen sind die Bezeichnungen des Lebensmittels *kursiv* gedruckt.

### **1.4.2 Bei Obsterzeugnissen enthält die Bezeichnung des Lebensmittels**

in der Regel den Namen der verwendeten Obstart oder der verwendeten Obstarten. Außer der Obstart kann der Sortenname angegeben sein. Der Sortenname wird in Einzelfällen auch allein als Bezeichnung des Lebensmittels verwendet (z. B. *Schattenmorellen*). Weitere Bezeichnungen des Lebensmittels sind in den „Besonderen Beurteilungsmerkmalen“ beschrieben.

#### **1.4.3 Bildliche Darstellungen der Rohware**

entsprechen jeweils der verwendeten Obstart oder den verwendeten Obstarten. Bei Mischungen wird das anteilige Mischungsverhältnis annähernd berücksichtigt.

#### **1.4.4 Bei Obstkonserven mit Aufguss**

wird die Bezeichnung des Lebensmittels ergänzt durch Angaben über die Art der Verarbeitung und die Verarbeitungsform, wenn bei einzelnen Erzeugnissen nicht anders beschrieben auch über die Zuckerkonzentrationsstufe.

## **2 Besondere Beurteilungsmerkmale für tiefgefrorene Obsterzeugnisse**

### **2.1 Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale**

#### **2.1.1 Als tiefgefrorene Obsterzeugnisse werden insbesondere hergestellt:**

- tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus einer Fruchtart,
- tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus mehreren Fruchtarten.

#### **2.1.2 Tiefgefrorene Obsterzeugnisse haben nach dem Auftauen**

auf 5 °C bis 10 °C eine annähernd einheitliche Farbe. In Farbe, Struktur, Geruch und Geschmack entsprechen sie je nach verwendeter Obstart nach dem Auftauen weitgehend dem frischen Obst.

#### **2.1.3 Tiefgefrorene Obsterzeugnisse sind, so weit wie technisch möglich,**

frei von Fehlern. Für einzelne Erzeugnisse sind Fehlertoleranzen aufgeführt.

#### **2.1.4 Je Fruchtart werden innerhalb einer Packung**

in der Regel nur Früchte derselben Sorte und annähernd gleicher Größe verwendet.

### **3 Bezeichnungen des Lebensmittels und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse**

#### **3.1 Tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus einer Fruchtart**

##### **3.1.1 Brombeeren**

###### **3.1.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels**

Tiefgefrorene Brombeeren sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Kulturart *Rubus fruticosus* L.

Tiefgefrorene Kultur-Brombeeren werden mit der Bezeichnung *Brombeeren* in Verkehr gebracht. Bei Verwendung von Wildformen wird in der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten und Blättern befreit und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

###### **3.1.1.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Tiefgefrorene Brombeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte in der Regel von großfruchtigen Sorten mit einer sortentypischen schwarzen/schwarzroten Farbe verwendet.

Die sachgerecht aufgetauten Brombeeren sind von typischer schwarzer Farbe, haben eine feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen, nicht ledrig oder zäh; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind fruchtig säuerlich, frisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Im Geschmack weisen sie eine leichte Süße auf.

#### **Beschreibung der Fehler**

- a) unreif: Stücke, deren Oberfläche mehr als 20 % nicht von schwarzer/schwarzroter Farbe sind (rot, hellrot).
- b) vertrocknet oder unterentwickelt: Stücke mit mehr als 3 vertrockneten oder unterentwickelten sichtbaren Einzelfrüchten.
- c) Kelche oder Blütenböden: Stücke, bei denen Kelch oder Blütenboden nicht entfernt wurden.
- d) pflanzliche Fremdteile: Blätter, Blatteile, Stiele, Dornen.
- e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.
- f) leichter Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel an maximal 2 Einzelfrüchten (Bewertung im aufgetauten Zustand).
- g) schwerer Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel an 3 und mehr Einzelfrüchten (Bewertung im aufgetauten Zustand).
- h) mechanisch beschädigt: Stücke, die stark mechanisch beschädigt (z. B. zerrissen, gequetscht) sind.



Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 1:

| <b>Fehlerart</b>                    | <b>maßgebliche Einheit</b> | <b>Fehlerpunkte</b> |
|-------------------------------------|----------------------------|---------------------|
| unreif                              | je Stück                   | 2                   |
| vertrocknet oder unterentwickelt    | je Stück                   | 2                   |
| Kelche oder Blütenböden             | je Stück                   | 2                   |
| pflanzliche Fremdteile              | je Stück                   | 5                   |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                   | 5                   |
| leichter Schimmelbefall             | je Stück                   | 3                   |
| schwerer Schimmelbefall             | je Stück                   | 5                   |
| mechanisch beschädigt               | je Stück                   | 5                   |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b>  | <b>20</b>           |

Tiefgefrorene Brombeeren weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 10 % auf.

### **3.1.2 Erdbeeren**

#### **3.1.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels**

Tiefgefrorene Erdbeeren sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Art *Fragaria ananassa*.

Tiefgefrorene Erdbeeren werden mit der Bezeichnung *Erdbeeren* in Verkehr gebracht. Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, sorgfältig gewaschen, entkelcht, von fehlerhaften Früchten befreit und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

#### **3.1.2.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Tiefgefrorene Erdbeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen, roten Farbe verwendet, die in der Regel auch auf das Fruchtfleisch zutrifft.

Die sachgerecht aufgetauten Erdbeeren sind von frischer typischer Farbe, haben eine noch feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind fruchtig frisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärrig. Im Geschmack weisen sie eine merkliche Süße auf.

## Beschreibung der Fehler

- a) überreif: Stücke, die nach dem Auftauen zusammenfallen (Bewertung im aufgetautem Zustand).
- b) unreif: Stücke mit weniger als 80 % roter Oberfläche (gelb, grün).
- c) unterentwickelt: Stücke, die fehlentwickelt sind und nicht die sortentypische Form aufweisen.
- d) Kelche: Stücke mit anhaftenden Kelchblättern.
- e) sichtbare Erd- oder Sandreste: Stücke mit anhaftenden Erd- oder Sandresten.
- f) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 2:

| Fehlerart                           | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|-------------------------------------|---------------------------|--------------|
| überreif                            | je Stück                  | 2            |
| unreif                              | je Stück                  | 3            |
| unterentwickelt                     | je Stück                  | 3            |
| Kelche                              | je Stück                  | 2            |
| sichtbare Erd- oder Sandreste       | je Stück                  | 5            |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 5            |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b> | <b>15</b>    |

Tiefgefrorene Erdbeeren weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 15 % auf.

### 3.1.3 Heidelbeeren

#### 3.1.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Heidelbeeren sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Waldheidelbeere *Vaccinium myrtillus* L. oder *Vaccinium angustifolium* L. sowie der Kultur-Heidelbeere *Vaccinium corymbosum* L.

Tiefgefrorene Heidelbeeren werden mit der Bezeichnung *Heidelbeeren*, *Waldheidelbeeren*, *Wildheidelbeeren* oder *Blaubeeren* in Verkehr gebracht. Bei Verwendung von Kulturheidelbeeren sind die Bezeichnungen *Heidelbeeren* sowie *Kultur-Heidelbeeren* üblich, die Bezeichnungen *Blaubeeren*, *Waldheidelbeeren* und *Wildheidelbeeren* werden dabei nicht verwendet. Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, von Stielchen und pflanzlichen Fremtteilen befreit in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren und dann verlesen.

### 3.1.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Heidelbeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer produkttypischen, schwarzblauen Farbe verwendet.

Die sachgerecht aufgetauten Heidelbeeren sind von schwarzblauer Farbe, haben eine pralle Form und sind nicht matschig oder zusammenfallend; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind typisch fruchtig frisch, ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Im Geschmack weisen sie eine leichte Süße auf.

#### Beschreibung der Fehler

- a) unreif: Stücke, die nicht von blauschwarzer Farbe sind (rot, grün).
- b) vertrocknet: Stücke, die deutliche Anzeichen von Trocknung (faltige Oberfläche) haben.
- c) Stielchen: Stücke mit Stielchen.
- d) pflanzliche Fremtteile: lose Blätter und Zweige sowie anhaftende/aufgefrorene Blätter und Blatteile.
- e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.
- f) mechanisch beschädigt: Stücke, die mechanisch beschädigt (z. B. zerrissen, gequetscht) sind.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere oder ein pflanzliches Fremtteil wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 3:

| Fehlerart                           | maßgebliche Einheit             | Fehlerpunkte<br>Wald-, Wild-<br>heidelbeeren,<br>Blaubeeren | Fehlerpunkte<br>Kultur-<br>Heidelbeeren |
|-------------------------------------|---------------------------------|---|---|
| unreif                              | je 1 % (m/m)                    | 5   | 5                                       |
| vertrocknet                         | je Stück                        | 1   | 2                                       |
| Stielchen                           | je 10 Stücke                    | 2   | 5                                       |
| pflanzliche Fremtteile              | je Stück                        | 2   | 3                                       |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                        | 5   | 5                                       |
| mechanisch beschädigt               | je Stück                        | 1   | 1                                       |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobe-<br/>menge</b> | <b>30</b>   | <b>20</b>                               |

Tiefgefrorene Heidelbeeren weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 15 % auf.

### 3.1.4 Himbeeren

#### 3.1.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Himbeeren sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Art *Rubus idaeus* L.

Tiefgefrorene Himbeeren werden mit der Bezeichnung *Himbeeren* in Verkehr gebracht.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, von fehlerhaften Früchten befreit und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

#### 3.1.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Himbeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen, roten Farbe verwendet.

Die sachgerecht aufgetauten Himbeeren sind von frischer typischer Farbe, haben eine noch feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind fruchtig frisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Im Geschmack weisen sie eine merkliche Süße auf.

#### Beschreibung der Fehler

- a) unreif: Stücke, bei denen mehr als 20 % der Oberfläche nicht von roter Farbe sind (gelb, weiß).
- b) vertrocknet oder unterentwickelt: Stücke mit mehr als 3 vertrockneten oder unterentwickelten sichtbaren Einzelfrüchten der Himbeere.
- c) Kelche oder Blütenböden: Stücke, bei denen Kelch oder Blütenboden nicht entfernt wurden.
- d) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.
- e) leichter Schimmelbefall: Stücke mit maximal 2 sichtbar verschimmelten Einzelfrüchten der Himbeere (Bewertung im aufgetauten Zustand).
- f) schwerer Schimmelbefall: Stücke mit 3 oder mehr sichtbar verschimmelten Einzelfrüchten der Himbeere (Bewertung im aufgetauten Zustand).
- g) Bruchstücke (Gries): Teile der Himbeere mit einem Durchmesser kleiner 10 mm (Quadratsieb).

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 4:

| <b>Fehlerart</b>                    | <b>maßgebliche Einheit</b> | <b>Fehlerpunkte</b> |
|-------------------------------------|----------------------------|---------------------|
| unreif                              | je Stück                   | 5                   |
| vertrocknet oder unterentwickelt    | je Stück                   | 3                   |
| Kelche oder Blütenböden             | je Stück                   | 2                   |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                   | 2                   |
| leichter Schimmelbefall             | je Stück                   | 3                   |
| schwerer Schimmelbefall             | je Stück                   | 5                   |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b>  | <b>15</b>           |

Tiefgefrorene Himbeeren weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 10 % auf. Der Anteil an Bruchstücken (Gries) überschreitet 10 % (m/m) nicht.

### 3.1.5 Johannisbeeren

#### 3.1.5.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene rote Johannisbeeren sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Art *Ribes rubrum* L.

Tiefgefrorene rote Johannisbeeren werden mit der Bezeichnung *rote Johannisbeeren* in Verkehr gebracht. Bei Verwendung von schwarzen Johannisbeeren (*Ribes nigrum* L.) lautet die Bezeichnung *schwarze Johannisbeeren*, bei Verwendung von weißen Johannisbeeren (*Ribes rubrum* L.) lautet die Bezeichnung *weiße Johannisbeeren*.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, von Rispen und pflanzlichen Fremdteilen befreit in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren und dann verlesen.

#### 3.1.5.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Johannisbeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen Farbe verwendet.

Die sachgerecht aufgetauten Johannisbeeren sind von gleichmäßiger Farbe, haben eine pralle Form und sind nicht matschig oder zusammenfallend; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind typisch fruchtig, frisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärrig. Im Geschmack weisen sie eine leichte Süße auf. Schwarze Johannisbeeren haben einen leicht bitteren Geschmack.

#### Beschreibung der Fehler

- a) unreif: Stücke, die nicht von sortentypischer Farbe reifer Früchte (weiß beziehungsweise kräftig rot beziehungsweise tiefschwarz) sind.
- b) vertrocknet: Stücke, die deutliche Anzeichen von Trocknung (faltige Oberfläche) haben.
- c) Rispen: Rispen oder Rispenanteile der Johannisbeerpflanze.
- d) pflanzliche Fremdteile: Blätter, Blattteile, Zweige, Zweigteile.
- e) Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel (Bewertung im aufgetauten Zustand).
- f) mechanisch beschädigt: Stücke, die stark mechanisch beschädigt (z. B. zerrissen, gequetscht) sind.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 5:

| <b>Fehlerart</b>       | <b>maßgebliche Einheit</b> | <b>Fehlerpunkte</b> |
|------------------------|----------------------------|---------------------|
| unreif                 | je Stück                   | 1                   |
| vertrocknet            | je Stück                   | 2                   |
| Rispen                 | je Stück                   | 2                   |
| pflanzliche Fremdteile | je Stück                   | 5                   |
| Schimmelbefall         | je Stück                   | 5                   |
| mechanisch beschädigt  | je Stück                   | 1                   |
| <b>Fehler, gesamt</b>  | <b>Standardprobemenge</b>  | <b>30</b>           |

Tiefgefrorene Johannisbeeren weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 15 % auf.

### **3.1.6 Kirschen**

#### **3.1.6.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels**

Tiefgefrorene Kirschen sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Art *Prunus cerasus* L. (Sauerkirschen).

Tiefgefrorene Kirschen werden mit der Bezeichnung *Sauerkirschen* in Verkehr gebracht. Bei Verwendung der Sorte *Prunus cerasus* L. ssp. *acida* (Dumort.) werden sie auch als *Schattenmorellen* bezeichnet.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, entsteint und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

#### **3.1.6.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Tiefgefrorene Kirschen sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von Kirschsteinen und anderen nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen, dunkelroten Farbe verwendet.

Die sachgerecht aufgetauten Kirschen sind von typischer Farbe, haben eine feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind fruchtig säuerlich, frisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Im Geschmack weisen sie eine leichte Süße auf.

#### **Beschreibung der Fehler**

- a) unreif: Stücke, bei denen mehr als 20 % der Oberfläche nicht von dunkelroter Farbe sind (hellrot, gelb).
- b) Steine, Steinfragmente: Stücke mit ganzem Stein oder mit Steinsplitter. Die Prüfung wird im aufgetauten Zustand durchgeführt

- c) pflanzliche Fremdteile: Stiele oder Blätter/ Blattteile.
- d) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Frucht oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 6:

| <b>Fehlerart</b>                    | <b>maßgebliche Einheit</b> | <b>Fehlerpunkte</b> |
|-------------------------------------|----------------------------|---------------------|
| unreif                              | je 1 % (m/m)               | 2                   |
| Steine, Steinfragmente              | je Stück                   | 10                  |
| pflanzliche Fremdteile              | je Stück                   | 5                   |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                   | 2                   |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b>  | <b>20</b>           |

Tiefgefrorene Kirschen weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 10 % auf.

### 3.1.7 Pflaumen

#### 3.1.7.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Pflaumen sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Art *Prunus domestica* L.

Tiefgefrorene Pflaumen werden mit der Bezeichnung *Pflaumen (Zwetschen/Zwetschgen)* in Verkehr gebracht. Die übliche Angebotsform ist halbiert, ohne Stein. Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, sorgfältig entsteint, zerteilt und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

#### 3.1.7.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Pflaumen sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von Pflaumensteinen und anderen nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen, blauen/blaurötlichen Farbe verwendet. Die Früchte sind annähernd frei von Maden. Maden und Madennester sind nicht auszuschließen, kommen aber nur vereinzelt vor. Schalenfehler wie z. B. Schorf dürfen das Erscheinungsbild des Gesamterzeugnisses nicht wesentlich beeinträchtigen.

Die sachgerecht aufgetauten Pflaumen sind von typischer Farbe, haben eine feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind fruchtig säuerlich, frisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Im Geschmack weisen sie eine merkbare Süße auf.

## Beschreibung der Fehler

- a) unreif: Stücke, bei denen mehr als 20 % der Oberfläche nicht von blauer Farbe sind (hellrot, grünlich).
- b) Steine: ganze Steine oder Steinfragmente.
- c) pflanzliche Fremdtypeile: Stiele oder Blätter/Blattheile.
- d) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.
- e) Schädlingsbefall: Maden, Madennester.
- f) mechanisch beschädigt: Stücke, die stark mechanisch beschädigt (z. B. zerrissen, gequetscht) sind.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Frucht oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 7:

| Fehlerart                           | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|-------------------------------------|---------------------------|--------------|
| unreif                              | je 1 % (m/m)              | 2            |
| Steine, Steinfragmente              | je Stück                  | 10           |
| pflanzliche Fremdteile              | je Stück                  | 5            |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 2            |
| Schädlingsbefall                    | je Stück                  | 10           |
| mechanisch beschädigt               | je Stück                  | 1            |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b> | <b>20</b>    |

Tiefgefrorene Pflaumen weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 10 % auf.

## 3.2 Tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus mehreren Fruchtarten

### 3.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Obstmischungen sind Erzeugnisse aus tiefgefrorenen Früchten, die sachgerecht verarbeitet wurden. Jede Komponente der Mischung entspricht den „Allgemeinen Beurteilungsmerkmalen“ sowie gegebenenfalls den „Besonderen Beurteilungsmerkmalen“ für die jeweilige Fruchtart.

Tiefgefrorene Obstmischungen werden mit den Bezeichnungen des Lebensmittels *Obst-, Frucht- oder Beeren-Mischung, Obst-, Frucht- oder Beeren-Salat, Obst-, Frucht- oder Beeren-Cocktail* oder *Beerenobststeller* in Verkehr gebracht. In Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels können die enthaltenen Fruchtarten angegeben werden. Üblicherweise enthalten tiefgefrorene Obstmischungen mindestens vier Obstarten.

Produkte mit dem Hinweis „tropisch“ enthalten überwiegend folgende tropische und andere Fruchtarten: Ananas, Kiwi, Mango, Melone, Papaya, Pfirsiche, Weinbeeren, Zitrusfrüchte.



Beerenmischungen oder Waldbeerenmischungen enthalten ausschließlich Beerenfrüchte wie z. B. Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren.

Neben den oben genannten tiefgefrorenen Obstmischungen gibt es Mischungen aus tiefgefrorenen Obstarten mit weiteren Zutaten, wie Fruchtsäften<sup>1</sup>, Fruchtsaftkonzentraten<sup>1</sup>, Zuckerarten<sup>5</sup>, Süßungsmitteln<sup>4</sup> oder Aromen<sup>6</sup>. Diese werden unter Hinweis auf die genannten Zusätze mit beschreibenden Bezeichnungen<sup>7</sup> in Verkehr gebracht.

### 3.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die verwendeten Früchte werden in einem geeigneten Reifezustand geerntet, sorgfältig verarbeitet und einzeln entnehmbar tiefgefroren. Sofern nicht für die einzelnen Fruchtarten besondere Beschaffenheitsmerkmale festgelegt sind, sind sie praktisch fehlerfrei.

Früchte großfruchtiger Obstarten werden zerteilt verwendet. Innerhalb einer Obstart haben Fruchtteile und unzerteilt verwendete Früchte eine annähernd gleichmäßige Größe.

Folgende Früchte werden für tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus mehreren Fruchtarten in den aufgeführten Verarbeitungsformen verwendet:

Tabelle 8:

| Fruchtart                         | Verarbeitungsform                   | Zerkleinerungsgrad                       |
|-----------------------------------|-------------------------------------|--|
| Ananas                            | geschält ohne Kernholz              | Chunks, Stücke, halbe Scheiben, Scheiben |
| Äpfel                             | geschält, ohne Kerne/Kerngehäuse    | Spalten, Stücke, Würfel, Streifen        |
| Aprikosen                         | geschält oder ungeschält, entsteint | halbe Frucht, Würfel                     |
| Bananen                           | geschält                            | Scheiben, Stücke, Würfel                 |
| Birnen                            | geschält, ohne Kerne/Kerngehäuse    | Würfel, Stücke                           |
| Boysenbeeren                      |                                     | ganze Frucht                             |
| Brombeeren                        |                                     | ganze Frucht                             |
| Erdbeeren                         | entkelcht                           | ganze Frucht                             |
| Feigen                            |                                     | ganze Frucht, halbiert, geviertelt       |
| Heidelbeeren                      |                                     | ganze Frucht                             |
| Kulturheidelbeeren                |                                     | ganze Frucht                             |
| Himbeeren                         |                                     | ganze Frucht                             |
| Johannisbeeren rot, weiß, schwarz |                                     | ganze Frucht                             |
| Kirschen                          | entsteint                           | ganze Frucht                             |
| Kiwi                              | geschält                            | Würfel, Scheiben                         |
| Lychees                           | geschält, entsteint                 | ganze Frucht                             |
| Mangos                            | geschält, entsteint                 | Würfel, Stücke                           |
| Melonen grün oder gelb            | geschält, ohne Kerne/Kerngehäuse    | Bällchen, Würfel                         |
| Papaya                            | geschält, ohne Kerne/Kerngehäuse    | Würfel, Stücke, Bällchen                 |
| Pfirsiche                         | geschält, entsteint                 | Spalten, Würfel, Stücke                  |
| Pflaumen                          | entsteint                           | halbe Frucht                             |

| <b>Fruchtart</b>                                   | <b>Verarbeitungsform</b>                            | <b>Zerkleinerungsgrad</b> |
|--|---|---------------------------|
| Walderdbeeren                                      |   | ganze Frucht              |
| Weintrauben blau oder weiß                         | kernlos   | ganze Frucht              |
| Zitrusfrüchte<br>(Orangen, Mandarinen, Grapefruit) | geschält, ohne Kerne,<br>Segmente mit und ohne Haut | Segmente                  |

Die sachgerecht aufgetaute Obstmischung enthält in Form und Farbe sortentypische Früchte. Die Früchte sind nicht matschig oder zusammenfallend. Bei Obstmischungen ohne weitere Zutaten ist ein leichter Fruchtsaftaustritt typisch. Geruch und Geschmack sind fruchtig frisch und typisch für die einzelnen Obstarten. Tiefgefrorene Obstmischungen haben keinen Fremdgeruch oder Fremdgeschmack wie z. B. muffig oder gärig.

Tiefgefrorene Obstmischungen ohne weitere Zutaten weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 15 % auf.

Bei tiefgefrorenen Obstmischungen mit weiteren Zutaten kann der Dripverlust bis zu 35 % betragen.

## 4 Besondere Beurteilungsmerkmale für Obstkonserven

### 4.1 Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale

#### 4.1.1 Als Obstkonserven, die ausschließlich durch Pasteurisation

in luftdicht verschlossenen Behältnissen haltbar gemacht sind, werden insbesondere hergestellt:

- Obstkonserven aus einer Fruchtart mit Aufguss,
- Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit Aufguss,
- Obstkonserven aus einer Fruchtart ohne Aufguss,
- Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten ohne Aufguss.

#### 4.1.2 Als Verarbeitungsformen sind insbesondere üblich:

Tabelle 9:

|                 |   |
|-----------------|---|
| ganze Frucht:   | mit Stein oder entsteint, mit oder ohne Kerngehäuse, mit oder ohne Stiel, ungeschält oder geschält  |
| halbe Frucht:   | in annähernd gleiche Hälften, möglichst in Richtung der Wachstumsachse geteilte Frucht  |
| Viertel:        | in vier annähernd gleichmäßige Stücke, möglichst in Richtung der Wachstumsachse geteilte Frucht   |
| Schnitten:      | in mehr als vier annähernd gleichmäßige Stücke, möglichst in Richtung der Wachstumsachse geteilte Frucht  |
| ganze Segmente: | ganze und praktisch ganze Segmente von Zitrusfrüchten, die mindestens 2/3 der ursprünglichen Größe aufweisen, einschließlich eingerissener Segmente |
| Scheiben:       | in Scheiben von annähernd gleicher Dicke geschnittene Frucht  |
| Würfel:         | in Würfel von annähernd gleicher Kantenlänge geschnittene Frucht  |
| Bällchen:       | aus Fruchtfleisch gewonnene, annähernd kugelförmige Stücke  |
| Stücke:         | in unregelmäßige Stücke geschnittene Frucht   |
| Chunks:         | große regelmäßige Stücke aus Ananasscheiben   |
| Tidbits:        | kleine trapezförmige Stücke aus Ananasscheiben  |

#### 4.1.3 Zuckerkonzentrationsstufen

Zur geschmacklichen Unterscheidung sind bei Obstkonserven mit Zusatz von Zuckerarten<sup>5</sup> oder von zuckerhaltigen Zutaten, welche überwiegend zum Süßen verwendet werden, folgende Zuckerkonzentrationsstufen verkehrstüblich:

Tabelle 10:

| Bezeichnung der Zuckerkonzentrationsstufe | Zuckerkonzentration |
|---|---------------------|
| „sehr leicht gezuckert“                   | 9 % – 14 %          |
| „leicht gezuckert“                        | > 14 % – 17 %       |
| „gezuckert“                               | > 17 % – 20 %       |
| „stark gezuckert“                         | > 20 %              |

Die angegebenen Werte beziehen sich auf das Fertigerzeugnis. Die Bestimmung der Zuckerkonzentration erfolgt im homogenisierten Erzeugnis refraktometrisch, gemessen bei 20° C, ohne Säurekorrektur in °Brix, entsprechend g Saccharose/100g Lösung.

Die untere Grenze der jeweiligen Zuckerkonzentrationsstufe wird im Mittel nicht unterschritten; die obere Grenze wird im Mittel um nicht mehr als 1 % (absolut) überschritten.

Die Feststellung des Mittelwertes erfolgt entsprechend den Regeln zur Füllmengenkontrolle gemäß Fertigpackungsverordnung<sup>8</sup>.

#### 4.1.4 Ohne Zusatz von Zuckerarten<sup>5</sup> oder von zuckerhaltigen Zutaten,

welche überwiegend zum Süßen verwendet werden, hergestellte Obstkonserven werden in der Regel als „Dunst“-Obsterzeugnisse gekennzeichnet. Wird ein Hinweis wie „ohne Zuckerzusatz“ beziehungsweise „ungezuckert“ gegeben, sollte auf den natürlichen Zuckergehalt mit den Worten „Enthält von Natur aus Zucker“ hingewiesen werden<sup>9</sup>.

#### 4.1.5 Obstkonserven, die als Aufgussflüssigkeit einen Fruchtsaft<sup>1</sup> enthalten

tragen die Bezeichnung des Lebensmittels der Frucht beziehungsweise der Früchte und des jeweiligen Fruchtsaftes, bei der gleichen Fruchtart auch mit der Angabe „... *im eigenen Saft*“.

### 4.2 Bezeichnung des Lebensmittels, Abtropfgewichte und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse

#### 4.2.1 Obstkonserven aus einer Fruchtart mit Aufguss

##### 4.2.1.1 Ananas

##### 4.2.1.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Ananaskonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Ananas comosus* L. Merr.

Ananas wird mit der Bezeichnung *Ananas* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B. „Scheiben“, „halbe Scheiben“ und „Stücke“.

Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, sorgfältig von der Schale und vom Zentralzylinder befreit und zerkleinert. Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

#### 4.2.1.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Ananas in der jeweiligen Verarbeitungsform ist in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen Farbe verwendet.

Die Früchte in Ananaskonserven sind von typischer, gelber Farbe, sie haben eine feste, jedoch nicht harte Textur und sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 11: Abtropfgewichte\*:

|               | Behältervolumen bis 425 ml | Behältervolumen bis 425 ml              | Behältervolumen über 425 ml | Behältervolumen über 425 ml             |
|---------------|----------------------------|---|-----------------------------|---|
|               | Gruppe                     | g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen | Gruppe                      | g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen |
| Scheiben u.a. | X                          | 58                                      | X                           | 58                                      |

\* = siehe Anlage 2

#### Beschreibung der Fehler

- a) unreif: hellgelbe bis weißlich-gelbe Stücke mit schwachem Aroma.
- b) holzige Teile: Stücke/Scheiben mit holzigen Teilen des Zentralzylinders der Ananasfrucht.
- c) Schnittfehler: Scheiben, die eine optisch abweichende Form aufweisen, so dass sie das Erscheinungsbild wesentlich beeinträchtigen.
- d) Schälfehler: Stücke mit Kelch- oder Schalenresten größer 2 mm Durchmesser.
- e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke mit sichtbaren, braun verfärbten Teilen größer 2 mm Durchmesser.
- f) mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form verloren haben.

Die Standardprobemenge beträgt mindestens 20 ganze oder halbe Scheiben beziehungsweise 50 Chunks beziehungsweise 500 g bei Stücken und Tidbits im abgetropften Zustand. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Eine Scheibe, eine halbe Scheibe, ein Tidbit, ein Chunk oder ein Stück wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 12:

| Fehlerart                           | Maßgebliche Einheit             | Fehlerpunkte Scheiben/halbe Scheiben | Fehlerpunkte Chunks | Fehlerpunkte Stücke, Tidbits |
|-------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|---------------------|------------------------------|
| unreif                              | je Stück                        | 1                                    | 1                   | 1                            |
| holzige Teile                       | je Stück                        | 1                                    | 1                   | 1                            |
| Schnittfehler                       | je Stück                        | 1                                    | 1                   | 1                            |
| Schälfehler                         | je Stück                        | 2                                    | 3                   | 3                            |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                        | 3                                    | 5                   | 5                            |
| mechanisch beschädigt               | je Stück                        | 2                                    | 1                   | 1                            |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobe-<br/>menge</b> | <b>5</b>                             | <b>15</b>           | <b>25</b>                    |

#### 4.2.1.2 Aprikosen

##### 4.2.1.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Aprikosenkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Prunus armeniaca* L.

Aprikosen werden mit der Bezeichnung *Aprikosen* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B. „halbe Frucht“. Die übliche Angebotsform sind halbe Früchte, geschält und entsteint.

Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, geschält, zerteilt und sorgfältig entsteint. Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

##### 4.2.1.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Aprikosen in der jeweiligen Verarbeitungsform sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von Aprikosensteinen und anderen nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen, gelben bis gelbrötlichen Farbe verwendet.

Die Früchte in Aprikosenkonserven sind von typischer gelber Farbe und haben eine feste, nicht harte Textur und sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig säuerlich und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 13: Abtropfgewichte\*:

|               | Behältervolumen bis 425 ml | Behältervolumen bis 425 ml                    | Behältervolumen über 425 ml | Behältervolumen über 425 ml                |
|---------------|----------------------------|---|-----------------------------|--|
|               | Gruppe                     | g<br>Abtropfgewicht/100<br>ml Randvollvolumen | Gruppe                      | g Abtropfgewicht/100<br>ml Randvollvolumen |
| halbe Früchte | IX                         | 56  | IX                          | 56   |

\* = siehe Anlage 2

### Beschreibung der Fehler

- a) unreif: Stücke, deren Oberfläche zu mehr als 20 % grün ist.
- b) Steine: ganze Steine oder Steinfragmente, die hart oder scharfkantig sind.
- c) Schnittfehler: ungleichmäßig zerteilte Früchte und Einschnitte.
- d) Schalenreste: (nur bei geschälten Erzeugnissen): lose oder anhaftende Teile der Fruchtschale mit einem Durchmesser größer 4 mm.
- e) pflanzliche Fremdteile: Stiele oder Blätter/Blatteile.
- f) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.
- g) mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form verloren haben.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine halbe Frucht wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 14:

| Fehlerart                           | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|-------------------------------------|---------------------------|--------------|
| unreif                              | je Stück                  | 1            |
| Steine                              | je Stück                  | 10           |
| Schnittfehler                       | je Stück                  | 1            |
| Schalenreste                        | je Stück                  | 2            |
| pflanzliche Fremdteile              | je Stück                  | 5            |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 4            |
| mechanisch beschädigt               | je Stück                  | 2            |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b> | <b>20</b>    |

#### 4.2.1.3 Birnen

##### 4.2.1.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Birnenkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Pyrus communis* L.

Birnen werden mit der Bezeichnung *Birnen* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B. „halbe Frucht“, „Viertel“, „Würfel“.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, sorgfältig geschält, von Kerngehäuse und Stiel befreit und zerteilt. Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert. Ganze Früchte mit Kerngehäuse werden geschält oder ungeschält, mit oder ohne Stiel in Verkehr gebracht.

##### 4.2.1.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

Birnen in der jeweiligen Verarbeitungsform sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer fruchttypischen Farbe verwendet.

Die Früchte in Birnenkonserven sind von typisch weißer Farbe, haben eine feste, jedoch nicht harte Textur und sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 15: Abtropfgewichte\*:

|                | Behältervolumen bis 425 ml | Behältervolumen bis 425 ml               | Behältervolumen über 425 ml | Behältervolumen über 425 ml              |
|----------------|----------------------------|--|-----------------------------|--|
|                | Gruppe                     | g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen | Gruppe                      | g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen |
| ganze Frucht   | IV                         | 46                                       | V                           | 50                                       |
| halbe Frucht   | IV                         | 46                                       | VII                         | 54                                       |
| Viertel        | IV                         | 46                                       | IX                          | 56                                       |
| Stücke, Würfel | V                          | 50                                       | IX                          | 56                                       |

\* = siehe Anlage 2

#### Beschreibung der Fehler

- Kerne: ganze Kerne oder Teile davon.
- Kerngehäuse: Teile des festen bis harten zelluloseartigen Kerngehäuses.
- Schnittfehler und Bruchstücke: unvollständige Stücke und gebrochene Stücke, letzteres nur bei halben oder geviertelten Früchten, die das Erscheinungsbild wesentlich beeinträchtigen.
- Schalenreste (nur bei geschälten Erzeugnissen): lose oder anhaftende Teile der Fruchtschale mit einem Durchmesser größer 2 mm.
- pflanzliche Fremdteile: Stiele, Blüten und Blätter oder Teile davon.



- f) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen durch Oxidation von mehr als 2 mm Durchmesser aufweisen.
- g) mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form verloren haben.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine halbe oder Viertel- Frucht oder ein Würfel wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 16:

| Fehlerart                           | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte halbe | Fehlerpunkte Viertel | Fehlerpunkte Würfel |
|-------------------------------------|---------------------------|--------------------|----------------------|---------------------|
| Kerne                               | je Stück                  | 5                  | 5                    | 5                   |
| Kerngehäuse                         | je Stück                  | 5                  | 3                    | 2                   |
| Schnittfehler und Bruchstücke       | je Stück                  | 4                  | 2                    | 1                   |
| Schalenreste                        | je Stück                  | 5                  | 3                    | 2                   |
| pflanzliche Fremdteile              | je Stück                  | 10                 | 10                   | 2                   |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 10                 | 6                    | 3                   |
| mechanisch beschädigt               | je Stück                  | 5                  | 3                    | 1                   |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b> | <b>20</b>          | <b>20</b>            | <b>30</b>           |

#### 4.2.1.4 Brombeeren

##### 4.2.1.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Brombeerkonserven sind Erzeugnisse aus den reifen und gesunden Früchten der Kulturart *Rubus fruticosus* L.

Brombeeren werden mit der Bezeichnung *Brombeeren* als ganze Frucht in Verkehr gebracht. Zur Herstellung von Brombeeren mit Aufgussflüssigkeit werden üblicherweise tiefgefrorene Brombeeren verwendet. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

##### 4.2.1.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Brombeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte in der Regel von großfruchtigen Sorten mit einer sortentypischen schwarzen / schwarzroten Farbe verwendet.

Die Früchte in Brombeerkonserven sind von typischer schwarzer Farbe, haben eine noch feste Textur, sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 17: Abtropfgewichte\*:

|               | Behältervolumen<br>bis 425 ml | Behältervolumen<br>bis 425 ml                  | Behältervolumen<br>über 425 ml | Behältervolumen<br>über 425 ml                 |
|---------------|-------------------------------|--|--------------------------------|--|
|               | Gruppe                        | g Abtropfgewicht<br>/100 ml<br>Randvollvolumen | Gruppe                         | g Abtropfgewicht<br>/100 ml<br>Randvollvolumen |
| Ganze Früchte | II                            | 37   | II                             | 37   |

\* = siehe Anlage 2

### Beschreibung der Fehler

- a) unreif: Stücke, deren Oberfläche mehr als 20 % nicht schwarz/schwarzrot sind, sondern rot oder hellrot.
- b) Früchte mit Kelchen oder Blütenböden: Stücke, bei denen Kelch oder Blütenboden nicht entfernt wurden.
- c) pflanzliche Fremtteile: Blätter, Blatteile, Stiele, Dornen.
- d) mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form verloren haben.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 18:

| Fehlerart                            | Maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|--------------------------------------|---------------------------|--------------|
| unreif                               | je Stück                  | 2            |
| Früchte mit Kelchen oder Blütenböden | je Stück                  | 2            |
| pflanzliche Fremtteile               | je Stück                  | 5            |
| mechanisch beschädigt                | je Stück                  | 3            |
| <b>Fehler, gesamt</b>                | <b>Standardprobemenge</b> | <b>20</b>    |

#### 4.2.1.5 Cranberries, Cranberrys

##### 4.2.1.5.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Cranberrykonserven sind Erzeugnisse aus den reifen und gesunden Früchten der Art *Vaccinium macrocarpon* Aiton.

Sie werden mit der Bezeichnung *Cranberries*, *Cranberrys* oder *großfrüchtige Moosbeeren* in Verkehr gebracht.

Die Früchte werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, von fehlerhaften Früchten, von Stielen und anderen pflanzlichen Fremtteilen befreit. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert. Zur Herstellung von Cranberrykonserven werden auch tiefgefrorene Cranberries verwendet.

##### 4.2.1.5.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Früchte in Cranberrykonserven sind in ihrer Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer fruchttypischen roten Farbe verwendet.

Die Früchte in Cranberrykonserven sind von typischer roter Farbe, haben eine noch feste Textur, sind nicht matschig oder zerfallen.

Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 19: Abtropfgewichte\*:

|               | Behältervolumen bis 425 ml | Behältervolumen bis 425 ml               | Behältervolumen über 425 ml | Behältervolumen über 425 ml              |
|---------------|----------------------------|--|-----------------------------|--|
|               | Gruppe                     | g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen | Gruppe                      | g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen |
| Ganze Früchte | II                         | 37                                       | II                          | 37                                       |

\* = siehe Anlage 2

#### Beschreibung der Fehler

- unreif: Stücke, bei denen mehr als 10 % der Oberfläche nicht von roter Farbe sind (hellrot, weißlich).
- pflanzliche Fremtteile: Blätter und Zweige der Cranberrypflanze sowie fremde Pflanzenteile wie z. B. Tannennadeln oder Moosteile.
- mechanisch beschädigt: Stücke, die zerrissen oder gequetscht sind. Die Bildung von Klumpen, die sich in Einzelfrüchte trennen lassen, ist bei Cranberries normal und technisch unvermeidbar.

Die Standardprobemenge beträgt 300 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 20:

| Fehlerart              | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|------------------------|---------------------------|--------------|
| unreif                 | je 1% (m/m)               | 5            |
| pflanzliche Fremdteile | je Stück                  | 2            |
| mechanisch beschädigt  | je Stück                  | 1            |
| <b>Fehler, gesamt</b>  | <b>Standardprobemenge</b> | <b>20</b>    |

#### 4.2.1.6 Erdbeeren

##### 4.2.1.6.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Erdbeerkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Fragaria ananassa*.

Erdbeeren werden als ganze Frucht mit der Bezeichnung *Erdbeeren* in Verkehr gebracht.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, sorgfältig gewaschen, entkelcht und von fehlerhaften Früchten befreit. Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert. Zur Herstellung von Erdbeeren mit Aufgussflüssigkeit werden auch tiefgefrorene Erdbeeren verwendet.

##### 4.2.1.6.2 Beschaffenheitsmerkmale

Erdbeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer fruchttypischen, roten Farbe verwendet.

Die Früchte in Erdbeerkonserven sind von typischer roter Farbe, haben eine noch feste Textur und sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärrig.

Tabelle 21: Abtropfgewichte\*:

|               | Behältervolumen bis 425 ml | Behältervolumen bis 425 ml               | Behältervolumen über 425 ml | Behältervolumen über 425 ml              |
|---------------|----------------------------|--|-----------------------------|--|
|               | Gruppe                     | g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen | Gruppe                      | g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen |
| ganze Früchte | I                          | 35                                       | I                           | 35                                       |

\* = siehe Anlage 2

#### Beschreibung der Fehler

- unreif: Stücke, deren Oberfläche weniger als 80 % rot ist, sondern gelblich oder grünlich.
- fehlerhafte Früchte: Stücke mit Wachstumsstörungen oder oberflächlichen Flecken.
- Früchte mit Kelchen oder Kelchteilen: Stücke mit anhaftenden Kelchblättern.
- pflanzliche Fremdteile: lose Stiele und Blätter.

- e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbtes Fruchtfleisch aufweisen.
- f) mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form verloren haben.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 22:

| <b>Fehlerart</b>                     | <b>maßgebliche Einheit</b>      | <b>Fehlerpunkte</b> |
|--------------------------------------|---------------------------------|---------------------|
| unreif                               | je Stück                        | 2                   |
| fehlerhafte Früchte                  | je Stück                        | 3                   |
| Früchte mit Kelchen oder Kelchteilen | je Stück                        | 4                   |
| pflanzliche Fremdteile               | je Stück                        | 10                  |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule  | je Stück                        | 5                   |
| mechanisch beschädigt                | je Stück                        | 3                   |
| <b>Fehler, gesamt</b>                | <b>Standard-<br/>probemenge</b> | <b>20</b>           |

#### 4.2.1.7 Feigen

##### 4.2.1.7.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Feigenkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen und gesunden Früchten der Art *Ficus carica* L.

Feigen werden als ganze Frucht mit der Bezeichnung *Feigen* in Verkehr gebracht.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, sorgfältig gewaschen, von fehlerhaften Früchten befreit mit Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und durch Pasteurisation haltbar gemacht.

Zur Herstellung von Feigenkonserven in Aufgussflüssigkeit mit Zusatz von Zuckerarten<sup>5</sup> werden auch Dunstfeigenkonserven verwendet.

##### 4.2.1.7.2 Beschaffenheitsmerkmale

Feigen sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit sortentypischer blauroter Schale und rötlichem Fruchtfleisch verwendet.

Die Früchte in Feigenkonserven sind von gelb-grüner Farbe, haben eine noch feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen. Das Fruchtfleisch enthält feine Kerne. Geruch und Geschmack sind fruchttypisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 23: Abtropfgewichte\*:

|               | Behältervolumen bis 425 ml | Behältervolumen bis 425 ml                  | Behältervolumen über 425 ml | Behältervolumen über 425 ml                 |
|---------------|----------------------------|---|-----------------------------|---|
|               | Gruppe                     | g<br>Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen | Gruppe                      | g<br>Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen |
| ganze Früchte | V                          | 50  | V                           | 50  |

\* = siehe Anlage 2

### Beschreibung der Fehler

- a) pflanzliche Fremdteile: lose Stiele und Blätter.
- b) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Veränderungen oder verfärbtes Fruchtfleisch aufweisen.
- c) mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form verloren haben.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Feige oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 24:

| Fehlerart                           | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|-------------------------------------|---------------------------|--------------|
| pflanzliche Fremdteile              | je Stück                  | 10           |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 5            |
| mechanisch beschädigt               | je Stück                  | 3            |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b> | <b>20</b>    |

#### 4.2.1.8 Grapefruit

##### 4.2.1.8.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Grapefruitkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Citrus paradisi* Macf.

Grapefruits werden als ganze Segmente mit der Bezeichnung *Grapefruit* in Verkehr gebracht.

Die frischen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, von fehlerhaften Früchten befreit, geschält, in Segmente geteilt, von Segmentmembran und Kernen befreit. Die

frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

#### 4.2.1.8.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Segmente in Grapefruit-Konserven sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen.

Die Früchte in Grapefruitkonserven sind von typischer hellgelber Farbe, haben eine feste Textur und sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig, leicht bitter und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 25: Abtropfgewichte\*:

|                | Behältervolumen bis 425 ml | Behältervolumen bis 425 ml                  | Behältervolumen über 425 ml | Behältervolumen über 425 ml                 |
|----------------|----------------------------|---|-----------------------------|---|
|                | Gruppe                     | g<br>Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen | Gruppe                      | g<br>Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen |
| ganze Segmente | V                          | 50  | V                           | 50  |

\* = siehe Anlage 2

#### Beschreibung der Fehler

- a) gebrochene Segmente: Teile von Segmenten, die kleiner als 2/3 der ursprünglichen Segmentgröße sind.
- b) Kerne: Kerne, deren Durchmesser größer als 4 mm ist.
- c) pflanzliche Fremdteile: Segmentmembranen, Segmentmembranteile oder Faserstränge, die lose sind oder an Segmenten anhaften und das Erscheinungsbild nachteilig beeinträchtigen.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Ein Grapefruitsegment oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 26:

| Fehlerart              | maßgebliche Einheit | Fehlerpunkte |
|------------------------|---------------------|--------------|
| gebrochene Segmente    | je 1 % (m/m)        | 1            |
| Kerne                  | je Stück            | 5            |
| pflanzliche Fremdteile | je Stück            | 2            |
| <b>Fehler, gesamt</b>  |                     | <b>25</b>    |

#### 4.2.1.9 Heidelbeeren

##### 4.2.1.9.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Heidelbeerkonserven sind Erzeugnisse aus den reifen und gesunden Früchten der Waldheidelbeere *Vaccinium myrtillus* L.

Heidelbeeren werden als ganze Frucht mit der Bezeichnung *Heidelbeeren*, *Waldheidelbeeren* oder *Blaubeeren* in Verkehr gebracht.

Die Früchte werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, von fehlerhaften Früchten, von Stielen und anderen pflanzlichen Fremtteilen befreit. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert. Zur Herstellung von Heidelbeerkonserven werden üblicherweise tiefgefrorene Heidelbeeren verwendet.

##### 4.2.1.9.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Früchte in Heidelbeerkonserven sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer fruchttypischen schwarzblauen Farbe verwendet.

Die Früchte in Heidelbeerkonserven sind von typischer schwarzblauer Farbe, haben eine noch feste Textur, sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 27: Abtropfgewichte\*:

|               | Behältervolumen bis 425 ml | Behältervolumen bis 425 ml               | Behältervolumen über 425 ml | Behältervolumen über 425 ml              |
|---------------|----------------------------|--|-----------------------------|--|
|               | Gruppe                     | g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen | Gruppe                      | g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen |
| ganze Früchte | II                         | 37                                       | II                          | 37                                       |

\* = siehe Anlage 2

#### Beschreibung der Fehler

- unreif: Stücke, die nicht von blauschwarzer Farbe sind (rot, grün).
- anhaftende Stiele: Stücke mit Stielen.
- pflanzliche Fremtteile: Blätter und Zweige der Heidelbeerpflanze sowie fremde Pflanzenteile wie z. B. Tannennadeln und Moosteile.
- mechanisch beschädigt: Stücke, die zerrissen sind. Ganze Früchte, die ihre natürliche Form verloren haben, z. B. aufgrund eines thermischen Prozesses oder bedingt durch einen hohen Reifegrad, werden nicht als mechanisch beschädigte Früchte gewertet. Die Bildung von Klumpen, die sich in Einzelfrüchte trennen lassen, ist bei Heidelbeeren normal und technisch unvermeidbar.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten



Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 28:

| <b>Fehlerart</b>       | <b>maßgebliche Einheit</b> | <b>Fehlerpunkte</b> |
|------------------------|----------------------------|---------------------|
| unreif                 | je 1 % (m/m)               | 5                   |
| anhaftende Stiele      | je 10 Stücke               | 2                   |
| pflanzliche Fremdteile | je Stück                   | 2                   |
| mechanisch beschädigt  | je 1 % (m/m)               | 1                   |
| <b>Fehler, gesamt</b>  | <b>Standardprobemenge</b>  | <b>30</b>           |

#### 4.2.1.10 Himbeeren

##### 4.2.1.10.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Himbeerkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Kulturpflanze *Rubus idaeus* L.

Himbeeren werden als ganze Frucht mit der Bezeichnung *Himbeeren* in Verkehr gebracht.

Die Früchte werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, von fehlerhaften Früchten, von Kelchen und Blütenböden und anderen pflanzlichen Fremdteilen befreit. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

Zur Herstellung von Himbeeren mit Aufgussflüssigkeit werden üblicherweise tiefgefrorene Himbeeren verwendet.

##### 4.2.1.10.2 Beschaffenheitsmerkmale

Himbeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte in der Regel von Sorten mit einer sortentypischen roten Farbe verwendet.

Die Früchte in Himbeerkonserven sind von typischer roter Farbe, haben eine noch feste Textur, sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 29: Abtropfgewichte\*:

|               | <b>Behältervolumen bis 425 ml</b> | <b>Behältervolumen bis 425 ml</b>    | <b>Behältervolumen über 425 ml</b> | <b>Behältervolumen über 425 ml</b>   |
|---------------|-----------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
|               | Gruppe                            | g Abtropfgewicht /100 ml Randvolumen | Gruppe                             | g Abtropfgewicht /100 ml Randvolumen |
| ganze Früchte | I                                 | 35                                   | I                                  | 35                                   |

\* = siehe Anlage 2

## Beschreibung der Fehler

- a) unreif: Stücke, bei denen mehr als 20 % der Oberfläche nicht rot sind (gelb, weiß).
- b) vertrocknet: Stücke mit mehr als 3 vertrockneten sichtbaren Einzelfrüchten der Himbeere.
- c) Kelche oder Blütenböden: Stücke, mit nicht entferntem Kelch oder Blütenboden.
- d) pflanzliche Fremdteile: Blätter, Blatteile, Zweige, Zweigteile.
- e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die oxidierte verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen
- f) mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerfallene oder anderweitig beschädigte Beeren, deren normale Form zu mehr als 50 % nicht erhalten ist.
- g) Gries: Beeren, die vollständig in Einzelfrüchte zerfallen sind.

Die Standardprobemenge beträgt 300 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 30:

| Fehlerart                           | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|-------------------------------------|---------------------------|--------------|
| unreif                              | je Stück                  | 3            |
| vertrocknet                         | je Stück                  | 3            |
| Kelche oder Blütenböden             | je Stück                  | 3            |
| pflanzliche Fremdteile              | je Stück                  | 10           |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 5            |
| mechanisch beschädigt               | je 10 % (m/m)             | 5            |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b> | <b>20</b>    |

Der Anteil an Gries beträgt maximal 10 % (m/m).

### 4.2.1.11 Kirschen

#### 4.2.1.11.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Kirschkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Prunus cerasus* L. (Sauerkirschen) oder *Prunus avium* L. (Süßkirschen) oder *Prunus avium* L. var. *duracina* (Kaiserkirschen).

Sauerkirschen werden mit der Bezeichnung *Sauerkirschen* oder bei Verwendung der Sorte *Prunus cerasus* L. ssp. *acida* (Dumort.) als *Schattenmorellen* in Verkehr gebracht. Süßkirschen werden mit der Bezeichnung *Kirschen*, *Süßkirschen* oder *Kaiserkirschen* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B. „mit Stein“ oder „entsteint“.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen und in der Regel entsteint. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

#### 4.2.1.11.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Früchte in Kirschkonserven sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von Kirschsteinen und anderen nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen Farbe verwendet.

Die abgetropften Sauerkirschen sind von typisch violetter Farbe. Süßkirschen haben eine hellrote, rote oder schwarzrote Färbung. Die Kirschen haben eine noch feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen. Geruch und Geschmack sind fruchttypisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 31: Abtropfgewichte\*:

|  | Behältervolumen<br>bis 425 ml | Behältervolumen<br>bis 425 ml                  | Behältervolumen<br>über 425 ml | Behältervolumen<br>über 425 ml                 |
|--|-------------------------------|--|--------------------------------|--|
|  | Gruppe                        | g Abtropfgewicht<br>/100 ml<br>Randvollvolumen | Gruppe                         | g Abtropfgewicht /100<br>ml<br>Randvollvolumen |
| Kaiserkirschen<br>– mit Stein<br>– entsteint | IX<br>VIII                    | 56<br>55                                       | IX<br>VIII                     | 56<br>55                                       |
| Sauerkirschen<br>– mit Stein<br>– entsteint  | VI<br>V                       | 52<br>50                                       | VI<br>V                        | 52<br>50                                       |
| Süßkirschen<br>– mit Stein<br>– entsteint    | VIII<br>VI                    | 55<br>52                                       | VIII<br>VI                     | 55<br>52                                       |

\* = siehe Anlage 2

#### Beschreibung der Fehler

- a) Steine: ganze Steine oder Steinfragmente, die hart oder scharfkantig sind.
- b) pflanzliche Fremdteile: Stiele, Stielteile, Blätter oder Blatteile.
- c) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen. Flecken/Verfärbungen, die sich lediglich auf der Oberfläche/Schale befinden, werden – außer bei hellen Kirschen – nicht als Fehler gewertet.
- d) mechanisch beschädigt: Stücke, die zerrissen oder gequetscht sind und nicht mehr ihre natürliche Form aufweisen. Verletzungen der Frucht, die bei der sachgerecht durchgeführten Entsteinung entstehen, gelten nicht als Fehler.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle

angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Kirsche, ein Stein oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

Kirschen – außer Schattenmorellen:

Tabelle 32:

| Fehlerart                           | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte entsteht | Fehlerpunkte mit Stein |
|-------------------------------------|---------------------------|-----------------------|------------------------|
| Steine                              | je Stück                  | 5                     | -                      |
| pflanzliche Fremdteile              | je Stück                  | 5                     | 5                      |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 5                     | 5                      |
| mechanisch beschädigt               | je 1 % (m/m)              | 2                     | 2                      |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b> | <b>35</b>             | <b>25</b>              |

Tabelle 33: Schattenmorellen:

| Fehlerart                           | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte entsteht | Fehlerpunkte mit Stein |
|-------------------------------------|---------------------------|-----------------------|------------------------|
| Steine                              | je Stück                  | 5                     | -                      |
| pflanzliche Fremdteile              | je Stück                  | 5                     | 5                      |
| Schäden durch Schädlinge oder Fäule | je Stück                  | 2                     | 2                      |
| mechanisch beschädigt               | je 1 % (m/m)              | 1                     | 2                      |
| <b>Fehler, gesamt</b>               | <b>Standardprobemenge</b> | <b>45</b>             | <b>35</b>              |

#### 4.2.1.12 Mandarin-Orangen

##### 4.2.1.12.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Mandarin-Orangen-Konserven sind Erzeugnisse aus frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Citrus reticulata* Blanco.

Mandarin-Orangen werden geschält als ganze Segmente ohne Kerne und ohne Segmentmembran mit der Bezeichnung *Mandarin-Orangen* in Verkehr gebracht.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, von fehlerhaften Früchten befreit, geschält, in Segmente geteilt und von Segmentmembran und Kernen befreit. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

#### 4.2.1.12.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Segmente in Mandarin-Orangen-Konserven sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen.

Die Früchte in Mandarin-Orangen-Konserven sind von typischer oranger Farbe, haben eine feste Textur und sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig, frisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 34: Abtropfgewichte\*:

|                | Behältervolumen bis 425 ml | Behältervolumen bis 425 ml               | Behältervolumen über 425 ml | Behältervolumen über 425 ml              |
|----------------|----------------------------|--|-----------------------------|--|
|                | Gruppe                     | g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen | Gruppe                      | g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen |
| ganze Segmente | IX                         | 56                                       | IX                          | 56                                       |

\* = siehe Anlage 2

#### Beschreibung der Fehler

- a) gebrochene Segmente: Teile von Segmenten, die kleiner als 2/3 der ursprünglichen Segmentgröße sind.
- b) Kerne: Stücke, deren Durchmesser größer als 4 mm sind.
- c) pflanzliche Fremdteile: Segmentmembranen, Segmentmembranteile oder Faserstränge, die lose sind oder an Segmenten anhaften und das Erscheinungsbild nachteilig beeinträchtigen.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Ein Kern oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 35:

| Fehlerart              | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|------------------------|---------------------------|--------------|
| gebrochene Segmente    | je 1 % (m/m)              | 1            |
| Kerne                  | je Stück                  | 5            |
| pflanzliche Fremdteile | je Stück                  | 2            |
| <b>Fehler, gesamt</b>  | <b>Standardprobemenge</b> | <b>25</b>    |

#### 4.2.1.13 Mirabellen

##### 4.2.1.13.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Mirabellenkonserven sind Erzeugnisse aus reifen und gesunden Früchten der Art *Prunus domestica* L. ssp. *syriaca* (Borkh.).

Mirabellen werden als ganze Frucht mit der Bezeichnung *Mirabellen* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform „mit Stein“ ist üblich und wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten und pflanzlichen Fremtteilen befreit und gewaschen. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

##### 4.2.1.13.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Früchte in Mirabellenkonserven sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer fruchttypischen Farbe verwendet.

Die Früchte in Mirabellenkonserven sind von typisch gelber Farbe. Sie können zum Teil rotbackig sein. Sie haben eine feste Textur, sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 36: Abtropfgewichte\*:

|                          | Behältervolumen<br>bis 425 ml | Behältervolumen<br>bis 425 ml                 | Behältervolumen<br>über 425 ml | Behältervolumen<br>über 425 ml                 |
|--------------------------|-------------------------------|---|--------------------------------|--|
|                          | Gruppe                        | g Abtropfgewicht/100<br>ml<br>Randvollvolumen | Gruppe                         | g Abtropfgewicht /100<br>ml<br>Randvollvolumen |
| < 25<br>Stück<br>/850 ml | IV                            | 46  | V                              | 50   |
| > 25<br>Stück<br>/850 ml | VI                            | 52  | VIII                           | 55   |

\* = siehe Anlage 2

#### Beschreibung der Fehler

- fleckig, vernalbt: Früchte mit braunen Flecken, Narben oder verfärbten Zonen (jeweils größer als 3 mm).
- verfärbt: Einzelne Früchte mit deutlich abweichender Farbe, die das Erscheinungsbild des Gesamterzeugnisses beeinträchtigen.
- pflanzliche Fremtteile: Stiele, Stielteile, Blätter und Blattteile.
- mechanisch beschädigt: Stücke, die zerrissen oder gequetscht sind und nicht mehr ihre natürliche Form aufweisen. Verletzungen der Frucht, die bei der sachgerecht durchgeführten Entsteinung entstehen, und Hautrisse, die durch die Pasteurisation entstanden sind, gelten nicht als Fehler.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Frucht, ein Stein oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 37:

| <b>Fehlerart</b>       | <b>maßgebliche Einheit</b> | <b>Fehlerpunkte entsteht</b> | <b>Fehlerpunkte mit Stein</b> |
|------------------------|----------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| fleckig, vernarbt      | je Stück                   | 3                            | 3                             |
| verfärbt               | je Stück                   | 2                            | 2                             |
| pflanzliche Fremdteile | je Stück                   | 3                            | 3                             |
| mechanisch beschädigt  | je Stück                   | 2                            | 2                             |
| <b>Fehler, gesamt</b>  | <b>Standardprobemenge</b>  | <b>35</b>                    | <b>25</b>                     |

#### 4.2.1.14 Pfirsiche

##### 4.2.1.14.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Pfirsichkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Prunus persica* Sieb. et Zucc.

Pfirsiche werden mit der Bezeichnung *Pfirsiche* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B. „halbe Frucht“, „Schnitten“ oder „Würfel“.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, geschält, sorgfältig entsteint und in der Regel zerkleinert.

Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

##### 4.2.1.14.2 Beschaffenheitsmerkmale

Pfirsiche in der jeweiligen Verarbeitungsform sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer fruchttypischen Farbe verwendet.

Die Früchte in Pfirsichkonserven haben weder eine zu feste noch eine zu weiche Textur, sie sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 38: Abtropfgewichte\*:

|                   | Behältervolumen bis 425 ml | Behältervolumen bis 425 ml               | Behältervolumen über 425 ml | Behältervolumen über 425 ml              |
|-------------------|----------------------------|--|-----------------------------|--|
|                   | Gruppe                     | g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen | Gruppe                      | g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen |
| ganze Früchte     | V                          | 50                                       | VI                          | 52                                       |
| halbe Früchte     | V                          | 50                                       | VIII                        | 55                                       |
| Viertel, Scheiben | V                          | 50                                       | X                           | 58                                       |
| Würfel            | VIII                       | 55                                       | X                           | 58                                       |

\* = siehe Anlage 2

### Beschreibung der Fehler

- a) verfärbt, vernarbt, Stücke mit Verfärbungen oder Vernarbungen, die das Gesamterscheinungsbild nachteilig beeinflussen, auch Stücke mit stark grüner Farbe.
- b) Schnittfehler: Stücke, deren normale Form durch fehlerhaftes Putzen nicht mehr vorhanden ist.
- c) abweichende Textur: zu weiche oder zu feste Stücke.
- d) Schalenreste (nur bei geschälten Erzeugnissen): Teile der Fruchtschale, die an den Früchten haften und einen Durchmesser größer als 4 mm haben oder lose im Behältnis vorhanden sind.
- e) Steine: ganze Steine oder Steinfragmente, die hart oder scharfkantig sind.
- f) pflanzliche Fremdteile: Blätter/Blätterteile oder Stiele.
- g) mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form durch mechanische Beschädigung verloren haben.

Die Standardprobemenge beträgt 1 kg abgetropfte Früchte.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Ein Fruchtteil, ein Schalenrest, ein pflanzliches Fremdteil, ein Stein oder Steinfragment wird als ein Stück gezählt.



Tabelle 39:

| Fehlerart                         | maßgebliche Einheit        | Fehlerpunkte halbe                 | Fehlerpunkte Schnitte              | Fehlerpunkte Würfel                |
|-----------------------------------|----------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| verfärbt, vernarbt                | je Stück                   | 5                                  | 3                                  | 1                                  |
| Schnittfehler                     | je Stück                   | 5                                  | 3                                  | –                                  |
| abweichende Textur                | je Stück                   | 5                                  | 3                                  | 1                                  |
| Schalenreste                      | je Stück                   | 5                                  | 6                                  | 2                                  |
| pflanzliche Fremdteile            |                            | 10                                 | 20                                 | 20                                 |
| mechanisch beschädigt             | je Stück                   | 5                                  | 3                                  | 2                                  |
| <b>Fehler, gesamt</b>             | <b>Standard-probemenge</b> | <b>30</b>                          | <b>40</b>                          | <b>60</b>                          |
| Pfirsichsteine und Steinfragmente |                            | Stück pro Standard-probemenge<br>2 | Stück pro Standard-probemenge<br>4 | Stück pro Standard-probemenge<br>6 |

#### 4.2.1.15 Pflaumen

##### 4.2.1.15.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Pflaumenkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Prunus domestica* L. ssp. *domestica* oder hinsichtlich ihrer Eigenschaften ähnliche Unterarten.

Pflaumen werden mit der Bezeichnung *Pflaumen* oder *Zwetschgen* oder *Zwetschen* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B. „ganze Frucht mit Stein“, „halbe Frucht“.

Die Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, gegebenenfalls halbiert und entsteint. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

Zur Herstellung von Pflaumenkonserven werden auch tiefgefrorene Früchte verwendet.

##### 4.2.1.15.2 Beschaffenheitsmerkmale

Pflaumenkonserven enthalten Früchte in annähernd gleicher Größe und Farbe, die praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen sind. Konserven von entsteinten Pflaumen sind praktisch frei von Pflaumenkernen. Es werden nur ganze oder halbe, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer fruchttypischen Farbe verwendet.

Die zur Verwendung kommenden Pflaumen sind annähernd frei von Maden. Maden und Madennester sind nicht auszuschließen, kommen aber allenfalls vereinzelt vor.

Die Früchte in Pflaumenkonserven haben eine nicht zu weiche Textur, sie sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärrig.

Tabelle 40: Abtropfgewichte\*:

|                         | Behältervolumen<br>bis 425 ml | Behältervolumen<br>bis 425 ml                  | Behältervolumen<br>über 425 ml | Behältervolumen<br>über 425 ml                |
|-------------------------|-------------------------------|--|--------------------------------|---|
|                         | Gruppe                        | g Abtropfgewicht/<br>100 ml<br>Randvollvolumen | Gruppe                         | g Abtropfgewicht/100<br>ml<br>Randvollvolumen |
| < 25<br>Stück/850<br>ml | IV                            | 46   | V                              | 50  |
| > 25<br>Stück/850<br>ml | VI                            | 52   | VIII                           | 55  |

\* = siehe Anlage 2

### Beschreibung der Fehler

- a) verfärbt: Früchte mit braunen Flecken, Narben oder verfärbten Zonen (jeweils größer als 5 mm).
- b) Steine (nur bei halben Früchten): ganze Steine und Steinfragmente, die hart oder scharfkantig sind.
- c) pflanzliche Fremdteile: Blätter, Blatteile, Stiele oder Stielteile.
- d) mechanisch beschädigt: gequetschte oder zerrissene Früchte, bei halbierten Früchten Teile, die kleiner sind als 50 % einer halben Frucht. Hautrisse oder Risse, die durch Pasteurisation entstanden sind, zählen nicht hierzu.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine ganze oder halbe Frucht, ein Stein oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 41:

| Fehlerart                 | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte<br>ganze | Fehlerpunkte<br>halbe |
|---------------------------|---------------------------|-----------------------|-----------------------|
| verfärbt                  | je Stück                  | 1                     | 1                     |
| Steine                    | je Stück                  | -                     | 10                    |
| pflanzliche<br>Fremdteile | je Stück                  | 10                    | 10                    |
| mechanisch<br>beschädigt  | je Stück                  | 2                     | 2                     |
| <b>Fehler, gesamt</b>     | <b>Standardprobemenge</b> | <b>20</b>             | <b>40</b>             |

#### 4.2.1.16 Renekloten

##### 4.2.1.16.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Reneklotenkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Prunus domestica* L.ssp. *italica* (Borkh.).

Renekloten werden als ganze Frucht mit Stein mit der Bezeichnung *Renekloten* oder *Reineclauden* in Verkehr gebracht.

Die Früchte werden reif geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit und gewaschen.

Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

##### 4.2.1.16.2 Beschaffenheitsmerkmale

Reneklotenkonserven enthalten Früchte in annähernd gleicher Größe und Farbe, die praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen sind. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer fruchttypischen Farbe verwendet.

Die Früchte in Reneklotenkonserven haben eine nicht zu weiche Textur, sie sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 42: Abtropfgewichte\*:

|                         | Behältervolumen<br>bis 425 ml | Behältervolumen<br>bis 425 ml                 | Behältervolumen<br>über 425 ml | Behältervolumen<br>über 425 ml                |
|-------------------------|-------------------------------|---|--------------------------------|---|
|                         | Gruppe                        | g Abtropfgewicht/100<br>ml<br>Randvollvolumen | Gruppe                         | g Abtropfgewicht/100<br>ml<br>Randvollvolumen |
| < 25<br>Stück/850<br>ml | IV                            | 46  | V                              | 50  |
| > 25<br>Stück/850<br>ml | VI                            | 52  | VIII                           | 55  |

\* = siehe Anlage 2

#### Beschreibung der Fehler

- verfärbt, vernarbt: Früchte mit verfärbten Zonen oder Narben (größer als 3 mm).
- pflanzliche Fremdteile: Blätter, Blatteile, Stiele oder Stielteile.
- mechanisch beschädigt: gequetschte oder zerrissene Früchte. Hautrisse oder Risse, die durch Pasteurisation entstanden sind, zählen nicht hierzu.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Frucht oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 43:

| Fehlerart              | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|------------------------|---------------------------|--------------|
| verfärbt, vernarbt     | je Stück                  | 3            |
| pflanzliche Fremdteile | je Stück                  | 10           |
| mechanisch beschädigt  | je Stück                  | 5            |
| <b>Fehler, gesamt</b>  | <b>Standardprobemenge</b> | <b>15</b>    |

#### 4.2.1.17 Stachelbeeren

##### 4.2.1.17.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Stachelbeerkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, halbreifen, gesunden Früchten der Art *Ribes grossularia* L.

Stachelbeeren werden als ganze Frucht ohne Stiel und Blüten mit der Bezeichnung *Stachelbeeren* in Verkehr gebracht.

Die Früchte werden grün gepflückt, von fehlerhaften Früchten befreit, geputzt, gewaschen und gegebenenfalls in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

Die frischen oder tiefgefrorenen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

##### 4.2.1.17.2 Beschaffenheitsmerkmale

Stachelbeerkonserven enthalten Früchte in annähernd gleicher Größe und Farbe, die praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen sind. Es werden nur ganze, unbeschädigte, halbreife Früchte mit einer fruchttypischen Farbe verwendet.

Die Früchte in Stachelbeerkonserven haben eine nicht zu weiche Textur, sie sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig, säuerlich und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 44: Abtropfgewichte\*:

|               | Behältervolumen bis 425 ml | Behältervolumen bis 425 ml                    | Behältervolumen über 425 ml | Behältervolumen über 425 ml                   |
|---------------|----------------------------|---|-----------------------------|---|
|               | Gruppe                     | g<br>Abtropfgewicht/100 ml<br>Randvollvolumen | Gruppe                      | g<br>Abtropfgewicht/100 ml<br>Randvollvolumen |
| Ganze Früchte | VI                         | 52  | VI                          | 52  |

\* = siehe Anlage 2

#### Beschreibung der Fehler

- verfärbt: Früchte mit braunen Flecken, Narben (jeweils größer als 3 mm) oder bräunlich verfärbte Früchte.
- Stiel-, Blütenreste: Früchte mit anhaftenden Stiel- und/oder Blütenresten – jeweils größer/länger als 3 mm.
- pflanzliche Fremdteile: Blattteile, lose Stiele, Dornen und Blütenteile – jeweils größer/länger als 3 mm.

- d) mechanisch beschädigt: gequetschte, zerrissene oder geschrumpfte Früchte (in anomaler Weise zusammengefallen oder beschädigt).

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte.

Zur Ermittlung der tolerierbaren Fehleranzahl auf Basis der Standardprobemenge werden die in der Tabelle aufgeführten Fehler mit den dort aufgeführten Punkten bewertet. Als die noch tolerierbare Zahl von Fehlern gilt die Gesamtsumme der aufgeführten Punkte. Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine ganze Frucht wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 45:

| Fehlerart              | maßgebliche Einheit       | Fehlerpunkte |
|------------------------|---------------------------|--------------|
| verfärbt               | je Stück                  | 5            |
| Stiel-,Blütenreste     | je Stück                  | 1            |
| pflanzliche Fremtteile | je Stück                  | 4            |
| mechanisch beschädigt  | je 1% (m/m)               | 2            |
| <b>Fehler, gesamt</b>  | <b>Standardprobemenge</b> | <b>20</b>    |

#### 4.2.2 Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit Aufguss

##### 4.2.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit Aufguss sind Erzeugnisse aus frischen oder tiefgefrorenen Früchten, die sachgerecht verarbeitet wurden. Jede Komponente der Mischung entspricht den „Allgemeinen Beurteilungsmerkmalen“ sowie gegebenenfalls den „Besonderen Beurteilungsmerkmalen“ für die jeweilige Fruchtart. Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit Aufguss können auch aus Obstkonserven einzelner Fruchtarten hergestellt werden.

Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit Aufguss werden mit einer Bezeichnung wie *Fruchtcocktail*, *5-Fruchtcocktail*, *Tropischer Fruchtcocktail*, *Tropischer Fruchtmix*, *Exoten-Mix*, *Beerencocktail* oder *Cocktail aus Beerenfrüchten* in Verkehr gebracht.

**Fruchtcocktail oder 5-Fruchtcocktail** enthält die folgenden fünf Fruchtarten:

Tabelle 46:

|            | Verarbeitungsform                         |
|------------|---|
| Pfirsich   | Würfel                                    |
| Birne      | Würfel                                    |
| Ananas     | Würfel oder Tidbits                       |
| Weinbeere  | ganze Frucht (ohne Stiel und Blütenteile) |
| Süßkirsche | ganze oder halbe Frucht, entsteint        |

**Tropischer Fruchtcocktail, Tropischer Fruchtmix oder Exoten-Mix** enthält mindestens die vier folgenden Fruchtarten:

Tabelle 47:

|                              | <b>Verarbeitungsform</b>    | <b>Gewichtsanteile vom Nennabtropfgewicht</b> |
|------------------------------|-----------------------------|---|
| Ananas                       | Stücke, Würfel oder Tidbits | 45 – 65 %                                     |
| gelbe Papaya und rote Papaya | Stücke oder Scheiben        | 25 – 50 %                                     |
| Passionsfrucht/Maracuja      | Saft                        | –   |

Darüber hinaus können z. B. folgende Fruchtarten verwendet werden: Guave, Banane, Lychees, Rambutan, Melone, Mango, Orangen, Mandarinen und Grapefruit.

Beerencocktail oder Cocktail aus Beerenfrüchten enthält mindestens die folgenden vier Fruchtarten: Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren. Werden darüber hinaus auch Kirschen verwendet, so wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen.

Tabelle 48: Abtropfgewichte\*:

|                         | <b>Behältervolumen bis 425 ml</b> | <b>Behältervolumen bis 425 ml</b>                  | <b>Behältervolumen bis 425 ml</b> | <b>Behältervolumen über 425 ml</b>                 |
|-------------------------|-----------------------------------|--|-----------------------------------|--|
|                         | Gruppe                            | Füllgrad (g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen) | Gruppe                            | Füllgrad (g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen) |
| Obstmischungen, stückig | XI                                | 59   | XI                                | 59   |

\* = siehe Anlage 2

### **4.2.3 Obstkonserven aus einer Fruchtart ohne Aufguss**

#### **4.2.3.1 Apfelmus**

##### **4.2.3.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels**

Apfelmuskonserven sind Erzeugnisse aus frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Malus domestica* Borkh.

Apfelmus wird mit der Bezeichnung *Apfelmus* in Verkehr gebracht. Die Zuckerkonzentrationsstufe wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, gegebenenfalls von der Schale befreit, zerkleinert, erhitzt, passiert, gesüßt, gegebenenfalls mit geschmackgebenden Zutaten wie z. B. Vanille oder Zimt versetzt, in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und pasteurisiert. In flexiblen Verpackungen angebotene Produkte werden nach der Pasteurisation aseptisch abgefüllt.

##### **4.2.3.1.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Apfelmus weist eine cremige bis grobe Struktur auf. Die Viskosität ist dickbreiig. In Abhängigkeit von der Schalenfarbe der verwendeten Apfelsorte ist die Farbe sortentypisch ausgeprägt.

Geruch und Geschmack sind fruchttypisch mit einem ausgewogenen Süße-Säure Verhältnis und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Dunkle Bestandteile wie Kerne oder Kernteile, dunkle Schalenteile, Teile vom Kerngehäuse und Ähnliches sind nicht in einer solchen Art und Menge enthalten, dass sie das äußere Erscheinungsbild des Erzeugnisses wesentlich oder die Genusstauglichkeit beeinträchtigen.

Ausgeprägte Farbabweichungen (z. B. grau oder braun) kommen nicht vor.

Apfelmus verläuft nach Umrühren beim Ausschütten aus dem Behältnis auf eine flache Unterlage innerhalb von 2 Minuten flach und weist nur eine geringe, keinesfalls eine übermäßige Absonderung von Flüssigkeit auf.

#### 4.2.3.2 Apfelkompott

##### 4.2.3.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Apfelkompottkonserven sind Erzeugnisse aus frischen oder tiefgefrorenen, reifen und gesunden Früchten der Art *Malus domestica* Borkh.

Apfelkompott wird mit der Bezeichnung *Apfelkompott* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform „mit Stücken“ und die Zuckerkonzentrationsstufe werden in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, von Schale, Stiel, Blüte und Kerngehäuse befreit, zerkleinert, gesüßt, gekocht, in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und pasteurisiert.

##### 4.2.3.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Apfelkompott ist dickbreiig, nicht passiert, mit einem deutlichen Anteil an Apfelstücken. Die Farbe ist, je nach Sorte der verwendeten Äpfel, hellgelb bis dunkelgelb.

Geruch und Geschmack sind fruchttypisch mit einem ausgewogenen Süße-Säure Verhältnis und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Dunkle Bestandteile wie Kerne oder Kernteile, dunkle Schalenteile, Teile vom Kerngehäuse und Ähnliches sind nicht in einer solchen Art und Menge enthalten, dass sie das äußere Erscheinungsbild des Erzeugnisses wesentlich oder die Genusstauglichkeit beeinträchtigen.

Ausgeprägte Farbabweichungen (z. B. grau oder braun) kommen nicht vor.

#### 4.2.3.3 Apfelmark

##### 4.2.3.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Apfelmarkkonserven sind Erzeugnisse aus frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Malus domestica* Borkh.

Apfelmark wird mit der Bezeichnung *Apfelmark* in Verkehr gebracht.

Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, gegebenenfalls von der Schale befreit, zerkleinert, erhitzt, passiert, gegebenenfalls mit geschmackgebenden Zutaten wie z. B. Vanille oder Zimt versetzt, in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und pasteurisiert.

#### 4.2.3.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

Apfelmark weist eine cremige bis grobe Struktur auf. Die Viskosität ist dickbreiig und fließfähig. In Abhängigkeit der verwendeten Apfelsorte ist die Farbe sortentypisch ausgeprägt.

Der natürliche Zuckergehalt ist insbesondere abhängig von Sorte und Reifegrad. Es werden keine süßenden Zutaten zugesetzt.

Geruch und Geschmack sind fruchttypisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Dunkle Bestandteile wie Kerne oder Kernteile, dunkle Schalenteile, Teile vom Kerngehäuse und Ähnliches sind nicht in einer solchen Art und Menge enthalten, dass sie das äußere Erscheinungsbild des Erzeugnisses wesentlich oder die Genusstauglichkeit beeinträchtigen.

#### 4.2.3.4 Aprikosenkompott

##### 4.2.3.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Aprikosenkompottkonserven sind Erzeugnisse aus frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Prunus armeniaca* L.

Aprikosenkompott wird mit der Bezeichnung *Aprikosenkompott* in Verkehr gebracht, die Zuckerkonzentrationsstufe wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, entsteint, gesüßt, gekocht, in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und pasteurisiert.

Gegebenenfalls erfolgt eine Zugabe von Pektin<sup>4</sup>.

##### 4.2.3.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Das Aprikosenkompott ist dickbreiig, gegebenenfalls mit einem Anteil an Aprikosenstücken. Die Farbe ist gelb-orange bis kräftig orange.

Geruch und Geschmack sind fruchttypisch mit einem ausgewogenen Süße-Säure Verhältnis und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

#### 4.2.3.5 Preiselbeeren

##### 4.2.3.5.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Preiselbeerkonserven sind Erzeugnisse aus roten Früchten des immergrünen Zwergstrauches der Art *Vaccinium vitis-idea* L.

Preiselbeerkonserven werden mit der Bezeichnung *Wildpreiselbeeren* oder *Preiselbeeren* in Verkehr gebracht.

Die reifen Früchte werden geerntet, sachgerecht transportiert, tiefgefroren, von Blättern und anderen Fremdbestandteilen sowie fehlerhaften Früchten befreit, gesüßt, erhitzt, in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und gegebenenfalls pasteurisiert.

Die Preiselbeerkonserven werden aus mindestens 40 g überwiegend ganzen Beeren je 100 g Erzeugnis hergestellt.

In der Regel erfolgt eine Zugabe von Pektin<sup>4</sup>. Die Zugabe von geschmackgebenden Zutaten wie z. B. Vanille oder Nelken ist möglich.



#### 4.2.3.5.1 Beschaffenheitsmerkmale

Preiselbeeren in Preiselbeerkonserven haben einen charakteristisch herbsauren Geschmack. Dieser ist bedingt durch den hohen Gehalt an fruchteigenen Säuren und Gerbstoffen. Darüber hinaus sind Preiselbeeren durch ihren natürlichen Gehalt an Benzoesäure charakterisiert.

Der Gesamtzuckergehalt (Refraktometerwert) beträgt üblicherweise zwischen 40 und 55 Prozent.

Preiselbeerkonserven haben eine dunkelrote Farbe. Geschmack und Geruch sind fruchttypisch, herb, mit leichter Bitternote, süß und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Preiselbeerkonserven sind dickbreiig, leicht geliert, mit möglichst gleichmäßig verteilten ganzen Früchten und praktisch frei von Stielen und pflanzlichen Fremdbestandteilen.

### 4.2.4 Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten ohne Aufguss

#### 4.2.4.1 Apfelmus-Mischerzeugnisse

##### 4.2.4.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Apfelmus-Mischerzeugnisse werden aus Äpfeln oder Apfelmus und Erzeugnissen aus anderen Früchten wie z. B. Aprikose, Banane, Mango, Pfirsich oder Maracuja hergestellt.

Apfelmus-Mischerzeugnisse werden mit Bezeichnungen des Lebensmittels, bei denen neben der Hauptkomponente Apfelmus die weiteren verwendeten Früchte und deren Verarbeitungsform genannt sind, in Verkehr gebracht, z. B. *Apfelmus mit Bananenmus*, *Apfelmus mit Aprikosenmus*, *Apfel-Aprikosenmus*.

Die jeweiligen Fruchterzeugnisse werden gemischt, gesüßt und in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und pasteurisiert. In flexiblen Verpackungen angebotene Produkte werden nach der Pasteurisation aseptisch abgefüllt.

##### 4.2.4.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Jede Komponente der Apfelmus-Mischerzeugnisse entspricht den „Allgemeinen Beurteilungsmerkmalen“ sowie gegebenenfalls den „Besonderen Beurteilungsmerkmalen“ für die jeweilige Fruchtart.

Geruch und Geschmack sind für die verwendeten Früchte typisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

#### 4.2.4.2 Fruchtgrützen

##### 4.2.4.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Fruchtgrützen sind Fruchtzubereitungen aus mehreren Fruchtarten. Sie werden mit Bezeichnungen des Lebensmittels entsprechend der verwendeten Früchte z. B. *Waldfrucht-Grütze*, *Kirsch-Grütze*, *Erdbeer-Rhabarber-Grütze* oder entsprechend ihrer jeweiligen Farbe z. B. als *Rote Grütze*, *Grüne Grütze*, *Gelbe Grütze* in Verkehr gebracht.

Z. B. werden für *Rote Grütze* überwiegend rote Früchte wie z. B. Sauerkirschen, rote und schwarze Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren verwendet.

Zur Herstellung von Fruchtgrützen werden frische oder tiefgefrorene Früchte mit Wasser, Zuckerarten<sup>5</sup> und Verdickungsmitteln<sup>4</sup> versetzt und erhitzt.

#### 4.2.4.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Fruchtgrützen schmecken süß-säuerlich, sie haben eine dickflüssige Konsistenz mit einem deutlichen Anteil an stückigen Früchten.

Der Fruchtanteil beträgt in der Regel 50 % oder mehr.

Geruch und Geschmack sind für die verwendeten Früchte typisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

#### 4.2.4.3 Fruchtmark-Mischerzeugnisse

##### 4.2.4.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Fruchtmark-Mischerzeugnisse werden aus Fruchtmark verschiedener Fruchtarten hergestellt.

Sie werden mit der Bezeichnung „*Mark*“ unter Angabe der verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge ihrer Gewichtsanteile in Verkehr gebracht, z. B. „*Apfel-Mango-Mark*“, „*Bananen-Erdbeer-Mark*“.

Die jeweilige Fruchtmarke werden gemischt, gegebenenfalls mit geschmackgebenden Zutaten wie z. B. Vanille oder Zimt versetzt und in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und pasteurisiert.

##### 4.2.4.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

Der natürliche Zuckergehalt ist insbesondere abhängig von Sorte und Reifegrad der jeweils verwendeten Früchte. Es werden keine süßenden Zutaten zugesetzt.

Geruch und Geschmack sind für die verwendeten Früchte typisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Die Farbe ist sortentypisch.

#### 4.2.4.4 Mehrfruchtkompotte

##### 4.2.4.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Mehrfruchtkompotte sind Erzeugnisse aus mehreren Fruchtarten.

Sie werden mit der Bezeichnung „*Kompott*“ unter Angabe der verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge ihrer Gewichtsanteile in Verkehr gebracht, z. B. „*Apfel-Birnen-Kompott*“, „*Apfel-Aprikosen-Kompott*“. Die Zuckerkonzentrationsstufe wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

Zur Herstellung von Mehrfruchtkompotten werden Früchte, Fruchtpräpares oder Fruchtkonzentrate verwendet, die mit süßenden Zutaten wie z. B. Zuckerarten<sup>5</sup>, gegebenenfalls Pektin<sup>4</sup> sowie Säureregulatoren/Säuerungsmitteln<sup>4</sup> und gegebenenfalls mit geschmackgebenden Zutaten wie z. B. Vanille oder Zimt versetzt sind, und erhitzt, in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und gegebenenfalls pasteurisiert werden.

##### 4.2.4.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Mehrfruchtkompotte sind dickbreiig, mit einem Anteil an ganzen Früchten oder Fruchtstücken. Die Farbe ist fruchttypisch. Geruch und Geschmack sind für die verwendeten Früchte typisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

## **5 Besondere Beurteilungsmerkmale für Fruchtsirup und bestimmte streichfähige Zubereitungen**

### **5.1 Fruchtsirup**

#### **5.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels**

Fruchtsirup wird aus Fruchtsaft<sup>1</sup>, aus Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat<sup>1</sup>, aus konzentriertem Fruchtsaft<sup>1</sup>, aus Früchten oder Fruchtauszügen unter Verwendung von Zuckerarten<sup>5</sup> mit oder ohne Aufkochen hergestellt. Er besteht in der Regel aus nur einer Fruchtart.

Fruchtsirup wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *...sirup*, dem die verwendete Fruchtart, z. B. *Himbeer-* als Wortbestandteil vorangestellt ist oder *Fruchtsirup*, mit Angabe der verwendeten Fruchtart, in Verkehr gebracht.

Die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Fruchtsaft oder Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat beträgt mindestens 350 g.

Bei Fruchtsirup aus Zitrusfrüchten ist die Verwendung geringer Mengen von Schalenaroma üblich. Zur Färbung roter Fruchtsirupe können auch andere farbgebende Fruchtsäfte bis höchstens 10 % (v/v) des insgesamt verwendeten Fruchtsaftes verwendet werden. Z. B. wird zur Färbung von Himbeersirup Kirschsäfte zugefügt. Die Verwendung von Fruchtsäuren ist üblich.

#### **5.1.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Fruchtsirup enthält mindestens 65 % (m/m) lösliche Trockenmasse, refraktometrisch gemessen bei 20 °C nach vollständigem Konzentrationsausgleich, ohne Säurekorrektur in °Brix, entsprechend g Saccharose/100 g Lösung (Refraktometerwert).

Fruchtsirup hat die typische Farbe der namengebenden Frucht. Er ist mit Ausnahme der Sirupe aus Zitrusfrüchten klar, frei von Trübung und Kristallisation. Geruch und Geschmack sind fruchttypisch und süß, ohne Fremdnoten wie z. B. muffig, karamellartig oder Kochnote.

Fruchtsirup wird aus nicht gegorenen Rohwaren hergestellt; der Alkoholgehalt überschreitet 1g/kg nicht.

### **5.2 Pflaumenmus**

#### **5.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels**

Pflaumenmus wird aus reifen frischen oder tiefgefrorenen entsteinten Pflaumen, Pflaumenpülpe oder Pflaumenmark, mit oder ohne Verwendung von Zuckerarten<sup>5</sup> und Gewürzen, hergestellt.

Pflaumenmus wird mit den Bezeichnungen des Lebensmittels *Pflaumenmus/Zwetschgenmus/Zwetschenmus* in Verkehr gebracht.

Für 1000 g Pflaumenmus werden mindestens 1400 g Pflaumenpülpe oder Pflaumenmark mit einem Mindestbrixwert von 12,0 (davon höchstens 350 g aus getrockneten Pflaumen) und höchstens 300 g Zuckerarten<sup>5</sup>, verwendet. Pflaumenmus wird in einem schonenden thermischen Prozess hergestellt, bis die erforderliche lösliche Trockenmasse erreicht ist.

## **5.2.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Pflaumenmus ist gleichmäßig dunkelbraun bis dunkelviolett, musig bis stückig und streichfähig. Geruch und Geschmack sind fruchtig und süß, ohne Fremdnoten wie z. B. bitter, angebrannt oder stark säuerlich.

Pflaumenmus ist praktisch frei von Steinen und Steinfragmenten.

Pflaumenmus, Zwetschenmus, Zwetschgenmus enthält mindestens 50 % lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert), ohne Toleranz.

## **5.3 Apfelkraut, Birnenkraut**

### **5.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels**

Apfelkraut und Birnenkraut werden aus in einem mechanischen Trennverfahren gewonnenen, eingedickten Saft aus gesunden, frischen und gedämpften oder gekochten Früchten hergestellt, dem auch Zuckerarten<sup>5</sup> zugesetzt werden können.

Apfel- und Birnenkraut werden mit den Bezeichnungen des Lebensmittels *Apfelkraut* beziehungsweise *Birnenkraut* in Verkehr gebracht.

Für 1000 g Apfelkraut werden mindestens 2700 g Äpfel und gegebenenfalls Birnen, davon mindestens 2100 g Äpfel, und höchstens 400 g Zuckerarten<sup>5</sup>, verwendet.

Für 1000 g Birnenkraut werden mindestens 4200 g Birnen und gegebenenfalls Äpfel, davon mindestens 3500 g Birnen, und höchstens 300 g Zuckerarten<sup>5</sup>, verwendet.

### **5.3.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Apfel- und Birnenkraut sind gleichmäßig braun bis dunkelbraun und bei 18° C streichfähig. Geruch und Geschmack sind fruchtig und süß, ohne Fremdnoten wie z. B. bitter oder angebrannt.

Apfelkraut beziehungsweise Birnenkraut enthält mindestens 65 % lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert).

## **5.4 Rübenkraut**

### **5.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels**

Rübenkraut wird ausschließlich aus dem eingedickten Saft gesunder, frischer Zuckerrüben mit Hilfe von physikalischen Trennverfahren gewonnen. Andere Zutaten werden nicht verwendet.

Rübenkraut wird mit den Bezeichnungen des Lebensmittels *Rübenkraut*, *Rübensaft*, *Rübensirup*, *Zuckerrübenkraut*, *Zuckerrübensaft* oder *Zuckerrübensirup* in Verkehr gebracht.

### **5.4.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Rübenkraut ist gleichmäßig dunkelbraun, zähflüssig und bei 18° C streichfähig. Es enthält mindestens 78 % lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert). Rübenkraut ist frei von festen Bestandteilen. Geruch und Geschmack sind süß, karamellartig beziehungsweise karamellartig-malzig, ohne Fremdnoten wie z. B. bitter, angebrannt oder stark säuerlich.

## 6 Besondere Beurteilungsmerkmale für Trockenfrüchte

### Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale

1. Als Trockenfrüchte werden insbesondere hergestellt
  - Trockenfrüchte aus einer Fruchtart
  - Trockenfrüchte aus mehreren Fruchtarten
2. Trockenfrüchte sind so weit wie technisch möglich frei von Fehlern und Fremdbestandteilen. Für einzelne Erzeugnisse sind tolerierbare Anteile an Fehlern und Fremdbestandteilen aufgeführt.
3. Je Fruchtart werden innerhalb einer Packung in der Regel nur Früchte derselben Sorte und annähernd gleicher Größe verwendet.
4. Trockenfrüchte sind frei von lebenden Schädlingen, jeglichen Entwicklungsstadiums, einschließlich Milben. Trockenfrüchte sind soweit technisch möglich und vorbehaltlich der jeweiligen Toleranzen frei von Schäden durch Schädlinge sowie frei von toten Insekten und/oder Milben, deren Teilen und Exkrementen.
5. Zur Farbstabilisierung können insbesondere helle Trockenfrüchte geschwefelt<sup>4</sup> werden.
6. Trockenfrüchte mit höheren Wassergehalten, als bei den einzelnen Produkten beschrieben, werden in geeigneter Weise kenntlich gemacht, z. B. mit Hinweisen wie „soft“ oder „essfertig“. Diese Trockenfrüchte werden üblicherweise durch Pasteurisierung und/oder durch Zusatz von Konservierungsstoffen<sup>4</sup> haltbar gemacht.

### 6.1 Getrocknetes Obst einer Fruchtart

#### 6.1.1 Äpfel

##### 6.1.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Getrocknete Äpfel sind Erzeugnisse aus getrockneten Früchten geeigneter Sorten der Art *Malus domestica* Borkh.

Getrocknete Äpfel werden mit der Bezeichnung *Äpfel, getrocknet* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B. „Stücke“ oder „Ringe“.

Die Bezeichnung des Lebensmittels kann ergänzt werden durch hervorhebende Hinweise wie z. B. „extra“, sofern die Fehler die tolerierbaren Anteile hierfür nicht überschreiten.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gewaschen, geschält, von Blüte, Stiel und Kerngehäuse sowie von fehlerhaften Stellen befreit und an der Luft oder durch ein anderes geeignetes Verfahren schonend getrocknet. Eine Schwefelung der Früchte<sup>4</sup> kann der Trocknung vorausgegangen sein.

##### 6.1.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Getrocknete Äpfel werden aus sauberen, gesunden und reifen Äpfeln hergestellt.

Sie sind annähernd gleichmäßig geschnitten und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen.

Geschwefelte<sup>4</sup>, getrocknete Äpfel sind von typischer weißlicher bis gelber Farbe. Ungeschwefelte, getrocknete Äpfel sind ocker bis braun.

Geruch und Geschmack sind fruchtig, intensiv nach reifen Äpfeln, ohne Fremdgeruch und -geschmack, weder muffig noch gärig. Sie haben eine feste, jedoch keine ledrig-zähe Textur.

Der Wassergehalt geschwefelter<sup>4</sup> getrockneter Äpfel beträgt maximal 25 % (m/m), der ungeschwefelter getrockneter Äpfel maximal 22 % (m/m).

### Beschreibung der Fehler

- a) Kerngehäuse, Schalenreste: Kerngehäuse, Teile davon und Schalenreste mit einem Durchmesser größer als 6 mm.
- b) verschmutzt: Stücke mit organischen oder anorganischen Verunreinigungen mit einem Durchmesser von mehr als 3 mm.
- c) Schäden durch Insekten: Stücke mit sichtbaren Fraßstellen.
- d) Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel.
- e) mechanisch beschädigt: Stücke, die zerrissen oder gequetscht sind.
- f) pflanzliche Fremtteile: lose Stiele, Kerne oder Teile davon.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Tabelle 49:

| Fehlerart                 | fehlerhafte Stücke in Masseprozent | fehlerhafte Stücke in Masseprozent extra |
|---------------------------|------------------------------------|--|
| Kerngehäuse, Schalenreste | 10                                 | 5  |
| verschmutzt               | 2                                  | 1  |
| Schäden durch Insekten    | 4                                  | 2  |
| Schimmelbefall            | 0,5                                | 0  |
| mechanisch beschädigt     | 5                                  | 3  |
| <b>Fehler, gesamt</b>     | <b>12</b>                          | <b>7</b>                                 |

Die Standardprobemenge enthält nicht mehr als ein Stück pflanzliche Fremtteile.

## 6.1.2 Aprikosen

### 6.1.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Getrocknete Aprikosen sind Erzeugnisse aus sauberen, gesunden und reifen Früchten der Art *Prunus armeniaca* L.

Getrocknete Aprikosen werden mit der Bezeichnung *Aprikosen, getrocknet* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B. „ganz“, „entsteint“, „halbe“.

Die frischen Früchte werden sorgfältig gewaschen, von fehlerhaften Früchten befreit, entsteint, gegebenenfalls halbiert und an der Luft oder durch ein anderes geeignetes Verfahren schonend getrocknet. Eine Schwefelung der Früchte<sup>4</sup> kann der Trocknung vorausgegangen sein.

#### 6.1.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Getrocknete Aprikosen sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen, insbesondere von Fruchtsteinen. Es werden ganze, unbeschädigte Früchte von sortentypischer Farbe verwendet.

Geschwefelte<sup>4</sup>, getrocknete Aprikosen sind von typischer goldgelber, gelboranger bis roter Farbe. Ungeschwefelte, getrocknete Aprikosen sind ocker bis braun.

Geruch und Geschmack sind fruchtig, intensiv nach reifen Aprikosen, ohne Fremdgeruch und -geschmack, weder muffig noch gärig. Sie haben eine feste Textur.

Der Wassergehalt geschwefelter<sup>4</sup> getrockneter Aprikosen beträgt maximal 25 % (m/m), der ungeschwefelter getrockneter Aprikosen maximal 22 % (m/m).

#### Beschreibung der Fehler:

- a) fleckig: Stücke mit Flecken an der Oberfläche durch Hagel, Sonnenbrand oder ähnliche Einflüsse, die mehr als 2 mm Durchmesser betragen.
- b) verschmutzt: Stücke mit organischen oder anorganischen Verunreinigungen mit einem Durchmesser von mehr als 3 mm.
- c) Schäden durch Insekten: Stücke mit sichtbaren Fraßstellen.
- d) Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel.
- e) mechanisch beschädigt: Stücke, die durch nicht sachgerecht mechanische Behandlung beeinträchtigt sind.
- f) unreif: harte oder blasse Stücke.
- g) Steine: Steine oder Steinfragmente.

Die Standardprobemenge beträgt 1 kg. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Tabelle 50:

| Fehlerart              | fehlerhafte Stücke<br>in Masseprozent |
|------------------------|---------------------------------------|
| Fleckig                | 10                                    |
| Verschmutzt            | 5                                     |
| Schäden durch Insekten | 2                                     |
| Schimmelbefall         | 1                                     |
| mechanisch beschädigt  | 10                                    |
| <b>Fehler, gesamt</b>  | <b>15</b>                             |

Der Anteil unreifer Früchte übersteigt nicht 5 % (m/m).

Die Standardprobemenge enthält nicht mehr als 1 Stein oder Steinfragment.

### 6.1.3 Cranberries, Cranberrys

#### 6.1.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Getrocknete Cranberries sind Erzeugnisse aus reifen und gesunden Beeren der Art *Vaccinium macrocarpon* Aiton.

Getrocknete Cranberries werden mit der Bezeichnung *getrocknete Cranberries* in Verkehr gebracht. Auf die Süßung wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.

Die reifen Früchte werden von Stielen und pflanzlichen Fremtteilen befreit, sie werden gegebenenfalls gefroren und mit Zuckerarten<sup>5</sup> oder Fruchtsaft gesüßt, getrocknet und können gegen Verklumpen mit pflanzlichem Speiseöl versetzt werden.

#### 6.1.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

Getrocknete Cranberries sind je nach Sorte und Art der Verbreitung von typischer Farbe, die von scharlach- bis rubinrot reicht. Der Geruch ist fruchtig, ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Sie haben eine weiche bis elastische, aber nicht ledrig-zähe Textur. Der Geschmack ist fruchtig süß-säuerlich mit einer herben Note, ohne Fremdgeschmack.

### 6.1.4 Datteln

#### 6.1.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Datteln zählen wegen ihrer Beschaffenheit zu Trockenfrüchten, sie sind baumgereift und werden nach der Ernte nicht speziell getrocknet.

Datteln sind Erzeugnisse aus den gesunden Früchten des Dattelbaumes, *Phoenix dactylifera* L.

Datteln werden mit der Bezeichnung *Datteln* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform „entsteint“, „ohne Stein“ wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, gegebenenfalls gewaschen, von fehlerhaften Früchten und Fremdmaterial befreit und gegebenenfalls entsteint.

Datteln können zur Festigung der Oberfläche mit Zuckerarten<sup>5</sup> überzogen werden.

#### 6.1.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Datteln sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Entsteinte Erzeugnisse sind praktisch frei von Fruchtsteinen.

Datteln sind von typischer brauner Farbe, je nach Sorte auch mit blau-violetter Schimmer. Der Geschmack ist fruchtig und deutlich süß. Sie sind ohne Fremdgeruch und -geschmack, weder muffig noch gärig, und haben eine weiche bis feste Textur.

Der Wassergehalt von Datteln beträgt je nach Sorte 10 bis 30 % (m/m). Datteln mit Stein wiegen mindestens 5 g pro Stück, Datteln ohne Stein mindestens 4 g pro Stück.

#### Beschreibung der Fehler

- a) verfärbt: Anomalien an der Oberfläche, wie z. B. Entfärbung, dunkle Flecken oder Sonnenbrand mit einem Durchmesser von mehr als 7 mm.



- b) verschmutzt: Stücke mit organischen oder anorganischen Verunreinigungen mit einem Durchmesser von mehr als 3 mm.
- c) Schäden durch Insekten: Stücke mit sichtbaren Fraßstellen.
- d) mechanisch beschädigt, unreif: Früchte die mechanisch beschädigt (nur bei Datteln mit Stein), zerquetscht sind oder eine zerrissene Haut haben, so dass der Stein sichtbar wird. Unreife Datteln mit geringem Gewicht, heller Farbe, geschrumpftem Fruchtfleisch und schwammigem Gewebe. Hierzu gehören auch Früchte, die nicht bestäubt sind, wenig Fruchtfleisch haben und keinen ausgebildeten Stein aufweisen.
- e) Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel.
- f) Steine: Steine oder Steinfragmente.

Die Standardprobemenge beträgt 100 Datteln. Bei Bedarf kann auch ein Mehrfaches der Standardprobemenge verwendet werden. Für die Bestimmung des Wassergehalts beträgt die Standardprobemenge 500 g.

Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Tabelle 51:

| Fehlerart                     | fehlerhafte Stücke in Prozent |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Verfärbt                      | 7                             |
| Verschmutzt                   | 1                             |
| Schäden durch Insekten        | 8                             |
| Schimmelbefall                | 0,5                           |
| mechanisch beschädigt, unreif | 6                             |
| <b>Fehler, gesamt</b>         | <b>12</b>                     |

Bei entsteineten Früchten kommen nicht mehr als 2 Steine oder 4 Steinfragmente in 100 Früchten vor.

## 6.1.5 Feigen

### 6.1.5.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Getrocknete Feigen sind Erzeugnisse aus gesunden Früchten der Art *Ficus carica* L.

Getrocknete Feigen werden mit der Bezeichnung *Feigen, getrocknet* in Verkehr gebracht. Die üblichen Angebotsformen sind z. B. Tafeln, Rollen, Kränze oder lose.

Die reifen, bereits am Baum vorgetrockneten Früchte werden sorgfältig geerntet, an der Luft getrocknet, gewaschen, von fehlerhaften Früchten befreit, in einem geeigneten Verfahren schonend nachgetrocknet und schutzbehandelt. Die getrockneten Früchte werden mit einem geeigneten, dem Stand der Technik entsprechenden Verfahren geprüft, um mit Schimmel befallene Früchte auszusortieren.

### 6.1.5.2 Beschaffenheitsmerkmale

Feigen sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur unbeschädigte, ausgereifte Früchte verwendet, die voll entwickelt, dünnchalig, hellbraun und saftig sind.

Die getrockneten Feigen sind von typischer Farbe und schmecken deutlich süß und honigartig. Der Geruch ist schwach ausgeprägt, frei von Fremdnoten und nicht hefeartig oder gärig. Die Textur ist weich, nicht ledrig oder gummiartig. Ein weißer Überzug von auskristallisiertem Zucker ist nicht qualitätsmindernd.

Der Wassergehalt getrockneter Feigen beträgt maximal 24 %.

### Beschreibung der Fehler

- a) Sonnenbrand: Stücke, deren Oberfläche zu mehr als einem Drittel betroffen ist.
- b) ausgetrocknet: Stücke mit harter gummiartiger Textur und ohne Geschmack.
- c) verschmutzt: Stücke mit organischen oder anorganischen Verunreinigungen mit einem Durchmesser von mehr als 3 mm.
- d) Schäden durch Insekten: sichtbare Schäden durch Insekten /Schädlingsbefall: Maden, Madennester
- e) mechanisch beschädigt: Stücke, die mechanisch beschädigt sind, z. B. mit groben Verletzungen der Haut, die mehr als 1/3 des Gesamtumfanges ausmachen.
- f) Schimmelbefall: Sichtbare Schimmelstellen innen oder außen, die einen Durchmesser von 3 mm nicht überschreiten. Größere Stellen mit sichtbarem Schimmelbefall sind auszuschließen.

Die Standardprobemenge beträgt 1 kg. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Tabelle 52:

| Fehlerart                               | fehlerhafte Früchte in Masseprozent |
|---|-------------------------------------|
| Sonnenbrand                             | 4                                   |
| ausgetrocknet                           | 4                                   |
| verschmutzt                             | 0,5                                 |
| Schäden durch Insekten/Schädlingsbefall | 12                                  |
| mechanisch beschädigt                   | 2                                   |
| <b>Fehler, gesamt</b>                   | <b>15</b>                           |

Nicht mehr als 3 von 100 Feigen weisen sichtbaren Schimmelbefall auf.

## 6.1.6 Pflaumen

### 6.1.6.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Getrocknete Pflaumen sind Erzeugnisse aus reifen und gesunden Früchten der Art *Prunus domestica* L. ssp. *domestica* Borkh.

Getrocknete Pflaumen werden mit der Bezeichnung *Pflaumen*, *getrocknet* oder *Trockenpflaumen* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform „entsteint“ oder „mit Stein“ wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

Die frischen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, an der Luft oder durch ein anderes geeignetes Verfahren schonend getrocknet, gewaschen und in der Regel entsteint.

#### 6.1.6.2 Beschaffenheitsmerkmale

Getrocknete Pflaumen sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von fehlerhaften Früchten. Es werden nur unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen blauen bis blaurötlichen Farbe verwendet.

Die getrockneten Pflaumen sind von typischer schwarzblauer Farbe. Der Geruch ist fruchtig, intensiv nach reifen Pflaumen, weder muffig noch gärig. Sie haben eine weiche, nicht ledrig-zähe Textur. Der Geschmack ist fruchtig säuerlich mit deutlich wahrnehmbarer Süße, ohne Fremdgeschmack.

Der Wassergehalt getrockneter Pflaumen beträgt maximal 24 % (m/m).

#### Beschreibung der Fehler

- a) vernarbt: Vernarbungen der Haut mit einem Durchmesser größer als 10 mm.
- b) karamellisiert: sehr dunkel bis schwarz verfärbtes Fruchtfleisch mit Hohlräumen zwischen Fruchtfleisch und Kern.
- c) pflanzliche Fremdteile: Stiele oder Blätter/ Blattteile.
- d) Schäden durch Insekten: sichtbare Schäden durch Insekten.
- e) Schädlingsbefall: Maden, Madennester.
- f) Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel.
- g) mechanisch beschädigt: zerrissene Früchte.
- h) Steine: ganze Steine oder Steinfragmente.

Die Standardprobemenge beträgt 1 kg. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Tabelle 53:

| Fehlerart              | fehlerhafte Früchte in Masseprozent Pflaumen mit Stein | fehlerhafte Früchte in Masseprozent Pflaumen entsteint |
|------------------------|--|--|
| vernarbt               | 2  | 2  |
| karamellisiert         | 2  | 2  |
| fremde Pflanzenteile   | 1  | 1  |
| Schäden durch Insekten | 0,5  | 0,5  |
| Schädlingsbefall       | 0,5  | 0,5  |
| Schimmelbefall         | 0,5  | 0,5  |
| mechanisch beschädigt  | 1  | 4  |
| <b>Fehler, gesamt</b>  | <b>6</b>   | <b>8</b>   |

Die Standardprobemenge entsteinter Pflaumen enthält nicht mehr als 2 Steine oder 4 Steinfragmente.

### 6.1.7 Weinbeeren (Rosinen)

#### 6.1.7.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Getrocknete Weinbeeren, auch als Rosinen bezeichnet, sind Erzeugnisse aus den gesunden Trauben überwiegend kernloser Sorten der Art *Vitis vinifera* L.

Getrocknete Weinbeeren werden mit der Bezeichnung *Weinbeeren, getrocknet, Rosinen, Sultaninen/Sultanas* oder *Korinthen* in Verkehr gebracht.

Tabelle 54:

| Bezeichnung des Lebensmittels          | Eigenschaften und Verarbeitung   |
|--|--|
| <i>Weinbeeren, getrocknet, Rosinen</i> | schwarzblau bis blaubraun, großbeerig, vollfleischig, dünnchalig, süß, saftig, aromatisch, abgestreift   |
| <i>Sultaninen, Sultanas</i>            | rundlich, schwarzblau bis blaubraun oder goldgelb bis rötlich-braun, dünnchalig, fleischig, saftig, honigsüß, aromatisch, abgestreift, kernlos |
| <i>Korinthen</i>                       | klein, rötlich-blau oder schwarz-violett bis braun-schwarz, matt, zarthäutig, süß-säuerlich, aromatisch, abgestreift                           |

Die reifen Trauben werden sorgfältig geerntet, gegebenenfalls zur Beschleunigung des Trocknungsvorgangs in Natron- oder Kalilauge getaucht, an der Luft getrocknet, von Rappen und Fremdmaterial befreit, gewaschen und gegebenenfalls geölt.

#### 6.1.7.2 Beschaffenheitsmerkmale

Getrocknete Weinbeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich, praktisch frei von Rappen beziehungsweise Rappenteilen und soweit wie technisch möglich frei von Stielen.

Getrocknete Weinbeeren sind in Abhängigkeit von Traubensorte und Art der Verarbeitung von typischer Farbe, die von honiggelb über braun bis schwarz-blau reicht. Der Geruch ist fruchtig, ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Sie haben eine weiche, nicht ledrig-zähe Textur. Der Geschmack ist fruchtig mit deutlich wahrnehmbarer Süße, ohne Fremdgeschmack.

Die Anforderungen an Beschaffenheit von getrockneten Weinbeeren der Sorten Sultaninen, Muskatel und Korinthen sind in der Verordnung (EG) Nr. 1666/1999 der Kommission vom 28. Juli 1999 mit Durchführungsbestimmungen zur Festlegung der bei der Vermarktung von getrockneten Weintrauben bestimmter Sorten zu stellenden Mindestanforderungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2201/96 des Rates (ABI EG Nr. L 197 vom 29.7.1999) in der jeweils geltenden Fassung geregelt. Alternativ kann die bestehende UNECE-Norm für getrocknete Weintrauben angewandt werden.

## **6.2 Trockenobstmischungen**

### **6.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels**

Mischungen von Trockenobst werden durch Mischen getrockneter Obstarten hergestellt. Es können dabei auch kandierte Früchte mitverwendet werden.

Sie werden mit der Bezeichnung *Mischobst, getrocknet* oder *Trockenfruchtmischung* oder *Trockenfrucht-Mix* in Verkehr gebracht.

Der Hinweis „tropisch“ bedingt die überwiegende Verwendung von tropischen Früchten wie z. B. Ananas, Bananen, Kiwis, Mangos, und Guaven.

### **6.2.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Trockenobstmischungen enthalten üblicherweise mindestens vier verschiedene Obstarten. Die verwendeten Trockenfrüchte entsprechen den in diesen Leitsätzen aufgeführten allgemeinen und soweit vorhanden, den speziellen Anforderungen.

## Anlage 1 – Fundstellenverzeichnis der beschriebenen Obstarten

| Obstart  | Botanische Bezeichnung                         | Fundstellen             | Fundstellen  | Fundstellen                                 | Fundstellen |
|--|--|-------------------------|--|---|-------------|
|  |  | TK-Obst                 | Obstkonserven  | Fruchtsirup und streichfähige Zubereitungen | Trockenobst |
| Ananas   | Ananas comosus L.<br>Merr.                     | 3.2.1<br>3.2.2          | 4.1.2<br>4.2.1.1<br>4.2.2.1  |   | 6.2.1       |
| Äpfel  | Malus ×domestica<br>Borkh.                     | 3.2.2                   | 4.2.3.1<br>4.2.3.2<br>4.2.3.3<br>4.2.4.1<br>4.2.4.3.1<br>4.2.4.4.1 | 5.3   | 6.1.1       |
| Aprikosen  | Prunus armeniaca L.                            | 3.2.2                   | 4.2.1.2<br>4.2.3.4<br>4.2.4.1.1<br>4.2.4.4.1                       |   | 6.1.2       |
| Bananen  | Musa spp.                                      | 3.2.2.                  | 4.2.2.1<br>4.2.4.1.1<br>4.2.4.3.1                                  |   | 6.2.1       |
| Birnen   | Pyrus communis L.                              | 3.2.2                   | 4.2.1.3<br>4.2.4.4.1   | 5.3   |             |
| Boysenbeeren   | Rubus loganobaccus L.<br>H. Bailey             | 3.2.2                   |  |   |             |
| Brombeeren   | Rubus fruticosus L.                            | 3.1.1<br>3.2.1<br>3.2.2 | 4.2.1.4<br>4.2.2.1   |   |             |
| Cranberries, Cranberrys                              | Vaccinium macrocarpon Aiton                    |                         | 4.2.1.5  |   | 6.1.3       |
| Datteln  | Phoenix dactylifera L.                         |                         |  |   | 6.1.4       |
| Erdbeeren  | Fragaria ×ananassa<br>Duch.                    | 3.1.2<br>3.2.1<br>3.2.2 | 4.2.1.6<br>4.2.2.1<br>4.2.4.2.1<br>4.2.4.3.1                       |   |             |
| Walderdbeeren  | Fragaria vesca L.                              | 3.2.2                   |  |   |             |
| Feigen   | Ficus carica L.                                | 3.2.2                   | 4.2.1.7  |   | 6.1.5       |
| Heidelbeeren   |  |                         |  |   |             |
| Waldheidelbeeren,<br>Wildheidelbeeren,<br>Blaubeeren | Vaccinium myrtillus L.,<br>V. angustifolium L. | 3.1.3<br>3.2.1<br>3.2.2 | 4.2.1.9<br>4.2.2.1   |   |             |

| <b>Obstart</b>                    | <b>Botanische Bezeichnung</b>                                  | <b>Fundstellen</b>      | <b>Fundstellen</b>                | <b>Fundstellen</b> | <b>Fundstellen</b> |
|-----------------------------------|--|-------------------------|-----------------------------------|--------------------|--------------------|
| Kultur-Heidelbeeren               | Vaccinium corymbosum L.  | 3.1.3<br>3.2.1<br>3.2.2 | 4.2.1.9<br>4.2.2.1                |                    |                    |
| Himbeeren                         | Rubus idaeus L.  | 3.1.4<br>3.2.1<br>3.2.2 | 4.2.1.10<br>4.2.4.2.1             | 5.1                |                    |
| Johannisbeeren:                   |  |                         |                                   |                    |                    |
| rote, weiße                       | Ribes rubrum L.  | 3.1.5<br>3.2.1<br>3.2.2 | 4.2.2.1<br>4.2.4.2.1              |                    |                    |
| schwarze                          | Ribes nigrum L.  | 3.1.5<br>3.2.1<br>3.2.2 | 4.2.2.1<br>4.2.4.2.1              |                    |                    |
| Kirschen                          |  |                         |                                   |                    |                    |
| Sauerkirschen, Schattenmorellen   | Prunus cerasus L.  | 3.1.6<br>3.2.2          | 4.2.1.11<br>4.2.2.1<br>4.2.4.2.1  |                    |                    |
| Süßkirschen                       | Prunus avium L.  |                         | 4.2.1.11<br>4.2.2.1               |                    |                    |
| Kaiserkirschen                    | Prunus avium L. var. duracina                                  |                         | 4.2.1.11                          |                    |                    |
| Kiwi                              | Actinidia deliciosa (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson 1984 |                         | 3.2.1<br>3.2.2                    |                    | 6.2.1              |
| Lychees                           | Litchi chinensis Sonn.   | 3.2.2                   | 4.2.2.1                           |                    |                    |
| Mangos                            | Mangifera indica L.  | 3.2.1<br>3.2.2          | 4.2.2.1<br>4.2.4.1.1<br>4.2.4.3.1 |                    | 6.2.1              |
| Melonen grün, gelb                | Cucumis melo L.  | 3.2.1<br>3.2.2          | 4.2.2.1                           |                    |                    |
| Mirabellen                        | Prunus domestica L. ssp. syriaca (Borkh.)                      |                         | 4.2.1.13                          |                    |                    |
| Papaya gelb, rot                  | Carica papaya L.   | 3.2.1<br>3.2.2          | 4.2.2.1                           |                    |                    |
| Pfirsiche                         | Prunus persica Sieb. et Zucc.                                  | 3.2.1<br>3.2.2          | 4.2.1.14<br>4.2.2.1<br>4.2.4.1.1  |                    |                    |
| Pflaumen, (Zwetschgen, Zwetschen) | Prunus domestica L. ssp. domestica Borkh.                      | 3.1.7<br>3.2.2          | 4.2.1.15                          | 5.2                | 6.1.6              |
| Preiselbeeren, Wildpreiselbeeren  | Vaccinium vitis-idaea L.                                       |                         | 4.2.3.5                           |                    |                    |
| Renekloden (Reineclauden)         | Prunus domestica L. ssp. italica (Borkh.)                      |                         | 4.2.1.16                          |                    |                    |
| Rhabarber                         | Rheum palmatum L.  | 1.1.2                   |                                   |                    |                    |
| Stachelbeeren                     | Ribes grossularia L.   |                         | 4.2.1.17                          |                    |                    |
| Weinbeeren                        | Vitis vinifera L.  |                         |                                   |                    | 6.1.7              |

| <b>Obstart</b>                 | <b>Botanische Bezeichnung</b>      | <b>Fundstellen</b> | <b>Fundstellen</b>  | <b>Fundstellen</b> | <b>Fundstellen</b> |
|--------------------------------|------------------------------------|--------------------|---------------------|--------------------|--------------------|
| Rosinen, Sultaninen, Korinthen |                                    |                    |                     |                    |                    |
| Weintrauben blau, weiß         | Vitis vinifera L.                  | 3.2.2              |                     |                    |                    |
| Zitrusfrüchte                  |                                    | 3.2.1<br>3.2.2     | 4.1.2               | 5.1.1<br>5.1.2     |                    |
| Grapefruit                     | Citrus paradisi Macf.              | 3.2.2              | 4.2.1.8<br>4.2.2.1  |                    |                    |
| Mandarin-Orangen               | Citrus reticulata Blanco           | 3.2.2              | 4.2.1.12<br>4.2.2.1 |                    |                    |
| Orangen                        | Citrus sinensis L.                 | 3.2.2              | 4.2.2.1             |                    |                    |
| Zuckerrüben                    | Beta vulgaris var. altissima Döll. |                    |                     | 5.4                |                    |



## Anlage 2 – Abtropfgewichte bei Obstkonserven – handelsübliche Behältergrößen

| Gruppe | Füllgrad<br>g Abtropf-<br>gewicht/<br>100 ml<br>Randvoll-<br>volumen | Dosen in ml |     |     |     |     |      |      |      | Gläser in ml (- 20 ml) |     |     |     |     |
|--------|--|-------------|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------------------------|-----|-----|-----|-----|
|        |  | 236         | 314 | 425 | 580 | 850 | 1700 | 2650 | 3100 | 212                    | 314 | 370 | 580 | 720 |
| I      | 35   | 80          | 105 | 145 | 200 | 295 | 595  | 925  | 1085 | 65                     | 100 | 120 | 195 | 245 |
| II     | 37   | 85          | 115 | 155 | 210 | 310 | 625  | 980  | 1145 | 70                     | 105 | 125 | 205 | 255 |
| III    | 42   | 95          | 130 | 175 | 240 | 355 | 710  | 1110 | 1300 | 80                     | 120 | 145 | 235 | 290 |
| IV     | 46   | 105         | 140 | 195 | 265 | 390 | 780  | 1215 | 1425 | 85                     | 135 | 160 | 255 | 320 |
| V      | 50   | 115         | 155 | 210 | 290 | 425 | 850  | 1325 | 1550 | 95                     | 145 | 175 | 280 | 350 |
| VI     | 52   | 120         | 160 | 220 | 300 | 440 | 880  | 1375 | 1610 | 95                     | 150 | 180 | 290 | 360 |
| VII    | 54   | 125         | 165 | 225 | 310 | 455 | 915  | 1430 | 1670 | 100                    | 155 | 185 | 300 | 375 |
| VIII   | 55   | 130         | 170 | 230 | 315 | 465 | 935  | 1455 | 1705 | 105                    | 160 | 190 | 305 | 385 |
| IX     | 56   | 130         | 175 | 235 | 320 | 475 | 950  | 1480 | 1735 | 105                    | 160 | 195 | 310 | 390 |
| X      | 58   | 135         | 180 | 245 | 335 | 490 | 985  | 1535 | 1795 | 110                    | 170 | 200 | 320 | 405 |
| XI     | 59   | 135         | 185 | 250 | 340 | 500 | 1000 | 1560 | 1825 | 110                    | 170 | 205 | 330 | 410 |
| XII    | 63   | -           | -   | 265 | 365 | 535 | 1070 | 1665 | 1950 | -                      | -   | -   | -   | -   |

### Abtropfgewichte bei Obstkonserven – Anwendungsregeln

1. Die Bestimmung des Abtropfgewichtes erfolgt nach der Richtlinie zur Füllmengenprüfung
2. Die Abtropfgewichte sind dem Behältervolumen proportional. Dies entspricht dem System des FAO/WHO Codex Alimentarius.
3. Für Schultergläser wird aufgrund des notwendigen Kopfraumes vom Behältervolumen ein Abschlag von 20 ml vorgenommen.
4. Es wird bei der Berechnung des Nennabtropfgewichtes jeweils auf das nächste Vielfache von 5 g abgerundet.

### **Anlage 3 – Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben (g. g. A.), geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) und garantiert traditionelle Spezialitäten (g. t. S.) (Stand 24. Juni 2020)**

Auszug aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben gemäß Artikel 11 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

- Rheinisches Apfelkraut (g. g. A.)
- Rheinisches Zuckerrübenkraut / Rheinischer Zuckerrübensirup / Rheinisches Rübenkraut (g. g. A.)
- Stromberger Pflaume (g. U.)

## Fußnoten

<sup>1</sup> Verordnung über Fruchtsaft, Fruchtnektar, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke und Kräuter- und Früchtetee für Säuglinge und Kleinkinder vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2</sup> Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2151) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>3</sup> Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. Februar 2007 (BGBl. I S. 258) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>4</sup> Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>5</sup> Verordnung über einige zur menschlichen Ernährung bestimmten Zuckerarten vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2098) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>6</sup> Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>7</sup> Artikel 17 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>8</sup> Verordnung über Fertigpackungen und andere Verkaufseinheiten vom 18. November 2020 (BGBl. I S. 2504) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>9</sup> Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (ABl. Nr. L 404 S. 9, ber. ABl. 2007 Nr. L 12 S. 3) in der jeweils geltenden Fassung.

## **Leitsätze für Ölsamen, daraus hergestellte Massen und weitere Süßwaren**

Neufassung vom 04.11.2021 (BAnz AT 22.12.2021 B2, GMBI 1/2022, S. 16-20)

# INHALTSVERZEICHNIS

|          |   |          |
|----------|---|----------|
| <b>1</b> | <b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale</b>  | <b>4</b> |
| 1.1      | Begriffsbestimmungen  | 4        |
| 1.1.1    | Ölsamen im Sinne dieser Leitsätze   | 4        |
| 1.1.2    | Zucker im Sinne dieser Leitsätze  | 4        |
| 1.1.3    | Süßwaren im Sinne dieser Leitsätze  | 4        |
| 1.1.4    | Prozentangaben in diesen Leitsätzen   | 4        |
| 1.2      | Herstellung   | 4        |
| 1.2.1    | Übliche Verarbeitungsverfahren,   | 4        |
| 1.2.2    | Rohmassen und Süßwaren aus angewirkten Rohmassen (z. B. Marzipan, Persipan)   | 4        |
| 1.2.3    | Nugatmassen, Nugat und Nugatcreme   | 4        |
| 1.3      | Beschaffenheitsmerkmale   | 5        |
| 1.4      | Bezeichnung und Aufmachung  | 5        |
| 1.4.1    | Für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren   | 5        |
| 1.4.2    | Wird in der Bezeichnung eines Lebensmittels im Sinne dieser Leitsätze der Begriff „Nuss“ ohne Bezug zur botanischen Herkunft verwendet,                             | 5        |
| 1.4.3    | Wird bei aus Ölsamen hergestellten Massen und Süßwaren im Sinne dieser Leitsätze durch Bezeichnung, Aufmachung oder bildliche Darstellung eine Zutat hervorgehoben, | 5        |
| 1.4.4    | Werden Zutaten bildlich dargestellt,  | 5        |
| 1.4.5    | Lebensmittel im Sinne dieser Leitsätze,   | 5        |
| 1.4.6    | Bei Ölsamen, die einem Röstprozess unterzogen wurden,   | 6        |
| 1.4.7    | Bei zerkleinerten Ölsamen   | 6        |
| 1.4.8    | Werden andere Zuckerarten als Saccharose und Invertzuckersirup oder Zuckeralkohole verwendet,   | 6        |
| <b>2</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale</b>   | <b>7</b> |
| 2.1      | Ölsamen   | 7        |
| 2.1.1    | <i>Aprikosenkerne</i>   | 7        |
| 2.1.2    | <i>Blanchierte Aprikosenkerne</i>   | 7        |
| 2.1.3    | <i>Bittere Aprikosenkerne</i>   | 7        |
| 2.1.4    | <i>Blanchierte entbitterte bittere Aprikosenkerne</i>   | 7        |
| 2.1.5    | <i>Cashewkerne</i>  | 7        |
| 2.1.6    | <i>Erdnusskerne</i>   | 7        |
| 2.1.7    | <i>Enthäutete Erdnusskerne</i>  | 7        |
| 2.1.8    | <i>Haselnusskerne</i>   | 7        |
| 2.1.9    | <i>Enthäutete Haselnusskerne,</i>   | 7        |
| 2.1.10   | <i>Kokos</i>  | 7        |

|        |   |           |
|--------|---|-----------|
| 2.1.11 | Macademiakerne .....  | 7         |
| 2.1.12 | <i>Mandeln</i> .....  | 8         |
| 2.1.13 | <i>Blanchierte Mandeln</i> .....  | 8         |
| 2.1.14 | <i>Bittere Mandeln</i> .....  | 8         |
| 2.1.15 | <i>Blanchierte bittere Mandeln</i> .....  | 8         |
| 2.1.16 | <i>Blanchierte entbitterte bittere Mandeln</i> .....  | 8         |
| 2.1.17 | Paranuskerne.....   | 8         |
| 2.1.18 | Pekankerne .....  | 8         |
| 2.1.19 | <i>Pfirsichkerne</i> .....  | 8         |
| 2.1.20 | <i>Pinienkerne</i> .....  | 8         |
| 2.1.21 | Pistazienkerne .....  | 8         |
| 2.1.22 | <i>Sesam</i> .....  | 8         |
| 2.1.23 | <i>Walnusskerne</i> .....   | 9         |
| 2.2    | Ölsamenmark / Ölsamenmus .....  | 9         |
| 2.3    | Rohmassen aus bearbeiteten Ölsamen .....  | 9         |
| 2.3.1  | <i>Marzipanrohmasse</i> .....   | 9         |
| 2.3.2  | <i>Persipanrohmasse</i> .....   | 9         |
| 2.3.3  | Andere Rohmassen .....  | 10        |
| 2.4    | Süßwaren aus angewirkten Rohmassen .....  | 10        |
| 2.4.1  | Halbfertigerzeugnisse .....   | 10        |
| 2.4.2  | Fertigerzeugnisse .....   | 10        |
| 2.5    | Nugaterzeugnisse.....   | 11        |
| 2.5.1  | Nugatmassen .....   | 11        |
| 2.5.2  | Nugat.....  | 11        |
| 2.5.3  | Nugatkrem .....   | 12        |
|        | <b>Anlage</b> .....   | <b>13</b> |
|        | Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben (g. g. A) und geschützte<br>Ursprungsbezeichnungen (g. U.) (Stand 16.08.2021) ..... | 13        |
|        | <b>Fußnoten</b> .....   | <b>14</b> |

# **1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

## **1.1 Begriffsbestimmungen**

### **1.1.1 Ölsamen im Sinne dieser Leitsätze**

sind Samenkerne mit ungemindertem natürlichem Ölgehalt, der in der Trockenmasse 35 Prozent nicht unterschreitet.

Zu den Ölsamen zählen z. B. die Kerne von Mandel, Haselnuss, Walnuss, Aprikose, Pfirsich, Pistazie, Pinie, Cashew, Macadamia, Pekan-, Para- und Erdnuss sowie Sesamsamen.

Ölsamen werden sowohl unzerkleinert als auch grob bis fein zerkleinert – je nach Produkt z. B. gehackt, gestiftet, gehobelt, gemahlen – zum direkten Verzehr oder zur weiteren Verarbeitung in den Verkehr gebracht.

Durch Vermengung mit Zucker, Wasser, Kakao und gegebenenfalls weiteren Zutaten erhält man Rohmassen und Süßwaren, hergestellt aus angewirkten Rohmassen sowie Nougaterzeugnisse.

### **1.1.2 Zucker im Sinne dieser Leitsätze**

ist Saccharose jeglicher Art oder Invertzuckersirup. Andere Zuckerarten und Zuckeralkohole werden nur verwendet, soweit sich dies aus den Leitsätzen ergibt.

### **1.1.3 Süßwaren im Sinne dieser Leitsätze**

sind die unter den Nummern 2.4 und 2.5 beschriebenen Erzeugnisse.

### **1.1.4 Prozentangaben in diesen Leitsätzen**

beziehen sich auf die Masse.

## **1.2 Herstellung**

### **1.2.1 Übliche Verarbeitungsverfahren,**

denen Ölsamen unterzogen werden, sind beispielsweise Blanchieren, Schälen, Enthäuten, Entbittern und auch Rösten.

### **1.2.2 Rohmassen und Süßwaren aus angewirkten Rohmassen (z. B. Marzipan, Persipan)**

Aus bearbeiteten Ölsamen werden durch Vermischen mit Zucker und Wasser, Zerkleinern und Erhitzen Rohmassen hergestellt. Diese werden direkt oder nach weiterer Verarbeitung (Anwirken) und gegebenenfalls unter Verwendung weiterer Zutaten in Verkehr gebracht.

### **1.2.3 Nugatmassen, Nugat und Nugatcreme**

Nugatmassen, Nugat und Nugatcreme sind weiche bis schnittfeste Erzeugnisse, die durch Feinzerkleinerung von Mandeln und/oder Nusskernen unter Zusatz von Zucker und Kakaoerzeugnissen und gegebenenfalls weiteren Zutaten hergestellt werden.

### **1.3 Beschaffenheitsmerkmale**

Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze werden nach den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis gefertigt und entsprechen den hygienischen Anforderungen.

Charakteristisch und qualitätsbestimmend für die Rohmassen und die daraus hergestellten Süßwaren sind:

- der Anteil an Ölsamen
- die Farbe (z. B. beige, hell bis dunkelbraun)
- die Konsistenz (z. B. weich, fest)
- die Textur (Mundgefühl z. B. zart schmelzend, homogen)
- der Geschmack (z. B. Röstnote, Süße, mild bis kräftig aromatisch, nussig)
- die Verwendung (z. B. zur Weiterverarbeitung als Füllungen, als Überzug, als Brotaufstrich, Direktverzehr)

### **1.4 Bezeichnung und Aufmachung**

#### **1.4.1 Für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren**

sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen üblich. Diese werden auch in Wortverbindungen als Bezeichnung des Lebensmittels verwendet.

#### **1.4.2 Wird in der Bezeichnung eines Lebensmittels im Sinne dieser Leitsätze der Begriff „Nuss“ ohne Bezug zur botanischen Herkunft verwendet,**

handelt es sich dabei nur um Hasel- und/oder Walnüsse.

#### **1.4.3 Wird bei aus Ölsamen hergestellten Massen und Süßwaren im Sinne dieser Leitsätze durch Bezeichnung, Aufmachung oder bildliche Darstellung eine Zutat hervorgehoben,**

so ist diese in Charakter gebender Menge enthalten. Wird eine geschmackgebende Zutat hervorgehoben, so ist diese auch sensorisch deutlich wahrnehmbar.

#### **1.4.4 Werden Zutaten bildlich dargestellt,**

steht dies nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung oder zur sensorischen Beschaffenheit des Erzeugnisses.

#### **1.4.5 Lebensmittel im Sinne dieser Leitsätze,**

die die in den besonderen Beurteilungsmerkmalen aufgeführten Mindestmengen an Zutaten nicht enthalten, werden durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ oder gleichsinnig kenntlich gemacht. Die Kenntlichmachung erfolgt an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar, üblicherweise im Hauptsichtfeld.

Werden zur Erzielung einer Geschmacksrichtung ausschließlich Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Bezeichnung und/oder dem Namen des Lebensmittels durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ kenntlich gemacht. Die Kenntlichmachung erfolgt an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar, üblicherweise im Hauptsichtfeld. Für Produkte, die nach Gewürzpflanzen benannt sind, gilt dies nicht, sofern ausschließlich Aromen nach Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 verwendet werden, die aus den in der Bezeichnung benannten Gewürzpflanzen (z. B. Vanille, Zimt) stammen.



**1.4.6 Bei Ölsamen, die einem Röstprozess unterzogen wurden,**  
wird auf eine Röstung hingewiesen (z. B. „geröstet“).

**1.4.7 Bei zerkleinerten Ölsamen**

wird üblicherweise auf die Art der Zerkleinerung hingewiesen (z. B. „...-Stifte“, „gehobelt“, „gemahlen“, „...-Bruch“, „gehackt“).

**1.4.8 Werden andere Zuckerarten als Saccharose und Invertzuckersirup oder  
Zuckeralkohole verwendet,**

wird ein solcher Zusatz kenntlich gemacht.

## **2 Besondere Beurteilungsmerkmale**

Die zugesetzte Menge anderer Zuckerarten, von Zuckeralkoholen und der Zuckergehalt weiterer süßender Lebensmittel werden auf den Gehalt an zugesetztem Zucker angerechnet. Bei den in den Leitsätzen angegebenen Höchstgehalten bleibt der in den Ölsamen enthaltene Zuckergehalt unberücksichtigt.

### **2.1 Ölsamen**

#### **2.1.1 *Aprikosenkerne***

sind von der Hartschale befreite süße Aprikosenkerne (*Prunus armeniaca* L.).

#### **2.1.2 *Blanchierte Aprikosenkerne***

sind von der Hartschale und nach dem Brühen von der Samenhaut befreite Aprikosenkerne. Sie werden üblicherweise aus süßen Aprikosenkernen hergestellt. Sie enthalten nicht mehr als 7 Prozent Wasser.

#### **2.1.3 *Bittere Aprikosenkerne***

sind von der Hartschale befreite bittere Aprikosenkerne (*Prunus armeniaca* L.).

#### **2.1.4 *Blanchierte entbitterte bittere Aprikosenkerne***

sind von der Hartschale und nach dem Brühen von der Samenhaut befreite entbitterte bittere Aprikosenkerne. Sie enthalten nicht mehr als 7 Prozent Wasser.

#### **2.1.5 *Cashewkerne***

sind von der Hartschale und von der Samenhaut befreite Cashewnüsse (*Anacardium occidentale* L.).

#### **2.1.6 *Erdnusskerne***

sind von der Schale befreite Erdnüsse (*Arachis hypogaea* L.).

#### **2.1.7 *Enthäutete Erdnusskerne***

sind von der Samenhaut befreite Erdnusskerne.

#### **2.1.8 *Haselnusskerne***

sind von der Hartschale befreite Haselnüsse (*Corylus avellana* L.).

#### **2.1.9 *Enthäutete Haselnusskerne,***

auch als *geschälte Haselnusskerne* bezeichnet, sind durch Rösten, soweit technisch möglich, oder durch Blanchieren von der Samenhaut befreite Haselnusskerne.

#### **2.1.10 *Kokos***

ist das getrocknete Fruchtfleisch (Kopra) der Kokosnuss (*Cocos nucifera* L.).

#### **2.1.11 *Macademiakerne***

sind von der Hartschale und von der Samenhaut befreite Macadamianüsse (*Macadamia* F.MUELL.). Sie werden als *Macadamianüsse*, *Macadamianusskerne* oder *Macadamia* bezeichnet.

#### **2.1.12 Mandeln**

sind von der Hartschale befreite süße Mandelkerne (*Prunus dulcis* var. *dulcis*). Mandeln enthalten nicht mehr als 4 Prozent bittere Mandeln. Bittere Mandeln oder entbitterte bittere Mandeln werden stets als solche bezeichnet.

#### **2.1.13 Blanchierte Mandeln**

auch als *geschälte Mandeln* bezeichnet, sind von der Hartschale und nach dem Brühen von der Samenhaut befreite süße Mandelkerne. Sie enthalten nicht mehr als 7 Prozent Wasser.

#### **2.1.14 Bittere Mandeln**

sind von der Hartschale befreite bittere Mandelkerne (*Prunus dulcis* var. *amara*).

#### **2.1.15 Blanchierte bittere Mandeln**

auch als *geschälte bittere Mandeln* bezeichnet, sind von der Hartschale und nach dem Brühen von der Samenhaut befreite bittere Mandelkerne. Sie enthalten nicht mehr als 7 Prozent Wasser.

#### **2.1.16 Blanchierte entbitterte bittere Mandeln**

sind von der Hartschale und nach dem Brühen von der Samenhaut befreite und entbitterte bittere Mandelkerne. Sie enthalten nicht mehr als 7 Prozent Wasser.

#### **2.1.17 Paranusskerne**

sind von der Hartschale befreite Paranüsse (*Bertholletia excelsa* BONPL.). Sie werden als *Paranüsse* oder *Paranusskerne* bezeichnet.

#### **2.1.18 Pekankerne**

sind von der Hartschale befreite Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch). Sie werden als *Pekannüsse* oder *Pekannusskerne* bezeichnet.

#### **2.1.19 Pfirsichkerne**

sind von der Hartschale befreite Pfirsichkerne (*Prunus persica* (L.) BATSCH). Die Begriffsbeschreibungen für Aprikosenkerne gelten entsprechend auch für Pfirsichkerne (Leitsatznummern 2.1.1 bis 2.1.4).

#### **2.1.20 Pinienkerne**

sind die geschälten Samen der Pinie (*Pinus sibirica*, *P. koraiensis*, *P. pumila*, *P. yunnanensis*, *P. gerardiana* und *Pinus pinea*).

Pinienkerne der Sibirischen Zirbelkiefer (*Pinus sibirica* DU TOUR) werden auch als *Zedernüsse* oder *Zedernkerne* bezeichnet.

#### **2.1.21 Pistazienkerne**

sind von der Hartschale befreite Pistazien (*Pistacia vera* L.), die zusätzlich auch von der Samenhaut befreit sein können. Sie werden als *Pistazien* oder *Pistazienkerne* bezeichnet.

#### **2.1.22 Sesam**

sind die Samen des Sesams (*Sesamum indicum* L.).

### **2.1.23 Walnusskerne**

sind von der Hartschale befreite Walnüsse (*Juglans regia* L.), die zusätzlich auch von der Samenhaut befreit sein können.

## **2.2 Ölsamenmark / Ölsamenmus**

Ölsamenmark / Ölsamenmus ist eine durch Feinzerkleinerung von üblicherweise blanchierten oder enthäuteten, gegebenenfalls gerösteten Ölsamenkernen hergestellte pastenartige oder halbflüssige Masse. Zur Vermeidung des Ausölen können Emulgatoren wie z. B. Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471) zugesetzt werden. In dem Fall ist ein Zusatz von bis zu 2 Prozent üblich. Ölsamenmark/Ölsamenmus wird nach den jeweils verwendeten Ölsamen bezeichnet, z. B. *Haselnussmark*, *Erdnussmark*, *Cashewmark*, *Mandelmus* oder *Mandelmark*, *Sesammus* (auch *Tahin/ Tahini/Tahina*).

*Erdnussmark* können zur Erzielung einer halbflüssigen Konsistenz Speisefette und/oder Speiseöle pflanzlicher Herkunft bis zu 25 Prozent zugesetzt werden; auf diesen Zusatz wird hingewiesen.

## **2.3 Rohmassen aus bearbeiteten Ölsamen**

Es werden folgende Rohmassen unterschieden:

### **2.3.1 Marzipanrohmasse**

ist eine aus blanchierten Mandeln hergestellte Masse. Sie enthält höchstens 17 Prozent Feuchtigkeit. Der Anteil des zugesetzten Zuckers beträgt höchstens 35 Prozent, der Mandeltrockenmassenanteil mindestens 48 Prozent und der Mandelölgehalt mindestens 27 Prozent, beides bezogen auf die Marzipanrohmasse mit 17 Prozent Feuchtigkeitsgehalt. Bei Marzipanrohmasse kann der Gesamtgehalt an blanchierten bitteren Mandeln bis zu 12 Prozent des Mandelgewichtes betragen. Eine Kenntlichmachung der Verwendung von bitteren Mandeln ist nicht üblich.

Entbitterte bittere Mandeln werden zur Herstellung von Marzipanrohmassen nicht verwendet.

Bei der Marzipanherstellung werden üblicherweise die Marzipanrohmassen M 0 und M I unterschieden.

Bei der Marzipanrohmasse M 0 kann der Gesamtgehalt an blanchierten bitteren Mandeln bis zu 4 Prozent des Mandelanteils betragen.

Bei der Marzipanrohmasse M I kann der Gesamtgehalt an blanchierten bitteren Mandeln bis zu 12 Prozent des Mandelanteils betragen.

### **2.3.2 Persipanrohmasse**

ist eine aus blanchierten bitteren gegebenenfalls entbitterten oder süßen Aprikosen- oder Pfirsichkernen hergestellte Masse. Dabei können auch süße, bittere bzw. entbitterte bittere Mandeln verarbeitet werden. Eine Kenntlichmachung der Verwendung der bitteren Varianten ist nicht üblich. Die Masse enthält höchstens 20 Prozent Feuchtigkeit. Der Anteil an zugesetztem Zucker beträgt höchstens 35 Prozent bezogen auf die Persipanrohmasse mit 20 Prozent Feuchtigkeitsgehalt.

### **2.3.3 Andere Rohmassen**

die aus Ölsamen hergestellt werden, welche in Leitsatznummer 2.1 aufgeführt sind, entsprechen hinsichtlich des Feuchtigkeits- und Zuckergehalts den Bedingungen für *Persipanrohmasse*. Sie werden nach den Ölsamenarten benannt, aus denen sie hergestellt sind, z. B. *Nussrohmasse*, *Erdnussrohmasse*.

## **2.4 Süßwaren aus angewirkten Rohmassen**

### **2.4.1 Halbfertigerzeugnisse**

#### *2.4.1.1 Makronenmasse*

ist ein Erzeugnis, das aus einer Mischung von Marzipanrohmasse, Zucker und Hühnereiklar besteht. Je 100 Masseteile Marzipanrohmasse werden höchstens 100 Masseteile Zucker zugesetzt. Die Makronenmasse enthält mindestens 10 Prozent ihrer Gesamtmasse Hühnereiklar oder eine entsprechende Menge Trockenhühnereiklar.

#### *2.4.1.2 Nussmakronenmasse*

unterscheidet sich von Makronenmasse dadurch, dass anstelle von Marzipanrohmasse Nussrohmasse verwendet wird.

#### *2.4.1.3 Persipanmakronenmasse*

unterscheidet sich von Makronenmasse dadurch, dass anstelle von Marzipanrohmasse Persipanrohmasse verwendet wird.

### **2.4.2 Fertigerzeugnisse**

#### *2.4.2.1 Marzipan*

ist Marzipanrohmasse oder eine Mischung aus Marzipanrohmasse und höchstens der gleichen Menge Zucker. Der Zucker kann teilweise durch Glukosesirup und/oder Sorbit ersetzt werden. In diesen Fällen können bis zu 3,5 Prozent der Gesamtmasse des Marzipans aus Glukosesirup und/oder bis zu 5 Prozent der Gesamtmasse des Marzipans aus Sorbit (auch in Form eines mindestens 70-prozentigen Sirups) bestehen.

*Edelmarzipan* enthält mindestens 70 Masseteile Marzipanrohmasse. Zum Überziehen von Edelmarzipan werden alle Schokoladearten im Sinne der Kakaoverordnung<sup>1</sup> verwendet.

*Königsberger Marzipan* ist an seiner Oberseite leicht abgeflämmt. Für Königsberger Marzipan kommt nur Marzipan in Rohmassenqualität oder Edelmarzipan zum Einsatz.

*Pistazienmarzipan* hat einen Mindestanteil an Pistazien von 5 Prozent bezogen auf die Marzipanrohmasse. Die Pistazien ersetzen dabei den entsprechenden Mandelanteil.

#### *2.4.2.2 Persipan*

ist Persipanrohmasse oder eine Mischung aus Persipanrohmasse und höchstens der anderthalbfachen Menge Zucker. Der Zucker kann teilweise durch Glukosesirup und/oder Sorbit ersetzt werden. In diesen Fällen können bis zu 5 Prozent der Gesamtmasse des Persipans aus Glukosesirup und/oder bis zu 5 Prozent der Gesamtmasse des Persipans aus Sorbit (auch in Form eines mindestens 70-prozentigen Sirups) bestehen.

## **2.5 Nugaterzeugnisse**

### **2.5.1 Nugatmassen**

*Nugatmassen* sind höchstens 2 Prozent Feuchtigkeit enthaltende, weiche bis schnittfeste Erzeugnisse, die aus weitgehend enthäuteten Nusskernen oder aus blanchierten/geschälten Mandeln, gegebenenfalls auch ungeröstet, durch Feinzerkleinerung unter Zusatz von Zucker und Kakaoerzeugnissen hergestellt werden. Als Kakaoerzeugnisse werden verwendet: Kakaokerne, Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaopulver – auch stark entölt –, Schokolade, Sahneschokolade, Milkschokolade, Schokoladenüberzugsmasse, Sahne- und Milkschokoladenüberzugsmasse sowie Schokoladenpulver<sup>1</sup>

Bis zu 5 Prozent des Zuckers können durch andere Zuckerarten sowie durch Sahne-, Milch-, Magermilch- und/oder Molkenpulver ersetzt werden.

Zu den Nugatmassen wird auch gesüßtes Nussmark gerechnet, das ohne Kakaoerzeugnisse und ohne Sahne- oder Milchpulver hergestellt wird.

Es werden folgende Nugatmassen nach den verwendeten Rohstoffen unterschieden:

#### *2.5.1.1 Nussnugatmasse*

enthält mindestens 30 Prozent Nusskerne, höchstens 50 Prozent Zucker und mindestens 30 Prozent Fett.

#### *2.5.1.2 Mandelnugatmasse*

enthält mindestens 30 Prozent Mandeln, höchstens 50 Prozent Zucker und mindestens 28 Prozent Fett.

#### *2.5.1.3 Mandel-Nuss-Nugatmasse*

enthält Mandeln und Nusskerne etwa zu gleichen Teilen (insgesamt mindestens 30 Prozent), höchstens 50 Prozent Zucker und mindestens 28 Prozent Fett.

#### *2.5.1.4 Gesüßtes Nussmark*

auch als *gesüßtes Nussmus* oder als *Nusspaste* bezeichnet, wird aus enthäuteten Nusskernen und Zucker hergestellt; es enthält höchstens 50 Prozent Zucker und mindestens 32 Prozent Fett.

### **2.5.2 Nugat**

Es werden insbesondere folgende Nugatarten unterschieden:

#### *2.5.2.1 Nugat / Nougat / Noisette*

entspricht in seiner Zusammensetzung einer der unter 2.5.1.1 bis 2.5.1.3 aufgeführten Nugatmassen zuzüglich höchstens der halben Menge an Zucker. Ein Teil des Zuckers kann durch Sahne- oder Milchpulver ersetzt werden.

#### *2.5.2.2 Sahnenugat / Sahnenugat*

ist ein Nugat, der einen Mindestgehalt von 5,5 Prozent Milchfett aufweist, das aus Sahnepulver oder Sahne stammt.

#### *2.5.2.3 Milchnugat / Milchnougat*

ist ein Nugat, der einen Mindestgehalt von 3,2 Prozent Milchfett und 9,3 Prozent fettfreier Milchtrockenmasse aufweist.

### **2.5.3 Nugatkrem**

*Nugatkrem, Nougatkrem, Nugatcreme, Nougatcreme* enthält mindestens 10 Prozent durch Röstung enthäutete Haselnusskerne, blanchierte Mandeln oder blanchierte, entbitterte bittere Mandeln, die gleichen Bestandteile wie die unter 2.5.1 aufgeführten Massen, höchstens 67 Prozent Zucker und 2 Prozent Feuchtigkeit, ferner Speisefette und Speiseöle pflanzlicher Herkunft. Getreidemahlerzeugnisse und stärkereiche Lebensmittel werden üblicherweise nicht verwendet. Ein Zusatz von Sojamehlerzeugnissen ist bis zu 3 Prozent möglich.

## **Anlage**

### **Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben (g. g. A) und geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) (Stand 16.08.2021)**

Auszug aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben gemäß Artikel 11 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012<sup>2</sup>

(siehe „Database Of Origin & Registration“ (eAmbrosia)).

- Lübecker Marzipan



## **Fußnoten**

<sup>1</sup> Kakaoverordnung vom 15. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2738) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2</sup> Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S.1) in der jeweils geltenden Fassung.

## **Leitsätze für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse**

Neufassung vom 26.03.2021 (BAnz AT 05.05.2021 B 2, GMBI 29/2021 S. 649-653)

# INHALTSVERZEICHNIS

|           |  |           |
|-----------|--|-----------|
| <b>1.</b> | <b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b>   | <b>4</b>  |
| 1.1       | Begriffsbestimmungen.....  | 4         |
| 1.2       | Herstellung.....   | 4         |
| 1.2.1     | Zutaten, die vor allem zur Konsistenzgebung verwendet werden, zum Beispiel:.....   | 4         |
| 1.2.2     | Abhängig von der jeweiligen Produktart und dem Geschmack werden auch andere Zutaten verwendet zum Beispiel:.....   | 4         |
| 1.2.3     | Bei nichtverzehrfertigen Erzeugnissen ist eine weitere küchentechnische Zubereitung erforderlich. Diese erfolgt abhängig von der Angebotsform des Produkts. Unterscheiden lassen sich: ..... | 5         |
| 1.2.4     | Typische küchenmäßige Zubereitungsverfahren sind zum Beispiel:.....  | 5         |
| 1.3       | Beschaffenheitsmerkmale .....  | 5         |
| 1.4       | Bezeichnung und Aufmachung .....   | 6         |
| 1.4.1     | Für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse.....  | 6         |
| 1.4.2     | Wird bei einem Pudding, anderem süßem Dessert oder verwandtem Erzeugnis durch die Bezeichnung,.....  | 6         |
| 1.4.3     | Bei einem Produkt im Sinne dieser Leitsätze sind Ergänzungen der Bezeichnung des Lebensmittels und/oder eine Aufmachung, .....   | 6         |
| 1.4.4     | Lebensmittel im Sinne dieser Leitsätze, die die in den besonderen Beurteilungsmerkmalen aufgeführten Mindestmengen an Zutaten nicht enthalten,.....  | 7         |
| <b>2.</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale .....</b>  | <b>8</b>  |
| 2.1       | <i>Pudding/Flammeri .....</i>  | <i>8</i>  |
| 2.2       | <i>Bayerisch Creme, Bayrisch Creme, Bayerische Creme, Bayrische Creme .....</i>  | <i>8</i>  |
| 2.3       | <i>Crème brûlée .....</i>  | <i>8</i>  |
| 2.4       | <i>Dessert mit Frucht-Geschmack .....</i>  | <i>8</i>  |
| 2.5       | <i>Frucht-Pudding, Frucht-Dessert, Frucht-Mousse, Wein-Mousse, Frucht-Soße .....</i>   | <i>8</i>  |
| 2.6       | <i>Götterspeise, Wackelpudding .....</i>   | <i>9</i>  |
| 2.7       | <i>Grießpudding, Grießdessert, Grießbrei .....</i>   | <i>9</i>  |
| 2.8       | <i>Kaltschale .....</i>  | <i>9</i>  |
| 2.9       | <i>Karamell-Pudding, Karamell-Dessert, Karamell-Soße.....</i>  | <i>10</i> |
| 2.10      | <i>Milchreis.....</i>  | <i>10</i> |
| 2.11      | <i>Mokka-Pudding, Mokka-Dessert, Kaffee-Pudding, Kaffee-Dessert, Kaffee-Soße .....</i>   | <i>10</i> |
| 2.12      | <i>Mousse au chocolat .....</i>  | <i>10</i> |
| 2.13      | <i>Weißer Mousse au chocolat .....</i>   | <i>10</i> |
| 2.14      | <i>Panna Cotta .....</i>   | <i>10</i> |
| 2.15      | <i>Sahnepudding .....</i>  | <i>11</i> |
| 2.16      | <i>Schokoladenpudding, Schokoladensoße, Schokoladendessert .....</i>   | <i>11</i> |

|      |   |           |
|------|---|-----------|
| 2.17 | <i>Vanille-Pudding, Vanille-Soße, Vanille-Dessert, Mousse Vanille</i> ..... | 11        |
|      | <b>Fußnoten</b> .....   | <b>12</b> |

# **1. Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

## **1.1 Begriffsbestimmungen**

Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze erhalten ihren spezifischen Charakter neben geschmackgebenden Zutaten vor allem durch konsistenzgebende Zutaten. Die typische Konsistenz wird erreicht durch die Verwendung stabilisierender, verdickender, gelierender und/oder emulgierender Zutaten wie Stärken, Gelatine, Eiweiß- und Getreideerzeugnisse, Speiseöle, Speisefette, Verdickungs- und Geliermittel, Emulgatoren und/oder Stabilisatoren<sup>1</sup>.

Die Erzeugnisse sind

- verzehrfertig
- oder werden durch Auftauen verzehrfertig gemacht
- oder werden aus Trockenerzeugnissen durch Zusatz von Flüssigkeit, gegebenenfalls auch weiteren Zutaten, durch küchenmäßige Herstellung verzehrfertig gemacht.

## **1.2 Herstellung**

Bei der Herstellung von Erzeugnissen im Sinne dieser Leitsätze werden als Zutaten insbesondere verwendet:

### **1.2.1 Zutaten, die vor allem zur Konsistenzgebung verwendet werden, zum Beispiel:**

- Stärken
- Gelatine
- Eiweißerzeugnisse pflanzlicher oder tierischer Herkunft, zum Beispiel Sojaweiß, Milcheiweiß – auch weiterverarbeitet
- Getreideerzeugnisse aus Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis und anderen – auch weiterverarbeitet
- Butter<sup>2</sup>, Milchfetterzeugnisse<sup>3</sup>, Margarine- und Mischfetterzeugnisse<sup>4</sup>, Speisefette und Speiseöle sowie deren Zubereitungen
- Verdickungs- und Geliermittel<sup>1</sup>, modifizierte Stärken
- Emulgatoren, Stabilisatoren<sup>1</sup>

### **1.2.2 Abhängig von der jeweiligen Produktart und dem Geschmack werden auch andere Zutaten verwendet zum Beispiel:**

- verkehrsübliche Zuckerarten<sup>2</sup> – auch karamellisiert – süßende Lebensmittel, Süßungsmittel<sup>1</sup>
- Milch, Milcherzeugnisse und pflanzliche Produkte mit Ähnlichkeit zu Milch und Milcherzeugnissen, zum Beispiel aus Soja, Mandel, Hafer – auch als Trockenerzeugnisse<sup>3</sup>
- Käse und Käsezubereitungen<sup>5</sup>
- Trinkwasser<sup>6</sup>
- Früchte – auch zerkleinert, getrocknet, konzentriert, kandiert, glasiert, zubereitet –, Fruchtmarmelade, Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat<sup>7</sup>, Schalenöl von Zitrusfrüchten

- Wein, Schaumwein<sup>8,9</sup> und Spirituosen<sup>10</sup>
- Eier, Eiprodukte – auch als Trockenerzeugnisse
- Kakao- und Schokoladenerzeugnisse<sup>11</sup>
- Röstkaffee – gemahlen, Kaffee-Extrakt, Malzkaffee<sup>12</sup>
- Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren, Krokant, Soja-Krokant, Erdnuss-Krokant
- zusammengesetzte Zutaten wie Kekse, Kuchen
- Speisesalz
- Gewürze und Kräuter
- Säuerungsmittel<sup>1</sup>
- Aromen<sup>13</sup>
- färbende Lebensmittel, Farbstoffe<sup>1</sup>

**1.2.3 Bei nichtverzehrfertigen Erzeugnissen ist eine weitere küchentechnische Zubereitung erforderlich. Diese erfolgt abhängig von der Angebotsform des Produkts. Unterscheiden lassen sich:**

- Tiefgefrorene Erzeugnisse<sup>14</sup>

Diese sind gemäß den Angaben zur Zubereitung aufzutauen.

- Trockenerzeugnisse

Diese sind gemäß den Angaben zur Zubereitung unter Zugabe von Flüssigkeit, zum Beispiel Milch, Sahne, Wasser, pflanzliche Drinks, Fruchtsaft und gegebenenfalls weiterer Zutaten wie zum Beispiel Zucker verzehrfertig zu machen.

**1.2.4 Typische küchenmäßige Zubereitungsverfahren sind zum Beispiel:**

- Rühren/Kaltrühren
- Aufschlagen/Aufschäumen
- Erhitzen
- Kochen
- Kaltstellen

**1.3 Beschaffenheitsmerkmale**

Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze werden nach den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis und entsprechend den hygienischen Anforderungen gefertigt.

Nach Konsistenz und Art des verzehrfertigen Erzeugnisses werden – unabhängig von stückigen Zutaten – unterschieden:

- Pudding/Flammeri

Pudding/Flammeri hat eine stichfeste bis cremige Konsistenz.

- Creme

Creme hat eine lockere bis viskose Konsistenz, die durch Aufschlagen, Aufschäumen und/oder Rühren erreicht wird.

- Geleedessert und Götterspeise

Geleedessert und Götterspeise haben eine geleeartige, weiche bis stichfeste Konsistenz.

- Mousse

Mousse hat eine schaumige Konsistenz, die üblicherweise durch Aufschlagen oder Aufschäumen erreicht wird.

- Kaltschale, Suppe, Soße

Kaltschale, Suppe, Soße hat eine flüssige, sämige oder cremige Konsistenz.

Werden anstelle von Milch und Milcherzeugnissen pflanzliche Produkte mit Ähnlichkeit zu Milch und Milcherzeugnissen verwendet, entsprechen die Produkte ansonsten den beschriebenen Beschaffenheitsmerkmalen<sup>15</sup>.

## **1.4 Bezeichnung und Aufmachung**

### **1.4.1 Für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse**

sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen üblich. Diese werden auch in Wortverbindungen als Bezeichnung des Lebensmittels verwendet.

### **1.4.2 Wird bei einem Pudding, anderem süßem Dessert oder verwandtem Erzeugnis durch die Bezeichnung,**

die Aufmachung oder die bildliche Darstellung eine Zutat hervorgehoben, so ist diese in Charakter gebender Menge enthalten. Wird eine geschmackgebende Zutat hervorgehoben, so ist diese auch sensorisch deutlich wahrnehmbar.

Wird über die Bezeichnung des Lebensmittels hinaus die Verwendung von Schokolade ausgelobt oder wird Schokolade abgebildet, wird Schokolade eingesetzt.

Wird eine Zutat bildlich dargestellt, steht dies nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung oder zur sensorischen Beschaffenheit des Erzeugnisses.

Naturgetreue Abbildungen einer Frucht werden nur dann verwendet, wenn Fruchtbestandteile der jeweiligen Frucht charaktergebend enthalten sind. Dies gilt entsprechend für Gewürze und Kräuter.

### **1.4.3 Bei einem Produkt im Sinne dieser Leitsätze sind Ergänzungen der Bezeichnung des Lebensmittels und/oder eine Aufmachung,**

die auf eine traditionell handwerkliche Herstellung hinweisen, nur üblich, wenn das verzehrfertige Produkt ausschließlich traditionell verwendete Zutaten wie Milch/Sahne, Zucker, Ei, Stärke enthält und durch traditionelle Zubereitungsverfahren wie Kochen oder Aufschlagen/Aufschäumen hergestellt wurde.

Lebensmittelzusatzstoffe werden nicht verwendet, sofern sie nicht üblicher Bestandteil eines zusammengesetzten Lebensmittels sind, das als Zutat verwendet wird.

**1.4.4 Lebensmittel im Sinne dieser Leitsätze, die die in den besonderen Beurteilungsmerkmalen aufgeführten Mindestmengen an Zutaten nicht enthalten,**

werden durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ oder gleichsinnig kenntlich gemacht. Die Kenntlichmachung erfolgt an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar, üblicherweise im Hauptsichtfeld.

Werden zur Erzielung einer Geschmacksrichtung ausschließlich Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Bezeichnung und/oder dem Namen des Lebensmittels durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ kenntlich gemacht. Die Kenntlichmachung erfolgt an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar, üblicherweise im Hauptsichtfeld.

Für Produkte, die nach Gewürzpflanzen benannt sind, gilt dies nicht, sofern ausschließlich Aromen nach Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 verwendet werden, die aus den in der Bezeichnung benannten Gewürzpflanzen (zum Beispiel Vanille, Zimt) stammen.



## **2. Besondere Beurteilungsmerkmale**

Die besonderen Beurteilungsmerkmale für die nachfolgend beschriebenen Produktarten beziehen sich auf das verzehrfertige Lebensmittel. Als Trockenerzeugnisse angebotene Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse werden erst durch Zubereitung verzehrfertig gemacht.

Nachfolgend angegebene Mengen sind Gewichtsprozent.

### **2.1 Pudding/Flammeri**

wird üblicherweise mit Milch hergestellt.

Puddingpulver/Flammeripulver, das nach Zusatz von Flüssigkeit und in der Regel durch Kochen verzehrfertig wird, enthält für 500 ml Flüssigkeit mindestens 35 g konsistenzgebende Zutaten, Schokoladenpuddingpulver/Schokoladenflammeripulver mindestens 30 g konsistenzgebende Zutaten.

### **2.2 Bayerisch Creme, Bayrisch Creme, Bayerische Creme, Bayrische Creme**

wird üblicherweise mit Sahne, Vollmilch, Eigelb und Gelatine hergestellt.

### **2.3 Crème brûlée**

wird üblicherweise mit Sahne, Milch, Zucker und Eigelb hergestellt. Charakteristisch ist eine feste Oberfläche aus karamellisiertem Zucker.

### **2.4 Dessert mit Frucht-Geschmack**

wird ohne Früchte üblicherweise aus Wasser, Zucker, Grieß, Stärke, Verdickungsmitteln, Aromen, Farbstoffen, färbenden Lebensmitteln und/oder Säuerungsmitteln hergestellt.

Die Geschmacksrichtung wird durch Angaben wie „... mit Himbeer-Geschmack“, „... mit Apfelgeschmack“, „... mit Kirschgeschmack“, „... mit Heidelbeer-Geschmack“ beschrieben.

Regional werden diese Produkte auch zum Beispiel als „Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack“, „Blaue Grütze mit Heidelbeer-Geschmack“, „Grüne Grütze mit Waldmeister-Geschmack“ bezeichnet.

*Rote Grütze* mit Früchten ist ein Erzeugnis im Sinne der Leitsätze für Obsterzeugnisse<sup>16</sup>.

### **2.5 Frucht-Pudding, Frucht-Dessert, Frucht-Mousse, Wein-Mousse, Frucht-Soße**

sowie gleichsinnig bezeichnete verwandte Erzeugnisse erhalten ihren Geschmack durch Frucht oder Wein gemäß Leitsatznummer 1.2.2.

Wird in der Bezeichnung des Lebensmittels oder Aufmachung auf eine bestimmte Frucht-, Steinobst-, Nuss- oder Ölsamenart hingewiesen, enthält das Erzeugnis mindestens die nachfolgend genannte Menge dieser Zutat. Wird auf zwei, drei oder mehrere der nachfolgend aufgeführten Zutaten hingewiesen, werden jeweils mindestens die Hälfte, ein Drittel usw. der nachfolgend aufgeführten Mindestmengen zugesetzt.

Die geschmackgebenden Zutaten sind in deutlich wahrnehmbarer Menge enthalten; üblich sind mindestens wahlweise:

- 2,4 % Frucht
- 1,6 % Zitrusfrucht
- 1,6 % Rosinen
- 0,5 % Mandeln, Nüsse und/oder Ölsamenkerne
- 0,4 % Orangeat, Zitronat
- 15 % Wein

Qualitätshervorhebende Hinweise wie „Premium“ können bei Produkten verwendet werden, wenn diese mindestens:

- 15 % Frucht
- bei intensiv schmeckenden Früchten wie Mango, Maracuja 8 %
- 5 % Zitrusfrucht
- 5 % Rosinen
- 2,5 % Mandeln, Nüsse und/oder Ölsamenkerne
- 2 % Orangeat, Zitronat
- 25 % Wein enthalten.

Bei weiterverarbeiteten Früchten entsprechen die Frischfruchtäquivalente den oben aufgeführten Mindestmengen.

Bei dragierten Ölsamenkernen oder kandierten Früchten – außer Orangeat und Zitronat – wird nur der reine Fruchtanteil berechnet.

## **2.6 *Götterspeise, Wackelpudding***

wird üblicherweise aus Wasser, Zucker, Gelatine oder anderen Geliermitteln, Aroma oder Fruchtsaft, Farbstoffen oder färbenden Lebensmitteln und Säuerungsmitteln hergestellt.

Charakteristisch ist eine geleeartige, weiche bis stichfeste Konsistenz.

## **2.7 *Grießpudding, Grießdessert, Grießbrei***

wird üblicherweise mit Milch und gegebenenfalls Sahne sowie Weizengrieß und Zucker hergestellt.

Die Konsistenz kann von dickflüssig bis stichfest variieren. Die feine Körnigkeit des Grießes ist deutlich wahrnehmbar.

## **2.8 *Kaltschale***

wird üblicherweise aus Wasser und/oder Fruchtsaft, Zucker, Früchten, Verdickungsmitteln, Aroma, Farbstoffen oder färbenden Lebensmitteln und Säuerungsmitteln hergestellt.

Charakteristisch ist eine sämige, suppenartige Konsistenz.

## **2.9 Karamell-Pudding, Karamell-Dessert, Karamell-Soße**

sowie gleichsinnig bezeichnete verwandte Erzeugnisse erhalten ihren charakteristischen Geschmack üblicherweise durch karamellisierte Erzeugnisse aus verkehrsüblichen Zuckerarten. Der Karamellgeschmack ist deutlich wahrnehmbar.

## **2.10 Milchreis**

wird mit Milch und gegebenenfalls Sahne sowie Rundkornreis, Zucker und gegebenenfalls Verdickungsmitteln sowie weiteren geschmackgebenden Zutaten hergestellt. Die Konsistenz ist dickflüssig bis breiig. Die Körnigkeit des Reises ist deutlich wahrnehmbar.

## **2.11 Mokka-Pudding, Mokka-Dessert, Kaffee-Pudding, Kaffee-Dessert, Kaffee-Soße**

sowie gleichsinnig bezeichnete verwandte Erzeugnisse erhalten ihren charakteristischen Geschmack durch Kaffee. Üblicherweise sind mindestens 0,8 % gemahlener Röstkaffee oder eine entsprechende Menge Kaffee-Extrakt enthalten.

## **2.12 Mousse au chocolat**

wird üblicherweise mit Milch und/oder Sahne hergestellt.

*Mousse au chocolat* enthält insbesondere folgende Kakaoerzeugnisse: Schokolade, Schokoladenkuvertüre, Milkschokolade, Milkschokoladenkuvertüre, Haushaltmilkschokolade, Kakaopulver (auch stark entölt), Schokoladenpulver, Kakaobutter, weiße Schokolade. Kakaobutter und/oder weiße Schokolade werden nur in Mischungen mit mindestens einem weiteren dunklen Kakaoerzeugnis verwendet.

Werden die oben genannten Kakaoerzeugnisse einzeln oder in Mischungen verwendet, enthält die *Mousse au chocolat* mindestens 6 % dieser Zutaten – bei ausschließlicher Verwendung von Kakaopulver (auch stark entölt) beträgt die Mindestmenge 4 %.

Qualitätshervorhebende Hinweise wie „Premium“ können bei Produkten verwendet werden, wenn diese mindestens 15 % Schokolade/Schokoladen-Kuvertüre und/oder eine entsprechende Menge an Kakao im verzehrfertigen Produkt enthalten.

Ergänzungen der Bezeichnung des Lebensmittels und/oder eine Aufmachung bei *Mousse au chocolat*, die auf eine traditionell handwerkliche Herstellung hinweisen, sind nur üblich, wenn ergänzend zur Leitsatznummer 1.4.3 zur Geschmackgebung ausschließlich traditionelle Zutaten wie Schokolade/Schokoladen-Kuvertüre und Gewürze verwendet werden.

Lebensmittelzusatzstoffe, die nicht Bestandteil dieser Zutaten sind, werden darüber hinaus nicht verwendet.

## **2.13 Weiße Mousse au chocolat**

wird üblicherweise mit Milch und/oder Sahne hergestellt.

*Weiße Mousse au chocolat* enthält mindestens 6 % weiße Schokolade.

## **2.14 Panna Cotta**

wird üblicherweise mit Sahne, Zucker und Gelatine hergestellt.

Die Konsistenz ist stichfest.

### **2.15     *Sahnepudding***

wird mit mindestens 80 % Sahne (auf der Basis eines Milchfettgehalts von 10 %), Zucker, Stärke sowie gegebenenfalls weiteren geschmackgebenden Zutaten hergestellt.

### **2.16     *Schokoladenpudding, Schokoladensoße, Schokoladendessert***

- enthalten mindestens 1 % Kakaopulver, auch stark entölt, oder eine entsprechende Menge anderer Kakaoerzeugnisse,
- werden üblicherweise mit Milch und/oder Sahne hergestellt,
- enthalten insbesondere folgende Kakaoerzeugnisse: Schokolade, Schokoladen- Kuvertüre, Milkschokolade, Milkschokoladenkuvertüre, Haushaltsmilkschokolade, Kakaopulver (auch stark entölt), Schokoladenpulver, Kakaobutter, weiße Schokolade. Kakaobutter und/oder weiße Schokolade werden nur in Mischungen mit mindestens einem weiteren dunklen Kakaoerzeugnis verwendet. Qualitätshervorhebende Hinweise wie „Premium“ können bei Produkten verwendet werden, wenn diese mindestens 5 % Schokoladen und/oder eine entsprechende Menge an Kakao im verzehrfertigen Produkt enthalten.

Ergänzungen der Bezeichnung des Lebensmittels und/oder eine Aufmachung bei *Schokoladenpudding, Schokoladensoße, Schokoladendessert*, die auf eine traditionell handwerkliche Herstellung hinweisen, sind nur üblich, wenn ergänzend zur Leitsatznummer 1.4.3 zur Geschmackgebung ausschließlich traditionelle Zutaten wie Schokoladen und/oder eine entsprechende Menge Kakao sowie Gewürze verwendet werden. Lebensmittelzusatzstoffe, die nicht Bestandteil dieser Zutaten sind, werden darüber hinaus nicht verwendet.

### **2.17     *Vanille-Pudding, Vanille-Soße, Vanille-Dessert, Mousse Vanille***

sowie gleichsinnig als „*Vanille-...*“ bezeichnete verwandte Erzeugnisse enthalten den Vanillegeschmack ausschließlich durch gemahlene Vanilleschoten, Vanillemark, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma. Der Vanillegeschmack ist deutlich wahrnehmbar.

Wird „Vanille“ ausgelobt und/oder eine Vanillefrucht oder Vanilleblüte abgebildet, werden ausschließlich gemahlene Vanilleschoten, Vanillemark, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma zur Erzeugung des Vanillegeschmacks eingesetzt.

Wird auf eine bestimmte geografische Herkunft der Vanille hingewiesen, wie zum Beispiel bei Bourbon-Vanille, so stammt die Vanille vollständig aus der angegebenen Region.

Ergänzungen der Bezeichnung des Lebensmittels und/oder eine Aufmachung bei *Vanille-Pudding, Vanille-Soße, Vanille-Dessert*, die auf eine traditionell handwerkliche Herstellung hinweisen, sind nur üblich, wenn ergänzend zur Leitsatznummer 1.4.3 zur Geschmackgebung ausschließlich traditionelle Zutaten wie Vanilleschoten, Vanillemark verwendet werden.

*Mousse Vanille* wird üblicherweise mit Milch und/oder Sahne hergestellt.

## Fußnoten

<sup>1</sup> Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L354 vom 31.12.2008, S. 16), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2</sup> Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>3</sup> Milcherzeugnisverordnung vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>4</sup> Verordnung über Margarine- und Mischfetterzeugnisse vom 31. August 1990 (BGBl. I S. 1989, 2259) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>5</sup> Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>6</sup> Trinkwasserverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 10. März 2016 (BGBl. I S. 459), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>7</sup> Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>8</sup> Verordnung (EU) Nr. 251/2014 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 über die Begriffsbestimmung, Beschreibung, Aufmachung und Etikettierung von aromatisierten Weinerzeugnissen sowie den Schutz geografischer Angaben für aromatisierte Weinerzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates (ABl. L 84 vom 20.3.2014, S. 14), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>9</sup> Verordnung (EU) Nr. 1306/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über die Finanzierung, die Verwaltung und das Kontrollsystem der Gemeinsamen Agrarpolitik und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 352/78, (EG) Nr. 165/94, (EG) Nr. 2799/98, (EG) Nr. 814/2000, (EG) Nr. 1290/2005 und (EG) Nr. 485/2008 des Rates (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 549), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>10</sup> Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 (ABl. L130 vom 17.5.2019, S. 1), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>11</sup> Kakaoverordnung vom 15. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2738), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>12</sup> Verordnung über Kaffee, Kaffee- und Zichorien-Extrakte vom 15. November 2001 (BGBl. I S. 3107), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>13</sup> Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L354 vom 31.12.2008, S. 34), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>14</sup> Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. Februar 2007 (BGBl. I S. 258), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>15</sup> In diesem Fall sind die Regelungen zur Zusammensetzung und zum Bezeichnungsschutz zu berücksichtigen.

<sup>16</sup> Leitsätze für Obsterzeugnisse vom 8. Januar 2008, in der jeweils geltenden Fassung.

## **Leitsätze für Speiseeis**

Leitsätze vom 29.11.2016 (BAnz AT 19.12.2016 B4, GMBI 2016 S. 1172), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 11.4.2022 (BAnz AT 05.05.2022, GMBI 2022 S. 429)

# INHALTSVERZEICHNIS

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale</b>  | <b>3</b>  |
| 1.1      | Begriffsbestimmungen  | 3         |
| 1.1.1    | Speiseeis im Sinne dieser Leitsätze   | 3         |
| 1.1.2    | Milch:  | 3         |
| 1.1.3    | Sahne (Rahm):   | 3         |
| 1.1.4    | Milchfett:  | 3         |
| 1.1.5    | Fermentierte Milcherzeugnisse:  | 3         |
| 1.1.6    | Pflanzliches Fett:  | 3         |
| 1.1.7    | Ei:   | 3         |
| 1.1.8    | Zucker:   | 4         |
| 1.1.9    | Frucht:   | 4         |
| 1.1.10   | Gemüse:   | 4         |
| 1.1.11   | Aromen:   | 4         |
| 1.1.12   | Färbende Lebensmittel:  | 4         |
| 1.2      | Herstellung   | 4         |
| 1.3      | Beschaffenheitsmerkmale   | 5         |
| 1.4      | Bezeichnung und Aufmachung  | 5         |
| <b>2</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale</b>   | <b>7</b>  |
| 2.1      | Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale für nach ihrer Fettquelle eingeordnete Speiseeissorten      | 7         |
| 2.1.1    | Ausschließlich mit Milchfett hergestellte Speiseeissorten   | 7         |
| 2.1.2    | Mit pflanzlichem Fett hergestellte Speiseeissorten  | 7         |
| 2.1.3    | Speiseeissorten ohne zugesetztes Fett   | 8         |
| 2.2      | Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Speiseeissorten und für bestimmte Geschmacksrichtungen | 8         |
| 2.2.1    | Speiseeis mit Frucht/Gemüse und Speiseeis mit Frucht-/Gemüsegeschmack                               | 8         |
| 2.2.2    | Speiseeis mit Vanille und Speiseeis mit Vanillegeschmack  | 9         |
| 2.2.3    | Speiseeis mit Kakao und/oder Schokolade   | 10        |
| 2.2.4    | Speiseeis mit Nüssen und Speiseeis mit Nussgeschmack  | 10        |
| 2.2.5    | Sonstige Speiseeissorten  | 11        |
|          | <b>Fußnoten</b>   | <b>12</b> |



# **1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

## **1.1 Begriffsbestimmungen**

### **1.1.1 Speiseeis im Sinne dieser Leitsätze**

ist eine durch einen Gefrierprozess bei der Herstellung in einen festen oder pastenartigen Zustand gebrachte Zubereitung, die gefroren in den Verkehr gebracht wird und dazu bestimmt ist, in diesem Zustand verzehrt zu werden.

Speiseeis wird auch in Kombination mit anderen Lebensmitteln, z. B. Fruchtsoßen, Überzügen, Spirituosen und Waffeln in den Verkehr gebracht. Die in diesen Leitsätzen aufgeführten Zusammensetzungen und Beschreibungen beziehen sich ausschließlich auf den Speiseeisanteil.

Speiseeis wird sowohl als vorverpacktes Lebensmittel als auch als lose Ware angeboten.

Im Sinne dieser Leitsätze sind:

### **1.1.2 Milch:**

Standardisierte Vollmilch, Milch mit natürlichem Fettgehalt. Anstelle von Vollmilch werden auch andere Milchsorten<sup>1</sup> oder Milcherzeugnisse<sup>2</sup>, auch eingedickt oder getrocknet, in einer Menge verwendet, die an Milchfett und fettfreier Trockenmasse dem Gehalt an Vollmilch entspricht.

Milch anderer Tierarten als von Kühen kann unter Kenntlichmachung verwendet werden.

### **1.1.3 Sahne (Rahm):**

Mit mindestens 10 % Milchfett oder entsprechende Mengen eingedickter oder getrockneter Sahneerzeugnisse.

### **1.1.4 Milchfett:**

Der Milch entstammendes Fett, z. B. Buttereinfett.

### **1.1.5 Fermentierte Milcherzeugnisse:**

Mit spezifischen Mikroorganismenkulturen fermentierte Milch, z. B. Sauermilch, Joghurt, Kefir.

### **1.1.6 Pflanzliches Fett:**

Aus pflanzlichem Ursprung stammendes Speisefett, z. B. Kokosfett.

### **1.1.7 Ei:**

Vollei ist die aus dem Inhalt frisch aufgeschlagener Hühnereier mittleren Gewichts gewonnene Eimasse oder handelsüblich pasteurisiertes Vollei mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 23 %.

Eigelb ist das aus dem Inhalt frisch aufgeschlagener Hühnereier abgetrennte Eigelb oder handelsübliches pasteurisiertes Eigelb mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 50 %.

Vollei und Eigelb werden auch in getrockneter Form verwendet.

### **1.1.8 Zucker:**

Hierunter werden alle Zuckerarten im Sinne der Zuckerartenverordnung<sup>3</sup> sowie darüber hinaus auch alle sonstigen Mono-, Di- und Oligosaccharide sowie entsprechende Mischungen in ihren handelsüblichen Qualitäten verstanden.

### **1.1.9 Frucht:**

Essbarer Anteil von Früchten, auch zerkleinert, Fruchtmark und Fruchtsaft. Diese Erzeugnisse werden auch in eingedickter oder getrockneter Form oder als Bestandteil von Fruchtzubereitungen verwendet.

### **1.1.10 Gemüse:**

Essbarer Anteil von Gemüse, auch zerkleinert, Gemüsemark und Gemüsesaft. Diese Erzeugnisse werden auch in eingedickter oder getrockneter Form oder als Bestandteil von Gemüsezubereitungen verwendet.

### **1.1.11 Aromen:**

Zur Herstellung von Speiseeis werden Aromen nach Maßgabe der Aromenverordnung<sup>4</sup> verwendet.

### **1.1.12 Färbende Lebensmittel:**

Die Verwendung färbender Lebensmittel einschließlich der Auszüge aus Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft ist üblich.

## **1.2 Herstellung**

Speiseeis wird insbesondere hergestellt unter Verwendung von Milch, Milcherzeugnissen, Sahne, Ei, Zucker, Honig, Trinkwasser, Früchten, Butter, Butterreinfett, pflanzlichen Fetten, Aromen und/oder färbenden Lebensmitteln. Abhängig von der jeweiligen Speiseeissorte und dem Geschmack werden auch andere Zutaten verwendet.

Neben der Rezeptur und der Auswahl der Zutaten hat die Herstellungstechnologie einen entscheidenden Einfluss auf die sensorischen Eigenschaften von Speiseeis.

Die Grundzutaten oder individuelle Vormischungen werden miteinander vermischt und erwärmt, um eine Bindung zu erreichen. Dieser Mix wird pasteurisiert und homogenisiert. Je nach Art der Herstellung wird auf Erwärmen, Pasteurisieren und Homogenisieren verzichtet. Bei der Verarbeitung von Rohmilch oder Rohei findet eine Pasteurisation statt.

Bei einigen Eissorten folgt eine Reifephase, um Geschmack und Textur zu optimieren.

Das nachfolgende Freezen ist der eigentliche Prozessschritt, bei dem der flüssige Eismix unter Kälteeinwirkung – mit oder ohne Luftaufschlag – die für die jeweilige Speiseeissorte typische cremige Konsistenz bekommt.

Bei vorverpackter Ware werden zum Zeitpunkt der Herstellung Aufschläge bis zu 150 % vorgenommen. Bei Verfahren, die bei der handwerklichen Speiseeisproduktion üblich sind – mit Ausnahme von Softeis – liegen die Aufschläge in der Regel nicht über 40 %. Die Höhe des Aufschlags lässt sich aus dem Vergleich des Gewichts mit dem Volumen des Speiseeises ableiten.

Im Anschluss erfolgt ggf. die Zugabe weiterer Zutaten (z. B. Nüsse, Fruchtstücke, Soßen). Anschließend wird je nach Angebotsart geformt und abgefüllt (z. B. in Waffeln, als Sandwich-, Riegel- oder Stieleis sowie in Becher oder Schalen).

Abschließend wird das Speiseeis gefroren und ggf. verpackt. Lagerung und Transport erfolgen unter Einhaltung der Kühlkette/Tiefkühlkette.

Softeis ist Speiseeis, bei dem der Eismix in der Softeismaschine mit Luft aufgeschlagen und bis zum Erreichen eines pastenförmigen Zustandes gekühlt wird. Die Abgabe an den Endverbraucher erfolgt direkt aus der Softeismaschine. Sofern Softeis aus der Softeismaschine abgefüllt und anschließend gefroren gelagert wird, erfolgt die Abgabe mit einer beschreibenden Bezeichnung.

Eis mit einer pastenförmigen Textur wird im gastronomischen Bereich unter anderem durch Einsatz von Dispensertechnologie hergestellt.

### **1.3 Beschaffenheitsmerkmale**

Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze werden nach den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis und entsprechend den hygienischen Anforderungen gefertigt.

Je nach Eissorte weist das Produkt einen charakteristischen Schmelz und eine cremige Konsistenz auf. Die angegebene Geschmacksrichtung ist deutlich wahrnehmbar.

Kochgeschmack, der durch unsachgemäße Pasteurisation entstanden ist, ist bei milchhaltigen Eissorten nicht üblich.

Auskristallisiertes Wasser, sandiges Mundgefühl oder eine klebrig-leimige Textur, die insbesondere durch unsachgemäße Lagerung auftreten können, entsprechen nicht der üblichen Beschaffenheit.

### **1.4 Bezeichnung und Aufmachung**

Für Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen üblich. Diese werden auch in Wortverbindungen als Bezeichnung des Lebensmittels verwendet.

Speiseeis, das den Begriffsbestimmungen dieses Leitsatzes entspricht, kann unter der Bezeichnung *Eis* – in Verbindung mit beschreibenden Bezeichnungen hinsichtlich Geschmack gebender oder anderer charakteristischer Zutaten – in den Verkehr gebracht werden. Dies gilt nicht für Wassereis und Sorbet.

Wird durch die Bezeichnung, die Aufmachung oder die bildliche Darstellung eine Zutat hervorgehoben, so ist diese in Charakter gebender Menge enthalten. Wird eine Geschmack gebende Zutat hervorgehoben, so ist diese auch sensorisch deutlich wahrnehmbar.

Werden Zutaten bildlich dargestellt, steht dies nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung oder zur sensorischen Beschaffenheit des Erzeugnisses.

Naturgetreue Abbildungen einer Frucht werden nur dann verwendet, wenn die jeweilige Frucht (Nummer 1.1.9) enthalten ist. Dies gilt entsprechend für Gemüse, Gewürze und Kräuter.

Werden zur Erzielung einer Geschmacksrichtung ausschließlich Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Bezeichnung durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ oder „mit ...-Aroma“ kenntlich gemacht.

Für Eis, das nach Gewürzpflanzen benannt ist, gilt dies nicht, sofern ausschließlich Aromen nach Artikel 16 Absatz 4 Verordnung (EG) 1334/2008 verwendet werden, die aus den in der Bezeichnung benannten Gewürzpflanzen (z. B. Vanille, Zimt) stammen.

## **2 Besondere Beurteilungsmerkmale**

### **2.1 Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale für nach ihrer Fettquelle eingeordnete Speiseeissorten**

#### **2.1.1 Ausschließlich mit Milchfett hergestellte Speiseeissorten**

Bei der Herstellung der hier beschriebenen Speiseeissorten werden ausschließlich der Milch entstammendes Fett und/oder Eiweiß verwendet. Hierbei bleiben natürlicherweise in Geschmack gebenden Zutaten vorhandenes Fett und Eiweiß unberücksichtigt.

Geschmack gebende Zutaten wie Früchte, Gemüse, Kräuter, Nüsse oder Gewürze ergänzen jeweils die Bezeichnung.

##### **2.1.1.1 *Kremeis, Cremeeis***

*Kremeis, Cremeeis* enthält mindestens 50 % Milch und auf einen Liter Milch mindestens 270 g Vollei oder 90 g Eigelb. Es enthält kein zusätzliches Wasser.

##### **2.1.1.2 *Rahmeis, Sahneeis***

*Rahmeis, Sahneeis* enthält mindestens 18 % Milchfett aus der bei der Herstellung verwendeten Sahne (Rahm).

##### **2.1.1.3 *Milcheis***

*Milcheis* enthält mindestens 70 % Milch.

##### **2.1.1.4 *Eiskrem, Eiscreme***

*Eiskrem, Eiscreme* enthält mindestens 10 % der Milch entstammendes Fett.

##### **2.1.1.5 *Fruchteiskrem, Fruchteiscreme***

*Fruchteiskrem, Fruchteiscreme* enthält mindestens 8 % der Milch entstammendes Fett und einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack aus der Frucht/den Früchten.

##### **2.1.1.6 „...-Eis“ aus Milch und/oder Milcherzeugnissen**

Diese Erzeugnisse werden unter Verwendung von Milch und/oder Milcherzeugnissen hergestellt, die fettfreie Milchtrockenmasse beträgt mindestens 6,5 %. Die namengebende Milchzutat überwiegt oder ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar (z. B. *Quarkeis, Buttermilcheis, Joghurteis, Kefireis, Mascarponeeis*).

Der Anteil an fermentierten Milchprodukten beträgt mehr als 35 %.

##### **2.1.1.7 *Parfait, Halbgefrorenes***

*Parfait, Halbgefrorenes* ist ein Eis aus Sahne und Ei, bei dem Sahne und Ei getrennt aufgeschlagen, anschließend mit den weiteren Zutaten vermischt und gefroren werden. Die feine kristalline Textur ist typisch.

#### **2.1.2 Mit pflanzlichem Fett hergestellte Speiseeissorten**

Bei Verwendung pflanzlicher Fette wird das Speiseeis als *Eis* bezeichnet.

Auch für diese Speiseeissorten werden in der Regel Milch und Milcherzeugnisse verwendet. Der Einsatz von Milchfett ist möglich.

Die Bezeichnung wird durch die Angabe Geschmack gebender oder anderer charakteristischer Zutaten unter Berücksichtigung der Beurteilungsmerkmale in Nummer 2.2 ergänzt.

### **2.1.3 Speiseeissorten ohne zugesetztes Fett**

Bei der Herstellung der hier beschriebenen Speiseeissorten wird kein Fett zugesetzt. Hierbei bleibt natürlicherweise in Geschmack gebenden Zutaten vorhandenes Fett unberücksichtigt.

#### **2.1.3.1 Sorbet**

„...-Sorbet“ enthält die in der Bezeichnung genannte Zutat (z. B. Champagner, Basilikum), die den dafür charakteristischen Geschmack erzeugt, z. B. *Champagner-Sorbet*. Milch oder Milchbestandteile werden nicht verwendet.

In *Frucht-Sorbet* beträgt der Anteil an Frucht mindestens 25 %. Die Geschmack gebende Frucht kann in der Bezeichnung das Wort „Frucht“ ersetzen, z. B. *Himbeer-Sorbet*, *Cassis-Sorbet*.

Bei Sorbets aus Zitrusfrüchten oder anderen sauren Früchten mit einem titrierbaren Säuregehalt im Saft von mindestens 2,5 %, berechnet als Zitronensäure, oder aus Fruchtarten mit einem besonders intensiven Geschmack und/oder einer dichten Konsistenz, wie z. B. Mango, Passionsfrucht, Guave, beträgt der Anteil an Frucht mindestens 15 %.

In *Gemüse-Sorbet* beträgt der Anteil an Gemüse in der Regel mindestens 25 %. Das Geschmack gebende Gemüse kann in der Bezeichnung das Wort „Gemüse“ ersetzen, z. B. *Gurken-Sorbet*.

Bei Gemüsesorten mit einem besonders intensiven Geschmack und/oder einer dichten Konsistenz, wie z. B. Sellerie, grüner/roter Paprika, Kohlrübe, Kürbis, beträgt der Anteil an Gemüse mindestens 10 %.

#### **2.1.3.2 ...fruchteis**

Die Beschreibung von „...fruchteis“ findet sich in Nummer 2.2.1.2.

#### **2.1.3.3 Wassereis**

*Wassereis* enthält hauptsächlich Wasser, Zucker sowie Geschmack gebende und färbende Zutaten.

## **2.2 Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Speiseeissorten und für bestimmte Geschmacksrichtungen**

### **2.2.1 Speiseeis mit Frucht/Gemüse und Speiseeis mit Frucht-/Gemüsegeschmack**

Eis, das Frucht/Gemüse enthält, wird unter verschiedenen Bezeichnungen in den Verkehr gebracht. Die Bezeichnung hängt von der Rezeptur ab.

Folgende Bezeichnungen werden am Beispiel der Frucht Erdbeere aufgeführt. Sie sind auch für andere Früchte, wie zum Beispiel Apfel, Birne, Himbeere, Kirsche, Mandarine, Maracuja, Cassis, usw. üblich. Auf Ausnahmen davon wird hingewiesen.

#### **2.2.1.1 Erdbeereis** enthält mindestens 20 % Frucht (Erdbeere).

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Erdbeercremeeis*, *Erdbeerrahmeis*, *Erdbeermilcheis* oder *Erdbeereiskrem*.

In der handwerklichen Produktion wird vorwiegend nur Milchfett eingesetzt.

#### 2.2.1.2 *Erdbeerfruchteis*

enthält mindestens 20 % Frucht (Erdbeere). Es wird ohne Fettzusatz hergestellt. Der Wortteil „-frucht-“ betont die im Vordergrund stehende Fruchtigkeit.

#### 2.2.1.3 *Eis mit Erdbeere*

enthält eine sensorisch wahrnehmbare Menge an Frucht (Erdbeere), mindestens aber 10 %. Es kann mit oder ohne Fett hergestellt werden.

#### 2.2.1.4 *Eis mit Erdbeergeschmack*

erhält seinen Geschmack ausschließlich oder überwiegend durch die Zugabe von Aromen. Bestandteile aus der Frucht (Erdbeere) müssen nicht enthalten sein. Es kann mit oder ohne Fett hergestellt werden.

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Cremeeis mit Erdbeergeschmack*, *Rahmeis mit Erdbeergeschmack*, *Milcheis mit Erdbeergeschmack* oder *Eiskrem mit Erdbeergeschmack*.

Bei Produkten gemäß Nummer 2.2.1 mit Zitrusfrüchten oder anderen sauren Früchten mit einem titrierbaren Säuregehalt im Saft von mindestens 2,5 %, berechnet als Zitronensäure, oder aus Fruchtarten mit einem besonders intensiven Geschmack und/oder einer dichten Konsistenz, wie z. B. Mango, Passionsfrucht, Guave, halbiert sich jeweils der Mindestanteil an Frucht.

Bei Produkten mit Gemüse gelten die Nummern 2.2.1.1 bis 2.2.1.4 entsprechend.

Bei Gemüsesorten mit einem besonders intensiven Geschmack und/oder einer dichten Konsistenz, wie z. B. Sellerie, grüner/roter Paprika, Kohlrübe, Kürbis, halbiert sich jeweils der Mindestanteil an Gemüse.

### **2.2.2 Speiseeis mit Vanille und Speiseeis mit Vanillegeschmack**

#### 2.2.2.1 *Vanilleeis*

erhält den Vanillegeschmack ausschließlich durch gemahlene Vanilleschoten, Vanillemark, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma. Der Vanillegeschmack ist deutlich wahrnehmbar.

*Vanilleeis* wird unter Verwendung von Milchfett und/oder mit pflanzlichen Fetten hergestellt. In der handwerklichen Produktion wird vorwiegend nur Milchfett eingesetzt.

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Vanillecremeeis*, *Vanillerahmeis*, *Vanillemilcheis* oder *Vanilleeiskrem*.

Wird „*Vanille*“ ausgelobt und/oder eine Vanillefrucht oder Vanilleblüte abgebildet, werden ausschließlich gemahlene Vanilleschoten, Vanillemark, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma eingesetzt.

Wird auf eine bestimmte geografische Herkunft der Vanille hingewiesen, wie z. B. bei Bourbon-Vanille, so stammt die Vanille vollständig daher.

#### 2.2.2.2 *Eis mit Vanillegeschmack*

erhält seinen Geschmack ausschließlich oder überwiegend durch die Zugabe von Aromen. Bestandteile aus der Vanille müssen nicht enthalten sein. Vanilleschoten und/oder Vanilleblüten werden nicht abgebildet.

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Cremeeis mit Vanillegeschmack*, *Rahmeis mit Vanillegeschmack*, *Milcheis mit Vanillegeschmack* oder *Eiskrem mit Vanillegeschmack*.

### **2.2.3 Speiseeis mit Kakao und/oder Schokolade**

#### **2.2.3.1 Schokoladeneis, Schokoeis**

wird hergestellt, indem für den Schokoladengeschmack Kakao/Kakaopulver – auch stark entölt – , Kakaobutter, Kakaomasse und/oder Schokolade zu einem Eismix vermengt werden. Es gelten die Begriffsbestimmungen der Kakao-Verordnung<sup>5</sup>.

Der Schokoladengeschmack ist deutlich wahrnehmbar.

Zusätzlich kann zur Eismasse Schokolade – auch in Form von Stückchen, Raspeln, Flocken oder Streuseln – zugesetzt werden. Wird statt Schokolade kakaohaltige Fettglasur eingesetzt, so erfolgt eine entsprechende Kenntlichmachung.

Wird die Verwendung von Schokolade ausgelobt oder Schokolade abgebildet, wird Schokolade eingesetzt.

*Schokoladeneis/Schokoeis* wird unter Verwendung von Milchfett und/oder mit pflanzlichen Fetten hergestellt. In der handwerklichen Produktion wird vorwiegend nur Milchfett eingesetzt.

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Schokoladencremeeis*, *Schokoladenrahmeis*, *Schokoladenmilcheis* oder *Schokoladeneiskrem*.

Die der Schokolade entstammende Kakaobutter bleibt jeweils unberücksichtigt.

### **2.2.4 Speiseeis mit Nüssen und Speiseeis mit Nussgeschmack**

#### **2.2.4.1 Nusseis**

enthält Nussfrüchte im botanischen Sinne, wie Hasel- und Macadamianüsse, aber auch Kerne von Schalen- und Steinfrüchten, wie Kokosnuss, Pekannuss oder Mandeln, ausgenommen Pistazien. Üblich ist es, die Nüsse und Kerne vor der Verwendung zu rösten und sie dann in gemahlener oder gehackter Form unter die Eismasse zu rühren.

Der Nuss-/Kernanteil beträgt mindestens 5 %. Der Nuss-/Kerngeschmack ist deutlich wahrnehmbar.

Die verwendeten Nuss-/Kernarten können in der Bezeichnung das Wort „Nuss“ ersetzen, z. B. *Haselnusseis*, *Walnusseis*. Wird mehr als eine Nuss-/Kernart eingesetzt, so geht dies aus der Bezeichnung hervor, sofern nicht die Bezeichnung *Nusseis* gewählt wird.

Abbildungen von Nüssen und Kernen sind möglich und stehen nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung.

*Nusseis* wird unter Verwendung von Milchfett und/oder mit pflanzlichen Fetten hergestellt. In der handwerklichen Produktion wird vorwiegend nur Milchfett eingesetzt.



Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Nusscremeeis*, *Nussrahmeis*, *Nussmilcheis* oder *Nusseiskrem*.

#### 2.2.4.2 *Eis mit Nussgeschmack*

erhält seinen Geschmack ausschließlich oder überwiegend durch die Zugabe von Aromen. Bestandteile aus Nussfrüchten oder Kernen von Schalen- oder Steinfrüchten müssen nicht enthalten sein.

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte ergänzt werden, z. B. *Cremeeis mit Nussgeschmack*, *Rahmeis mit Nussgeschmack*, *Milcheis mit Nussgeschmack* oder *Eiskrem mit Nussgeschmack*.

### 2.2.5 **Sonstige Speiseeissorten**

#### 2.2.5.1 *Stracciatellaeis*

ist ein weißes bis cremefarbenes Eis, das mit Schokoladenstückchen<sup>5</sup> durchsetzt ist. Die charakteristischen Schokoladenstückchen sind sensorisch deutlich wahrnehmbar.

Die Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur ist unter entsprechender Kenntlichmachung üblich.

*Stracciatellaeis* wird unter Verwendung von Milchfett und/oder mit pflanzlichen Fetten hergestellt. In der handwerklichen Produktion wird vorwiegend nur Milchfett eingesetzt.

Bei ausschließlicher Verwendung von Milchfett und bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Stracciatellacremeis*, *Stracciatellarahmeis*, *Stracciatellamilcheis* oder *Stracciatellaeiskrem*.

#### 2.2.5.2 *Fürst Pückler Eis*

ist eine traditionelle Eiskombination aus zu gleichen Teilen geschichtetem Speiseeis der Geschmacksrichtungen Schokolade, Erdbeere, Vanille. Die einzelnen Geschmacksrichtungen sind sensorisch deutlich wahrnehmbar.

*Fürst Pückler Eis* wird ausschließlich mit Milchfett hergestellt. Bei entsprechendem Mindestmilchfettgehalt kann die jeweilige, in Nummer 2.1.1 genannte Speiseeissorte, ergänzt werden, z. B. *Fürst Pückler Cremeis*, *Fürst Pückler Rahmeis*, *Fürst Pückler Milcheis* oder *Fürst Pückler Eiskrem*.

#### 2.2.5.3 *Eis nach Art Fürst Pückler*

ist eine, zu gleichen Teilen, geschichtete Kombination aus Eissorten der Geschmacksrichtungen Schokolade, Erdbeere, Vanille unter Verwendung pflanzlicher Fette.

## Fußnoten

<sup>1</sup> Anhang VII Teil IV der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20. Dezember 2013, S. 671) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2</sup> § 2 Absatz 1 Nummer 2 des Milch- und Margarinegesetzes in der Fassung vom 18. Januar 2019.

<sup>3</sup> Zuckerartenverordnung vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2098) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>4</sup> Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L354 vom 31.12.2008, S. 34) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>5</sup> Kakaoverordnung vom 15. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2738) in der jeweils geltenden Fassung.

## **Leitsätze für Speisefette und Speiseöle**

Neufassung vom 02.07.2020 (BAnz AT 18.08.2020 B3, GMBI 2020 S. 530)

Diese Leitsätze gelten nicht für Erzeugnisse, deren Zusammensetzung und Kennzeichnung in eigenen rechtlichen Bestimmungen abschließend geregelt sind (z. B. Streichfette, Milchfette, Olivenöl und Kakaobutter)<sup>1), 2)</sup>.

Werden Speisefette und Speiseöle und Speisefette mit Zutaten wie z. B. Gewürzen, Pilzen, Pflanzenteilen, Aromen usw. versetzt, finden diese Leitsätze auf das Enderzeugnis keine Anwendung.

### **1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

#### **1.1 Begriffsbestimmungen**

1.1.1 Speisefette und Speiseöle stammen aus den Samen, Keimen oder Früchten von Pflanzen (siehe Anlage 1), aus Fettgewebe und Knochen von geschlachteten warmblütigen Tieren, die zum Genuss für Menschen bestimmt sind<sup>3)</sup>, oder aus Fischen oder Teilen von Fischen.

Speisefette und Speiseöle bestehen fast ausschließlich aus den Triglyceriden von Fettsäuren (siehe Anlage 2 und 3) und sind praktisch wasserfrei. Sie können geringe Mengen anderer Stoffe aus dem Ausgangsmaterial wie Phospholipide, Wachse, unverseifbare Bestandteile (siehe Anlage 4 und 5), Mono- und Diglyceride und freie Fettsäuren enthalten.

1.1.2 Speisefette sind in der Regel bei 20 °C fest oder halbfest. Speiseöle sind in der Regel bei 20 °C flüssig. Unabhängig davon können Fette tropischer Herkunft, z. B. aus Kokos- oder Palmfrüchten, als Öle bezeichnet werden, weil sie aufgrund der höheren Umgebungstemperaturen in ihren Ursprungsländern flüssig sind – bei 20 °C sind sie fest.

1.1.3 Speisefette und Speiseöle werden sowohl einzeln als auch in Mischungen miteinander in Verkehr gebracht.

1.1.4 Fettgewebe von Rindern und Schweinen, die zur Herstellung von Speisefetten bestimmt sind, umfassen ausschließlich:

- bei Rindern: das beim Schlachten gewonnene Nierenfettgewebe (Nierenstollen) und das beim Zerlegen des Schlachtkörpers anfallende Fettgewebe (Zerlegefett);
- bei Schweinen: das beim Schlachten gewonnene Nierenfettgewebe (Flomen) sowie den beim Zerlegen des Schlachttierkörpers anfallenden Rückenspeck, Deckelspeck (Hinterbacken), Schwarten und weiteres Fettgewebe (Zerlegefett).

1.1.5 Prozentangaben in diesen Leitsätzen beziehen sich auf die Masse.

## 1.2 Herstellung

- 1.2.1 Pflanzliche Speisefette und Speiseöle werden aus geeigneten und sorgfältig behandelten Samen, Keimen oder Früchten hergestellt.
- 1.2.2 Kaltgepresste Speisefette und Speiseöle werden ohne Wärmezufuhr ausschließlich durch mechanische Verfahren gewonnen. Sie werden nicht raffiniert (weder entschleimt noch entsäuert noch gebleicht noch desodoriert) oder fraktioniert. Zur Entfernung der Trubstoffe sind Dekantieren, Filtrieren, Entwachsen (Winterisieren), Zentrifugieren – auch in Kombination – üblich. Die Filtration wird ausschließlich mit inerten Filtermaterialien (z. B. Papier- oder Textilfilter, Zellulose, Metallgewebe) durchgeführt.
- Vor- bzw. Nachbehandlungsverfahren wie Schälen der Saat, Rösten der Rohware, Waschen, schonendes Dämpfen (Wasserdampfwäsche) der Speisefette und Speiseöle sind – auch in Kombination – möglich.
- Die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht üblich.
- 1.2.3 Native Speisefette und Speiseöle sind kaltgepresst. Eine Vorbehandlung der Saat erfolgt ausschließlich durch mechanische Verfahren. Eine Nachbehandlung erfolgt nur durch Dekantieren, Filtrieren, Entwachsen (Winterisieren), Zentrifugieren – auch in Kombination.
- 1.2.4 Raffinierte Speisefette und Speiseöle sind entsäuert, gebleicht und desodoriert, gegebenenfalls auch entschleimt. Als raffiniert gelten Speisefette und Speiseöle auch dann, wenn sie nur einzelnen Verarbeitungsschritten der Raffination unterzogen worden sind.
- 1.2.5 Gehärtete Speisefette sind raffinierte Speisefette und Speiseöle oder Mischungen, deren Fettsäuren durch Anlagerung von Wasserstoff in Gegenwart von Katalysatoren (Hydrierung) verändert werden. Dabei werden physikalische, chemische und ernährungsphysiologische Eigenschaften verändert.
- 1.2.5.1 Ganz gehärtete Speisefette und Speiseöle werden durch vollständige Hydrierung gewonnen. Sie enthalten technologisch bedingt allenfalls sehr geringe Mengen an Trans-Fettsäuren im Vergleich zum gesetzlichen Höchstgehalt<sup>4)</sup>.
- 1.2.5.2 Teilweise gehärtete Speisefette und Speiseöle werden durch unvollständige Hydrierung gewonnen. Sie enthalten im Gegensatz zu ganz gehärteten Fetten technologisch bedingt höhere Mengen an Trans-Fettsäuren<sup>4)</sup>.
- 1.2.6 Umgeesterte Speisefette und Speiseöle sind raffinierte Speisefette und Speiseöle oder Mischungen, die unter Einwirkung von Katalysatoren/Enzymen hergestellt werden. Dabei wird durch die geänderte Anordnung der Fettsäuren in den Triglyceriden das Schmelzverhalten verändert.

- 1.2.7 Fraktionierte Speisefette und Speiseöle werden aus raffinierten Speisefetten und Speiseölen durch Abkühlung und anschließende Abtrennung der höher schmelzenden Anteile von niedriger schmelzenden Anteilen, auch unter Verwendung von Extraktionslösungsmitteln<sup>5)</sup>, hergestellt.
- 1.2.8 Kältebeständige Speiseöle werden aus raffinierten oder kaltgepressten Speiseölen durch Abkühlen und anschließendes Abtrennen auskristallisierter Anteile (Entwachsen/Winterisieren) hergestellt. Dabei wird die Fettsäurezusammensetzung praktisch nicht verändert. Kältebeständige Speiseöle scheiden beim Aufbewahren im Kühlschrank üblicherweise keine festen Bestandteile ab.
- 1.2.9 In Formen erstarrte Speisefette können während des Erstarrens z. B. mit Stickstoff, Kohlendioxid oder Luft versetzt werden, um ein spezifisches Volumen oder bestimmte Verwendungseigenschaften zu erzielen.
- 1.2.10 Zur Gewinnung tierischer Speisefette wird das Fettgewebe in der Regel auf 80 bis 100 °C über einen Zeitraum von 15 bis 20 Minuten erhitzt.

### **1.3 Beschaffenheitsmerkmale**

Zur Beurteilung von Qualität und Authentizität einer Probe erfolgt eine sachkundige Gesamtbetrachtung durch Experten – insbesondere der für die einzelnen Speisefette und Speiseöle ermittelten sensorischen und chemischen Parameter. Die Prüfung berücksichtigt die Vielfalt der natürlich bedingten, sortenspezifischen und gegebenenfalls technologisch bedingten Schwankungsbreiten und die Einhaltung der guten Herstellungspraxis. Beispielsweise sind hierbei Besonderheiten von Speiseölen mit höheren Gehalten an mehrfach ungesättigten Fettsäuren zu berücksichtigen (siehe hierzu auch Anlage 3).

#### **1.3.1 Sensorische Parameter<sup>6)</sup>**

Speisefette und Speiseöle sind von art- und sortentypischer Farbe. Speiseöle sind im Allgemeinen klar. Insbesondere kaltgepresste Speiseöle können pflanzeigene Bestandteile (Trubstoffe und Sediment) enthalten.

Native Speisefette und Speiseöle haben einen deutlichen, artspezifischen Saat- oder Fruchtgeruch und -geschmack.

Bei kaltgepressten, aber nicht nativen Speisefetten und Speiseölen können diese Merkmale weniger stark ausgeprägt sein, z. B. nach einer schonenden Dämpfung (Wasserdampfwäsche), wobei ein artspezifischer Saat- oder Fruchtgeruch und -geschmack aber noch deutlich wahrnehmbar sein sollte.

Raffinierte Speisefette und Speiseöle sind in Geruch und Geschmack neutral bis arteigen.

Fehlerhafte Ausprägungen wie z. B. sorten- oder herstellungsuntypisch bitter, verbrannt, tranig, ranzig, metallisch, fischig, modrig, schimmelig kommen nicht vor.

### 1.3.2 Chemische Parameter:

1.3.2.1 Die Säurezahl<sup>7)</sup> (mg Kaliumhydroxid pro Gramm Speisefett oder Speiseöl) als Maß für den Gehalt an freien Fettsäuren beträgt bei:

- kaltgepressten (einschließlich nativen) Speisefetten und Speiseölen  
bis zu 4,0 mg KOH/g Speisefett oder Speiseöl
- raffinierten Speisefetten und Speiseölen  
bis zu 0,6 mg KOH/g Speisefett oder Speiseöl

1.3.2.2 Die Peroxidzahl<sup>8)</sup> (Milliäquivalente aktiver Sauerstoff pro Kilogramm Speisefett oder Speiseöl) als Maß für die beginnenden oxidativen Veränderungen beträgt bei:

- kaltgepressten (einschließlich nativen) Speisefetten und Speiseölen  
bis zu 10,0 meq O<sub>2</sub>/kg Speisefett oder Speiseöl
- raffinierten Speisefetten und Speiseölen  
bis zu 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg Speisefett oder Speiseöl

1.3.2.3 Die Totox-Zahl (Anisidinzahl<sup>9)</sup> + 2 x Peroxidzahl<sup>8)</sup>) als Maß für den Oxidationszustand. Mit der Totox-Zahl werden sowohl die primären Oxidationsprodukte, wie Hydroperoxide durch die Peroxidzahl berücksichtigt, als auch die sekundären Oxidationsprodukte, wie Aldehyde durch die Anisidinzahl. Die Totox-Zahl beträgt für:

- kaltgepresste (einschließlich native) Speisefette und Speiseöle  
bis zu 20
- raffinierte Speisefette und Speiseöle  
bis zu 10

1.3.2.4 Der Gehalt an polymeren (di- und oligomeren) Triglyceriden<sup>10)</sup> in Prozent zum Nachweis einer Erhitzung beträgt für:

- native Speisefette und Speiseöle  
bis zu 0,1 %

Geringfügige Überschreitungen sind abzuklären, da auch andere Einflüsse als eine thermische Behandlung, z. B. Alterung oder Lichteinwirkung die Ursache sein können.

1.3.2.5 Die Summe der Trans-Isomeren von C18:1, C18:2 und C18:3<sup>11)</sup> in Prozent zum Nachweis für eine Erhitzung beträgt für:

- native Speisefette und Speiseöle  
bis zu 0,2 %

1.3.2.6 Die Fettsäure-, Sterin- und Tocopherolverteilung entspricht den in den Anlagen 3, 4 und 5 dieser Leitsätze aufgeführten Werten.

1.3.3 Für tierische Speisefette gelten besondere Kennzahlen<sup>12)</sup> und sensorische Merkmale.

## **1.4 Bezeichnung und Aufmachung**

1.4.1 Pflanzliche Speisefette, die nur einer Pflanzenart entstammen, werden nach ihrer pflanzlichen Herkunft bezeichnet, z. B. *Kokosfett, Palmfett, Sheabutter*.

Die Bezeichnung der pflanzlichen Herkunft ist auch dann üblich, wenn das pflanzliche Speisefett, technologisch bedingt, maximal 2 % Speisefett anderer pflanzlicher Herkunft enthält.

Wenn ein, nach seiner pflanzlichen Herkunft bezeichnetes, pflanzliches Speisefett zu 100 % der benannten Pflanzenart entstammt, kann es als „rein“ oder „sortenrein“ bezeichnet werden.

1.4.2 Pflanzliche Speiseöle, die nur einer Pflanzenart entstammen, werden nach ihrer pflanzlichen Herkunft bezeichnet, z. B. *Rapsöl, Sonnenblumenöl, Distelöl*.

Die Bezeichnung dieser pflanzlichen Herkunft ist auch dann üblich, wenn das pflanzliche Speiseöl, technologisch bedingt, maximal 2 % Speiseöl anderer pflanzlicher Herkunft enthält.

Wenn ein nach seiner pflanzlichen Herkunft bezeichnetes pflanzliches Speiseöl zu 100 % der benannten Pflanzenart entstammt, kann es als „rein“ oder „sortenrein“ bezeichnet werden.

1.4.3 Mischungen aus Speisefetten und/oder Speiseölen unterschiedlicher pflanzlicher Herkunft werden als *Pflanzenfett* oder *Pflanzenöl* bezeichnet. Sie werden auch unter Nennung ihrer jeweiligen pflanzlichen Herkunft bzw. ihres Verwendungszweckes bezeichnet. Bei Mischungen wird die jeweilige pflanzliche Herkunft der einzelnen Speisefette oder Speiseöle im Zutatenverzeichnis angegeben.

Zur Betonung des pflanzlichen Charakters und zur Abgrenzung von Mischungen pflanzlicher und tierischer Speisefette und Speiseöle, die nicht Gegenstand dieser Leitsätze sind, kann ein Pflanzenfett oder Pflanzenöl als „100 % pflanzlich“ oder „rein pflanzlich“ bezeichnet werden.

1.4.4 Werden bei der Herstellung kaltgepresster pflanzlicher Speisefette und Speiseöle Vor- und Nachbehandlungsverfahren, wie Schälen der Saat, Rösten der Rohware oder Waschen und Dämpfen eingesetzt, werden die angewendeten Verfahren angegeben.

1.4.5 Tierische Speisefette werden nach der Art des Schlachttieres bezeichnet, z. B. *Schweineschmalz, Gänseschmalz, Rinderfett (Rindertalg)*.

Diese Bezeichnungen sind auch dann üblich, wenn das tierische Speisefett, technologisch bedingt, maximal 2 % Speisefette anderer tierischer Herkunft enthält.

Wenn ein nach seiner tierischen Herkunft bezeichnetes tierisches Speisefett zu 100 % aus diesem Speisefett besteht, kann es als „rein“ bezeichnet werden.

Bei Mischungen aus tierischen Speisefetten wird die jeweilige tierische Herkunft der einzelnen Speisefette im Zutatenverzeichnis angegeben.

1.4.6 Speiseöl aus Fischen oder Teilen von Fischen wird als *Fischöl* bezeichnet. Entstammen die Fische der Meeresfischerei, kann das aus ihnen gewonnene Fischöl als *Seefischöl* oder *Meeresfischöl* bezeichnet werden.

Wird ansonsten in der Bezeichnung der Speiseöle unter Verwendung einer Handelsbezeichnung<sup>13)</sup> auf die tierartige Herkunft des Fischöles hingewiesen, z. B. *Heringsöl, Dorschöl, Makrelenöl, Öl von pazifischen Lachsen*, entstammt das Speiseöl der/den benannten Fischart(en). *Lachsöl* stammt vom atlantischen Lachs (*Salmo salar*).

Wenn ein Fischöl mit Angabe der Fischart zu 100 % der benannten Fischart entstammt, kann es als „rein“ bezeichnet werden.

1.4.7 Die Bezeichnung des Lebensmittels kann durch die Angabe des Verwendungszwecks ergänzt werden, z. B. zum Braten, zum Frittieren.

1.4.8 Bei kaltgepressten Speisefetten und Speiseölen ist die Nennung der Herstellungsweise mit Begriffen wie kaltgepresst oder nativ üblich.

1.4.9 Sofern das Fehlen eines Hinweises auf die Raffination bei raffinierten Speisefetten und Speiseölen geeignet wäre, den Verbraucher irrezuführen, wird die Bezeichnung des Lebensmittels entsprechend ergänzt<sup>14)</sup>.

## **2 Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Speisefette und Speiseöle**

2.1 Für den Erukasäuregehalt pflanzlicher Speisefette und Speiseöle sind in der Kontaminantenverordnung für verschiedene Ölsorten Höchstgehalte festgelegt<sup>15)</sup>.



- 2.2 Bei Mischungen von Leinöl mit anderen Speiseölen pflanzlicher Herkunft und bei Mischungen von Speiseölen pflanzlicher Herkunft mit Leinöl wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels auf den Gehalt an Leinöl hingewiesen, z. B. „...% *Leinöl mit ...% ...-öl*“ beziehungsweise „...-öl mit 20 % *Leinöl*“.
- 2.3 *Gänseeschmalz* kann zur Konsistenzverbesserung einen gekennzeichneten Anteil von bis zu 10 % Schweineschmalz enthalten.
- 2.4 Für Speisefette und Speiseöle mit geschützten geographischen Angaben (g.g.A.) oder geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.) gemäß Anlage 6 gelten die für diese festgelegten Beschaffenheitsmerkmale und Bezeichnungen.

### **Fußnoten:**

- 1) Verordnung (EG) 445/2007 der Kommission vom 23. April 2007 mit bestimmten Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 2991/94 des Rates mit Normen für Streichfette und zur Verordnung (EWG) Nr. 1898/87 des Rates über den Schutz der Bezeichnung der Milch und Milcherzeugnisse bei ihrer Vermarktung und  
Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung und  
Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012 der Kommission vom 13. Januar 2012 mit Vermarktungsvorschriften für Olivenöl und  
Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 in den jeweils geltenden Fassungen.
- 2) Margarine- und Mischfettverordnung vom 31. August 1990 (BGBl. I S. 1989, 2259), Butterverordnung vom 3. Februar 1997 (BGBl. I S. 144), Kakaoverordnung vom 15. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2738), in den jeweils geltenden Fassungen.
- 3) Anlage 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs in der jeweils geltenden Fassung.
- 4) Verordnung (EU) 2019/649 der Kommission vom 24. April 2019 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend andere Trans-Fettsäuren als solche, die auf natürliche Weise in Fett tierischen Ursprungs vorkommen in der jeweils geltenden Fassung.

- 5) Extraktionslösungsmittelverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 07. März 2018 (BGBl. I S. 366) in der jeweils geltenden Fassung.
- 6) Bestimmung nach der DGF-Einheitmethode C- II 1 (DGF-Einheitmethoden, herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft e. V., Frankfurt, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft Stuttgart), in der aktuell geltenden Fassung.
- 7) Bestimmung nach der DGF-Einheitmethode C-V 2.
- 8) Bestimmung nach der DGF-Einheitmethode C-VI 6a - Teil 1.
- 9) Bestimmung nach der DGF-Einheitmethode C-VI 6e.
- 10) Bestimmung nach der DGF-Einheitmethode C-III 3d.
- 11) Bestimmung nach der DGF-Einheitmethode C-VI 10a.
- 12) Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs in der jeweils geltenden Fassung.
- 13) Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung in der jeweils geltenden, im Bundesanzeiger bekannt gemachten Fassung.
- 14) Anhang VI Teil A Nummer 1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 (Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV) (ABl. L 304, S. 18) in der jeweils geltenden Fassung.
- 15) Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in der jeweils geltenden Fassung.

## Anlage 1 - Beispiele für Speisefette und Speiseöle und ihre Rohstoffe

| <b>Speisefette pflanzlicher Herkunft</b> |   |
|--|---|
| <i>Babassufett</i>                       | Samen der Babassupalme ( <i>Orbignya speciosa</i> MART.)              |
| <i>Palmkernfett</i>                      | Samen der Ölpalme ( <i>Elaeis guineensis</i> JACQ)                    |
| <i>Palmöl</i>                            | Fruchtfleisch (Mesokarp) der Ölpalme ( <i>Elaeis guineensis</i> JACQ) |
| <i>Salfett</i>                           | Samen des Salbaums ( <i>Shorea robusta</i> C. F. GAERTN.)             |
| <i>Sheabutter</i>                        | Samen des Sheanussbaums ( <i>Vitellaria paradoxa</i> C. F. GAERTN.)   |

| <b>Speiseöle pflanzlicher Herkunft</b> |   |
|--|---|
| <i>Arganöl</i>                         | Samen des Arganbaumes ( <i>Argania spinosa</i> (L.) SKEELS)                             |
| <i>Baumwollsaatöl</i>                  | Samen der Baumwollsträucher ( <i>Gossypium</i> -Arten)                                  |
| <i>Distelöl (Saflor)</i>               | Früchte (Achänen) der Färberdistel ( <i>Carthamus tinctorius</i> L.)                    |
| <i>Erdnussöl</i>                       | Samen der Erdnusspflanze ( <i>Arachis hypogaea</i> L.)                                  |
| <i>Haselnussöl</i>                     | Samen des Haselnussstrauchs ( <i>Corylus avellana</i> L.)                               |
| <i>Leinöl</i>                          | Samen von Lein oder Flachs ( <i>Linum usitatissimum</i> L.)                             |
| <i>Kokosnussöl</i>                     | Endosperm der Steinfrüchte der Kokospalme ( <i>Cocos nucifera</i> L.)                   |
| <i>Kürbiskernöl</i>                    | Samen vom Kürbis ( <i>Cucurbita pepo</i> L.)  |
| <i>Macadamiaöl</i>                     | Samen des Macadamiabaums ( <i>Macadamia terrifolia</i> F. MUELL.)                       |
| <i>Maiskeimöl</i>                      | Keime des Mais ( <i>Zea mays</i> L.)  |
| <i>Mandelöl</i>                        | Samen des Mandelbaumes ( <i>Prunus amygdalus</i> BATSCH = <i>Amygdalus communis</i> L.) |
| <i>Mohnöl</i>                          | Samen des Schlafmohns ( <i>Papaver somniferum</i> L.)                                   |
| <i>Rapsöl</i>                          | Samen von Raps oder Rübsen ( <i>Brassica napus</i> L. oder <i>Brassica rapa</i> L.)     |
| <i>Reiskleieöl</i>                     | Schalen der Reissamen ( <i>Oryza sativa</i> L.)   |
| <i>Sesamöl</i>                         | Samen des Sesams ( <i>Sesamum indicum</i> L.)   |
| <i>Sojaöl</i>                          | Samen der Sojapflanze ( <i>Glycine max</i> (L.) MEER.)                                  |
| <i>Sonnenblumenöl</i>                  | Früchte (Achänen) der Sonnenblumenpflanze ( <i>Helianthus annuus</i> L.)                |
| <i>Traubenkernöl</i>                   | Samen der Weinrebe ( <i>Vitis vinifera</i> L.)  |
| <i>Walnussöl</i>                       | Samen (Kotyledonen) des Walnußbaums ( <i>Juglans regia</i> L.)                          |
| <i>Weizenkeimöl</i>                    | Keime des Weizens ( <i>Triticum aestivum</i> L.)  |

| <b>Speisefette von Schlachttieren</b> |                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| <i>Rinderfett (Rindertalg)</i>        | Fettgewebe und Knochen von Rindern |
| <i>Schweineschmalz</i>                | Fettgewebe von Schweinen           |
| <i>Gänseschmalz</i>                   | Fettgewebe von Gänsen              |

| <b>Speiseöle von Fischen</b> |  |
|------------------------------|--|
| <i>Fischöl</i>               | Fische oder Teile von Fischen wie Hering, Dorsch, Makrele, Lachs |

## Anlage 2 - Bezeichnung der Fettsäuren

\* Zahl der C-Atome und Zahl der Doppelbindungen

| Symbol*        | Chemische Bezeichnung  | Familie    | Trivialname             |
|----------------|--|------------|-------------------------|
| 6:0            | Hexansäure   |            | Capronsäure             |
| 8:0            | Octansäure   |            | Caprylsäure             |
| 10:0           | Decansäure   |            | Caprinsäure             |
| 12:0           | Dodecansäure   |            | Laurinsäure             |
| 14:0           | Tetradecansäure  |            | Myristinsäure           |
| 14:0 (iso)     | 12-Methyltridecansäure   |            | Iso-Myristinsäure       |
| 14:1           | $\Delta 9$ cis - Tetradecensäure                               |            | Myristoleinsäure        |
| 15:0           | Pentadecansäure  |            |                         |
| 15:0 (iso)     | 13-Methyltetradecansäure                                       |            |                         |
| 15:0 (anteiso) | 12-Methyltetradecansäure                                       |            |                         |
| 16:0           | Hexadecansäure   |            | Palmitinsäure           |
| 16:0 (iso)     | 14-Methylpentadecansäure                                       |            | Iso-Palmitinsäure       |
| 16:1           | $\Delta 9$ cis - Hexadecensäure                                |            | Palmitoleinsäure        |
| 16:2           | $\Delta 7$ cis, 10cis - Hexadecadiensäure                      | $\omega 6$ |                         |
| 17:0           | Heptadecansäure  |            | Margarinsäure           |
| 17:0 (iso)     | 15-Methylhexadecansäure  |            | 15-Methyl-Palmitinsäure |
| 17:0 (anteiso) | 14-Methylhexadecansäure  |            | 14-Methyl-Palmitinsäure |
| 17:1           | $\Delta 9$ cis - Heptadecensäure                               |            |                         |
| 18:0           | Octadecansäure   |            | Stearinsäure            |
| 18:1           | $\Delta 9$ cis - Octadecensäure                                | $\omega 9$ | Ölsäure                 |
| 18:1           | $\Delta 6$ cis - Octadecensäure                                |            | Petroselinensäure       |
| 18:1           | $\Delta 11$ cis - Octadecensäure                               |            | cis-Vaccensäure         |
| 18:2           | $\Delta 9$ cis, 12cis - Octadecadiensäure                      | $\omega 6$ | Linolsäure              |
| 18:3           | $\Delta 9$ cis, 12cis, 15cis - Octadecatriensäure              | $\omega 3$ | $\alpha$ -Linolensäure  |
| 18:3           | $\Delta 6$ cis, 9cis, 12cis - Octadecatriensäure               | $\omega 6$ | $\gamma$ -Linolensäure  |
| 20:0           | Eicosan-/Icosansäure   |            | Arachinsäure            |
| 20:1           | $\Delta 9$ cis - Eicosen-/Icosensäure                          |            | Gadoleinsäure           |
| 20:1           | $\Delta 11$ cis - Eicosen-/Icosensäure                         | $\omega 9$ | Gondosäure.             |
| 20:2           | $\Delta 11$ cis, 14cis - Eicosa-/Icosadiensäure                | $\omega 6$ |                         |
| 20:4           | $\Delta 5$ cis, 8cis, 11cis, 14cis - Eicosa-/Icosatetraensäure | $\omega 6$ | Arachidonsäure          |
| 22:0           | Docosansäure   |            | Behensäure              |
| 22:1           | $\Delta 11$ cis - Docosensäure                                 |            | Cetoleinsäure           |
| 22:1           | $\Delta 13$ cis - Docosensäure                                 | $\omega 9$ | Erucasäure              |
| 22:2           | $\Delta 13$ cis, 16cis - Docosadiensäure                       | $\omega 6$ |                         |
| 24:0           | Tetracosansäure  |            | Lignocerinsäure         |
| 24:1           | $\Delta 15$ - Tetracosensäure                                  | $\omega 9$ | Nervonsäure             |

### Anlage 3 - Fettsäurezusammensetzung wichtiger pflanzlicher und tierischer Speisefette und Speiseöle

(Gewichtsprozent, bezogen auf Gesamtfettsäuren)

| Fettsäure | Babassufett* | Baumwollsaatöl* | Erdnussöl* (1) | Haselnussöl | Kokosnussöl* | Leinöl Europa (2) | Maiskeimöl* (3) | Fettsäure |
|-----------|--------------|-----------------|----------------|-------------|--------------|-------------------|-----------------|-----------|
| 6:0       | NN           | NN              | NN             | NN          | NN - 0,7     | NN                | NN              | 6:0       |
| 8:0       | 2,6 - 7,3    | NN              | NN             | NN          | 4,6 - 10,0   | NN                | NN              | 8:0       |
| 10:0      | 1,2 - 7,6    | NN              | NN             | NN          | 5,0 - 8,0    | NN                | NN              | 10:0      |
| 12:0      | 40,0 - 55,0  | NN - 0,2        | NN - 0,1       | NN          | 45,1 - 53,2  | NN                | NN - 0,3        | 12:0      |
| 14:0      | 11,0 - 27,0  | 0,6 - 1,0       | NN - 0,1       | NN - 0,1    | 16,8 - 21,0  | NN                | NN - 0,3        | 14:0      |
| 16:0      | 5,2 - 11,0   | 21,4 - 26,4     | 5,0 - 14,0     | 5,0 - 9,0   | 7,5 - 10,2   | 4,0 - 6,0         | 8,6 - 16,5      | 16:0      |
| 16:1      | NN           | NN - 1,2        | NN - 0,2       | NN - 0,3    | NN           | NN - 0,5          | NN - 0,5        | 16:1      |
| 17:0      | NN           | NN - 0,1        | NN - 0,1       | NN - 0,1    | NN           | NN                | NN - 0,1        | 17:0      |
| 17:1      | NN           | NN - 0,1        | NN - 0,1       | NN          | NN           | NN                | NN - 0,1        | 17:1      |
| 18:0      | 1,8 - 7,4    | 2,1 - 3,3       | 1,0 - 4,5      | 1,0 - 4,0   | 2,0 - 4,0    | 2,0 - 3,0         | NN - 3,3        | 18:0      |
| 18:1      | 9,0 - 20,0   | 14,7 - 21,7     | 35,0 - 80,0    | 66,0 - 83,0 | 5,0 - 10,0   | 10,0 - 22,0       | 20,0 - 42,2     | 18:1      |
| 18:2      | 1,4 - 6,6    | 46,7 - 58,2     | 4,0 - 43,0     | 8,0 - 25,0  | 1,0 - 2,5    | 12,0 - 18,0       | 34,0 - 65,6     | 18:2      |
| 18:3      | NN           | NN - 0,4        | NN - 0,5       | NN - 0,6    | NN - 0,2     | 56,0 - 71,0       | NN - 2,0        | 18:3      |
| 20:0      | NN           | 0,2 - 0,5       | 0,7 - 2,0      | NN - 0,3    | NN - 0,2     | NN - 0,5          | 0,3 - 1,0       | 20:0      |
| 20:1      | NN           | NN - 0,1        | 0,7 - 3,2      | NN          | NN - 0,2     | NN - 0,6          | 0,2 - 0,6       | 20:1      |
| 20:2      | NN           | NN - 0,1        | NN             | NN          | NN           | NN                | NN - 0,1        | 20:2      |
| 22:0      | NN           | NN - 0,6        | 1,5 - 4,5      | NN          | NN           | NN                | NN - 0,5        | 22:0      |
| 22:1      | NN           | NN - 0,3        | NN - 0,6       | NN          | NN           | NN                | NN - 0,3        | 22:1      |
| 22:2      | NN           | NN - 0,1        | NN             | NN          | NN           | NN                | NN              | 22:2      |
| 24:0      | NN           | NN - 0,1        | 0,5 - 2,5      | NN          | NN           | NN                | NN - 0,5        | 24:0      |
| 24:1      | NN           | NN              | NN - 0,3       | NN          | NN           | NN                | NN              | 24:1      |

\* Die Werte entsprechen dem Codex Standard for Named Vegetable Oils CODEX-STAN 210-1999 (Amendments 2015) Stand (28.05.2019)

NN = nicht nachweisbar, definiert als  $\leq 0,05\%$

| <b>Fett-<br/>säure</b> | <b>Mandelöl</b> | <b>Mohnöl</b> | <b>Palmkernfett*</b> | <b>Palmöl*</b> | <b>Palmolein*</b> | <b>Palmsterarin*</b> | <b>Palm<br/>Superolein*</b> | <b>Fett-<br/>säure</b> |
|------------------------|-----------------|---------------|----------------------|----------------|-------------------|----------------------|-----------------------------|------------------------|
| 6:0                    | NN              | NN            | NN - 0,8             | NN             | NN                | NN                   | NN                          | 6:0                    |
| 8:0                    | NN              | NN            | 2,4 - 6,2            | NN             | NN                | NN                   | NN                          | 8:0                    |
| 10:0                   | NN              | NN            | 2,6 - 5,0            | NN             | NN                | NN                   | NN                          | 10:0                   |
| 12:0                   | NN              | NN            | 45,0 - 55,0          | NN - 0,5       | 0,1 - 0,5         | 0,1 - 0,5            | 0,1 - 0,5                   | 12:0                   |
| 14:0                   | NN              | NN            | 14,0 - 18,0          | 0,5 - 2,0      | 0,5 - 1,5         | 1,0 - 2,0            | 0,5 - 1,5                   | 14:0                   |
| 16:0                   | 6,0 - 8,0       | 9,0 - 11,0    | 6,5 - 10,0           | 39,3 - 47,5    | 38,0 - 43,5       | 48,0 - 74,0          | 30,0 - 39,0                 | 16:0                   |
| 16:1                   | NN - 1,0        | NN - 0,2      | NN - 0,2             | NN - 0,6       | NN - 0,6          | NN - 0,2             | NN - 0,5                    | 16:1                   |
| 17:0                   | NN              | NN            | NN                   | NN - 0,2       | NN - 0,2          | NN - 0,2             | NN - 0,1                    | 17:0                   |
| 17:1                   | NN              | NN - 0,1      | NN                   | NN             | NN - 0,1          | NN - 0,1             | NN                          | 17:1                   |
| 18:0                   | 1,0 - 2,0       | 1,0 - 2,0     | 1,0 - 3,0            | 3,5 - 6,0      | 3,5 - 5,0         | 3,9 - 6,0            | 2,8 - 4,5                   | 18:0                   |
| 18:1                   | 64,0 - 82,0     | 13,0 - 18,0   | 12,0 - 19,0          | 36,0 - 44,0    | 39,8 - 46,0       | 15,5 - 36,0          | 43,0 - 49,5                 | 18:1                   |
| 18:2                   | 8,0 - 28,0      | 69,0 - 77,0   | 1,0 - 3,5            | 9,0 - 12,0     | 10,0 - 13,5       | 3,0 - 10,0           | 10,5 - 15,0                 | 18:2                   |
| 18:3                   | NN - 0,2        | NN - 3,5      | NN - 0,2             | NN - 0,5       | NN - 0,6          | NN - 0,5             | 0,2 - 1,0                   | 18:3                   |
| 20:0                   | NN - 0,1        | NN - 0,1      | NN - 0,2             | NN - 1,0       | NN - 0,6          | NN - 1,0             | NN - 0,4                    | 20:0                   |
| 20:1                   | NN - 0,1        | NN - 0,1      | NN - 0,2             | NN - 0,4       | NN - 0,4          | NN - 0,4             | NN - 0,2                    | 20:1                   |
| 20:2                   | NN              | NN            | NN                   | NN             | NN                | NN                   | NN                          | 20:2                   |
| 22:0                   | NN - 0,2        | NN            | NN - 0,2             | NN - 0,2       | NN - 0,2          | NN - 0,2             | NN - 0,2                    | 22:0                   |
| 22:1                   | NN              | NN            | NN                   | NN             | NN                | NN                   | NN                          | 22:1                   |
| 22:2                   | NN              | NN            | NN                   | NN             | NN                | NN                   | NN                          | 22:2                   |
| 24:0                   | NN              | NN            | NN                   | NN             | NN                | NN                   | NN                          | 24:0                   |
| 24:1                   | NN              | NN            | NN                   | NN             | NN                | NN                   | NN                          | 24:1                   |

\* Die Werte entsprechen dem Codex Standard for Named Vegetable Oils CODEX-STAN 210-1999 (Amendments 2015) Stand (28.05.2019)

NN = nicht nachweisbar, definiert als  $\leq 0,05\%$

| Fettsäure | Rapsöl,<br>erukasäurearm | Reiskleie-<br>öl | Saflor-<br>(Distel-)öl* | Saflor-<br>(Distel-)öl*,<br>ölsäurereich | Sesamöl*    | Sojaöl*     | Sonnen-<br>blumenöl* | Fett-<br>säure |
|-----------|--------------------------|------------------|-------------------------|--|-------------|-------------|----------------------|----------------|
| 6:0       | NN                       | NN               | NN                      | NN                                       | NN          | NN          | NN                   | 6:0            |
| 8:0       | NN                       | NN               | NN                      | NN                                       | NN          | NN          | NN                   | 8:0            |
| 10:0      | NN                       | NN               | NN                      | NN                                       | NN          | NN          | NN                   | 10:0           |
| 12:0      | NN                       | NN - 0,2         | NN                      | NN - 0,2                                 | NN          | NN - 0,1    | NN - 0,1             | 12:0           |
| 14:0      | NN - 0,2                 | NN - 1,0         | NN - 0,2                | NN - 0,2                                 | NN - 0,1    | NN - 0,2    | NN - 0,2             | 14:0           |
| 16:0      | 2,5 - 7,0                | 14,0 - 23,0      | 5,3 - 8,0               | 3,6 - 6,0                                | 7,9 - 12,0  | 8,0 - 13,5  | 5,0 - 7,6            | 16:0           |
| 16:1      | NN - 0,6                 | NN - 0,5         | NN - 0,2                | NN - 0,2                                 | NN - 0,2    | NN - 0,2    | NN - 0,3             | 16:1           |
| 17:0      | NN - 0,3                 | NN               | NN - 0,1                | NN - 0,1                                 | NN - 0,2    | NN - 0,1    | NN - 0,2             | 17:0           |
| 17:1      | NN - 0,3                 | NN               | NN - 0,1                | NN - 0,1                                 | NN - 0,1    | NN - 0,1    | NN - 0,1             | 17:1           |
| 18:0      | 0,8 - 3,0                | 0,9 - 4,0        | 1,9 - 2,9               | 1,5 - 2,4                                | 4,5 - 6,7   | 2,0 - 5,4   | 2,7 - 6,5            | 18:0           |
| 18:1      | 51,0 - 70,0              | 38,0 - 48,0      | 8,4 - 21,3              | 70,0 - 83,7                              | 34,4 - 45,5 | 17,0 - 30,0 | 14,0 - 39,4          | 18:1           |
| 18:2      | 15,0 - 30,0              | 21,0 - 42,0      | 67,8 - 83,2             | 9,0 - 19,9                               | 36,9 - 47,9 | 48,0 - 59,0 | 48,3 - 74,0          | 18:2           |
| 18:3      | 5,0 - 14,0               | 0,1 - 2,9        | NN - 0,1                | NN - 1,2                                 | 0,2 - 1,0   | 4,5 - 11,0  | NN - 0,3             | 18:3           |
| 20:0      | 0,2 - 1,2                | NN - 0,9         | 0,2 - 0,4               | 0,3 - 0,6                                | 0,3 - 0,7   | 0,1 - 0,6   | 0,1 - 0,5            | 20:0           |
| 20:1      | 0,1 - 4,3                | NN - 0,8         | 0,1 - 0,3               | 0,1 - 0,5                                | NN - 0,3    | NN - 0,5    | NN - 0,3             | 20:1           |
| 20:2      | NN - 0,1                 | NN               | NN                      | NN                                       | NN          | NN - 0,1    | NN                   | 20:2           |
| 22:0      | NN - 0,6                 | NN - 1,0         | NN - 1,0                | NN - 0,4                                 | NN - 1,1    | NN - 0,7    | 0,3 - 1,5            | 22:0           |
| 22:1      | NN - 2,0                 | NN               | NN - 1,8                | NN - 0,3                                 | NN          | NN - 0,3    | NN - 0,3             | 22:1           |
| 22:2      | NN - 0,1                 | NN               | NN                      | NN                                       | NN          | NN          | NN - 0,3             | 22:2           |
| 24:0      | NN - 0,3                 | NN - 0,9         | NN - 0,2                | NN - 0,3                                 | NN - 0,3    | NN - 0,5    | NN - 0,5             | 24:0           |
| 24:1      | NN - 0,4                 | NN               | NN - 0,2                | NN - 0,3                                 | NN          | NN          | NN                   | 24:1           |

\* Die Werte entsprechen dem Codex Standard for Named Vegetable Oils CODEX-STAN 210-1999 (Amendments 2015) Stand (28.05.2019)

NN = nicht nachweisbar, definiert als  $\leq 0,05\%$

| Fettsäure | Sonnenblumenöl*, mittlerer Ölsäuregehalt | Sonnenblumenöl*, ölsäurereich | Traubenkernöl* | Walnussöl   | Weizenkeimöl | Fettsäure |
|-----------|--|-------------------------------|----------------|-------------|--------------|-----------|
| 6:0       | NN                                       | NN                            | NN             | NN          | NN           | 6:0       |
| 8:0       | NN                                       | NN                            | NN             | NN          | NN           | 8:0       |
| 10:0      | NN                                       | NN                            | NN             | NN          | NN           | 10:0      |
| 12:0      | NN                                       | NN                            | NN             | NN          | NN           | 12:0      |
| 14:0      | NN - 1,0                                 | NN - 0,1                      | NN - 0,3       | NN - 0,1    | NN - 0,1     | 14:0      |
| 16:0      | 4,0 - 5,5                                | 2,6 - 5,0                     | 5,5 - 11,0     | 6,0 - 8,0   | 13,0 - 20,0  | 16:0      |
| 16:1      | NN - 0,05                                | NN - 0,1                      | NN - 1,2       | NN - 0,2    | NN - 0,1     | 16:1      |
| 17:0      | NN - 0,05                                | NN - 0,1                      | NN - 0,2       | NN - 0,1    | NN           | 17:0      |
| 17:1      | NN - 0,06                                | NN - 0,1                      | NN - 0,1       | NN          | NN           | 17:1      |
| 18:0      | 2,1 - 5,0                                | 2,9 - 6,2                     | 3,0 - 6,5      | 1,0 - 3,0   | NN - 2,0     | 18:0      |
| 18:1      | 43,1 - 71,8                              | 75,0 - 90,7                   | 12,0 - 28,0    | 14,0 - 21,0 | 13,0 - 21,0  | 18:1      |
| 18:2      | 18,7 - 45,3                              | 2,1 - 17,0                    | 58,0 - 78,0    | 54,0 - 65,0 | 55,0 - 60,0  | 18:2      |
| 18:3      | NN - 0,5                                 | NN - 0,3                      | NN - 1,0       | 9,0 - 15,0  | 4,0 - 10,0   | 18:3      |
| 20:0      | 0,2 - 0,4                                | 0,2 - 0,5                     | NN - 1,0       | NN - 0,3    | NN - 0,2     | 20:0      |
| 20:1      | 0,2 - 0,3                                | 0,1 - 0,5                     | NN - 0,3       | NN - 0,3    | NN - 0,2     | 20:1      |
| 20:2      | NN                                       | NN                            | NN             | NN          | NN - 0,1     | 20:2      |
| 22:0      | 0,6 - 1,1                                | 0,5 - 1,6                     | NN - 0,5       | NN - 0,2    | NN - 0,1     | 22:0      |
| 22:1      | NN                                       | NN - 0,3                      | NN - 0,3       | NN          | NN - 0,2     | 22:1      |
| 22:2      | NN - 0,09                                | NN                            | NN             | NN          | NN           | 22:2      |
| 24:0      | 0,3 - 0,4                                | NN - 0,5                      | NN - 0,4       | NN          | NN           | 24:0      |
| 24:1      | NN                                       | NN                            | NN             | NN          | NN           | 24:1      |

\* Die Werte entsprechen dem Codex Standard for Named Vegetable Oils CODEX-STAN 210-1999 (Amendments 2015) Stand (28.05.2019)

NN = nicht nachweisbar, definiert als  $\leq 0,05\%$

Wenn es bei Speisefetten oder Speiseölen Abweichungen gibt, von dem in der Tabelle genannten Spektrum, sollten z. B. geographische und/oder klimatische Bedingungen berücksichtigt werden, bei der Beurteilung des Speisefettes oder Speiseöls.

- 1) Die Fettsäurezusammensetzung von Erdnussöl hängt stark von der Herkunft (Afrika, Südamerika) ab.
- 2) Die Fettsäurezusammensetzung von Leinöl hängt stark von der Herkunft (Europa, Kanada, Argentinien, Indien) ab.
- 3) Die Fettsäurezusammensetzung von Maiskeimöl hängt stark von der Herkunft (nördliche oder südliche Hemisphäre) ab.



| Fettsäure      | Schweine-<br>schmalz* |        | Rindertalg* |        | Gänseschmalz | Fettsäure      |
|----------------|-----------------------|--------|-------------|--------|--------------|----------------|
| 6:0            | }                     | < 0,5  | }           | < 0,5  | NN           | 6:0            |
| 8:0            |                       |        |             |        | NN           | 8:0            |
| 10:0           |                       |        |             |        | NN           | 10:0           |
| 12:0           |                       |        |             |        | NN           | 12:0           |
| 14:0           | 1,0                   | - 2,5  | 2,0         | - 6,0  | < 0,5        | 14:0           |
| 14:0 (iso)     | <                     | 0,1    | <           | 0,3    | NN           | 14:0 (iso)     |
| 14:1           | <                     | 0,2    | 0,5         | - 1,5  | NN           | 14:1           |
| 15:0           | <                     | 0,2    | 0,2         | - 1,0  | NN           | 15:0           |
| 15:0 (iso)     | <                     | 0,1    | }           | < 1,5  | NN           | 15:0 (iso)     |
| 15:0 (anteiso) | <                     | 0,1    |             |        | NN           | 15:0 (anteiso) |
| 16:0           | 20,0                  | - 30,0 | 20,0        | - 30,0 | 22,0 - 25,0  | 16:0           |
| 16:0 (iso-)    | <                     | 0,1    | <           | 0,5    | NN           | 16:0 (iso-)    |
| 16:1           | 2,0                   | - 4,0  | 1,0         | - 5,0  | 3,0 - 3,7    | 16:1           |
| 16:2           | <                     | 0,1    | <           | 1,0    | NN           | 16:2           |
| 17:0           | <                     | 1,0    | 0,5         | - 2,0  | < 0,2        | 17:0           |
| 17:0 (iso)     | <                     | 0,1    | }           | < 1,5  | NN           | 17:0 (iso)     |
| 17:0 (anteiso) | <                     | 0,1    |             |        | NN           | 17:0 (anteiso) |
| 17:1           | <                     | 1,0    | <           | 1,0    | < 0,2        | 17:1           |
| 18:0           | 8,0                   | - 22,0 | 15,0        | - 30,0 | 6,5 - 9,5    | 18:0           |
| 18:1           | 35,0                  | - 55,0 | 30,0        | - 45,0 | 51,0 - 57,0  | 18:1           |
| 18:2           | 4,0                   | - 12,0 | 1,0         | - 6,0  | 9,1 - 10,0   | 18:2           |
| 18:3           | <                     | 1,5    | <           | 1,5    | 0,3 - 0,5    | 18:3           |
| 20:0           | <                     | 1,0    | <           | 0,5    | NN           | 20:0           |
| 20:1           | <                     | 1,5    | <           | 0,5    | NN           | 20:1           |
| 20:2           | <                     | 1,0    | <           | 0,1    | NN           | 20:2           |
| 20:4           | <                     | 1,0    | <           | 0,5    | NN           | 20:4           |
| 22:0           | <                     | 0,1    | <           | 0,1    | NN           | 22:0           |
| 22:1           | <                     | 0,5    | NN          |        | NN           | 22:1           |

\* Die Werte entsprechen dem Codex Standard for Named Animal Fats CODEX STAN 211-1999 (Amendment 2015)  
(Stand: 28.05.2019)

NN = nicht nachweisbar, definiert als  $\leq 0,05$  %

## Anlage 4 - Sterinzusammensetzung wichtiger pflanzlicher Rohöle

(Gewichtsprozent, bezogen auf Gesamtsteringehalt)

Die Werte entsprechen dem Codex Standard for Named Vegetable Oils CODEX-STAN 210 (Amendments 2015) (Stand: 28. Mai 2019)

NN = nicht nachweisbar, definiert als  $\leq 0,05\%$

| Sterine               | Babassufett | Baumwoll-<br>saatöl | Erdnussöl   | Kokosnussöl | Maiskeimöl   | Palmkernfett | Palmöl      |
|-----------------------|-------------|---------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|-------------|
| Cholesterin           | 1,2 - 1,7   | 0,7 - 2,3           | NN - 3,8    | NN - 3,0    | 0,2 - 0,6    | 0,6 - 3,7    | 2,6 - 6,7   |
| Brassicasterin        | NN - 0,3    | 0,1 - 0,3           | NN - 0,2    | NN - 0,3    | NN - 0,2     | NN - 0,8     | NN          |
| Campesterin           | 17,7 - 18,7 | 6,4 - 14,5          | 12,0 - 19,8 | 6,0 - 11,2  | 16,0 - 24,1  | 8,4 - 12,7   | 18,7 - 27,5 |
| Stigmasterin          | 8,7 - 9,2   | 2,1 - 6,8           | 5,4 - 13,2  | 11,4 - 15,6 | 4,3 - 8,0    | 12,0 - 16,6  | 8,5 - 13,9  |
| Beta-Sitosterin       | 48,2 - 53,9 | 76,0 - 87,1         | 47,4 - 69,0 | 32,6 - 50,7 | 54,8 - 66,6  | 62,6 - 73,1  | 50,2 - 62,1 |
| Delta-5-Avenasterol   | 16,9 - 20,4 | 1,8 - 7,3           | 5,0 - 18,8  | 20,0 - 40,7 | 1,5 - 8,2    | 1,4 - 9,0    | NN - 2,8    |
| Delta-7-Stigmastenol  | NN          | NN - 1,4            | NN - 5,1    | NN - 3,0    | 0,2 - 4,2    | NN - 2,1     | 0,2 - 2,4   |
| Delta-7-Avenasterol   | 0,4 - 1,0   | 0,8 - 3,3           | NN - 5,5    | NN - 3,0    | 0,3 - 2,7    | NN - 1,4     | NN - 5,1    |
| Andere                | NN          | NN - 1,5            | NN - 1,4    | NN - 3,6    | NN - 2,4     | NN - 2,7     | NN          |
| Gesamtsterine (mg/kg) | 500 - 800   | 2700 - 6400         | 900 - 2900  | 400 - 1200  | 7000 - 22100 | 700 - 1400   | 300 - 700   |

| Sterine               | Palmolein   | Palmstearin | Palm<br>Superolein | Rapsöl<br>erukasäurearm | Reiskleieöl   | Saflor-<br>(Distel-)öl | Saflor- (Distel-)öl<br>(ölsäurereich) |
|-----------------------|-------------|-------------|--------------------|-------------------------|---------------|------------------------|---------------------------------------|
| Cholesterin           | 2,6 - 7,0   | 2,5 - 5,0   | 2,0 - 3,5          | NN - 1,3                | NN - 0,5      | NN - 0,7               | NN - 0,5                              |
| Brassicasterin        | NN          | NN          | NN                 | 5,0 - 13,0              | NN - 0,3      | NN - 0,4               | NN - 2,2                              |
| Campesterin           | 12,5 - 39,0 | 15,0 - 26,0 | 22,0 - 26,0        | 24,7 - 38,6             | 11,0 - 35,0   | 9,2 - 13,3             | 8,9 - 19,9                            |
| Stigmasterin          | 7,0 - 18,9  | 9,0 - 15,0  | 18,2 - 20,0        | 0,2 - 1,0               | 6,0 - 40,0    | 4,5 - 9,6              | 2,9 - 8,9                             |
| Beta-Sitosterin       | 45,0 - 71,0 | 50,0 - 60,0 | 55,0 - 70,0        | 45,1 - 57,9             | 25,0 - 67,0   | 40,2 - 50,6            | 40,1 - 66,9                           |
| Delta-5-Avenasterol   | NN - 3,0    | NN - 3,0    | 0,0 - 1,0          | 2,5 - 6,6               | NN - 9,9      | 0,8 - 4,8              | 0,2 - 8,9                             |
| Delta-7-Stigmastenol  | NN - 3,0    | NN - 3,0    | 0,0 - 0,3          | NN - 1,3                | NN - 14,1     | 13,7 - 24,6            | 3,4 - 16,4                            |
| Delta-7 Avenasterol   | NN - 6,0    | NN - 3,0    | 0,0 - 0,3          | NN - 0,8                | NN - 4,4      | 2,2 - 6,3              | NN - 8,3                              |
| Andere                | NN - 10,4   | NN - 5,0    | 0,0 - 2,0          | NN - 4,2                | 7,5 - 12,8    | 0,5 - 6,4              | 4,4 - 11,9                            |
| Gesamtsterine (mg/kg) | 270 - 800   | 250 - 500   | 100                | 4500 - 11300            | 10500 - 31000 | 2100 - 4600            | 2000 - 4100                           |

| <b>Sterine</b>        | <b>Sesamöl</b> | <b>Sojaöl</b> | <b>Sonnenblumenöl</b> | <b>Sonnenblumenöl<br/>(ölsäurereich)</b> | <b>Sonnenblumenöl<br/>(mittlerer<br/>Ölsäuregehalt)</b> | <b>Trauben-<br/>kernöl</b> |
|-----------------------|----------------|---------------|-----------------------|--|---|----------------------------|
| Cholesterin           | 0,1 - 0,5      | 0,2 - 1,4     | NN - 0,7              | NN - 0,5                                 | 0,1 - 0,2   | NN - 0,5                   |
| Brassicasterin        | 0,1 - 0,2      | NN - 0,3      | NN - 0,2              | NN - 0,3                                 | NN - 0,1  | NN - 0,2                   |
| Campesterin           | 10,1 - 20,0    | 15,8 - 24,2   | 6,5 - 13,0            | 5,0 - 13,0                               | 9,1 - 9,6   | 7,5 - 14,0                 |
| Stigmasterin          | 3,4 - 12,0     | 14,9 - 19,1   | 6,0 - 13,0            | 4,5 - 13,0                               | 9,0 - 9,3   | 7,5 - 12,0                 |
| Beta-Sitosterin       | 57,7 - 61,9    | 47,0 - 60,0   | 50,0 - 70,0           | 42,0 - 70,0                              | 56,0 - 58,0   | 64,0 - 70,0                |
| Delta-5-Avenasterol   | 6,2 - 7,8      | 1,5 - 3,7     | NN - 6,9              | 1,5 - 6,9                                | 4,8 - 5,3   | 1,0 - 3,5                  |
| Delta-7-Stigmastenol  | 0,5 - 7,6      | 1,4 - 5,2     | 6,5 - 24,0            | 6,5 - 24,0                               | 7,7 - 7,9   | 0,5 - 3,5                  |
| Delta-7 Avenasterol   | 1,2 - 5,6      | 1,0 - 4,6     | 3,0 - 7,5             | NN - 9,0                                 | 4,3 - 4,4   | 0,5 - 1,5                  |
| Andere                | 0,7 - 9,2      | NN - 1,8      | NN - 5,3              | 3,5 - 9,5                                | 5,4 - 5,8   | NN - 5,1                   |
| Gesamtsterine (mg/kg) | 4500 - 19000   | 1800 - 4500   | 2400 - 5000           | 1700 - 5200                              |   | 2000 - 7000                |

## Anlage 5 - Tocopherolzusammensetzung wichtiger pflanzlicher Rohöle

(Gewichtsprozent, bezogen auf Gesamttocopherolgehalt)

Die Werte entsprechen dem Codex Standard for Named Vegetable Oils CODEX-STAN 210 (Amendments 2015) (Stand: 28. Mai 2019)

NN = nicht nachweisbar, definiert als  $\leq 0,05\%$

| <b>Tocopherole</b>   | <b>Babassuöl</b> | <b>Baumwollsaatöl</b> | <b>Erdnussöl</b> | <b>Kokosnussöl</b> | <b>Maiskeimöl</b> | <b>Palmkern-<br/>fett</b> |
|----------------------|------------------|-----------------------|------------------|--------------------|-------------------|---------------------------|
| Alpha-tocopherol     | NN               | 136 - 674             | 49 - 373         | NN - 17            | 23 - 573          | NN - 44                   |
| Beta-tocopherol      | NN               | NN - 29               | NN - 41          | NN - 11            | NN - 356          | NN - 248                  |
| Gamma-tocopherol     | NN               | 138 - 746             | 88 - 389         | NN - 14            | 268 - 2468        | NN - 257                  |
| Delta-tocopherol     | NN               | NN - 21               | NN - 22          | NN                 | 23 - 75           | NN                        |
| Alpha-tocotrienol    | 25 - 46          | NN                    | NN               | NN - 44            | NN - 239          | NN                        |
| Gamma-tocotrienol    | 32 - 80          | NN                    | NN               | NN - 1             | NN - 450          | NN - 60                   |
| Delta-tocotrienol    | 9 - 10           | NN                    | NN               | NN                 | NN - 20           | NN                        |
| Gesamtgehalt (mg/kg) | 60 - 130         | 380 - 1200            | 170 - 1300       | NN - 50            | 330 - 3720        | NN - 260                  |

| <b>Tocopherole</b>   | <b>Palmkern-<br/>olein</b> | <b>Palmkern-<br/>stearin</b> | <b>Palmöl</b> | <b>Palm-<br/>olein</b> | <b>Palm-<br/>stearin</b> | <b>Palm<br/>Superolein</b> |
|----------------------|----------------------------|------------------------------|---------------|------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Alpha-tocopherol     | NN - 11                    | NN - 10                      | 4 - 193       | 30 - 280               | NN - 100                 | 130 - 240                  |
| Beta-tocopherol      | NN - 6                     | NN - 2                       | NN - 234      | NN - 250               | NN - 50                  | NN - 40                    |
| Gamma-tocopherol     | NN - 3                     | NN - 1                       | NN - 526      | NN - 100               | NN - 50                  | NN - 40                    |
| Delta-tocopherol     | NN - 4                     | NN                           | NN - 123      | NN - 100               | NN - 50                  | NN - 30                    |
| Alpha-tocotrienol    | NN - 70                    | NN - 73                      | 4 - 336       | 50 - 500               | 20 - 150                 | 170 - 300                  |
| Gamma-tocotrienol    | 1 - 10                     | NN - 8                       | 14 - 710      | 20 - 700               | 10 - 500                 | 230 - 420                  |
| Delta-tocotrienol    | NN - 2                     | NN - 1                       | NN - 377      | 40 - 120               | 5 - 150                  | 60 - 120                   |
| Gesamtgehalt (mg/kg) | NN - 90                    | NN - 89                      | 150 - 1500    | 300 - 1800             | 100 - 700                | 400 - 1400                 |

| <b>Tocopherole</b>   | <b>Rapsöl<br/>erukasäurearm</b> | <b>Reiskleieöl</b> | <b>Saflor-<br/>(Distel-)öl</b> | <b>Saflor-<br/>(Distel-)öl<br/>ölsäurereich</b> | <b>Sesamöl</b> | <b>Sojaöl</b> |
|----------------------|---------------------------------|--------------------|--------------------------------|---|----------------|---------------|
| Alpha-tocopherol     | 100 - 386                       | 49 - 583           | 234 - 660                      | 234 - 660                                       | NN - 3,3       | 9 - 352       |
| Beta-tocopherol      | NN - 140                        | NN - 47            | NN - 17                        | NN - 13   | NN             | NN - 36       |
| Gamma-tocopherol     | 189 - 753                       | NN - 212           | NN - 12                        | NN - 44   | 521 - 983      | 89 - 2307     |
| Delta-tocopherol     | NN - 22                         | NN - 31            | NN                             | NN - 6  | 4 - 21         | 154 - 932     |
| Alpha-tocotrienol    | NN                              | NN - 627           | NN                             | NN  | NN             | NN - 69       |
| Gamma-tocotrienol    | NN                              | 142 - 790          | NN - 12                        | NN - 10   | NN - 20        | NN - 103      |
| Delta-tocotrienol    | NN                              | NN - 59            | NN                             | NN  | NN             | NN            |
| Gesamtgehalt (mg/kg) | 430 - 2680                      | 191 - 2349         | 240 - 670                      | 250 - 700                                       | 330 - 1010     | 600 - 3370    |

| <b>Tocopherole</b>   | <b>Sonnen-<br/>blumenöl</b> | <b>Sonnen-<br/>blumenöl<br/>(ölsäurereich)</b> | <b>Sonnen-<br/>blumenöl<br/>(mittlerer<br/>Ölsäuregehalt)</b> | <b>Traubenkernöl</b> |
|----------------------|-----------------------------|--|---|----------------------|
| Alpha-tocopherol     | 403 - 935                   | 400 - 1090                                     | 488 - 668   | 16 - 38              |
| Beta-tocopherol      | NN - 45                     | 10 - 35  | 19 - 52   | NN - 89              |
| Gamma-tocopherol     | NN - 34                     | 3 - 30   | 2,30 - 19   | NN - 73              |
| Delta-tocopherol     | NN - 7                      | NN - 17  | NN - 1,6  | NN - 4               |
| Alpha-tocotrienol    | NN                          | NN   | NN  | 18 - 107             |
| Gamma-tocotrienol    | NN                          | NN   | NN  | 115 - 205            |
| Delta-tocotrienol    | NN                          | NN   | NN  | NN - 3,2             |
| Gesamtgehalt (mg/kg) | 440 - 1520                  | 450 - 1120                                     | 509 - 741   | 240 - 410            |

## **Anlage 6 - Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben (g.g.A.) und geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.) (Stand 28.05.2019)**

Auszug aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben gemäß Artikel 11 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (siehe „Database Of Origin & Registration“ (eAmbrosia)).

- Lausitzer Leinöl (g.g.A)

## **Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse**

Neufassung vom 02.07.2020 (BAnz AT 18.08.2020 B4, GMBI 2020 S. 547)

# INHALTSVERZEICHNIS

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale.....</b>                                     | <b>3</b>  |
| 1.1      | Begriffsbestimmungen .....  | 3         |
| 1.2      | Herstellung.....  | 3         |
| 1.3      | Beschaffenheitsmerkmale .....   | 3         |
| 1.4      | Bezeichnung und Aufmachung.....   | 5         |
| <b>2</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Speisepilzerzeugnisse .....</b> | <b>6</b>  |
| 2.1      | Pilzkonserven .....   | 6         |
| 2.2      | Tiefgefrorene Pilze.....  | 8         |
| 2.3      | Getrocknete Pilze.....  | 9         |
| 2.4      | Eingesalzene Pilze .....  | 10        |
| 2.5      | Essigpilze.....   | 10        |
| 2.6      | Pilze in Speiseöl.....  | 10        |
| 2.7      | Pilzpulver:.....  | 10        |
| 2.8      | Pilzextrakte, Pilzkonzentrate und Pilztrockenkonzentrate .....                  | 10        |
|          | <b>Anlage 1 – Verzeichnis der üblichen Speisepilzarten .....</b>                | <b>11</b> |
|          | <b>Anlage 2.....</b>  | <b>16</b> |
|          | <b>Fußnoten .....</b>   | <b>17</b> |



# **1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

## **1.1 Begriffsbestimmungen**

### **1.1.1**

Speisepilze sind die essbaren Fruchtkörper von Wild- oder Kulturpilzen (Zuchtpilzen), die entweder als frische Pilze oder als verarbeitete Pilzerzeugnisse in den Verkehr gebracht werden. Übliche Speisepilzarten im Sinne dieser Leitsätze sind in der Anlage 1 genannt<sup>1</sup>.

### **1.1.2**

Als Speisepilzerzeugnisse werden z. B. Pilzkonserven, tiefgefrorene Pilze, getrocknete Pilze, eingesalzene Pilze, Essigpilze, Pilze in Speiseöl, Pilzpulver, Pilzextrakte, Pilzkonzentrate, Pilztrockenkonzentrate in den Verkehr gebracht. Besondere Beurteilungsmerkmale dafür sind in Abschnitt 2 beschrieben.

## **1.2 Herstellung**

### **1.2.1**

Speisepilze für den Frischmarkt werden unverzüglich nach dem Ernten an den Verbraucher abgegeben.

### **1.2.2**

Speisepilze für Speisepilzerzeugnisse werden unverzüglich nach dem Ernten verarbeitet. Speisepilzerzeugnisse werden aus frischen Speisepilzen, tiefgefrorenen Speisepilzen oder aus Salzware/ingesalzener Rohware hergestellt, die sauber, geputzt und von den üblicherweise nicht verwendeten, insbesondere von gestochenen Teilen, das sind Teile, die – grobsinnlich wahrnehmbar – vier oder mehr Einstiche (Madenfraßgänge) aufweisen, praktisch frei sind.

Übliche Verarbeitungsverfahren nach dem Reinigen und Sortieren sind z. B. Waschen, Verlesen, Blanchieren, Gradieren (Größensortierung), Schneiden, Kühlen, Tiefkühlen, Trocknen, Sterilisieren, Pasteurisieren.

Verkehrsüblich sind weitere Zutaten wie z. B. Kochsalz, Zucker, Gewürze, Speiseöle und Essig sowie Lebensmittelzusatzstoffe<sup>2</sup>.

Nicht verkehrsüblich sind Zutaten und Verfahren, die geeignet sind, den bei der Verarbeitung und Sterilisation entstehenden Gewichtsverlust zu vermindern.

Nicht verkehrsüblich ist auch das Zwischenlagern blanchierter Speisepilze in Wasser.

## **1.3 Beschaffenheitsmerkmale**

### **1.3.1**

Speisepilze werden besonders sorgfältig darauf geprüft, dass sich keine ungenießbaren oder gesundheitsschädlichen Pilze unter ihnen befinden. Die zur Verwendung kommenden Speisepilze sind praktisch frei von Maden und Madenfraß. Maden und Madennester sind nicht auszuschließen, kommen aber nur vereinzelt vor.

### **1.3.2**

Wildpilze, die als Speisepilze angeboten oder verarbeitet werden, sind genügend entwickelt, sodass sie ohne besonderen Aufwand identifiziert werden können.

### **1.3.3**

Speisepilze zeichnen sich durch besonders gute sensorische Eigenschaften (Geruch, Geschmack, Konsistenz) aus.

### **1.3.4**

Unverarbeitete Speisepilze sollen sein:

- ganz, der mit Erde behaftete Fuß kann abgeschnitten sein und Steinpilze können der Länge nach halbiert sein;
- gesund, ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen;
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen mit Ausnahme von am Fuß anhaftender Erde;
- fest;
- von frischem Aussehen;
- praktisch frei von Schädlingen;
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge;
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit;
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack;
- Entwicklung und Zustand der Speisepilze müssen so sein, dass sie Transport und Hantierung aushalten und in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

### **1.3.5**

Werden unverarbeitete Speisepilze an den Verbraucher abgegeben, enthalten sie nicht mehr als 0,5 Gewichtsprozent säureunlösliche Asche<sup>3</sup>.

### **1.3.6**

Bei Wildpilzen und Erzeugnissen daraus kann die Stiellänge der Speisepilze aufgrund der natürlichen Wachstumsbedingungen variieren.

### **1.3.7**

Bei als Beschaffenheitsmerkmal in diesen Leitsätzen festgelegten Längenmaßen ist eine Toleranz von bis zu 10 % des angegebenen Längenmaßes zu berücksichtigen.

Speisepilzerzeugnisse sind praktisch frei von Speisepilzen oder Speisepilzteilen, die diese Toleranz überschreiten.

### **1.3.8**

Die Anforderungen an Beschaffenheit und Kennzeichnung der Kulturpilze, die in unverarbeitetem Zustand für den Frischmarkt bestimmt sind, unterliegen den EU-Vermarktungsnormen<sup>4,5</sup>. Alternativ kann eine bestehende UNECE-Norm angewendet werden. Dies ist aktuell bei Kulturchampignons der Fall<sup>6</sup>.

Des Weiteren kann für Steinpilze, Pfifferlinge und Trüffel die jeweilige UNECE-Norm angewendet werden<sup>7</sup>.

## **1.4 Bezeichnung und Aufmachung**

### **1.4.1**

Für die beschriebenen Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse sind die kursiv gedruckten Bezeichnungen des Lebensmittels üblich.

### **1.4.2**

Die Bezeichnungen werden bei Speisepilzerzeugnissen, sofern zutreffend, ergänzt durch Angaben über die Sortierung (z. B. nach Größe „ausgesucht klein“), die Verarbeitungsform (z. B. „in Scheiben“) und einzelne Qualitätsstufen (z. B. „erste Wahl“). Angaben wie „erste Wahl“ können auch ausgedrückt werden mit „I. Wahl“ oder „1. Wahl“.

### **1.4.3**

Bildliche Darstellungen der Rohware entsprechen jeweils der Art der verwendeten Speisepilze. Bei Mischungen wird das anteilige Mischungsverhältnis berücksichtigt.

### **1.4.4**

Bei Pilzkonserven in Aufgussflüssigkeiten<sup>8</sup> sind bestimmte Mindestabtropfgewichte üblich. Die üblichen Abtropfgewichte sind in Anlage 2 aufgeführt<sup>9</sup>.

## **2 Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Speisepilzerzeugnisse**

### **2.1 Pilzkonserven**

Pilzkonserven enthalten Speisepilze, die durch Hitzesterilisation haltbar gemacht wurden.

Werden Pilzkonserven unter Verwendung eingesalzener Speisepilze hergestellt, so wird dies in unmittelbarer Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels kenntlich gemacht, z. B. „Hergestellt aus eingesalzenen Pilzen“.

Pilzkonserven enthalten höchstens 0,2 Gewichtsprozent säureunlösliche Asche, bezogen auf das Fertigerzeugnis einschließlich Aufguss<sup>3</sup>.

Pilzkonserven entsprechen folgenden Anforderungen:

#### **2.1.1**

*Champignon erste Wahl:*

- geschlossene Champignons,
- Stiele bis 10 mm Länge,
- Kopfdurchmesser bis 35 mm,
- beträgt der Kopfdurchmesser bis 20 mm, kann die Bezeichnung des Lebensmittels um eine Angabe wie „Miniatur“ ergänzt werden,
- praktisch unbeschädigt,
- praktisch frei von Flecken,
- praktisch frei von Beetmaterial (Substrat, Erde).

#### **2.1.2**

*Champignons in Scheiben erste Wahl:*

- aus geschlossenen Champignons, parallel zur Wachstumsachse geschnitten (Toleranz 10 Gewichtsprozent im Schrägschnitt),
- Stiele bis 10 mm Länge,
- Kopfdurchmesser bis 35 mm,
- praktisch frei von beschädigten Scheiben,
- praktisch frei von Beetmaterial (Substrat, Erde).

#### **2.1.3**

*Champignons zweite Wahl:*

- leicht geöffnete Champignons mit Stielen,
- vereinzelt auch Köpfe ohne Stiel,
- annähernd gleichmäßig in Kopfdurchmesser und Stiellänge,
- praktisch unbeschädigt,

- praktisch frei von Flecken,
- praktisch frei von Beetmaterial (Substrat, Erde).

#### **2.1.4**

*Champignons in Scheiben zweite Wahl:*

- aus geschlossenen und/oder leicht geöffneten Champignons überwiegend parallel zur Wachstumsachse geschnitten (Toleranz 20 Gewichtsprozent im Schrägschnitt),
- annähernd gleichmäßig in Kopfdurchmesser und Stiellänge,
- möglich auch Scheiben von Köpfen ohne Stiel,
- praktisch frei von beschädigten Scheiben,
- praktisch frei von Beetmaterial (Substrat, Erde).

#### **2.1.5**

*Champignons dritte Wahl:*

- auch geschnitten,
- auch offene Champignons,
- auch nur Stücke und Stiele
- praktisch frei von Beetmaterial (Substrat, Erde).

#### **2.1.6**

*Pfifferlinge, ausgesucht klein:*

- ausgesuchte ganze Pfifferlinge,
- Kopfdurchmesser bis 20 mm.

#### **2.1.7**

*Pfifferlinge, mittelgroß:*

- ganze Pfifferlinge,
- Kopfdurchmesser bis 40 mm.

#### **2.1.8**

*Pfifferlinge:*

- auch geschnitten oder nicht nach Größe sortiert.
- Angaben zur Verarbeitungsform sind in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels üblich, z. B. „geschnitten“, „unsortiert“, „in Stücken“.

#### **2.1.9**

*Steinpilze, ausgesucht klein:*

- ganze Steinpilze jüngsten Entwicklungsstandes oder Köpfe ohne entwickelte Röhrenteile,
- Kopfdurchmesser bis 40 mm.

### **2.1.10**

*Steinpilze mittelgroß:*

- ganze Steinpilze oder Köpfe ohne dunkelgrüne Röhrenteile,
- Kopfdurchmesser bis 80 mm.

### **2.1.11**

*geschnittene Steinpilze:*

- geschnittene Steinpilze ohne dunkelgrüne Röhrenteile.

### **2.1.12**

*Trüffelpilze:*

Als Trüffelpilze werden die in der Anlage 1 unter Trüffel aufgeführten Speisepilze mit der Gruppenbezeichnung T verwendet. Übliche Bezeichnungen des Lebensmittels sind die in der Anlage 1 in Spalte 1 aufgeführte Bezeichnung der Art. Die ausschließliche Angabe „Trüffel“ als Bezeichnung des Lebensmittels ist nicht ausreichend. Trüffel werden nicht gebleicht oder gefärbt.

### **2.1.13**

*Speisemorcheln, Spitzmorcheln:*

- ganze Morcheln,
- Stiel maximal 2 cm.

### **2.1.14**

*Mischpilze, Pilzmischung:*

Mischungen von den in der Anlage 1 aufgeführten Arten, ganz oder geschnitten. Der Anteil an einer Speisepilzart ist nicht höher als 50 Gewichtsprozent.

Üblich ist die Verwendung von mindestens drei Speisepilzarten.

Werden ausschließlich Speisepilzarten von hellem Aussehen verwendet, so können diese Mischungen als *Mischpilze hell*, *Pilzmischung hell* bezeichnet werden.

Werden Pilzmischungen als *Waldpilzmischung* oder gleichsinnigen Bezeichnungen in Verkehr gebracht, so beträgt der Anteil an Waldpilzen mindestens 75 Gewichtsprozent. Waldpilzmischungen enthalten mindestens drei Waldpilzarten und darüber hinaus höchstens eine Zuchtpilzart. Sofern eine Zuchtpilzart verwendet wird, so wird diese im Hauptsichtfeld der Verpackung ausreichend kenntlich gemacht.

## **2.2 Tiefgefrorene Pilze**

Tiefgefrorene Pilze sind Speisepilze, die die Anforderungen an tiefgefrorene Lebensmittel<sup>10</sup> erfüllen.

Die Anforderungen sind dieselben wie bei den entsprechenden Pilzkonserven.

## 2.3 Getrocknete Pilze

### 2.3.1

Getrocknete Pilze sind Speisepilze, ganz oder geschnitten, die durch Trocknen haltbar gemacht worden sind. Der Wassergehalt beträgt bis zu 12 Gewichtsprozent. Der Gehalt an säureunlöslicher Asche übersteigt 2 Gewichtsprozent<sup>3</sup> nicht. Getrocknete Pilze sind nach dem Wiederaufquellen weichfleischig und nicht schleimig. Dies gilt auch, soweit getrocknete Pilze nur zur Verwendung als Gewürze bestimmt sind<sup>11</sup>.

Getrocknete Pilze entsprechen folgenden besonderen Anforderungen:

#### 2.3.1.1 *Getrocknete Champignons oder Champignons, getrocknet:*

- ohne gestochene Teile,
- von heller Farbe.

#### 2.3.1.2 *Getrocknete Steinpilze, Klasse I oder Steinpilze, Klasse I getrocknet:*

- von heller bis mittelheller Farbe,
- gestochene Teile nicht mehr als 5 Gewichtsprozent<sup>12</sup>.

#### 2.3.1.3 *Getrocknete Steinpilze, Klasse II oder Steinpilze, Klasse II getrocknet:*

- von heller bis mittelheller Farbe,
- gestochene Teile nicht mehr als 15 Gewichtsprozent<sup>12</sup>.

#### 2.3.1.4 *Getrocknete Steinpilze, Klasse III oder Steinpilze, Klasse III getrocknet:*

- gestochene Teile nicht mehr als 25 Gewichtsprozent<sup>12</sup>.

#### 2.3.1.5 *Getrocknete Pfifferlinge oder Pfifferlinge, getrocknet:*

- von gelber bis bräunlicher Farbe,
- gestochene Teile nicht mehr als 5 Gewichtsprozent<sup>12</sup>.

#### 2.3.1.6 *Getrocknete Trüffelpilze:*

- gestochene Teile nicht mehr als 5 Gewichtsprozent<sup>12</sup>.

#### 2.3.1.7 *Getrocknete sonstige Pilze werden unter Verwendung der Bezeichnung des Lebensmittels in Spalte 1 der Anlage 1 bezeichnet.*

- Klasse I gestochene Teile nicht mehr als 15 Gewichtsprozent<sup>12</sup>,
- Klasse II gestochene Teile nicht mehr als 25 Gewichtsprozent<sup>12</sup>.

#### 2.3.1.8 *Getrocknete Mischpilze, getrocknete Pilzmischung:*

Mischungen der in der Anlage 1 genannten Pilzarten, getrocknet.

- Klasse I gestochene Teile nicht mehr als 15 Gewichtsprozent<sup>12</sup>,
- Klasse II gestochene Teile nicht mehr als 25 Gewichtsprozent<sup>12</sup>.

## **2.4 Eingesalzene Pilze**

Eingesalzene Pilze sind ganze oder geschnittene Speisepilze, die ohne Vorbehandlung oder blanchiert durch Zusatz von Kochsalz haltbar gemacht worden sind. Soll eine Haltbarkeit über mehrere Monate erreicht werden, so beträgt der Kochsalzgehalt im Enderzeugnis zwischen 15 und 20 Gewichtsprozent.

Die Anforderungen sind dieselben wie bei den entsprechenden Pilzkonserven.

## **2.5 Essigpilze**

Essigpilze sind Speisepilze, die in Essig eingelegt und für längere Zeit haltbar gemacht worden sind.

Die Anforderungen sind dieselben wie bei den entsprechenden Pilzkonserven.

## **2.6 Pilze in Speiseöl**

Pilze in Speiseöl sind Speisepilze, die nach entsprechender Vorbehandlung in Speiseöl eingelegt sind. Die Anforderungen sind dieselben wie bei den entsprechenden Pilzkonserven.

## **2.7 Pilzpulver:**

Pilzpulver werden durch Vermahlen getrockneter Speisepilze (Leitsatznummer 2.3.1) hergestellt. Die Erzeugnisse weisen einen Wassergehalt von höchstens 9 Gewichtsprozent auf. Der Gehalt an säureunlöslicher Asche übersteigt 3 Gewichtsprozent nicht<sup>3</sup>. Sie werden wasserdampfdicht verpackt. Diese Anforderungen bestehen auch, soweit Pilzpulver nur zur Verwendung als Gewürz bestimmt ist<sup>11</sup>.

Artenreine Pilzpulver werden nach der enthaltenen Pilzart bezeichnet.

## **2.8 Pilzextrakte, Pilzkonzentrate und Pilztrockenkonzentrate**

Pilzextrakte sind haltbar gemachte wässrige Auszüge von Speisepilzen, Pilzkonzentrate sind Auszüge von Speisepilzen, die durch Eindicken bis zu einem zähflüssigen Zustand haltbar gemacht worden sind, Pilztrockenkonzentrate sind Trockenprodukte aus Auszügen von Speisepilzen. Der Wassergehalt beträgt nicht mehr als 9 Gewichtsprozent.

Der Kochsalzgehalt von Pilzextrakten und Pilzkonzentraten beträgt höchstens 20 Gewichtsprozent, der von Pilztrockenkonzentraten höchstens 5 Gewichtsprozent.



## Anlage 1 – Verzeichnis der üblichen Speisepilzarten

Die in der Anlage 1 mit einem Sternchen (\*) kenntlich gemachten Speisepilze werden nur unter den in Spalte 5 genannten Einschränkungen in den Verkehr gebracht. Das Verzeichnis ist nicht abschließend.

Die Abkürzungen in Spalte 3 der Anlage 1 bedeuten: B = Blätterpilz, R = Röhrenpilz,

T = Trüffelpilz, S = Sonstige Pilze. Die Abkürzungen in Spalte 4 der Anlage 1 bedeuten: Z = Zuchtpilz, W = Wildpilz, bei beiden Herkünften Z/W bzw. W/Z; als Herkunft wird die Quelle der Ware - Zuchtpilz (Z) oder Wildpilz (W) - verstanden.

In Spalte 2 der Anlage 1 bedeutet „im weiteren Sinne“ ähnliche essbare Pilzarten derselben Gattung, die äußerlich schwer voneinander zu unterscheiden sind.

| Bezeichnung des Lebensmittels                         | Wissenschaftliche Bezeichnung  | Gruppe | Herkunft | Bemerkungen                                      |
|---|--|--------|----------|--|
| <i>Austernseitling, Austernpilz</i> (siehe Seitlinge) |  |        |          |  |
| <i>Birkenpilz*</i> (siehe Röhrlinge)                  |  |        |          |  |
| <i>Brätling*</i>                                      | Lactarius volemus (Fr.) Fr.  | B      | W        | *nur frisch. nicht konserviert, nicht getrocknet |
| <i>Shimeji, Buchenrasling, Holzrasling</i>            | Unter Einbeziehung der Arten <i>Hypsizygos tessulatus</i> (Bull.) Singer, <i>Hypsizygos ulmarius</i> (Bull.) Redhead, <i>Hypsizygos marmoreus</i> (Peck) H. E. Bigelow | B      | Z/W      |  |
| <i>Butterpilz</i> (siehe Röhrlinge)                   |  |        |          |  |
| <i>Champignon, Kulturchampignon</i>                   | <i>Agaricus bisporus</i> (Lange.) Imbach   | B      | Z        |  |
| <i>Chinesisches Stockschwämmchen, Nameko</i>          | <i>Pholiota nameko</i> (T. Ito) S. Ito et Imai   | B      | Z        |  |

| Bezeichnung des Lebensmittels                      | Wissenschaftliche Bezeichnung   | Gruppe | Herkunft | Bemerkungen   |
|--|---|--------|----------|---|
| Egerlinge s. Champignons                           |   |        |          |   |
| <i>Hallimasch*</i>                                 | Armillaria mellea (Vahl: Fr.) Kummer (im weiteren Sinne)                                | B      | W        | *nur Hüte mit 1 cm Stiel, roh giftig, wird auf dem Frischmarkt nicht verkauft |
| <i>Herbsttrompete, Totentrompete</i>               | Craterellus cornucopioides (L.: Fr.) Pers.  | S      | W        | auch als Gewürzpilz, siehe Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten  |
| <i>Kaiserling</i>                                  | Amanita caesarea (Scorp.: Fr.) Pers.  | B      | W        |   |
| <i>Krause Glucke</i>                               | Sparassis crispa (Wulf) Fr.   | S      | W/Z      |   |
| <i>Maipilz</i>                                     | Calocybe gambosa (Fr.) Sing.  | B      | W        |   |
| <i>Matsutake</i> (siehe Ritterlinge)               |   |        |          |   |
| Morcheln   |   |        |          |   |
| <i>Hohe Morchel, Spitzmorchel</i>                  | Morchella elata Fr., Morchella conica Pers., im weiteren Sinne                          | S      | W/Z      |   |
| <i>Speisemorchel</i>                               | Morchella esculenta Pers., im weiteren Sinne  | S      | W        |   |
| <i>Mu-err, Black Fungus, Judasohr, Wolkenohr</i>   | Auricularia polytricha (Mont.) Sacc., auch Auricularia auricula-judae (Bull.:Fr.) Quéf. | S      | Z        |   |
| <i>Nelkenschwindling*</i>                          | Marasmius oreades (Bolt: Fr.) Fr.   | B      | W        | *nur Hüte   |
| <i>Parasol, Riesenschirmpilz*</i>                  | Macrolepiota procera (Scop.: Fr.) Sing.   | B      | W        | *nur Hüte   |
| <i>Pfifferling</i>                                 | Cantharellus cibarius (L.) Fr., im weiteren Sinne                                       | S      | W        |   |
| <i>Reifpilz, Runzelschüppling</i>                  | Rozites caperatus (Pers.: Fr.) Karst.   | B      | W        |   |
| <i>Reisstrohpilz, Dunkelstreifiger Scheidling</i>  | Volvariella volvacea (Bull.: Fr.) Sing.   | B      | Z        |   |
| <i>Edelreizker, Echter Reizker, Kiefernreizker</i> | Lactarius deliciosus (L.) S. F. Gray  | B      | W        |   |
| Ritterlinge  |   |        |          |   |

| Bezeichnung des Lebensmittels                         | Wissenschaftliche Bezeichnung  | Gruppe | Herkunft | Bemerkungen  |
|---|--|--------|----------|--|
| <i>Grauer Ritterling, Schwarzfaseriger Ritterling</i> | Tricholoma portentosum (Fr.) Quél.   | B      | W        |  |
| <i>Matsutake</i>                                      | Tricholoma matsutake (Ito et Imai) Sing.   | B      | W        |  |
| <i>Violetter Rötleritterling</i>                      | Lepista nuda (Bull.: Fr.) Cke.   | B      | W/Z      |  |
| Röhrlinge   |  |        |          |  |
| <i>Birkenpilz*</i>                                    | Leccinum scabrum (Bull.: Fr.) S. F. Gray, im weiteren Sinne                            | R      | W        | *Hut fest (vorzugsweise nicht größer als 8 cm Durchmesser) |
| <i>Butterpilz</i>                                     | Suillus luteus (L.) S. F. Gray   | R      | W        |  |
| <i>Flockenstieliger Hexenröhrling*</i>                | Boletus erythropus (Fr.: Fr.) Krombh.  | R      | W        | *roh giftig  |
| <i>Goldröhrling</i>                                   | Suillus grevillei (Klotzch: Fr.) Sing.   | R      | W        |  |
| <i>Körnchenröhrling, Schmerling</i>                   | Suillus granulatus (L.: Fr.) Kuntze  | R      | W        |  |
| <i>Maronenröhrling</i>                                | Xerocomus badius (Fr.) Kühn. ex. Gilb.   | R      | W        |  |
| <i>Rotkappe</i>                                       | Leccinum versipelle (Fr.) Snell, im weiteren Sinne                                     | R      | W        |  |
| <i>Sandröhrling*</i>                                  | Suillus variegatus (Sw.: Fr.) Kuntze   | R      | W        | *Hut fest (vorzugsweise nicht größer als 6 cm Durchmesser) |
| <i>Steinpilz</i>                                      | Boletus edulis Bull.: Fr., im weiteren Sinne   | R      | W        |  |
| <i>Ziegenlippe</i>                                    | Xerocomus subtomentosus (L.: Fr.) Ouel.  | R      | W        |  |
| <i>Rotkappe</i> (siehe Röhrlinge)                     |  |        |          |  |
| Seitlinge   |  |        |          |  |
| <i>Austernseitling, Austernpilz</i>                   | Pleurotus ostreatus (Jacq. : Fr.) Kummer   | B      | Z/W      |  |
| <i>Cremeweißer Seitling, Lungenseitling</i>           | Pleurotus pulmonarius (Fr.) Quél.  | B      | Z/W      |  |
| <i>Flamingoseitling, Rosenseitling</i>                | Pleurotus djamor (Rumph. ex Fr.) Boedijn, Syn. P. salmoneostramineus Lj. N. Vassiljeva | B      | Z        |  |

| Bezeichnung des Lebensmittels                                     | Wissenschaftliche Bezeichnung   | Gruppe | Herkunft | Bemerkungen |
|---|---|--------|----------|-------------|
| <i>Kräuterseitling</i>  | <i>Pleurotus eryngii</i> (DC.) Quél.  | B      | Z/W      |             |
| <i>Limonenseitling, Zitronengelber Seitling, Zitronenseitling</i> | <i>Pleurotus citrinopileatus</i> Singer   | B      | Z        |             |
| <i>Enoki, Samtfußrübling</i>                                      | <i>Flammulina velutipes</i> (Curt.: Fr.) Sing.  | B      | Z/W      |             |
| <i>Schafporling</i>   | <i>Albatrellus ovinus</i> (Schaeff.) Kotl. & Pouz.<br>(auch als <i>Scutigera</i> o.)                  | S      | W        |             |
| <i>Semmelstoppelpilz</i>  | <i>Hydnum repandum</i> L.: Fr., im weiteren Sinne   | S      | W        |             |
| <i>Shan Fu, Igelstachelbart, Pompom Blanc</i>                     | <i>Herichium erinaceus</i> (Bull.: ex Fr.) Pers.  | S      | Z        |             |
| <i>Shiitake</i>   | <i>Lentinus edodes</i> im weiteren Sinne (Berk.)<br>Sing.<br>(auch als <i>Lentinula edodes</i> )      | B      | Z        |             |
| <i>Steinpilz</i> (s. Röhrlinge)                                   |   |        |          |             |
| <i>Südlicher Ackerling, Pioppino</i>                              | <i>Agrocybe aegerita</i> (Brig.) Sing.<br>Synonym: <i>A. cylindracea</i> (DC: Fr.) Mre                | B      | Z        |             |
| <i>Täublinge</i>  |   |        |          |             |
| <i>Apfeltäubling</i>  | <i>Russula paludosa</i> Britz.  | B      | W        |             |
| <i>Frauentäubling</i>   | <i>Russula cyanoxantha</i> (Schaeff.) Fr.   | B      | W        |             |
| <i>Speisetäubling</i>   | <i>Russula vesca</i> Fr.  | B      | W        |             |
| <i>Träuschlinge</i>   |   |        |          |             |
| <i>Riesenträuschling, Kulturträuschling</i>                       | <i>Stropharia rugosoannulata</i> Farlow   | B      | Z/W      |             |
| <i>Trompetenpfeifferling</i>                                      | <i>Craterellus tubaeformis</i> (Fr.) Quél.,<br>Syn. <i>Cantharellus tubaeformis</i> Fr.               | S      | W        |             |
| <i>Trüffel</i>  |   |        |          |             |
| <i>Chinesische Trüffel, China-Trüffel</i>                         | <i>Tuber indicum</i> C. & M. (inklusive <i>T. himalayense</i> Zhang & Minter, <i>T. sinense</i> Tao & | T      | W/Z      |             |

| Bezeichnung des Lebensmittels   | Wissenschaftliche Bezeichnung  | Gruppe | Herkunft | Bemerkungen |
|---|--|--------|----------|-------------|
|   | Liu und T. pseudohimalayense G. Moreno, Manjón, Díez & García-Mont.) |        |          |             |
| <i>Frühlingstrüffel, Bianchetti-Trüffel</i>                             | Tuber borchii Vittad., Syn. Tuber albidum Pico                       | T      | W        |             |
| <i>Kalaharitrüffel</i>  | Terfezia pfeilii Hennings  | T      | W        |             |
| <i>Löwentrüffel</i>   | Terfezia leonis Tul. (Synonym: T. arenaria (Moris) Trappe)           | T      | W        |             |
| <i>Perigordtrüffel, Schwarzer Trüffel</i>                               | Tuber melanosporum Vitt.   | T      | W/Z      |             |
| <i>Piemontrüffel, Weiße Piemontrüffel, Weißer Trüffel, Alba-Trüffel</i> | Tuber magnatum (Picco)   | T      | W        |             |
| <i>Sommertrüffel, Burgundertrüffel</i>                                  | Tuber aestivum Vitt.   | T      | W/Z      |             |
| <i>Sporenarme Trüffel</i>   | Tuber oligospermum (Tul. & C. Tul.) Trappe                           | T      | W        |             |
| <i>Wintertrüffel</i>  | Tuber brumale Vitt.  | T      | W/Z      |             |
| <i>White Fungus (Silberohr)</i>   | Tremella fuciformis Berk.  | S      | Z/W      |             |
| <i>Ziegenlippe (siehe Röhrlinge )</i>                                   |  |        |          |             |

## Anlage 2

### Abtropfgewichte bei Pilzkonserven - handelsübliche Behältergrößen

| Gruppe | Füllgrad g/100 ml | 212 ml Dose | 314 ml Dose | 425 ml Dose | 580 ml Dose | 850 ml Dose |
|--------|-------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| I      | 54                | 115         | 170         | 230         | 315         | 460         |
| II     | 54                | 110         | 165         | 225         | 310         | 455         |
| III    | 47                | 95          | 145         | 195         | 270         | 395         |

| Gruppe | Füllgrad g/100 ml | 106 ml Glas | 212 ml Glas | 314 ml Glas | 370 ml Glas | 580 ml Glas | 720 ml Glas | 1062 ml Glas |
|--------|-------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|
| I      | 54                | 55          | 115         | 170         | 200         | 315         | 390         | -            |
| II     | 54                | 50          | 100         | 155         | 185         | 290         | 360         | 530          |
| III    | 47                | 45          | 90          | 135         | 160         | 250         | 310         | -            |

### Abtropfgewichte bei Pilzkonserven – Anwendungsregeln

#### Gruppe I:

Agaricus-Arten: der Füllgrad beträgt 54 g je 100 ml Nennvolumen. Die Umrechnung auf die verschiedenen Behälterformate erfolgt direkt proportional zum Nennvolumen.

#### Gruppe II:

Sonstige Speisepilze (Zuchtpilze, Wildpilze und Mischpilze, ausgenommen Monoerzeugnisse von Arten der Gruppe III): Der Füllgrad beträgt 54 g je 100 ml Nennvolumen. Die Umrechnung auf andere Behälterformate erfolgt wie bei Obst- und Gemüsekonserven. Bei Gläsern wird das Nutzvolumen zugrunde gelegt, indem für den notwendigen Kopfraum jeweils 20 ml vom jeweiligen Nennvolumen abgezogen werden. Darüber hinaus werden aus fülltechnischen Gründen die so errechneten Gewichte beim 1062 ml-Glas um 30 g, beim 720 ml-Glas um 15 g und beim 580 ml-Glas um 10 g vermindert. Es wird jeweils auf das nächsttiefere Vielfache von 5 g abgerundet.

#### Gruppe III:

Morcheln, Herbsttrompeten, Lactarius-Arten: Der Füllgrad beträgt 47 g je 100 ml Nennvolumen. Die Umrechnung auf andere Behälterformate erfolgt wie bei Gruppe II.

## Fußnoten

<sup>1</sup> Auf die besonderen Schutzbestimmungen für Pilze im Bundesnaturschutzgesetz vom 29. Juli 2009 (BGBl. I S. 2542) und der Bundesartenschutzverordnung vom 16. Februar 2005 (BGBl. I S. 258, 896) in den jeweils geltenden Fassungen wird hingewiesen.

<sup>2</sup> Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>3</sup> Bei der Bestimmung der säureunlöslichen Asche wird mindestens folgende Probemenge untersucht:

500 g für Pilze in Aufgussflüssigkeit (Pilze plus Aufgussflüssigkeit)

250 g für frische oder tiefgefrorene Pilze

25 g für getrocknete Pilze.

<sup>4</sup> Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe i) in Verbindung mit Anhang I Teil IX und Artikel 75 Absatz 1 Buchstabe b) der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse vom 17. Dezember 2013 in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>5</sup> Artikel 3 Absatz 1 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 der Kommission vom 7. Juni 2011 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates für die Sektoren Obst und Gemüse und Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>6</sup> UNECE-Norm FFV-24 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Kulturchampignons.

<sup>7</sup> UNECE Standard FFV-54 concerning the marketing and commercial quality control of Ceps; UNECE Standard FFV-55 concerning the marketing and commercial quality control of Chanterelles; UNECE Standard FFV-53 concerning the marketing and commercial quality control of Truffles.

<sup>8</sup> § 11 der Fertigpackungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. März 1994 (BGBl. I S. 451, 1307) und Anhang IX Nummer 5 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 25. Oktober 2011 in den jeweils geltenden Fassungen.

<sup>9</sup> Bestimmung der Abtropfgewichte nach: WELMEC 6.8 Issue 2 May 2013 WELMEC European Cooperation in Legal Metrology Drained Weight-Guide on the Verification of Drained Weight, Drained Washed Weight and Deglazed Weight.

<sup>10</sup> Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. Februar 2007 (BGBl. I S. 258) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>11</sup> Vgl. Satz 1 der Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten vom 27. Mai 1998 (BAnz. Nr. 183a vom 30. September 1998, GMBI Nr. 30 S. 577 vom 30. September 1998).

<sup>12</sup> Bestimmt an einer Menge von mindestens 100 g.

## **Leitsätze für Tee, Kräuter- und Früchtetee sowie deren Extrakte und Zubereitungen**

Neufassung vom 25.04.2022 (BAnz AT 17.06.2022 B4, GMBI 23/2022 S. 530-541)



# INHALTSVERZEICHNIS

|          |   |          |
|----------|---|----------|
| <b>1</b> | <b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b>  | <b>4</b> |
| 1.1      | Begriffsbestimmungen.....   | 4        |
| 1.1.1    | Tee.....  | 4        |
| 1.1.2    | Aromatisierter Tee .....  | 4        |
| 1.1.3    | Kräuter- und Früchtetee .....   | 4        |
| 1.1.4    | Aromatisierter Kräuter- und Früchtetee.....   | 4        |
| 1.1.5    | Tee-Extrakt .....   | 5        |
| 1.1.6    | Aromatisierter Tee-Extrakt .....  | 5        |
| 1.1.7    | Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee .....  | 5        |
| 1.1.8    | Aromatisierter Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee.....                                    | 5        |
| 1.1.9    | Zubereitung aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt .....   | 5        |
| 1.1.10   | Zubereitung aus Lebensmitteln mit Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee.....                 | 5        |
| 1.1.11   | Tee-Getränk .....   | 5        |
| 1.1.12   | Kräuter- und Früchte-Teegetränk .....   | 5        |
| 1.1.13   | Prozentangaben .....  | 5        |
| 1.1.14   | Trockenmasse .....  | 6        |
| 1.2      | Herstellung.....  | 6        |
| 1.3      | Beschaffenheitsmerkmale .....   | 7        |
| 1.4      | Bezeichnung und Aufmachung .....  | 9        |
| 1.4.1    | Tee.....  | 9        |
| 1.4.2    | Aromatisierter Tee .....  | 9        |
| 1.4.3    | Tee und aromatisierter Tee für den Kaltaufguss .....  | 10       |
| 1.4.4    | Kräuter- und Früchtetee .....   | 10       |
| 1.4.5    | Aromatisierter Kräuter- und Früchtetee.....   | 10       |
| 1.4.6    | Kräuter- und Früchtetee sowie aromatisierter Kräuter- und Früchtetee für den Kaltaufguss.....   | 11       |
| 1.4.7    | Tee-Extrakt.....  | 11       |
| 1.4.8    | Aromatisierter Tee-Extrakt .....  | 11       |
| 1.4.9    | Extrakt aus Kräuter- oder Früchtetee .....  | 11       |
| 1.4.10   | Aromatisierter Extrakt aus Kräuter- oder Früchtetee.....  | 12       |
| 1.4.11   | Zubereitung aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt und mit Extrakt aus Kräuter- oder Früchtetee..... | 12       |
| 1.4.12   | Verzehrfertiges Tee-Getränk.....  | 12       |
| 1.4.13   | Verzehrfertige Kräuter- und Früchtetee-Getränke.....  | 13       |

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>2</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für üblicherweise verwendete Pflanzen und Pflanzenteile für Kräuter- oder Früchtetee.....</b> | <b>14</b> |
| 2.1      | Beispiele für Pflanzen und Pflanzenteile.....   | 14        |
| 2.2      | Beispiele für koffeinhaltige Zutaten von Kräuter- und Früchtetees .....   | 23        |
|          | <b>ANLAGE.....</b>  | <b>24</b> |
|          | <b>Fußnoten.....</b>  | <b>26</b> |

# **1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

## **1.1 Begriffsbestimmungen**

Tee sowie Kräuter- und Früchtetee im Sinne dieser Leitsätze ist das trockene Produkt sowie der Aufguss davon. Sofern nur das trockene Produkt oder nur der Aufguss gemeint ist, wird darauf ausdrücklich hingewiesen.

Verzehrt wird üblicherweise der Aufguss ohne die extrahierten Teeblätter oder Pflanzenteile. Bei einzelnen Spezialitäten, z. B. Matcha, werden die Pflanzenteile mitverzehrt.

Tee wird üblicherweise mit heißem Wasser über 60 °C zubereitet.

Tee, der explizit als für den Kaltaufguss geeignet gekennzeichnet ist, kann auch mit Wasser unter 60 °C zubereitet werden.

Kräuter- und Früchtetee wird üblicherweise mit sprudelnd kochendem Wasser zubereitet.

Kräuter- und Früchtetee, der explizit als für den Kaltaufguss geeignet gekennzeichnet ist, kann auch mit Wasser unter 75 °C zubereitet werden.

### **1.1.1 Tee**

Tee stammt ausschließlich aus Blättern, Blattknospen und/oder zarten Stielen des Teestrauches *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze aus der Familie der Teegewächse (Theaceen) und wird üblicherweise für die Herstellung als Getränk verwendet und als solches verzehrt.

### **1.1.2 Aromatisierter Tee**

Aromatisierter Tee ist Tee, dem zur Geruch- und/oder Geschmackgebung Aromen und/oder Pflanzenteile, die für Kräuter- und Früchtetees verwendet werden, z. B. Blüten und/oder Lebensmittelzutaten mit geruch- und/oder geschmackgebenden Eigenschaften, z. B. Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, zugesetzt werden. Zu aromatisierten Tees zählen auch Spezialitäten, die ein geruch- oder geschmackgebendes Verfahren durchlaufen haben, wie Rauchbehandlung (z. B. Lapsang Souchong) oder Dampfbehandlung (z. B. Milky Oolong).

### **1.1.3 Kräuter- und Früchtetee**

Kräuter- und Früchtetee im Sinne dieser Leitsätze sind teeähnliche Erzeugnisse aus Pflanzen oder Pflanzenteilen, die nicht vom Teestrauch stammen und die dazu bestimmt sind, in der Art wie Tee verwendet zu werden.

Hierzu zählen u. a. auch Gewürztee und Gemüsetee.

Als Kräuter- und Früchtetee gelten auch Mischungen von Kräuter- und Früchtetees mit Tee, sofern diese Mischungen nicht unter den Begriff „aromatisierter Tee“ fallen.

### **1.1.4 Aromatisierter Kräuter- und Früchtetee**

Aromatisierter Kräuter- und Früchtetee ist Kräuter- oder Früchtetee, dem zur Geruch- und/oder Geschmackgebung Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit geruch- und/oder geschmackgebenden Eigenschaften, z. B. Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, zugesetzt werden.

#### **1.1.5 Tee-Extrakt<sup>1</sup>**

Tee-Extrakt ist ein wässriger Auszug aus Tee, bei dem dem Aufguss Wasser entzogen wurde. Tee-Extrakt ist üblicherweise nicht zum Direktverzehr bestimmt. Auch ein starker Teeaufguss, der erst durch weitere Verdünnung mit Flüssigkeit verzehrfertig wird, zählt hierzu.

#### **1.1.6 Aromatisierter Tee-Extrakt**

Aromatisierter Tee-Extrakt ist ein Tee-Extrakt, dem zur Geruch- und/oder Geschmackgebung Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit geruch- und/oder geschmackgebenden Eigenschaften zugesetzt wurden.

#### **1.1.7 Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee<sup>1</sup>**

Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee ist ein wässriger Auszug aus Kräuter- und/oder Früchtetee, bei dem dem Aufguss Wasser entzogen wurde. Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee ist üblicherweise nicht zum Direktverzehr bestimmt. Auch ein starker Aufguss, der erst durch weitere Verdünnung mit Flüssigkeit verzehrfertig wird, zählt hierzu.

#### **1.1.8 Aromatisierter Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee**

Aromatisierter Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee ist ein Kräuter- und/oder Früchtetee-Extrakt, dem zur Geruch- und/oder Geschmackgebung Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit geruch- und/oder geschmackgebenden Eigenschaften zugesetzt wurden.

#### **1.1.9 Zubereitung aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt**

Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt dienen der Herstellung von Getränken, für deren Charakter die Verwendung von Tee-Extrakt mitbestimmend ist. Solche Zubereitungen sind üblicherweise nicht zum Direktverzehr bestimmt.

#### **1.1.10 Zubereitung aus Lebensmitteln mit Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee**

Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee dienen der Herstellung von Getränken, für deren Charakter die Verwendung von Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee mitbestimmend ist. Solche Zubereitungen sind üblicherweise nicht zum Direktverzehr bestimmt.

#### **1.1.11 Tee-Getränk**

Tee-Getränke sind verzehrfertige Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt, die durch die Verwendung des entsprechenden Extrakts charakterisiert sind.

#### **1.1.12 Kräuter- und Früchte-Teegetränk**

Kräuter- und Früchte-Teegetränke sind verzehrfertige Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Extrakten aus Kräuter- und/oder Früchtetee, die durch die Verwendung des entsprechenden Extrakts charakterisiert sind.

#### **1.1.13 Prozentangaben**

Prozentangaben beziehen sich auf die Masse.

#### **1.1.14 Trockenmasse**

Die Trockenmasse eines Erzeugnisses ist die Differenz aus dessen Masse und dem Masseverlust beim Erhitzen unter definierten Analysenbedingungen<sup>2</sup>.

### **1.2 Herstellung**

1.2.1 Zur Herstellung von Tee aus den Blättern, Blattknospen und/oder zarten Stielen des Teestrauches *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze können neben dem Trocknen je nach Teesorte folgende spezifische Verfahrensschritte zum Einsatz kommen, z. B.:

- Welken,
- Enzyminaktivierung,
- Rollen,
- Zerkleinern,
- Fermentieren<sup>3</sup>.

Die jeweils angewendeten Herstellungsverfahren prägen die charakteristischen sensorischen Eigenschaften der einzelnen Teesorten.

1.2.2 Zur Herstellung von Kräuter- und Früchtetee aus Pflanzen und Pflanzenteilen, die nicht vom Teestrauch *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze stammen, können neben dem Trocknen je nach Pflanze oder Pflanzenteil folgende spezifische Verfahrensschritte zum Einsatz kommen, z. B.:

- Schälen,
- Zerkleinern,
- Fermentieren<sup>3</sup>.

Die ausgewählten Pflanzen und Pflanzenteile prägen die sensorischen Eigenschaften des Kräuter- und Früchtetees.

1.2.3 Bei der Herstellung von Tee ist weder die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen noch von anderen Zutaten üblich.

1.2.4 Bei der Herstellung von Kräuter- und Früchtetees ist die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen nicht üblich.

1.2.5 Bei der Herstellung von aromatisiertem Tee werden üblicherweise folgende Zutaten bis zu einem Gesamtgehalt von 25 Prozent – bezogen auf das trockene Produkt – verwendet:

- Aromen<sup>4</sup>, ausgenommen solche, die den Geruch und/oder Geschmack nach Tee nachmachen oder verstärken und/oder
- Fruchtsäfte<sup>5</sup> bis zu einem Gehalt von 15 Prozent oder entsprechende Anteile an konzentrierten oder getrockneten Fruchtsäften und/oder
- geruch- und/oder geschmackgebende Trinkbranntweine wie Rum, Arrak, Whisky<sup>6</sup> und/oder
- geruch- und/oder geschmackgebende Pflanzen und Pflanzenteile bis zu einem Gehalt von 5 Prozent.

1.2.6 Bei der Herstellung von aromatisiertem Kräuter- und Früchtetee werden üblicherweise verwendet:

- Aromen<sup>4</sup>. Sie werden jedoch nicht verwendet, um den Geruch und/oder Geschmack eines einzelnen Kräuter- und Fruchttetees aus nur einer Zutat, der als solcher in den Verkehr gebracht wird (z. B. Pfefferminztee), nachzumachen oder zu verstärken,
- Fruchtsäfte<sup>5</sup> bis zu einem Gehalt von 15 Prozent bezogen auf den Kräuter- und Fruchtt Tee oder entsprechende Anteile an konzentrierten oder getrockneten Fruchtsäften.

1.2.7 Bei der Herstellung von Tee-Extrakt und Extrakt aus Kräuter- oder Fruchtt Tee werden üblicherweise verwendet:

- bei der Herstellung abgetrennte oder zurückgewonnene natürliche Geruch- und/oder Geschmackstoffe,
- Maltodextrin
  - a) zur Vermeidung von Verklebungen und zur Erhaltung der Rieselfähigkeit bei getrockneten Extrakten
  - b) zur Verhinderung der Verklumpung bei flüssigen Extrakten
  - c) zur Verbesserung und zum Erhalt der Homogenität bei flüssigen Extrakten
- Lebensmittelzusatzstoffe gemäß geltendem Zusatzstoffrecht<sup>7</sup>

Zur Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit von Tee-Extrakten werden außerdem Natriumhydroxid<sup>7</sup> oder Kaliumhydroxid<sup>7</sup> bis zu 10 Prozent Trockenmasse des Tee-Extrakts verwendet, unbeschadet der zur Neutralisation erforderlichen Stoffe (Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure, Citronensäure oder Kohlensäure).

1.2.8 Bei der Herstellung von aromatisiertem Tee-Extrakt und aromatisiertem Extrakt aus Kräuter- und/oder Fruchtt Tee werden zusätzlich zu den Zutaten für die entsprechenden Extrakte üblicherweise verwendet:

- Aromen<sup>4</sup>, ausgenommen solche, die den Geruch und/oder Geschmack nach Tee oder nach dem betreffenden Kräuter- und/oder Fruchtt Tee nachmachen oder verstärken,
- Fruchtsäfte<sup>5</sup> bis zu einem Gehalt von 15 Prozent bezogen auf den Tee, Kräuter- und/oder Fruchtt Tee beziehungsweise entsprechende Anteile an konzentrierten oder getrockneten Fruchtsäften.

1.2.9 Bei der Herstellung von Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt und mit Extrakt aus Kräuter- und/oder Fruchtt Tee werden üblicherweise Aromen<sup>4</sup> verwendet, ausgenommen solche, die den Geruch und/oder Geschmack nach Tee oder nach dem entsprechenden Kräuter- und/oder Fruchtt Tee, der nur aus einer Zutat besteht, nachmachen oder verstärken.

### **1.3 Beschaffenheitsmerkmale**

1.3.1 Tee, Kräuter- und Fruchtt Tees sowie deren Extrakte und Zubereitungen – auch als aromatisierte Erzeugnisse – sind praktisch frei von vegetativen Formen von Schimmelpilzen und von anderen Verunreinigungen.

In Tee, Kräuter- und Fruchtt Tee beträgt der Anteil an Fremdbestandteilen (fremdes Material pflanzlichen und nicht pflanzlichen Ursprungs), die technologisch unvermeidbar sind und die keine gesundheitliche Gefahr darstellen, maximal 2 Prozent.

1.3.2 Der Gehalt an säureunlöslicher Asche<sup>2</sup> in der Trockenmasse von Tee, Kräuter- und Früchtetee gibt Hinweise darauf, ob die betreffenden Pflanzenteile durch mineralische Bestandteile wie Erde oder Sand über das technologisch unvermeidbare Maß hinaus verunreinigt oder verfälscht sind. Die Tabelle in der Anlage nennt Gehalte, die in der Regel nicht überschritten werden.

1.3.3 Der Masseverlust<sup>2</sup> beim Erhitzen unter definierten Analysenbedingungen ist ein Maß für den Gesamtgehalt an Wasser, ätherischem Öl und/oder anderen flüchtigen Bestandteilen. Die Tabelle in der Anlage nennt Werte für den Masseverlust für Tee, Kräuter- und Früchtetee, die in der Regel nicht überschritten werden.

1.3.4 Der Aschegehalt von Tee-Extrakten und aromatisierten Tee-Extrakten beträgt höchstens 20 Prozent in der Trockenmasse.

Getrocknete Tee-Extrakte und aromatisierte Tee-Extrakte haben jeweils eine Restfeuchte von höchstens 6 Prozent<sup>8</sup>.

1.3.5 Getrocknete Extrakte aus Kräuter- und/oder Früchtetee, aromatisierte Extrakte aus Kräuter- und/oder Früchtetee sowie von Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt und mit Extrakten aus Kräuter- und/oder Früchtetee haben jeweils eine Restfeuchte von höchstens 8 Prozent.

1.3.6 Die in der Anlage genannten Gehalte an ätherischem Öl für Kräuter- und Früchtetee werden nicht unterschritten.

1.3.7 Tee enthält mindestens 1,5 Prozent Koffein in der Trockenmasse. Bei aromatisiertem Tee wird hierbei der Anteil an anderen Zutaten berücksichtigt; der Mindestgehalt an Koffein von 1,5 Prozent in der Trockenmasse bezieht sich auf den Tee-Anteil. Bei Kukicha (japanische Teespezialität aus Stängeln und Blattrippen der Teepflanze) und anderen Teespezialitäten kann der Koffeingehalt auch niedriger liegen.

1.3.8 Tee und aromatisierter Tee enthalten mindestens 32 Prozent wasserlösliche Teebestandteile in der Trockenmasse.

Bestimmte Teespezialitäten wie z. B. Keemun sowie Tee türkischer oder russischer Herkunft enthalten mindestens 26 Prozent wasserlösliche Teebestandteile in der Trockenmasse.

1.3.9 Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt zur Herstellung von Tee-Getränken, die durch die Verwendung des entsprechenden Tee-Extrakts charakterisiert sind, enthalten mindestens 0,12 g Trockenmasse des Tee-Extrakts in 100 ml des nach Zubereitungshinweis hergestellten, verzehrfertigen Tee-Getränkes.

Ein auf dieser Basis hergestelltes verzehrfertiges Tee-Getränk enthält üblicherweise mindestens 45 mg/l Koffein.

1.3.10 Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee zur Herstellung von Kräuter- und/oder Früchte-Teegetränken, die durch die Verwendung des entsprechenden Extrakts charakterisiert sind, enthalten mindestens so viel Trockenmasse des Extrakts, dass der Geschmack im nach Zubereitungshinweis hergestellten, verzehrfertigen Getränk deutlich wahrnehmbar ist. 0,12 g Trockenmasse des jeweiligen Extrakts in 100 ml des nach Zubereitungshinweis hergestellten, verzehrfertigen Getränkes werden nicht unterschritten.

## **1.4 Bezeichnung und Aufmachung**

Für Erzeugnisse, die mindestens den folgenden Beurteilungsmerkmalen entsprechen, sind die kursiv gedruckten Bezeichnungen des Lebensmittels üblich.

### **1.4.1 Tee**

*Tee, Schwarzer Tee* oder *Schwarztee* ist fermentierter Tee, der nach den üblichen Verfahren wie Welken, Rollen, Fermentieren<sup>3</sup>, Zerkleinern, Trocknen hergestellt wurde.

*Oolong Tee* ist teilfermentierter Tee, der nach den üblichen Verfahren wie Welken, Rollen, Fermentieren<sup>3</sup>, Zerkleinern, Trocknen hergestellt wurde. Die Fermentation<sup>3</sup>, wird nicht vollständig durchgeführt.

*Grüner Tee* oder *Grüntee* ist unfermentierter Tee, der nach Enzyminaktivierung mit den weiteren üblichen Verfahren wie Rollen, Zerkleinern, Trocknen hergestellt wurde. Der natürliche Blattfarbstoff bleibt weitgehend erhalten.

*Pu-Erh Tee* ist ein mit speziellen Verfahren nachfermentierter, getrockneter Tee.

Die Bezeichnung *Tee* kann durch handelsübliche Bezeichnungen zur Unterscheidung der Beschaffenheit ergänzt sein, z. B. First Flush, Second Flush oder Flowery Broken Orange Pekoe.

Auf eine Entkoffeinierung wird nur hingewiesen, wenn die Trockenmasse des Tees nicht mehr als 0,4 Prozent Koffein enthält.

Geographische Hinweise werden nur verwendet, wenn der Tee ausschließlich aus dem angegebenen Herkunftsgebiet stammt. Ein Hinweis auf ein Land oder eine Region ohne eigenen Teeanbau ist keine Herkunftsangabe, sondern eine Gattungsbezeichnung, z. B. Ostfriesentee oder English Breakfast Tea.

Bei Mischungen von Tees unterschiedlicher Herkunft wird die Bezeichnung durch das Wort „Mischung“ ergänzt. Ein geographischer Hinweis wird nur dann verwendet, wenn der Anteil aus dem bezeichneten Herkunftsgebiet mehr als die Hälfte beträgt und die Eigenart der Mischung bestimmt, z. B. *Assam-Teemischung*.

### **1.4.2 Aromatisierter Tee**

Aromatisierter Tee wird z. B. als *Tee, aromatisiert, Aromatisierter Tee, Aromatisierter Schwarzer Tee* oder *Schwarzer Tee, aromatisiert* bezeichnet. Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen, z. B. *Aromatisierter Schwarztee mit Bergamotte-Geschmack* oder *Aromatisierter Grüner Tee – Apfel- und Holunderblütengeschmack*.

Die Bezeichnung kann durch handelsübliche Bezeichnungen zur Unterscheidung der Beschaffenheit ergänzt sein.

Auf eine Entkoffeinierung wird nur hingewiesen, wenn die Trockenmasse des aromatisierten Tees nicht mehr als 0,4 Prozent Koffein enthält.

Bildliche Darstellungen entsprechen dem Erzeugnis.



Werden zur Beschreibung der Geschmacksrichtung bildliche Darstellungen verwendet, aber ausschließlich oder überwiegend Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Abbildung durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ kenntlich gemacht.

Bei Mischungen von aromatisiertem Tee unterschiedlicher Herkunft wird die Bezeichnung durch das Wort Mischung ergänzt, z. B. *Aromatisierte Teemischung* oder *Teemischung, aromatisiert*.

#### **1.4.3 Tee und aromatisierter Tee für den Kaltaufguss**

Bei Tee und aromatisiertem Tee, der für den Kaltaufguss bestimmt ist, wird auf diese Zubereitungsart hingewiesen.

#### **1.4.4 Kräuter- und Früchtetee**

Kräuter- und Früchtetee wird mit der Art der verwendeten Pflanzen oder Pflanzenteile in Verbindung mit dem Wort Tee bezeichnet, z. B. *Pfefferminztee, Tee Kamille* oder *Fenchel-Tee, Ingwertee* – sofern das betreffende Erzeugnis von einer einzigen Pflanzenart stammt – oder z. B. *Hagebuttentee mit Hibiskus* oder *Ingwer-Zitronen-Tee*, sofern das Erzeugnis aus zwei Pflanzenarten hergestellt wurde.

Bei Mischungen aus mehreren Pflanzenarten werden auch Sammelbezeichnungen in Verbindung mit dem Wort Tee verwendet, z. B. *Kräutertee, Früchtetee, Gewürztee* oder *Gemüsetee*. Wenn darin eine Pflanzenart – ausgenommen Tee – mehr als die Hälfte des Gewichtes ausmacht und die Eigenart des Erzeugnisses bestimmt, wird die Mischung nach dieser Pflanzenart in Verbindung mit dem Wort Mischung bezeichnet, z. B. *Melissenmischung* oder *Melissentee-Mischung*.

Wird bei Verwendung verschiedener Pflanzenteile die Mischung durch eine Gruppe von Zutaten, z. B. Früchte, Kräuter oder Gewürze geruchlich/geschmacklich geprägt, so wird auch die entsprechende Sammelbezeichnung verwendet, z. B. *Früchtetee, Kräutertee* oder *Gewürztee*.

Bildliche Darstellungen entsprechen dem Erzeugnis.

Wird auf die Mitverwendung von Tee hingewiesen, so wird der Gehalt an Tee im Erzeugnis in Prozent angegeben.

#### **1.4.5 Aromatisierter Kräuter- und Früchtetee**

Aromatisierter Kräuter- und Früchtetee wird wie Kräuter-, Früchte- Gewürz- oder Gemüsetee unter Hinweis auf die Aromatisierung bezeichnet, z. B. *Kräutertee, aromatisiert* oder *Früchtetee, aromatisiert*. Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen, z. B. *Aromatisierter Früchte- und Kräutertee mit Roter Apfel-Geschmack* oder *Aromatisierte Früchteteemischung mit Zitronenöl*.

Bildliche Darstellungen entsprechen dem Erzeugnis.

Werden zur Beschreibung der Geschmacksrichtung bildliche Darstellungen verwendet, aber ausschließlich oder überwiegend Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Abbildung durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ kenntlich gemacht.

Wird auf die Mitverwendung von Tee hingewiesen, so wird der Gehalt an Tee im Erzeugnis in Prozent angegeben.

#### **1.4.6 Kräuter- und Früchtetee sowie aromatisierter Kräuter- und Früchtetee für den Kaltaufguss**

Bei Kräuter- und Früchtetee sowie bei aromatisiertem Kräuter- und Früchtetee, die für den Kaltaufguss bestimmt sind, wird auf diese Zubereitungsart hingewiesen.

#### **1.4.7 Tee-Extrakt**

Tee-Extrakt wird als *Tee-Extrakt/Teextrakt* bezeichnet.

Auf eine Entkoffeinierung wird nur hingewiesen, wenn die Trockenmasse des Tee-Extrakts nicht mehr als 1,2 Prozent Koffein enthält.

Bei Verwendung von Maltodextrin wird die Menge angegeben.

Auf eine Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit kann durch die zusätzliche Angabe „kaltwasserlöslich“ hingewiesen werden.

#### **1.4.8 Aromatisierter Tee-Extrakt**

Aromatisierter Tee-Extrakt wird wie Tee-Extrakt unter Hinweis auf die Aromatisierung bezeichnet, z. B. *Aromatisierter Tee-Extrakt* oder *Tee-Extrakt, aromatisiert*. Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen.

Auf eine Entkoffeinierung wird nur hingewiesen, wenn die Trockenmasse des Tee-Extrakts nicht mehr als 1,2 Prozent Koffein enthält.

Bei Verwendung von Maltodextrin wird die Menge angegeben.

Auf eine Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit kann durch die zusätzliche Angabe „kaltwasserlöslich“ hingewiesen werden.

Bildliche Darstellungen entsprechen dem Erzeugnis.

Werden zur Beschreibung der Geschmacksrichtung bildliche Darstellungen verwendet, aber ausschließlich oder überwiegend Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Abbildung durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ kenntlich gemacht.

#### **1.4.9 Extrakt aus Kräuter- oder Früchtetee**

Extrakte aus Kräuter- oder Früchtetees werden mit der Art der verwendeten Pflanzen oder Pflanzenteile in Verbindung mit den Worten „Extrakt aus ...“ oder „...-Extrakt“ bezeichnet, wenn der betreffende Extrakt von einer einzigen Pflanzenart stammt, z. B. *Extrakt aus Pfefferminze* oder *Pfefferminzextrakt*, oder aus zwei Pflanzenarten hergestellt ist, z. B. *Hagebutten-Hibiskus-Extrakt*.

Bei Verwendung von Maltodextrin wird die Menge angegeben.

Wenn Extrakte aus mehreren Pflanzenarten hergestellt sind, werden auch Sammelbezeichnungen in Verbindung mit dem Wort Extrakt verwendet, z. B. *Kräutertee-Extrakt*, *Früchtetee-Extrakt*, *Gewürztee-Extrakt* oder *Gemüsetee-Extrakt*. Wird bei Verwendung verschiedener Pflanzenteile der Extrakt durch eine Pflanzenart – ausgenommen Tee – geprägt, so kann der Extrakt auch nach dieser Pflanze in Verbindung mit dem Wort Mischung bezeichnet werden, z. B. *Extrakt aus Melissenmischung*.

Bildliche Darstellungen entsprechen dem Erzeugnis.

Auf eine Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit kann durch die zusätzliche Angabe „kaltwasserlöslich“ hingewiesen werden.

#### **1.4.10 Aromatisierter Extrakt aus Kräuter- oder Früchtetee**

Aromatisierter Extrakt aus Kräuter- oder Früchtetee wird wie Extrakt aus Kräuter- oder Früchtetee unter Hinweis auf die Aromatisierung bezeichnet, z. B. *Aromatisierter Extrakt aus Melisse* oder *Extrakt aus Melisse, aromatisiert*. Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen.

Bildliche Darstellungen entsprechen dem Erzeugnis.

Werden zur Beschreibung der Geschmacksrichtung bildliche Darstellungen verwendet, aber ausschließlich oder überwiegend Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Abbildung durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ kenntlich gemacht.

Bei Verwendung von Maltodextrin wird die Menge angegeben.

Auf eine Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit kann durch die zusätzliche Angabe „kaltwasserlöslich“ hingewiesen werden.

#### **1.4.11 Zubereitung aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt und mit Extrakt aus Kräuter- oder Früchtetee**

Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt oder mit Extrakt aus Kräuter- oder Früchtetee werden als *Zubereitung für Tee-Getränk* bzw. *Zubereitung für Kräuter- oder Früchtetee-Getränk* bezeichnet. Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen.

#### **1.4.12 Verzehrfertiges Tee-Getränk**

Tee-Getränke, die verzehrfertig sind, werden als *Tee-Getränk/Teegetränk* bezeichnet. Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen.

Tee-Getränke können ergänzend den Begriff Eistee tragen. Für Eistee bei Tee-Getränken ist anders als bei Erfrischungsgetränken, die ebenfalls vom Typ Eistee sein können, ein Mindestgehalt an Teeextrakt erforderlich. Eistee für sich ist keine Bezeichnung des Lebensmittels.

#### **1.4.13 Verzehrfertige Kräuter- und Fruchtee-Getränke**

Kräuter- und Fruchtee-Getränke, die verzehrfertig sind, werden als *Kräuter-Tee-Getränk/Kräuterteegetränk* und *Früchte-Tee-Getränk/Fruchtetegetränk* bezeichnet. Die verwendeten Pflanzen oder Pflanzenteile werden gegebenenfalls entsprechend Leitsatznummer 1.4.4 angegeben. Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen.

## **2 Besondere Beurteilungsmerkmale für üblicherweise verwendete Pflanzen und Pflanzenteile für Kräuter- oder Früchtetee**

Die nachfolgende Liste ist nicht abschließend, sie beschreibt Pflanzen und Pflanzenteile<sup>9</sup>, die üblicherweise als Zutaten von Kräuter- oder Früchtetee in Verkehr gebracht werden (in alphabetischer Reihenfolge). Mögliche Mengenbegrenzungen und/oder Verwendungsbeschränkungen für einzelne Pflanzen bleiben hier unberücksichtigt.

### **2.1 Beispiele für Pflanzen und Pflanzenteile**

#### **Anis (Früchte)**

Etwa 2 mm lange, gräulich bis gräulich-braune, feingerippte und fein behaarte, verkehrt birnenförmige und seitlich etwas zusammengedrückte, mit Fruchts蒂 besetzte Spaltfrüchte der *Pimpinella anisum* L.. Die Teilfrüchte haben fünf mehr oder weniger gerade Rippen. Der Geruch erinnert an Anethol; der Geschmack ist süßlich, aromatisch (anisartig).

#### **Apfel (Früchte)**

Kleine Teile der ganzen, getrockneten Frucht der Gattung *Malus*. Verwendet werden insbesondere der kultivierte Apfel (*Malus domestica* Borkh.) sowie der Wildapfel (*Malus sylvestris* (L.) Mill.). Die Farbe variiert in Abhängigkeit von der verwendeten Sorte von weiß bis cremefarbig bzw. bräunlich. Der Geruch ist mild, apfelartig; der Geschmack ist süß-sauer. Trester oder ähnliche Reststoffe der Fruchtsaftherstellung, Pektinproduktion etc. werden nicht als Apfel verwendet.

#### **Apfelminze (Blätter)**

Getrocknete Blätter und Blattstiele der *Mentha suaveolens* Ehrh.. Die Blattränder sind mit silbernen Härchen bedeckt. Geruch und Geschmack sind fruchtig-aromatisch.

#### **Aronia (Früchte)**

Getrocknete Früchte der *Aronia melanocarpa* (Michx.) Elliott. Die rundlichen, violett-schwarzen, 6 bis 13 mm großen Früchte haben ein intensiv rotgefärbtes Fruchtfleisch. Sie haben ein süß bis saures, herbes Aroma. Trester oder ähnliche Reststoffe aus der Fruchtsaftherstellung, Püreeproduktion etc. werden nicht verwendet.

#### **Griechischer Bergtee (Kraut), Griechisches Eisenkraut**

Getrocknete, oberirdische Teile von *Sideritis spec.*, die während der Blütezeit geerntet werden. Blätter und Stiele sind aromatisch.

#### **Brennnessel (Kraut)**

Oberirdische Teile von *Urtica spec.* der Gattung *Urtica*, die während der Blütezeit geerntet und dann getrocknet werden. Blätter und Blattstücke sind zusammengeschrumpft und vielfach knäuelig eingerollt. Oberseits sind diese schwarzgrün und unterseits hellgrün. Teile der vierkantigen Stängel sind meist breitgedrückt, grün bis braun und stark gefurcht. Vereinzelt sind Teile der grünen Blütenrispen vorhanden.

#### **Brombeere (Blätter)**

Getrocknete Blätter und Stängel von *Rubus fruticosus* L.. Typischerweise sind an den Blattvenen, Blattstielen und kleinen Teilen der Stängel Stacheln erkennbar. Die obere Blattseite

ist grün und schwach behaart, die Unterseite filzartig. Der Geruch ist schwach wahrnehmbar; der Geschmack ist eher säuerlich, das Mundgefühl adstringierend.

#### Brombeere, süß (Blätter)

Getrocknete Blätter und Stängel von *Rubus chingii* var. *suavissimus* (S. Lee) L.T. Lu (syn. *Rubus suavissimus* S. K. Lee). Beide Blattseiten sind behaart, die Blattränder doppelt gesägt. Charakteristisch sind die drei- bis sieben-lappigen Blätter sowie Stacheln an den Blattstielen. Der Geruch ist nur schwach wahrnehmbar; der Geschmack ist süß, krautig mit einer leicht bitteren Note.

#### Cranberry (Früchte)

Ganze oder geschnittene, getrocknete rote bis violette Früchte von *Vaccinium macrocarpon* Aiton, die aufgrund von Lufteinschlüssen leicht und schwimmfähig sind. Die ovalen Beeren haben einen zitrusartigen, leicht an Flieder erinnernden Geruch, der Geschmack ist charakteristisch säuerlich-süß.

#### Erdbeere (Gartenerdbeere) (Blätter)

Getrocknete Blätter und vereinzelt Stängel mit Blüten der *Fragaria x ananassa* Duchesne. Die Oberseite der Blattstücke ist hellgrün, während die Unterseite dicht, seidig-glänzend behaart ist. Die Blattränder sind scharf gesägt. Die Blätter haben einen unspezifischen Geruch; der Geschmack ist leicht bitter und aromatisch.

#### Erdbeere (Gartenerdbeere) (Früchte)

Kleine Teile der getrockneten Scheinfrüchte von *Fragaria x ananassa* Duchesne. Die kleinen gelben Achänen befinden sich auf der Oberfläche der Frucht. Das rote Fruchtfleisch hat ein intensiv süßliches und charakteristisches Aroma. Trester oder ähnliche Reststoffe aus der Fruchtsaftherstellung, Püreeproduktion etc. werden nicht verwendet.

#### Eukalyptus (Blätter)

Die getrockneten Blätter bestehen nur aus den Folgeblättern und nicht aus den ovalen Primärblättern von an Eukalyptol besonders reichen Varietäten von *Eucalyptus globulus* Labill.. Die derben, ledrigen, graugrünen, brüchigen Teile der Blattspreite zeigen zahlreiche braune Korkwarzen. Der Hauptnerv ist auf der Unterseite des Blattes sehr deutlich erkennbar. Ein starker aromatischer Geruch entwickelt sich beim Zerreiben der Blätter. Er erinnert an Kampfer. Der Geschmack ist bitter, das Mundgefühl leicht adstringierend.

#### Färberdistel/Saflor (Blüten)

Getrocknete Röhrenblüten von *Carthamus tinctorius* L.. Ihre Farbe kann von einem satten Gelb bis zu einem Rot-Orange variieren. Geruch und Geschmack sind schwach und arttypisch.

#### Fenchel (Früchte)

Ganze oder zerkleinerte, reife, getrocknete, gelb-grün bis bräunliche Spaltfrüchte bzw. Teile davon oder Samen, oft mit Resten der Griffel, Fruchtstiele und Fruchtstände einer der beiden nachfolgenden Varietäten von *Foeniculum vulgare* var. *vulgare*. Die Samen sind leicht gekrümmt und haben fünf helle, klar erkennbare Rippen. Die Varietät *vulgare* hat einen sehr würzigen Geruch; der Geschmack ist würzig, aromatisch, bitter-süß und fencheltypisch. Der Geruch der Varietät *dulce* (Mill.) Battand. & Trabut ist würzig; der Geschmack ist süßlich, leicht würzig und fencheltypisch.

#### Gänseblümchen (Blüten)

Getrocknete ganze Köpfchen der *Bellis perennis* L., auf denen die weißlichen Zungenblüten und die gelben Röhrenblüten sichtbar sind. Die getrockneten Blüten haben einen schwach wahrnehmbaren Geruch; der Geschmack ist leicht bitter.

#### Ginkgo (Blätter)

Getrocknete, tiefgrüne bis gelblich-grüne Blätter des *Ginkgo biloba* L., der in der Regel zweilappige Blätter hat. Der Blattrand ist seitlich glatt, sonst leicht wellig. Die parallele Nervatur der Blätter, ohne Mittelrippe, zeigt oft dichotome Verzweigungen. Der Geruch ist schwach und charakteristisch für die Spezies; der Geschmack ist leicht bitter.

#### Ginseng (Wurzeln)

Getrocknete, zylindrische, nach unten verschmälerte Wurzeln von *Panax ginseng* C. A. Mey.. Die Wurzel ist im oberen Teil querrunzlig, von der Mitte an bisweilen mehrfach geteilt. Die Wurzeln tragen oft noch kopfartig abgesetzte Achsenreste. Die hellgelbe bis hellbraune Rinde der Wurzel enthält verstreut kleine rot-orange Harzbehälter. Das Innere der Wurzel ist weiß bis gelblich, hart, hornartig und spröde. Der Geruch ist schwach; der Geschmack ist anfangs bitter, dann süß und klebrig.

#### Grapefruit (Schalen)

Getrocknete Fruchtschalen von *Citrus paradisi* Macfad., wobei neben der äußeren Schicht (Flavedo) auch Teile des schwammigen weißen Parenchyms (Albedo) vorhanden sind. Geruch und Geschmack sind aromatisch, typisch für Grapefruit; der Geschmack ist zudem leicht bitter. Reststoffe aus der Extraktion von ätherischen Ölen, der Pektinproduktion etc. werden nicht verwendet.

#### Hagebutte (Früchte)

Getrocknete Scheinfrüchte von *Rosa canina* L. Hagebutten sind zu einem großen Teil frei von Haaren und enthalten einen technisch unvermeidbaren Anteil an Samen (bis zu 10 Prozent). Das Äußere der Scheinfrüchte ist glänzend rot bis rotbraun, das Innere ist hell. Geruch und Geschmack sind leicht süß-sauer.

#### Haselnuss (Blätter)

Getrocknete Blätter der *Corylus avellana* L.. Die Blätter sind rundlich, leicht asymmetrisch zugespitzt; der Blattrand ist doppelt gesägt. Die primären Seitennerven sind sehr deutlich erkennbar. Auf der Unterseite des Blattes finden sich entlang der Blattnerve einzelne Haare. Geruch und Geschmack sind schwach.

#### Heidelbeere, Blaubeere (Früchte)

Getrocknete Früchte von *Vaccinium myrtillus* L.. Die blau-schwarzen Früchte, die einen Durchmesser von bis zu 1 cm haben können, haben blaues Fruchtfleisch und blauen Saft. Der Geschmack ist süß und aromatisch. Trester oder ähnliche Reststoffe aus der Fruchtsaftherstellung, Püreeproduktion etc. werden nicht verwendet.

#### Hibiskus (Blüten [Blütenkelche])

Zur Fruchtzeit geerntete, getrocknete, ganze oder geschnittene Kelche und Außenkelche von *Hibiscus sabdariffa* L.. Die Kelchblätter sind rot bis dunkelviolet und fleischig. Weiße Varietäten

werden ebenfalls verwendet. Deren Kelchblätter sind weiß bis beige. Sie haben einen schwachen Geruch; der Geschmack ist stark säuerlich.

#### Himbeere (Blätter)

Getrocknete Blätter und Stiele von *Rubus idaeus* L.. Die Oberseite der Blätter ist dunkel- bis braungrün, die Unterseite ist mit einem dichten Haarfilz bedeckt. Der Blattrand ist scharf gesägt. Die Blattstiele und Stängel sind grün oder haben eine rötliche Farbe. Der Geruch ist schwach; der Geschmack ist herb.

#### Himbeere (Früchte)

Getrocknete Fruchtteile der Sammelsteinfrüchte von *Rubus idaeus* L.. Das rote Fruchtfleisch hat ein intensiv süßes und charakteristisches Aroma. Trester oder ähnliche Reststoffe aus der Fruchtsaftherstellung, Püreeproduktion etc. werden nicht verwendet.

#### Holunder (Früchte)

Getrocknete, stark runzelige, mehr oder weniger kugelförmige Steinbeeren des *Sambucus nigra* L.. Die dunkelviolettschwarzen Beeren enthalten jeweils drei längliche Steinkerne, die ihrerseits jeweils innerhalb des harten Endocarps einen Samen haben. Vereinzelt sind Fruchtstiele vorhanden. Der Geruch ist arttypisch; der Geschmack ist süß-säuerlich mit einem charakteristischen Aroma. Trester oder ähnliche Reststoffe aus der Fruchtsaftherstellung, Püreeproduktion etc. werden nicht verwendet.

#### Holunder (Blüten)

Von den Blütenständen (Trugdolden, Thyrsen) durch Sieben abgetrennte Einzelblüten, teilweise aus verfahrenstechnischen Gründen lediglich aus durch Schneiden zerkleinerten Trugdolden von *Sambucus nigra* L.. Die kleinen Blüten sind cremefarben mit verwachsener, fünfzipfliger Krone. Sie haben einen schwachen, arttypischen Geruch; der Geschmack ist schleimig-süß und stark aromatisch.

#### Honigbusch (Kraut)

Fermentierte oder unfermentierte, getrocknete oberirdische Pflanzenteile von *Cyclopia genistoides* (L.) Vent., *Cyclopia intermedia* E. Mey., *Cyclopia sessiliflora* Eckl. & Zeyh. und/oder *Cyclopia subternata* Vogel, die während der Blütezeit geerntet werden. Geruch und Geschmack sind honigartig und süß.

#### Ingwer (Wurzeln)

Getrocknete und geschnittene Teile des geschälten Rhizoms von *Zingiber officinale* Roscoe. Das bis zu 12 cm lange Rhizom ist geweihartig geformt, knollig verzweigt und mit kurzen, bräunlichen, schuppenartigen Blättern besetzt. Ungeschälter Ingwer hat eine schwarze Farbe; wird die Korkschicht entfernt, sieht er schwach gelblich aus. Die Oberfläche der geschälten Wurzel ist fein längs gestreift. Der Geschmack ist charakteristisch, brennend scharf und würzig aromatisch.

#### Jasmin (Blüten)

Getrocknete Blüten des *Jasminum officinale* L.. Die zunächst weißen Blüten mit fünf sternförmigen Kronblättern sind im getrockneten Zustand schmutzig-weiß bis bräunlich-hellgelb. Sie besitzen einen charakteristischen, intensiv blumigen, aromatischen Geruch und Geschmack.



#### Johannisbeere, schwarz (Früchte)

Getrocknete Früchte des Johannisbeerstrauchs, *Ribes nigrum* L.. Der Geruch ist schwach; der Geschmack ist süß-sauer, typisch für die schwarze Johannisbeere. Trester oder ähnliche Reststoffe aus der Fruchtsaftherstellung, Püreeproduktion etc. werden nicht verwendet.

#### Johannisbeere, schwarz (Blätter)

Kleine Stückchen der leicht gerunzelten Blätter mit dunkelgrüner Oberseite und hellgraugrüner Unterseite von *Ribes nigrum* L.. Auf der Blattunterseite ist eine Punktierung erkennbar, die von den gelblich glänzenden Drüsenhaaren (Lupe) herrührt. Die Ränder der einzelnen Blätter sind grobgesägt mit spitzen Zähnchen. Gelblich-grüne, rinnige Blattstielreste sind häufig vorhanden. Geruch und Geschmack der getrockneten Blätter erinnert schwach an schwarze Johannisbeerfrüchte.

#### Kamille (Blüten)

Getrocknete, ganze oder zerkleinerte Blütenköpfchen der *Matricaria recutita* L. (syn. *Matricaria chamomilla* L.) mit einem technisch unvermeidbaren Anteil an anderen oberirdischen Pflanzenteilen der Kamille. Die Blütenköpfchen haben gelbe Röhrenblüten und sind von einem Ring aus weißen Zungenblüten umgeben, der Blütenstandsboden ist hell- bis graugrün, kegelförmig und hohl. Geruch und Geschmack sind aromatisch, kamillentypisch; der Geschmack ist zudem etwas bitter.

#### Katzenpfötchen, gelb (Blüten)

Getrocknete strohige, zitronengelbe, glänzende, sich dachziegelartig deckende und etwas abstehende Hüllkelchblätter von *Helichrysum arenarium* (L.) Moench. Die orangegelben Röhrenblüten sind in der Mitte der Blüte; die sehr kleinen Zungenblüten sind in der Regel nicht leicht zu erkennen. Sie haben einen gelben Haarkranz. Der Geruch der getrockneten Blüten ist schwach wahrnehmbar; der Geschmack ist schwach bitter und würzig.

#### Kornblume (Blüten)

Getrocknete, zumeist blaue Blütenköpfe von *Cyanus segetum* Hill (syn. *Centaurea cyanus* L.). Der Geruch ist schwach wahrnehmbar; der Geschmack ist schwach süß bis leicht salzig.

#### Krauseminze/Minze, grüne (Blätter)

Getrocknete, ganze oder zerkleinerte Blätter und Spross-Spitzen von Unterarten der *Mentha spicata* L.. Die Blattnerven liegen tief in der dunkelgrünen Blattoberseite, die Blattoberfläche ist nach oben gewölbt. Auf der Blattunterseite sind die Nerven gut zu erkennen. Der Blattrand weist gebogene, spitze Zähne auf. Die Stängel sind vierkantig. Alle Teile riechen und schmecken würzig scharf. Es fehlt der kühlende Nachgeschmack der Pfefferminze.

#### Kulturheidelbeere (Früchte)

Getrocknete Früchte von *Vaccinium corymbosum* L.. Die blauschwarzen, etwa kirschgroßen frischen Früchte haben helles Fruchtfleisch. Der Geschmack ist süß-aromatisch. Trester oder ähnliche Reststoffe aus der Fruchtsaftherstellung, Püreeproduktion etc. werden nicht verwendet.

#### Limette/Limone (Schalen)

Getrocknete Fruchtschalen von *Citrus aurantiifolia* (Christm. & Panz.) Swingle, wobei neben der äußeren Schicht (Flavedo) auch Teile des schwammigen weißen Parenchyms (Albedo)

vorhanden sind. Geruch und Geschmack sind aromatisch, typisch für Limone; der Geschmack ist zudem leicht bitter. Reststoffe aus der Extraktion von ätherischen Ölen, der Pektinproduktion etc. werden nicht verwendet.

Linde: Winter- und Sommerlinde sowie Silberlinde (Blätter)

Gestielte, in der Regel herzförmige und oft asymmetrische Blätter von *Tilia cordata* Mill., *Tilia platyphyllos* Scop. oder *Tilia tomentosa* Moench (syn. *Tilia argentea* DC.). Die Blätter sind mehr oder weniger reich mit einfachen oder sternförmigen Haaren bedeckt, in der Regel gezahnt oder gesägt bis hin zu fast gelappt und selten glatt gerandet. Der Geruch ist schwach aromatisch; der Geschmack ist aromatisch.

Linde: Winter- und Sommerlinde sowie Silberlinde (Blüten)

Blüten der Winterlinde (*Tilia cordata* Mill.) oder der Sommerlinde (*Tilia platyphyllos* Scop.). Für diese Blüten sind die Fragmente der bleichen, gelblich-grünen, netznervigen ganzen Hochblätter, die zum Teil mit der Blütenstandachse verwachsen sind, charakteristisch.

Die Silber-Linde (*Tilia tomentosa* Moench [syn. *Tilia argentea* DC.]) hat dagegen dicht behaarte Hochblätter, ihre Blüten haben blütenartige Staubblätter. Es gibt auch gelblich-weiße Blüten mit fünf Kelchblättern und fünf freien Blütenblättern, zahlreiche Staubblätter und einen oberständigen, dicht behaarten Fruchtknoten. Gelegentlich finden sich Blütenknospen. Der Geruch ist charakteristisch und schwach aromatisch; der Geschmack ist süßlich, das Mundgefühl schleimig.

Löwenzahn (Kraut)

Getrocknete, oberirdische Teile von *Taraxacum* sect. *Ruderalia*/*Taraxacum officinale* auct., die vor der Blütezeit geerntet werden. Die Blätter dieses stammlosen, polymorphen Krauts wachsen in einer Rosette, sehr variabel, länglich-spatelförmig oder lanzettförmig-spatelförmig. Die Blattfragmente können unbehaart oder zottig sein. Sie haben oft ein violettes Mittelrippenblatt, rötlich-violette Blattstiel-fragmente, unreife Blütenstände und nur vereinzelt gelbe Zungenblüten mit einem weißen Pappus. Der Geruch ist schwach, charakteristisch; der Geschmack neigt dazu, etwas bitter, krautig und nussig zu sein.

Malve (Blüten)

Verwachsenblättriger, fünfspaltiger Kelch mit einem aus drei lanzettlichen Segmenten bestehenden Außenkelch von *Malva silvestris* L.; alle Kelchblätter sind borstig. Es gibt fünf verkehrt eiförmige, an der Spitze ausgerandete und am Grund weiß gebartete, blassviolette oder dunkelblauviolette Kronblätter. Die zahlreichen Staubblätter sind zu einer Röhre verwachsen und der Griffel hat zehn fadenförmige, violette Narben. Vereinzelt ist auch der abgeplattete, zehnfächerige Fruchtknoten vorhanden. Der Geschmack ist arttypisch, das Mundgefühl ist schleimig.

Malve (Blätter)

Rundliche, drei- bis sieben-lappige, langgestielte Blätter von *Malva silvestris* L.. Die Blätter haben eine handförmige Nervatur und einen ungleich gezähnten Blattrand. Der Geschmack ist arttypisch, das Mundgefühl ist schleimig.

Mandarine (Schalen)

Getrocknete Fruchtschalen von *Citrus reticulata* Blanco (syn. *Citrus deliciosa* Ten), wobei zusätzlich zu der äußeren Schicht (Flavedo) auch Teile des schwammigen weißen Parenchyms

(Albedo) vorhanden sind. Geruch und Geschmack sind aromatisch, typisch für Mandarinen; der Geschmack ist zudem schwach bitter. Reststoffe aus der Extraktion von ätherischen Ölen, der Pektinproduktion etc. werden nicht verwendet.

#### Märzveilchen (Blüten)

Getrocknete, dunkelviolette, manchmal auch weiß oder rosa gefärbten Blüten von *Viola odorata* L.. Die spornartige Ausstülpung des unteren Blütenblatts ist gleichfarbig und ragt über die Ausläufer des grünen Kelchs heraus. Die Blüten haben einen charakteristisch süßen Geruch und Geschmack.

#### Melisse (Blätter)

Getrocknete, ganze oder zerkleinerte Blätter und Teile der oberen Triebe von *Melissa officinalis* L.. Der Blattrand ist unregelmäßig gekerbt oder gesägt. Die Blattoberseite ist schwach behaart. Die Unterseite ist fast kahl oder ist nur entlang der Nerven schwach behaart, aber fein drüsig punktiert. Geruch und Geschmack sind aromatisch und erinnern an Zitrone.

#### Orange (Blätter)

Getrocknete Blätter und Blattstiele von verschiedenen Sorten der *Citrus sinensis* (L.) Osbeck. Die Blätter sind groß und oval, leicht zugespitzt, mit deutlich artikuliertem Blattstiel. Das Blatt ist ledrig, die Dicke nimmt zu den Blatträndern hin zu, ist gelb-grün und mit Ölbehältern punktiert. Der Geruch ist aromatisch; der Geschmack ist süßlich, aromatisch und schwer.

#### Orange (Blüten)

Getrocknete, ganze oder zerkleinerte Blütenstände und Blütenblätter bestimmter Sorten von *Citrus sinensis* (L.) Osbeck. Der Geruch ist aromatisch; der Geschmack ist süßlich, aromatisch und schwer.

#### Orange (Schalen)

Getrocknete beige-gelbliche bis orange-rötliche Fruchtschalen von verschiedenen Sorten der *Citrus sinensis* (L.) Osbeck, wobei neben der äußeren Schicht (Flavedo) auch Teile des schwammigen weißen Parenchyms (Albedo) vorhanden sind. Geruch und Geschmack sind aromatisch frisch, typisch für Orangen; der Geschmack ist leicht bitter. Reststoffe aus der Extraktion von ätherischen Ölen, der Pektinproduktion etc. werden nicht verwendet.

#### Pfefferminze (Blätter)

Getrocknete, ganze oder zerkleinerte Blätter und Teile der oberen Sprossspitzen von *Mentha x piperita* L.. Die Blätter sind dünn, dunkel, mitunter hellgrün und an den Rändern scharf gesägt. Blattadern und Stängel haben meist eine rot-violette Färbung. Die Stängel sind vierkantig. Geruch und Geschmack sind sehr aromatisch; das Mundgefühl ist kühlend.

#### Pfingstrose (Blüten)

Getrocknete, dunkelrote, gerunzelte Blütenblätter von *Paeonia officinalis* L.. Sie riechen schwach nach Honig; der Geschmack ist herb, und das Mundgefühl ist adstringierend.

#### Pomeranze (Blätter)

Getrocknete, ganze oder zerkleinerte Blätter und Blattstiele bestimmter Sorten von *Citrus aurantium* L.. Die Blätter sind groß und oval, leicht zugespitzt, mit klar artikulierten Blattstielen, die mehr oder weniger geflügelt sind. Das Blatt ist ledrig, die Dicke nimmt zu den Blatträndern

hin zu, ist gelb-grün und mit Ölbehältern punktiert. Der Geruch ist aromatisch; der Geschmack ist süßlich, aromatisch und schwer.

#### Pomeranze (Blüten)

Getrocknete, ganze oder zerkleinerte Blütenstände und Blütenblätter bestimmter Sorten von *Citrus aurantium* L.. Der Geruch ist aromatisch; der Geschmack ist süßlich, aromatisch und schwer.

#### Pomeranze (Schalen)

Getrocknete Fruchtschalen von *Citrus aurantium* L., wobei zusätzlich zu der äußeren Schicht (Flavedo) auch Teile des schwammigen weißen Parenchyms (Albedo) vorhanden sind. Geruch und Geschmack sind aromatisch, typisch für Orangen; der Geschmack ist zudem schwach bitter. Reststoffe aus der Extraktion von ätherischen Ölen, der Pektinproduktion etc. werden nicht verwendet.

#### Ringelblume (Blüten)

Getrocknete Blütenköpfchen von *Calendula officinalis* L., die aus goldgelben, dreizähligen Zungenblüten, kleinen Röhrenblüten und dem grünen Hüllkelch bestehen. Vereinzelt sind gekrümmte, kammförmige Früchte vorhanden. Die Blüten haben einen schwachen, arttypischen Geruch; der Geschmack ist leicht bitter und salzig.

#### Rittersporn (Blüten)

Getrocknete Blüten, runzelige, blaue oder blau-violette Kelch- und Kronblätter sowie breite braun-violette Staubblätter von *Consolida regalis* Gray (syn. *Delphinium consolida* L.). Alle Teile haben einen schwachen, honigartigen Geruch; das Mundgefühl ist leicht adstringierend.

#### Rooibos/Rotbusch (Kraut)

Getrocknete und geschnittene Blätter und Zweigspitze von *Aspalathus linearis* (Burm.f.) R. Dahlgr.. Die kleinen Stücke sind länglich und lanzettförmig.

Fermentierter Rooibos ist von rotbrauner Farbe; Geruch und Geschmack sind leicht süßlich und erinnern an Schwarzen Tee. Grüner Rooibos ist unfermentiert und hat eine grünliche Farbe. Der Geruch erinnert an Heu; der Geschmack ist würzig, krautig und mild.

#### Rose (Blüten)

Getrocknete, zumeist rosafarbene bis bräunliche Kronblätter oder ganze Blütenknospen von *Rosa spec.*. Sie riechen und schmecken charakteristisch nach Rosen.

#### Salbei (Blätter)

Getrocknete Blätter von *Salvia officinalis* L., die infolge der feinen Behaarung auf beiden Blattseiten oft aneinanderhängen. Auf der Blattunterseite ist eine netzartige Nervatur zu erkennen. Die Blätter haben einen stark pikanten, aromatischen Geruch; der Geschmack ist würzig und bitter, das Mundgefühl ist adstringierend.

#### Sanddorn (Früchte)

Getrocknete, ovale, orangefarbene Schein-Steinfrüchte von *Hippophae rhamnoides* L.. Die Früchte haben einen sauren Geschmack. Trester oder ähnliche Reststoffe aus der Fruchtsaftherstellung, Püreeproduktion etc. werden nicht verwendet.

#### Sonnenblume (Blütenblätter)

Getrocknete Zungenblüten von *Helianthus annuus* L.. Geruch und Geschmack sind aromatisch und süßlich.

Stiefmütterchen, wild (Kraut)

Getrocknetes Kraut von *Viola tricolor* L.. Die Blütenblätter können gelblich, weiß, blau oder blau-violett sein. Das Kraut hat einen schwach wahrnehmbaren Geruch; der Geschmack ist süß, das Mundgefühl schleimig klebrig.

Stevia (Blätter)

Ganze oder geschnittene, getrocknete Blätter von *Stevia rebaudiana* (Bertoni) Bertoni. Die oval-elliptischen Blätter sind grün bis braungrün und stiellos, mit einer länglichen lanzettförmig oder spatelförmigen, stumpfen Blattspreite, die von der Mitte bis zur Spitze gezackt und unten ganz ist; die obere Oberfläche ist leicht drüsig. Geruch und Geschmack sind charakteristisch und krautig; der Geschmack ist zudem intensiv süß.

Süßholz (Wurzeln)

Getrocknete, ungeschälte und/oder geschälte Wurzeln und Ausläufer (Stolonen) von *Glycyrrhiza glabra* L.. Die geschnittene Süßholzwurzel ist durch mehr oder weniger zylindrische, rauhfaserige, deutlich zitronengelbe Stücke charakterisiert und lässt sich in Längsrichtung leicht spalten. Das ungeschälte Süßholz enthält Stückchen mit runzeligen, grauen bis bräunlichen Korkfetzen. Der Geruch ist schwach, aber charakteristisch; der Geschmack ist sehr süß, mild aromatisch und lakritzartig.

Walnuss (Blätter)

Getrocknete Fiederblätter von *Juglans regia* L.. Beide Seiten der geschnittenen Blätter sind bräunlich-grün, brüchig und ziemlich steif. An einigen Stellen kann eine fast rechteckige Felderung entlang des glatten Blattrandes und der Blattunterseite beobachtet werden, die durch die Blattnerven gebildet wird. Die Blätter haben einen schwach aromatischen Geruch; der Geschmack ist leicht bitter, das Mundgefühl adstringierend, kratzend.

Zichorie (Wurzeln)

Geröstete Wurzel von *Cichorium intybus* L.. Die Wurzel ist stachelig und holzig. Sie hat eine dicke Rinde und wird von einem braunen Korkgewebe umgeben. Manchmal haben Teile der Wurzeln eine feine Streifung. Die Wurzelstücke werden während des Röstverfahrens braun. Geruch und Geschmack sind üblicherweise kaffeeähnlich.

Zitrone (Schalen)

Schalen voll entwickelter, aber nicht vollständig reifer Zitronen der Species *Citrus limon* L. Brum.f.. Die getrockneten Schalen bestehen aus der äußeren Schicht (Flavedo) sowie Teilen des schwammigen weißen Parenchyms (Albedo). Die äußere Fruchtschale (Perikarp) wird üblicherweise als kontinuierlicher Spiralstreifen von der Frucht abgeschält und getrocknet. Die kleinen Stücke sind außen bräunlich-gelb, grubig punktiert und auf der Innenseite weißlich. Sie haben einen charakteristischen Geruch; der Geschmack ist etwas säuerlich und zitronentypisch und leicht bitter. Reststoffe aus der Extraktion von ätherischen Ölen, der Pektinproduktion etc. werden nicht verwendet.

Zitronengras (Kraut)

Getrocknete, geschnittene, oberirdische Pflanzenteile von *Cymbopogon spec.*. Die Blätter haben eine parallele Nervatur und sind hellgrün bis zartbraun. Geruch und Geschmack sind deutlich zitronenartig.

Zitronenverbene (Kraut)

Getrocknete, ganze oder zerkleinerte Blätter und obere Sprossregionen von *Aloysia citriodora* Palau (syn. *Lippia triphylla* (L'Hér.) Kuntze) aus der Familie der Eisenkrautgewächse (Verbenaceae). Die gesägten Blätter haben einen zitronenartigen Geruch und Geschmack.

## **2.2 Beispiele für koffeinhaltige Zutaten von Kräuter- und Fruchteees**

Guarana (Samen)

Glänzende, dunkelbraune Samen der *Paullinia cupana* H.B.K., die kugelförmig oder an einer Seite abgeflacht sind und eine große, hellbraune Kerbe haben. Die Samenschale ist dünn, spröde und kann leicht entfernt werden. Die Samen haben keinen deutlich wahrnehmbaren Geruch; der Geschmack ist bitter.

Kakao (Samen)

Samen von *Theobroma Cacao* L.. Die Kakao-Frucht ist eine gurkenähnliche Frucht mit weißen, bitter schmeckenden Samen (Kakaobohnen), die im weichen Fruchtmus eingebettet sind. Die Samen werden für einige Tage fermentiert, wodurch sie ihre Bitterkeit verlieren und die braune Farbe sowie das charakteristische Aroma annehmen. Werden Samenschalen verwendet, werden sie auch als solche bezeichnet.

Kolanuss (Samen)

Getrocknete Kerne von *Cola acuminata* (P. Beauv.) Schott & Endl. oder *Cola nitida* (Vent.) Schott & Endl. (syn. *Cola vera* K. Schum.) aus der Gattung *Cola*, die häufig in die beiden Keimblätter zerfallen. Das Aussehen der Kolasamen variiert, die meisten sind kugel- bis eiförmig oder leicht eckig; das Äußere ist wellig, braun oder rotbraun und das Innere ist zimtbraun. Sie sind sehr hart und haben eine gekörnte Struktur. Die Samen sind geruchlos; der Geschmack ist bitter, das Mundgefühl leicht adstringierend.

Mate (Blätter)

Getrocknete, geröstete oder ungeröstete, zerkleinerte Blätter und Teile der Triebe des Yerba Mate Baums *Ilex paraguariensis* A. St.-Hil.. Je nach Verarbeitung sind Mateblätter hellgrün oder mittel- bis dunkelbraun gefärbt. Grüner Mate riecht mild aromatisch; der Geschmack ist würzig, der Nachgeschmack schwach bitter, das Mundgefühl leicht adstringierend. Gerösteter Mate hat einen rauchigen, gerösteten Geruch; der Geschmack ist leicht karamellartig und schwach bitter, das Mundgefühl adstringierend.

## ANLAGE

Werte für den Gehalt an säureunlöslicher Asche in der Trockenmasse (i.T.) und für den Masseverlust, die bei Tee und Kräuter- oder Früchtetee in der Regel nicht überschritten werden, sowie Gehalte an ätherischen Ölen <sup>1/2</sup>.

| Bezeichnung des Lebensmittels | Säureunlösliche Asche<br>Prozent i.T. | Masseverlust<br>Prozent | Mindestgehalte an<br>ätherischen Ölen<br>ml/100 g TM |
|-------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|--|
| 1. Tee                        | 1,0                                   | 8                       |  |
| 2. Kräuter- oder Früchtetee   |                                       |                         |  |
| - Apfel (Früchte)             | 1,0                                   | 13                      |  |
| - Brennnessel (Kraut)         | 5,0                                   | 14                      |  |
| - Fenchel (Früchte)           | 2,5                                   | 12                      | 1  |
| - Hagebutte (Früchte)         | 1,5                                   | 14                      |  |
| - Hibiskus (Blüten)           | 2,5                                   | 15                      |  |
| - Honigbusch (Kraut)          | 1,0                                   | 11                      |  |
| - Kamille (Blüten)            | 2,5                                   | 13                      | 0,2  |
| - Krauseminzen                | 2,5                                   | 13                      | 0,6  |
| - Zitronengras                | 5,0                                   | 11                      |  |
| - Linde (Blüten)              | 2,5                                   | 13                      |  |
| - Mate (Blätter)              | 1,0                                   | 10                      |  |
| - Melisse (Blätter)           | 2,5                                   | 14                      |  |
| - Orange (Blätter)            | 3,0                                   | 12                      |  |
| - Orange (Blüten)             | 2,5                                   | 12                      |  |
| - Pfefferminze (Blätter)      | 2,5                                   | 13                      | 0,6  |
| - Rotbusch/Rooibos (Kraut)    | 2,0                                   | 12                      |  |
| - Salbei (Blätter)            | 2,0                                   | 14                      |  |

| <b>Bezeichnung des Lebensmittels</b> | <b>Säureunlösliche Asche<br/>Prozent i.T.</b> | <b>Masseverlust<br/>Prozent</b> | <b>Mindestgehalte an<br/>ätherischen Ölen<br/>ml/100 g TM</b> |
|--------------------------------------|---|---------------------------------|---|
| - Süßholz (Wurzeln)                  | 2,0   | 12                              |   |
| - Zitronenverbene (Kraut)            | 3,5   | 12                              | 0,15  |

<sup>1</sup> Bei Mischungen werden die Werte nach dem prozentualen Anteil an der Rezeptur berechnet.

<sup>2</sup> Aromen und sonstige Lebensmittelzutaten müssen separat berücksichtigt werden.

Für die wissenschaftlichen Pflanzennamen sind die folgenden Pflanzendatenbanken als Referenz genutzt worden:

- Mansfeld's World Database of Agriculture and Horticultural Crops
- The Plant List by the Royal Botanic Gardens (Kew), the Missouri Botanical Garden and worldwide collaborators
- Taxonomy Database of the National Center for Biotechnology Information (NCBI)



## Fußnoten

<sup>1</sup> Zur Qualität des verwendeten Wassers siehe Verordnung über die Verwendung von Extraktionslösungsmitteln und anderen technischen Hilfsstoffen bei der Herstellung von Lebensmitteln vom 8. November 1991 (BGB1. I S. 2100) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2</sup> Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB, Herausgeber: Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Beuth Verlag GmbH, Berlin.

<sup>3</sup> Die „Fermentation“ beschreibt einen Verarbeitungsschritt, bei dem zahlreiche – vorrangig enzymatische Reaktionen – ablaufen. Dieser Vorgang wird beim Tee historisch bedingt als Fermentation bezeichnet. An diesem Prozess sind keine Mikroorganismen wie bei der klassischen Fermentation beteiligt, sondern es handelt sich um eine Umsetzung mit blatteigenen Enzymen unter Luftzutritt (international nach ISO 3720 als „aeration“ bezeichnet).

<sup>4</sup> Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>5</sup> Fruchtsaft-, Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>6</sup> Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 (ABl. L 130 vom 17.5.2019, S. 1), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>7</sup> Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>8</sup> ISO 6079:1990. Instant tea in solid form — Specification.

<sup>9</sup> Quellen: Für die gelisteten Beispiele üblicherweise verwendeter Pflanzen und Pflanzenteile wurden Beschreibungen des THIE Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions, 6. Auflage, vom 22. Juni 2018 herangezogen. Zudem wurde die 2. Auflage der Stofflisten des Bundes und der Bundesländer vom 19. September 2020 berücksichtigt.

## **Leitsätze für Teigwaren**

Neufassung vom 14.09.2022 (BAnz AT 18.10.2022 B3, GMBI 37/2022, S. 835-837)

# INHALTSVERZEICHNIS

|          |   |          |
|----------|---|----------|
| <b>1</b> | <b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale</b>  | <b>4</b> |
| 1.1      | Begriffsbestimmungen  | 4        |
| 1.1.1    | Teigwaren im Sinne dieser Leitsätze sind beliebig geformte Erzeugnisse,   | 4        |
| 1.1.2    | Frische Teigwaren (Frischteigwaren und Nudelteig)   | 4        |
| 1.1.3    | Ei  | 4        |
| 1.1.4    | Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht (Masse)  | 4        |
| 1.2      | Herstellung   | 4        |
| 1.3      | Beschaffenheitsmerkmale   | 5        |
| 1.3.1    | Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze   | 5        |
| 1.3.2    | Charakteristisch für Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind:  | 5        |
| 1.3.3    | Der Wassergehalt (Feuchte),   | 5        |
| 1.3.4    | Der Gehalt an Speisesalz (Natriumchlorid)   | 5        |
| 1.3.5    | Als Zutaten werden üblicherweise verwendet:   | 5        |
| 1.4      | Bezeichnung und Aufmachung  | 6        |
| 1.4.1    | Für Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen üblich.   | 6        |
| 1.4.2    | Die Ausformung der Teigware ist schriftlich oder bildlich dargestellt,  | 6        |
| 1.4.3    | Wird bei Teigwaren durch die Bezeichnung, die Aufmachung oder die bildliche Darstellung eine Zutat hervorgehoben, | 6        |
| 1.4.4    | Teigwaren, die nicht mindestens den verkehrsüblichen Eigehalt aufweisen,  | 6        |
| 1.4.5    | Bei Teigwaren mit oder aus besonderen Zutaten   | 6        |
| 1.4.6    | Bei frischen Teigwaren wird das Wort „frisch“ in die Bezeichnung einbezogen.                                      | 6        |
| 1.4.7    | Wenn auf „Frischei“ hingewiesen wird,   | 6        |
| <b>2</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale</b>   | <b>7</b> |
| 2.1      | Eier-Teigwaren  | 7        |
| 2.1.1    | Eier-Teigwaren enthalten mindestens 100 g Vollei  | 7        |
| 2.1.2    | Eier-Teigwaren mit verbalen oder bildlichen Hinweisen   | 7        |
| 2.1.3    | Eier-Teigwaren mit verbalen oder bildlichen Hinweisen auf besonders hohen Eigehalt,                               | 7        |
| 2.2      | Andere Teigwaren  | 7        |
| 2.2.1    | <i>Gemüse-Teigwaren</i> und <i>Kräuter-Teigwaren</i>  | 7        |
| 2.2.2    | Bei <i>Vollkorn-Teigwaren</i>   | 7        |
| 2.2.3    | <i>Mehrkorn-Teigwaren</i>   | 7        |
| 2.2.4    | <i>Hartweizen-Teigwaren, Weichweizen-Teigwaren, Dinkel-Teigwaren, Roggen-Teigwaren</i>                            | 8        |
| 2.2.5    | Teigwaren aus Hülsenfrüchten  | 8        |

|       |                                    |           |
|-------|------------------------------------|-----------|
| 2.2.6 | <i>Glutenfreie Teigwaren</i> ..... | 8         |
| 2.2.7 | <i>Glasnudeln</i> .....            | 8         |
|       | <b>Anlage</b> .....                | <b>9</b>  |
|       | <b>Fußnoten</b> .....              | <b>10</b> |

# **1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

## **1.1 Begriffsbestimmungen**

### **1.1.1 Teigwaren im Sinne dieser Leitsätze sind beliebig geformte Erzeugnisse,**

die aus Getreidemahlerzeugnissen oder anderen stärkehaltigen Mahlerzeugnissen (z. B. Hülsenfrüchte) mit oder ohne Verwendung von Hühnereiern und/oder anderen Zutaten und ohne Anwendung eines Gärungs- oder Backverfahrens hergestellt werden.

Dazu gehören auch Instant-Teigwaren, ausgenommen frittierte Erzeugnisse. Erzeugnisse auf Kartoffelteigbasis fallen nicht in den Anwendungsbereich dieser Leitsätze.

### **1.1.2 Frische Teigwaren (Frischteigwaren und Nudelteig)**

sind Teigwaren, die bei der Herstellung nicht getrocknet oder lediglich angetrocknet werden. Sie werden zuweilen mit heißem Wasser oder mit Wasserdampf behandelt, auch pasteurisiert und gekühlt oder tiefgefroren.

### **1.1.3 Ei**

#### **1.1.3.1 Vollei im Sinne dieser Leitsätze**

ist die aus dem Inhalt frisch aufgeschlagener Hühnereier gewonnene Eimasse oder handelsübliches pasteurisiertes Vollei mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 23 Prozent.

Vollei wird auch in getrockneter Form verwendet.

#### **1.1.3.2 Eigelb im Sinne dieser Leitsätze**

ist das aus dem Inhalt frisch aufgeschlagener Hühnereier abgetrennte Eigelb oder handelsübliches pasteurisiertes Eigelb mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 48 Prozent.

Eigelb wird auch in getrockneter Form verwendet.

### **1.1.4 Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht (Masse).**

## **1.2 Herstellung**

Die verwendeten Mahlerzeugnisse im Sinne von Leitsatznummer 1.3.5, insbesondere Grieße oder Mehle, werden mit Wasser und gegebenenfalls Eiern versetzt und zu einem Teig verknetet. Diesem Teig können auch weitere Bestandteile (z. B. sehr fein zerkleinertes Gemüse, Frucht- oder Gemüsesäfte, Mus von Gemüse, Gewürze, färbende Lebensmittel) zugesetzt werden.

Der Teig kann in unterschiedlichen Verfahren weiterverarbeitet werden. Die gängigsten davon sind:

Bei gepressten Teigwaren (z. B. Hörnchen, Spiralen) wird der Teig mit hohem Druck durch spezielle Matrizen zu den unterschiedlichen Nudel-Formen extrudiert und geschnitten. Der Nudelteig z. B. für Bandnudeln oder Lasagneblätter kann auch gewalzt und zugeschnitten werden.

Für Spätzle und Knöpfe wird der Teig meist durch Lochbleche gedrückt beziehungsweise geschabt. Im anschließenden Kochbad werden Spätzle und Knöpfe direkt nach der Ausformung blanchiert.

Es werden auch gefüllte Teigwaren mit zusätzlichen Verfahrensschritten hergestellt (z. B. Tortellini, Ravioli).

Teigwaren werden üblicherweise getrocknet, um ihren Transport und ihre Lagerung zu erleichtern und die Haltbarkeit zu verlängern.

Die Erzeugnisse werden auch als frische Teigwaren üblicherweise gekühlt oder tiefgefroren angeboten.

### **1.3 Beschaffenheitsmerkmale**

#### **1.3.1 Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze**

werden nach den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis und entsprechend den hygienischen Anforderungen gefertigt.

#### **1.3.2 Charakteristisch für Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind:**

- Eigehalt
- Ausformung (z. B. Hörnchen, Spiralen, Bandnudeln, Spätzle)
- Aussehen (z. B. Größe, Farbe)
- Verwendung (z. B. als Hauptgericht, als Beilage, als Suppeneinlage, Schichtentrennung bei Lasagne, zum Füllen)
- Zutaten (z. B. Hartweizen, Hülsenfrüchte, geschmacksgebende und färbende Lebensmittel)
- Zusammensetzung (z. B. glutenfrei, proteinreich, ballaststoffreich)
- Haltbarkeit

#### **1.3.3 Der Wassergehalt (Feuchte),**

ausgenommen bei frischen Teigwaren (Frischteigwaren und Nudelteig), beträgt höchstens 13 Prozent.

#### **1.3.4 Der Gehalt an Speisesalz (Natriumchlorid)**

beträgt bei getrockneten Teigwaren höchstens 1 Prozent.

#### **1.3.5 Als Zutaten werden üblicherweise verwendet:**

- a) Getreidemahlerzeugnisse z. B. aus Hartweizen, Weichweizen, Dinkel, Roggen, Emmer, Triticale
- b) Mahlerzeugnisse aus Pseudogetreide (z. B. Buchweizen, Quinoa), Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis
- c) Mahlerzeugnisse aus Hülsenfrüchten (z. B. Erbsen, Kichererbsen, Linsen, Bohnen, Sojabohnen), Leinsamen
- d) Vollei, Eigelb, Eiklar, auch tiefgefroren oder getrocknet

- e) Speisesalz, jodiertes Speisesalz, Meersalz
- f) Gemüse, Kräuter, Pilze in geeigneter Zubereitung (z. B. Mark, Saft, Pulver, Konzentrat) sowie Gewürze
- g) färbende Lebensmittel (z. B. Sepia, Spirulina)
- h) pflanzliche Proteine (z. B. aus Weizen, Soja, Erbsen)
- i) Milch und Trockenmilcherzeugnisse in verschiedenen Fettgehaltsstufen<sup>1/2</sup>, Milcheiweißerzeugnisse
- j) Trinkwasser

## **1.4 Bezeichnung und Aufmachung**

### **1.4.1 Für Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen üblich.**

Diese werden auch in Wortverbindungen als Bezeichnung des Lebensmittels verwendet.

### **1.4.2 Die Ausformung der Teigware ist schriftlich oder bildlich dargestellt,**

sofern die Form nicht unmittelbar ersichtlich ist.

### **1.4.3 Wird bei Teigwaren durch die Bezeichnung, die Aufmachung oder die bildliche Darstellung eine Zutat hervorgehoben,**

so ist diese in Charakter gebender Menge enthalten. Wird eine geschmacksgebende Zutat hervorgehoben, so ist diese auch sensorisch deutlich wahrnehmbar.

Werden Zutaten bildlich dargestellt, steht dies nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung oder zur sensorischen Beschaffenheit des Erzeugnisses.

### **1.4.4 Teigwaren, die nicht mindestens den verkehrsüblichen Eigehalt aufweisen,**

werden als *Teigwaren*, *Nudeln* oder *Pasta*, auch in Wortverbindungen (z. B. *Bandnudeln*) oder je nach Form, z. B. als *Spätzle*, *Makkaroni*, *Spaghetti*, bezeichnet; gleiches gilt für *Nudelteig*. Bei Teigwaren, die mindestens den verkehrsüblichen Eigehalt aufweisen, wird in der Bezeichnung das Wort „*Eier*“ vorangestellt.

### **1.4.5 Bei Teigwaren mit oder aus besonderen Zutaten**

(z. B. Gemüse, Spinat, Kichererbsen, Reis, Konjakwurzel), die den Charakter des Erzeugnisses bestimmen, werden diese als Bestandteil der Bezeichnung aufgeführt.

### **1.4.6 Bei frischen Teigwaren wird das Wort „frisch“ in die Bezeichnung einbezogen.**

### **1.4.7 Wenn auf „Frischei“ hingewiesen wird,**

werden ausschließlich Hühnereier mit Merkmalen der Güteklasse A verwendet, die im Herstellerbetrieb aufgeschlagen und in frischem Zustand verarbeitet worden sind.

Die Bezeichnung „Frischei“ kann auch für Vollei aus Hühnereiern mit Merkmalen der Güteklasse A aus nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004<sup>3</sup> zugelassenen Betrieben verwendet werden, wenn die Eiprodukte dort durch Pasteurisierung vorbehandelt, bei Temperaturen von nicht

mehr als 4°C gelagert und befördert, innerhalb von 24 Stunden an die Teigwarenhersteller geliefert und dort kurzfristig (maximal 72 Stunden) verarbeitet werden.

## **2 Besondere Beurteilungsmerkmale**

Geographische Angaben sind in der Regel echte Herkunftsangaben. Sie können aber auch nur Hinweise auf eine bestimmte Zusammensetzung und Herstellungsweise sein. In Verbindung mit Worten wie „Original“ oder „Echt“ oder nach Eintrag in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) oder geschützte geographische Angaben (g. g. A.) weisen geographische Bezeichnungen der Lebensmittel in jedem Fall auf die Herkunft hin<sup>4</sup>.

Für Erzeugnisse mit g. g. A. beziehungsweise g. U. gelten die entsprechenden Vorschriften beziehungsweise spezifischen Anforderungen. Diese Erzeugnisse sind nicht in den Leitsätzen unter 2. aufgeführt (s. Anhang zu Fußnote 4).

### **2.1 Eier-Teigwaren**

#### **2.1.1 Eier-Teigwaren enthalten mindestens 100 g Vollei**

oder die entsprechende Menge Eigelb oder die entsprechende Menge Vollei- und/oder Eigelbprodukte auf 1 kg Getreidemahlerzeugnisse und werden z. B. als *Eier-Teigwaren*, *Eier-Nudeln*, *Eier-Pasta*, *Eier-Spätzle* bezeichnet.

#### **2.1.2 Eier-Teigwaren mit verbalen oder bildlichen Hinweisen**

auf hohen Eigehalt, enthalten mindestens 200 g Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb oder die entsprechende Menge Vollei- und/oder Eigelbprodukte auf 1 kg Getreidemahlerzeugnisse und werden z. B. als *Eier-Teigwaren mit 4 Eiern*, *Hausmacher Eier-Nudeln*, *Hausmacher Eier-Spätzle* bezeichnet.

#### **2.1.3 Eier-Teigwaren mit verbalen oder bildlichen Hinweisen auf besonders hohen Eigehalt,**

enthalten mindestens 300 g Vollei oder die entsprechende Menge Eigelb oder die entsprechende Menge Vollei- und/oder Eigelbprodukte auf 1 kg Getreidemahlerzeugnisse und werden z. B. als *Eier-Teigwaren mit 6 Eiern* bezeichnet.

### **2.2 Andere Teigwaren**

#### **2.2.1 Gemüse-Teigwaren und Kräuter-Teigwaren**

enthalten Gemüse oder Kräuter in einer Menge, die die Farbe und den Geschmack bestimmt.

#### **2.2.2 Bei Vollkorn-Teigwaren**

besteht der Anteil an Getreidemahlerzeugnissen ausschließlich aus Vollkornmahlerzeugnissen.

#### **2.2.3 Mehrkorn-Teigwaren**

(z. B. *Dreikorn-Teigwaren*, *Vierkorn-Teigwaren*) werden aus mindestens einem Getreidemahlerzeugnis nach Leitsatznummer 1.3.5 Buchstabe a sowie aus mindestens einem Mahlerzeugnis nach Leitsatznummer 1.3.5 Buchstabe b, insgesamt aus mindestens drei oder



entsprechend mehr verschiedenen Mahlerzeugnissen, hergestellt. Jedes Mahlerzeugnis ist mindestens mit 5 Prozent enthalten.

#### **2.2.4 Hartweizen-Teigwaren, Weichweizen-Teigwaren, Dinkel-Teigwaren, Roggen-Teigwaren**

enthalten an Getreidemahlerzeugnissen ausschließlich die namengebende Getreideart.

#### **2.2.5 Teigwaren aus Hülsenfrüchten**

werden üblicherweise vollständig aus den in der Bezeichnung benannten Hülsenfrüchten hergestellt (z. B. *Grüne Erbsen-Nudeln, Teigwaren aus roten Linsen, Teigwaren aus Kichererbsenmehl, Soja-Teigwaren*).

#### **2.2.6 Glutenfreie<sup>5</sup> Teigwaren**

werden auf der Basis von z. B. nicht-glutenhaltigen Getreidearten (z. B. Mais, Reis, Hirse), Pseudogetreide (z. B. Buchweizen, Quinoa) und/oder anderen stärkehaltigen Erzeugnissen (z. B. Mehl aus Hülsenfrüchten) hergestellt.

#### **2.2.7 Glasnudeln**

werden üblicherweise nur aus Stärke (z. B. Mais, Mungobohnen) und Wasser hergestellt. Charakteristisch ist ihr glasiges, transparentes Aussehen nach der Zubereitung und ihre üblicherweise lange Ausformung.

## Anlage

### **Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben (g. g. A) und geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) (Stand 26.Oktober 2021)**

Auszug aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben gemäß Artikel 11 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012<sup>4)</sup> [siehe „Database of Origin & Registration“ (eAmbrosia)].

- Schwäbische Spätzle / Schwäbische Knöpfle
- Schwäbische Maultaschen / Schwäbische Suppenmaultaschen

## Fußnoten

<sup>1</sup> Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20. Dezember 2013, S. 671), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2</sup> Verordnung über Milcherzeugnisse (Milcherzeugnisverordnung – MilchErzV) vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>3</sup> Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30. April 2004, S. 55), in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>4</sup> Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14. Dezember 2012, S.1) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>5</sup> Verordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission vom 30. Juli 2014 über die Anforderungen an die Bereitstellung von Informationen für Verbraucher über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln (ABl. L 228 vom 31. Juli 2014, S. 5), in der jeweils geltenden Fassung.

**Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu  
Lebensmitteln tierischen Ursprungs**

Neufassung vom 04. Dezember 2018 (BAnz AT 20.12.2018 B1, GMBI 2018 S. 1174)

# INHALTSVERZEICHNIS

|           |   |          |
|-----------|---|----------|
| <b>1.</b> | <b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b>  | <b>3</b> |
| 1.1       | Begriffsbestimmungen.....   | 3        |
| 1.1.1     | „Vegane Lebensmittel“ .....   | 3        |
| 1.1.2     | „Vegetarische Lebensmittel“ .....   | 3        |
| 1.1.3     | Einer Auslobung als „vegan“ oder „vegetarisch“ .....  | 4        |
| 1.2       | Herstellung.....  | 4        |
| 1.2.1     | Bei der Herstellung von veganen Lebensmitteln .....   | 4        |
| 1.2.2     | Bei der Herstellung von vegetarischen Lebensmitteln .....   | 4        |
| 1.3       | Beschaffenheitsmerkmale .....   | 4        |
| 1.4       | Bezeichnung und Aufmachung .....  | 5        |
| <b>2.</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte vegane und vegetarische Lebensmittel .....</b>  | <b>7</b> |
| 2.1       | Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse anlehnen .....                      | 7        |
| 2.2       | Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse und Krebs- und Weichtiere anlehnen..... | 7        |
| 2.3       | Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Feinkostsalate anlehnen .....                                      | 8        |
|           | <b>Fußnoten .....</b>   | <b>9</b> |

## **1. Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

Diese Leitsätze finden Anwendung auf vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs, die als solche ausgelobt werden und sich mit ihrer Bezeichnung, ihrem Produktnamen oder ihrer Aufmachung an verkehrübliche Bezeichnungen von Lebensmitteln mit tierischen Zutaten anlehnen – insbesondere an die in den Leitsätzen niedergelegten Bezeichnungen.

Soweit unionsrechtliche oder deutsche Bestimmungen die Zusammensetzung oder die Bezeichnung von Lebensmitteln regeln, gehen diese den Leitsätzen vor<sup>1,2</sup>.

Verpackungsmaterialien von vegetarischen und veganen Lebensmitteln im Sinne dieser Leitsätze bleiben unberücksichtigt.

### **1.1 Begriffsbestimmungen**

Vegane und vegetarische Lebensmittel im Sinne der Nummer 1 dieser Leitsätze werden im Folgenden als vegane und vegetarische Lebensmittel bezeichnet.

#### **1.1.1 „Vegane Lebensmittel“**

Vegan sind Lebensmittel, die keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine

- Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen und Enzyme) oder
- Verarbeitungshilfsstoffe oder
- Nichtlebensmittelzusatzstoffe, die auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden,

die tierischen Ursprungs sind, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form zugesetzt oder verwendet worden sind<sup>3</sup>.

Mikroorganismen (Bakterien, Hefen und Pilze) sind nichttierischen Ursprungs und werden gegebenenfalls auch in Lebensmitteln verwendet, die als „vegan“ ausgelobt werden.

#### **1.1.2 „Vegetarische Lebensmittel“**

Vegetarisch sind Lebensmittel, welche die Anforderungen an vegane Lebensmittel erfüllen, bei deren Produktion jedoch abweichend davon

- Milch,
- Kolostrum,
- Farmgeflügeleier,
- Bienenhonig,
- Bienenwachs,
- Propolis oder
- Wollfett/Lanolin aus von lebenden Schafen gewonnener Wolle,

oder deren Bestandteile oder daraus gewonnene Erzeugnisse zugesetzt oder verwendet worden sein können<sup>3</sup>.

### **1.1.3 Einer Auslobung als „vegan“ oder „vegetarisch“**

stehen unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen der Begriffsbestimmungen der Nummern 1.1.1 und 1.1.2 entsprechen, nicht entgegen, soweit diese auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der Guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind<sup>3</sup>.

## **1.2 Herstellung**

Die Herstellung veganer oder vegetarischer Lebensmittel erfolgt so, dass eine Ähnlichkeit mit dem in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs erreicht wird.

### **1.2.1 Bei der Herstellung von veganen Lebensmitteln**

werden Zutaten oder Stoffe tierischen Ursprungs nicht verwendet oder durch solche nichttierischen Ursprungs ersetzt. Dies sind:

#### **1.2.1.1 Ersatz von charakteristischen Zutaten tierischen Ursprungs**

(z.B. statt Fleisch Verwendung von Sojaprotein; statt Ei Verwendung von pflanzlichem Lecithin).

#### **1.2.1.2 Ersatz oder Nichtverwendung von sonstigen Zutaten tierischen Ursprungs**

(z.B. statt Gelatine Verwendung von Agar-Agar als Verdickungsmittel).

#### **1.2.1.3 Ersatz oder Nichtverwendung von nicht kennzeichnungspflichtigen Stoffen tierischen Ursprungs**

(z.B. Verarbeitungshilfsstoffe, Trägerstoffe).

### **1.2.2 Bei der Herstellung von vegetarischen Lebensmitteln**

werden Zutaten oder Stoffe tierischen Ursprungs nicht verwendet oder nur durch solche tierischen Ursprungs ersetzt, die den Begriffsbestimmungen gemäß Leitsatz-Nummer 1.1.2 entsprechen. Dies sind:

#### **1.2.2.1 Ersatz von charakteristischen Zutaten tierischen Ursprungs**

(z.B. statt Fleisch Verwendung von Milch-, Hühnerei- oder Pflanzeneiweiß).

#### **1.2.2.2 Ersatz oder Nichtverwendung von sonstigen Zutaten tierischen Ursprungs**

(z.B. statt Schmalz Verwendung von Butter oder pflanzlichem Öl zum Braten).

#### **1.2.2.3 Ersatz oder Nichtverwendung von nicht kennzeichnungspflichtigen Stoffen tierischen Ursprungs**

(z.B. Verarbeitungshilfsstoffe, Trägerstoffe).

## **1.3 Beschaffenheitsmerkmale**

Vegane und vegetarische Lebensmittel entsprechen in der Verwendung und Zubereitung den in Bezug genommenen Lebensmitteln.

Neben der Zusammensetzung können sich vegane und vegetarische Lebensmittel – je nach Eigenschaft der Ersatzzutat auch in unterschiedlicher Ausprägung – in folgenden Merkmalen von den in Bezug genommenen Lebensmitteln mit Zutaten tierischen Ursprungs unterscheiden:

- Sensorische Beschaffenheit (Aussehen, Geruch, Geschmack, Textur/Konsistenz, Mundgefühl)
- Energie- und Nährstoffgehalt
- Gehalt an ernährungsphysiologisch relevanten Inhaltsstoffen und anderen relevanten Stoffen (z.B. Allergene)
- verwendete Zusatzstoffe, Aromen
- Haltbarkeit.

Jedoch ähneln vegane und vegetarische Lebensmittel insbesondere in den typischen sensorischen Beschaffenheitsmerkmalen den in Bezug genommenen Lebensmitteln.

#### **1.4 Bezeichnung und Aufmachung**

In den Leitsätzen sind die Bezeichnungen der Lebensmittel kursiv gedruckt.

Bei veganen und vegetarischen Lebensmitteln wird eindeutig auf den veganen oder vegetarischen Charakter an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar durch die Angabe „vegan“ oder „vegetarisch“ oder durch gleichbedeutende, eindeutige Informationen, z.B. auch durch entsprechende Wort-Bild-Marken, hingewiesen. Üblicherweise erfolgt die Angabe im Hauptsichtfeld.

Bei veganen Lebensmitteln im Sinne von Nummer 1.2.1.1 und bei vegetarischen Lebensmitteln im Sinne von Nummer 1.2.2.1 wird zudem an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar auf die maßgeblich ersetzende Zutat hingewiesen wie z.B. „mit Erbsenprotein“, „auf Sojabasis“, „mit Tofu“, „mit Tempeh“, „mit Seitan“, „Soja-...“, „mit pflanzlichem Lecithin“, bei vegetarischen Lebensmitteln auch „mit Milcheiweiß<sup>6</sup>“, „mit Hühner-Eiweiß“. Gleichartige Zutaten können zusammengefasst werden z.B. „mit Pflanzenprotein“ bei gleichzeitiger Verwendung von z.B. Erbsen- und Sojaprotein. Üblicherweise erfolgt die Angabe im Hauptsichtfeld.

Geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geographische Angaben und Bezeichnungen für garantiert traditionelle Spezialitäten (z.B. *Schwarzwälder Schinken*, *Thüringer Rostbratwurst*, *Schwarzwaldforelle* etc.) werden nicht verwendet für vegane und vegetarische Lebensmittel, bei denen verpflichtende Zutaten tierischen Ursprungs ersetzt sind, auch nicht durch Angaben wie „Art ...“, „wie ...“ oder „Typ ...“.

Die Bestimmungen zur Zusammensetzung und zum Bezeichnungsschutz von Milch und Milcherzeugnissen sind zu beachten; Angaben wie „Art ...“, „wie ...“ oder „Typ ...“ werden nicht verwendet<sup>1,2</sup>.

Die Bestimmungen zum Bezeichnungsschutz von Rindfleisch („Kalb-“ bzw. „Jungrindfleisch“ sind zu beachten<sup>1</sup>.

Bezeichnungen für Geflügelschlachtkörper und Geflügelteilstücke der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch werden nicht verwendet<sup>4</sup>.

Bezeichnungen aus dem Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur werden nicht verwendet<sup>5</sup>.

Eine Aufmachung von vegetarischen oder veganen Lebensmitteln – insbesondere das Aussehen und die bildliche Darstellung betreffend –, die auf Tiere oder Tierkörper Teile Bezug nimmt, ist nicht üblich, sofern nicht durch die Bezeichnung oder durch eine andere hinreichende Information eine Irreführung ausgeschlossen wird.



Die Abbildung von tierischen Erzeugnissen (z.B. Milch, Quark, Eier etc.) ist möglich, wenn diese in dem vegetarischen Lebensmittel enthalten sind und eine Irreführung über die Beschaffenheit des Lebensmittels ausgeschlossen wird.

Markenrechtlich geschützte Abbildungen bleiben unberührt.

## **2. Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte vegane und vegetarische Lebensmittel**

### **2.1 Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse anlehnen**

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für spezielle gewachsene Fleischteilstücke (z.B. „-Filet“, „-Steak“, „-Kotelett“), Innereien von Tieren (z.B. „-Niere“, „-Leber“), Koch- und Rohpökelfleisch oder an Tierarten sind nicht üblich, es sei denn, es besteht eine weitgehende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs, insbesondere in Aussehen, Textur und Mundgefühl.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für geschnittene Fleischstücke sind üblich, z.B. „-Schnitzel“, „-Gulasch“, „-Geschnetzeltes“, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Lebensmittel werden z.B. als „vegetarisches Schnitzel aus Milcheiweiß“<sup>6</sup> oder „veganes Seitan-Gulasch“ bezeichnet.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für Lebensmittel aus gewolftem oder ähnlich zerkleinertem Fleisch sind üblich, z.B., „-Frikadellen“, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zu dem in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Produkte werden z.B. als „vegetarische Frikadellen aus Eiklar“ bezeichnet.

Bezeichnungen für spezifische Wurstwaren (z.B. „Lyoner“, „Salami“, „Leberwurst“) sind für vegane und vegetarische Lebensmittel nicht üblich. Hinweise auf diese Lebensmittel werden allenfalls zur näheren Beschreibung für vegane und vegetarische Lebensmittel verwendet, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Solche Produkte werden z.B. als „vegetarische Seitan-Wurst Typ Lyoner“, „vegane Tofu-Wurst nach Salami-Art“, „vegetarische Soja-Streichwurst mit Leberwurstgeschmack“ bezeichnet.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für Kategorien von Wurstwaren (z.B. Streichwurst, Bratwurst) sind üblich, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Produkte werden z.B. als „vegetarische Lupinen-Bratwurst“ oder „vegane Sojawürstchen“ bezeichnet.

### **2.2 Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse und Krebs- und Weichtiere anlehnen**

Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel, die auf ganze Fische, Krebs- und Weichtiere Bezug nehmen, oder Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Bezeichnungen für spezielle gewachsene Teilstücke dieser Tiere (Filet, „Steak“, „Kotelett“, „Schwänze“, „Tuben“, „Scheren“), anlehnen, sind nicht üblich, soweit keine weitgehende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Textur und Mundgefühl.

Abweichend davon sind Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für geschnittene Stücke von Fischen und Weichtieren üblich,

z.B. „-Scheibe“, „-Schnitte“, „-Portion“, „-Stück“, „-Happen“, „-Nugget“, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Lebensmittel werden z.B. als „vegetarische Weichtierstücke aus Milcheiweiß<sup>6</sup>“ oder „vegane Fischschnitte aus Seitan“ bezeichnet.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für Lebensmittel aus gewolftem oder ähnlich zerkleinertem Fisch sind üblich, z.B. „-Frikadelle“, „-Schnitzel“, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zu dem in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Lebensmittel werden z.B. als „vegetarische Fischfrikadelle aus Eiklar“ bezeichnet.

Bezeichnungen für spezifische Fischerzeugnisse (z.B. „Schillerlocken“, „Fischstäbchen“ oder „Kaviar“) sind für vegane und vegetarische Lebensmittel nicht üblich. Hinweise auf diese Lebensmittel werden allenfalls zur näheren Beschreibung für vegane und vegetarische Lebensmittel verwendet, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Solche Lebensmittel werden z.B. als „vegetarisches paniertes Erzeugnis aus Milcheiweiß<sup>6</sup> nach Art eines Fischstäbchens“ oder „vegane Seitan-Streifen Typ Schillerlocke“ bezeichnet.

Anlehnungen der Bezeichnungen für vegane und vegetarische Lebensmittel an Bezeichnungen für Kategorien von Fischerzeugnissen (z.B. geräucherte Fischerzeugnisse, Bratfischerzeugnisse) sind üblich, soweit eine hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen und Mundgefühl. Solche Lebensmittel werden z.B. als „vegetarisches Lupinen-Räucherfischteil“ oder „veganes Bratfischerzeugnis aus Soja“ bezeichnet.

### **2.3 Vegane und vegetarische Lebensmittel, die sich an Erzeugnisse im Sinne der Leitsätze für Feinkostsalate anlehnen**

Bezeichnungen für spezifische Feinkostsalate (z.B. „Geflügelsalat“, „Fleischsalat“) sind für vegane und vegetarische Lebensmittel nicht üblich. Hinweise auf diese Lebensmittel werden allenfalls zur näheren Beschreibung für vegane und vegetarische Lebensmittel verwendet, soweit eine hinreichende Ähnlichkeit im Hinblick auf die Zusammensetzung und die sensorische Beschaffenheit zum in Bezug genommenen Lebensmittel mit Zutaten tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Solche Lebensmittel werden bezeichnet z.B. als „vegetarischer Salat auf Sojabasis nach Art eines Fleischsalates“, „vegane Seitan-Feinkostsalat wie Geflügelsalat“.

## Fußnoten

<sup>1</sup> Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 in der jeweils geltenden Fassung und  
Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel und  
Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel und  
Delegierte Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission vom 18. Dezember 2013 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Festlegung der EU-Zeichen für geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geografische Angaben und garantiert traditionelle Spezialitäten sowie im Hinblick auf bestimmte herkunftsbezogene Vorschriften, Verfahrensvorschriften und zusätzliche Übergangsvorschriften in den jeweils geltenden Fassungen.

<sup>2</sup> Käseverordnung,  
Milcherzeugnisverordnung,  
Butterverordnung,  
Konsummilch-Kennzeichnungsverordnung.

<sup>3</sup>[https://www.verbraucherschutzministerkonferenz.de/documents/TOP20\\_Definition\\_vegan\\_und\\_vegetarisch.pdf](https://www.verbraucherschutzministerkonferenz.de/documents/TOP20_Definition_vegan_und_vegetarisch.pdf)

<sup>4</sup> Verordnung (EG) Nr. 543/2008 der Kommission vom 16. Juni 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch in den jeweils geltenden Fassungen.

<sup>5</sup> Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates in den jeweils geltenden Fassungen.  
[http://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Fischerei/Fischwirtschaft/Handelsbezeichnung\\_DLat.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=1](http://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Fischerei/Fischwirtschaft/Handelsbezeichnung_DLat.pdf?__blob=publicationFile&v=1)

<sup>6</sup> In diesem Fall sind die Regelungen zur Zusammensetzung und zum Bezeichnungsschutz zu berücksichtigen.

## **Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke**

vom 27. November 2002 (BAnz. Nr. 46b vom 7. März 2003, GMBI 2003 S. 150), zuletzt geändert  
am 07. Januar 2015 (BAnz. AT 27.01.2015 B1, GMBI 2015 S. 113)

# INHALTSVERZEICHNIS

|            |  |           |
|------------|--|-----------|
| <b>I.</b>  | <b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b>         | <b>3</b>  |
| A.         | Begriffsbestimmungen.....                            | 3         |
| B.         | Herstellung.....                                     | 4         |
| C.         | Beschaffenheitsmerkmale .....                        | 5         |
| D.         | Bezeichnung und Aufmachung .....                     | 6         |
| <b>II.</b> | <b>Besondere Beurteilungsmerkmale .....</b>          | <b>8</b>  |
| A.         | Erzeugnisse aus Äpfeln oder Birnen .....             | 8         |
| B.         | Erzeugnisse aus anderen Früchten und Rhabarber ..... | 9         |
| C.         | Weiterverarbeitete Erzeugnisse .....                 | 9         |
| D.         | Erzeugnisse auf der Basis von Honig.....             | 10        |
|            | <b>Fußnoten .....</b>                                | <b>11</b> |

## **I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

### **A. Begriffsbestimmungen**

Die in diesem Leitsatz beschriebenen Erzeugnisse sind zum unmittelbaren Verzehr geeignete, alkoholische Getränke, die durch teilweise oder vollständige alkoholische Gärung aus Fruchtsaft<sup>1</sup> oder Fruchtmark<sup>1</sup>, jeweils auch in konzentrierter Form, oder aus der Maische von frischen oder mit Kälte haltbar gemachten Früchten – ausgenommen Weintrauben –, auch in Mischung untereinander, oder aus frischen oder mit Kälte haltbar gemachten Rhabarberstengeln oder aus Honig<sup>2</sup> hergestellt werden<sup>3</sup>. Dabei werden unterschieden:

1. Apfel-/Birnenwein sind Erzeugnisse aus Äpfeln beziehungsweise Birnen, auch nur teilweise vergoren.
2. Most nach Landesbrauch ist ein Erzeugnis aus Äpfeln und/oder Birnen, das unter Verwendung von höchstens einem Drittel Wasser hergestellt wird.
3. Apfel-/Birnentischwein ist unter Verwendung von Zuckerarten<sup>4</sup> hergestellter Apfel- beziehungsweise Birnenwein, der mindestens 8 % vol und höchstens 11 % vol vorhandenen Alkohol enthält.
4. Apfel-/Birnendessertwein ist unter Verwendung von Zuckerarten<sup>4</sup> hergestellter Apfel- beziehungsweise Birnenwein, der mindestens 12 % vol vorhandenen Alkohol enthält.
5. Apfel-/Birnenperlwein ist Apfel- beziehungsweise Birnenwein, auch nur teilweise vergoren, mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar.
6. Apfel-/Birnenschaumwein ist Apfel- und Birnenwein, auch nur teilweise vergoren, mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 3 bar.
7. Fruchtwein ist ein Erzeugnis aus anderen Früchten als Äpfeln beziehungsweise Birnen, das unter Verwendung von Zuckerarten<sup>4</sup> und Wasser hergestellt wird. Es enthält höchstens 25 Volumenprozent Apfel- und/oder Birnenwein.
8. Fruchtdessertwein ist Fruchtwein, der mindestens 12 % vol vorhandenen Alkohol enthält.
9. Fruchtperlwein ist Fruchtwein mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar.
10. Fruchtschaumwein ist Fruchtwein mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 3 bar.
11. Rhabarberwein ist ein Erzeugnis aus Rhabarberstengeln, das unter Verwendung von Zuckerarten<sup>4</sup> und Wasser hergestellt wird.
12. Honigwein ist ein Erzeugnis, das aus einem Gewichtsteil Honig mit höchstens zwei Gewichtsteilen Wasser ohne Zusatz von Zuckerarten<sup>4</sup> oder anderen süßenden Zutaten hergestellt wird.
13. Honigschaumwein ist ein Erzeugnis aus Honigwein mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 3 bar.

14. Weiterverarbeitete Erzeugnisse werden aus den Erzeugnissen der Nummern 1 bis 13 unter Verwendung von Wasser und Zuckerarten<sup>4</sup> sowie von Fruchtsäften und/oder Fruchtsaftkonzentraten, auch aus anderen als bei der Geschmacksangabe erwähnten Fruchtarten und gegebenenfalls anderen Getränken hergestellt.

## **B. Herstellung**

1. Die zur Herstellung verwendeten Früchte sind in geeignetem Reifegrad geerntet, unverdorben, ungetrocknet und nicht chemisch konserviert.
2. Zur Herstellung und Haltbarmachung dienen folgende Verfahren, auch in Kombination:
  - Filtrieren mit Filterhilfsstoffen oder ohne Filterhilfsstoffe,
  - Zentrifugieren,
  - Homogenisieren,
  - Thermische Behandlung,
  - Luft- und Sauerstoffbehandlung,
  - Verwendung von Kohlendioxid, Argon, Helium oder Stickstoff, auch in Gemischen, zur Herstellung einer inerten Atmosphäre zum Schutz des Erzeugnisses.
3. Zur Herstellung aller Erzeugnisse sind üblich:
  - Fruchtsaft und/oder Fruchtmarm, jeweils auch in konzentrierter Form, und/oder die Maische von frischen Früchten,
  - gesunde, frische, flüssige Hefe von weinähnlichen Getränken, flüssige Reinhefe oder Trockenhefe. Sie wird nicht unter Verwendung von Traubenmost oder Wein vermehrt,
  - Zuckerarten<sup>4</sup>,
  - Ammoniumchlorid, Diammoniumphosphat oder Ammoniumsulfat jeweils bis zu 30 g/hl, Heferindenzubereitung bis zu 40 g/hl, Thiaminhydrochlorid bis zu 60 mg/hl (berechnet als Thiamin) zur Anregung und Förderung der Hefebildung und damit der alkoholischen Gärung,
  - Pektin bis zu 3 g/l,
  - Schwefeldioxid oder Kaliummetabisulfit bis zu 200 mg/l im fertigen Erzeugnis, berechnet als SO<sub>2</sub>,
  - Sorbinsäure oder Kaliumsorbat bis zu 200 mg/l, berechnet als freie Säure,
  - Äpfelsäure, Milchsäure und/oder Citronensäure bis zu insgesamt 3 g/l,
  - Zuckerkulör zur Farbkorrektur,
  - Kohlendioxid,
  - zur Klärung (Schönung) die folgenden Stoffe:
    - a) Gelatine<sup>5</sup>, Kasein und Kaliumkaseinate,
    - b) Bentonit<sup>5</sup>,



- c) Aktivkohle<sup>5</sup> zu Schönungszwecken,
- d) Kieselsäure/Siliciumdioxid,
- e) zugelassene Filterhilfsstoffe,
- f) Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP)<sup>6</sup>.

Der Zusatz anderer als der erwähnten Zusatzstoffe ist nicht üblich.

4. Zur Herstellung von Apfel-/Birnenwein, Apfel-/Birnenperlwein und Apfel-/Birnenschaumwein werden zusätzlich verwendet:
  - Für Apfel-/Birnenwein: außer Zuckerarten aus Iso-Glucose, insgesamt aber nur bis zur Erreichung eines Mostgewichtes von höchstens 55 Grad Oechsle, sowie Süßstoffe.
  - Für Apfelwein: gegebenenfalls Speierling (*Sorbus domestica* L.), Eberesche und/oder Quitte.
5. Zur Herstellung von Apfel-/Birnentischwein und Apfel-/Birnendessertwein werden zusätzlich verwendet:
  - Iso-Glucose oder Honig,
  - Wasser oder ein wässriger Auszug der Pressrückstände in der technisch erforderlichen Menge, sofern dadurch nicht mehr Wasser hinzukommt, als einem Zehntel der gesamten Flüssigkeit entspricht.
6. Zur Herstellung von Fruchtwein, Fruchtperlwein, Fruchtschaumwein, Fruchtdessertwein und Rhabarberwein werden zusätzlich verwendet:
  - Iso-Glucose oder Honig,
  - Wasser oder ein wässriger Auszug der Pressrückstände in der technisch erforderlichen Menge.
7. Zur Herstellung von Honigwein und Honigschaumwein werden zusätzlich verwendet:
  - Hopfen,
  - Gewürze.

Abweichend von Nummer 3 wird nur Citronensäure bis zu 3 g/l verwendet.

8. Zur Herstellung von weiterverarbeiteten Erzeugnissen werden zusätzlich verwendet:
  - natürliche aromatische und würzende Stoffe wie Kräuter, Ingwer, Zimt, Nelken, Citrusfrüchte und/oder Aromen<sup>7</sup>,
  - andere Getränke,
  - Zusatzstoffe<sup>8</sup>.

## **C. Beschaffenheitsmerkmale**

1. Ein Überschuss an Kohlensäure ist wertbestimmend für Apfel-/Birnenperlwein und Apfel-/Birnenschaumwein, auch teilvergoren, sowie für Fruchtperlwein und Fruchtschaumwein. Ihr Gehalt wird berechnet als der Überdruck in einem

geschlossenen Behältnis, der bei 20 °C gemessen wird und auf gelöstes Kohlendioxid zurückgeht. Andere Erzeugnisse, bei denen der Gehalt an Kohlensäure nicht wertbestimmend ist, enthalten höchstens 1 bar Überdruck an Kohlendioxid.

2. Erzeugnisse kommen auch in alkoholreduzierter oder alkoholfreier Form in den Verkehr. Alkoholreduzierte Erzeugnisse enthalten über 0,5 % vol und höchstens 4 % vol vorhandenen Alkohol, alkoholfreie Erzeugnisse höchstens 0,5 % vol vorhandenen Alkohol. Die Verminderung des Alkoholgehaltes erfolgt ausschließlich mit physikalischen Verfahren (thermische Prozesse, Membranprozesse, bei deren Anwendung eine Volumenverminderung des Erzeugnisses von höchstens 25 % eintreten darf, oder Extraktion mit flüssigem Kohlendioxid). Zusätzliches Wasser wird bei der Herstellung nicht zugesetzt.
3. Der zuckerfreie Extrakt wird berechnet aus dem Gesamtextrakt in g/l minus dem Zuckergehalt plus 1. Eventuell zugesetzte Fruchtsäuren werden bei der Berechnung des maßgebenden zuckerfreien Extraktes auf die Dichte bezogen vorher subtrahiert.
4. Bei Erzeugnissen gemäß Abschnitt I A Nr. 1 bis 13 werden nur Erzeugnisse aus der gleichen Fruchtart oder Honig zugefügt, die vergoren worden sind.
5. Alle Zutaten werden gegebenenfalls in jedem Stadium der Herstellung zugefügt.

#### **D. Bezeichnung und Aufmachung**

1. Volumina über 200 ml Apfel-/Birnschaumwein, auch teilvergoren, Fruchtschaumwein und Honigschaumwein in drucksicheren Flaschen mit Schaumweinstopfen in den Verkehr, die durch Schnur, Draht oder Bügel gesichert sind. Für Flaschen mit einem Volumen von 200 ml und darunter ist auch ein Schraubverschluss oder Kronenkorken üblich.
2. Die Verkehrsbezeichnung ist die in diesen Leitsätzen durch Kursivdruck hervorgehobene Bezeichnung. Sie wird sowohl als zusammengesetztes Wort als auch mit Bindestrich geschrieben, z. B. *Fruchtperlwein* oder *Frucht-Perlwein*.
3. Üblich sind folgende Bezeichnungen zur Kennzeichnung des Restzuckergehaltes:  
„brut“, „herb“ bei weniger als 15 g/l Restzucker,  
„trocken“, „sec“, „secco“ bei 15 g/l-35 g/l Restzucker,  
„halbtrocken“, „demi-sec“, „semi-secco“ bei 33 g/l-50 g/l Restzucker,  
„mild“, „doux“, „sweet“ bei mehr als 50 g/l Restzucker.
4. Bei Erzeugnissen aus einer Fruchtart wird gegebenenfalls die Fruchtart in Verbindung mit „...-wein“, „...-perlwein“ oder „...-schaumwein“ anstelle der Erzeugnisgruppe angegeben. Nicht berücksichtigt wird bei der Herstellung von Apfelwein ein Anteil von höchstens 5 Volumenprozent Birnsaft oder Birnenwein sowie bei der Herstellung von Fruchtwein ein Anteil von höchstens 2 Volumenprozent eines anderen Fruchtsaftes oder Apfel-/Birnenweines oder Fruchtweines zur Geschmacks- und Farbkorrektur.
5. Bezeichnungen wie „Beerenwein“, beziehungsweise „Beeren-Schaumwein“ sind üblich, soweit das Erzeugnis ausschließlich aus Beeren hergestellt ist.
6. Besteht ein Erzeugnis aus mehreren Fruchtarten und/oder Honig, werden diese gegebenenfalls in Verbindung mit „...-wein“, „...-perlwein“ oder „...-schaumwein“

anstelle der Erzeugnisgruppe angegeben. In diesem Fall werden die Fruchtarten einschließlich Honig vollständig und in der Reihenfolge abnehmender Anteile genannt.

7. Bei alkoholreduzierten Erzeugnissen wird die Verkehrsbezeichnung je nach dem noch vorhandenen Alkoholgehalt durch die Angaben *alkoholreduziert* oder *alkoholfrei* ergänzt. Üblich sind zusätzlich auch *leicht* oder *light* für alkoholreduzierte Erzeugnisse.
8. Der zusätzliche Geschmackshinweis „Speierling“ deutet auf einen gerbstoff- und säurebetonten Apfelwein hin.
9. Neben der Verkehrsbezeichnung ist die bildliche Darstellung der verwendeten Frucht beziehungsweise Früchte üblich.
10. Weiterverarbeitete Erzeugnisse mit bildlichen Darstellungen von Zutaten, die durch Verwendung von Aromen ganz oder teilweise ersetzt wurden, tragen im Hauptsichtfeld einen Hinweis darauf, z. B. „aromatisiert“ oder „mit Aroma“.

## II. Besondere Beurteilungsmerkmale

### A. Erzeugnisse aus Äpfeln oder Birnen

1. *Apfelwein, Birnenwein* enthält
  - mindestens 5 % vol vorhandenen Alkohol,
  - mindestens 18 g/l zuckerfreien Extrakt<sup>9</sup>,
  - mindestens 3 g/l nichtflüchtige Säure, berechnet als Weinsäure,
  - höchstens 1,0 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.
2. *Schwäbischer Most, Württemberger Most, Badischer Most, Most aus...* enthält
  - mindestens 4 % vol vorhandenen Alkohol,
  - mindestens 12 g/l zuckerfreien Extrakt<sup>9</sup>,
  - mindestens 3 g/l nichtflüchtige Säure, berechnet als Weinsäure,
  - höchstens 1,0 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.
3. *Apfelwein teilvergoren, teilvergorener Apfelwein, Apfel-Cidre, Birnenwein teilvergoren, teilvergorener Birnenwein, Birnen-Cidre* wird durch nur teilweise alkoholische Gärung hergestellt. Er enthält
  - mindestens 2 % vol bis 4,5 % vol vorhandenen Alkohol,
  - mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt<sup>9</sup>,
  - mindestens 4 g/l nichtflüchtige Säure, berechnet als Weinsäure,
  - höchstens 1,0 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.
4. *Apfeltischwein, Birnentischwein* enthält
  - mindestens 8 % vol und höchstens 11 % vol vorhandenen Alkohol,
  - mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt<sup>9</sup>),
  - mindestens 4 g/l nichtflüchtige Säure, berechnet als Weinsäure,
  - höchstens 1,0 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.
5. *Apfeldessertwein, Birnendessertwein* enthält
  - mindestens 12 % vol vorhandenen Alkohol,
  - mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt<sup>9</sup>,
  - mindestens 4 g/l nichtflüchtige Säure, berechnet als Weinsäure,
  - höchstens 1,2 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.
6. *Apfelperlwein, Birnenperlwein* entspricht bis auf den höheren Überdruck an Kohlensäure den Anforderungen an Apfel-/Birnenwein.
7. *Apfelperlwein teilvergoren, teilvergorener Apfelperlwein, Apfel-Cidre moussierend, Apfel-Cidre perlend, Birnenperlwein teilvergoren, teilvergorener Birnenperlwein, Birnen-*

*Cidre moussierend, Birnen-Cidre perlend* entspricht bis auf den höheren Überdruck an Kohlensäure den Anforderungen an Apfel-/Birnenwein.

8. *Apfelschaumwein, Birnenschaumwein* entspricht bis auf den höheren Überdruck an Kohlensäure den Anforderungen an Apfel-/Birnenwein.
9. *Apfelschaumwein teilvergoren, teilvergorener Apfelschaumwein, Birnenschaumwein teilvergoren, teilvergorener Birnenschaumwein* enthält mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt und entspricht im übrigen bis auf den höheren Überdruck an Kohlensäure den Anforderungen an teilvergorenen Apfel-/Birnenwein.

## **B. Erzeugnisse aus anderen Früchten und Rhabarber**

1. *Fruchtwein* enthält
  - mindestens 5,5 % vol vorhandenen Alkohol,
  - mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt<sup>9</sup>,
  - mindestens 5 g/l nichtflüchtige Säure, berechnet als Weinsäure,
  - höchstens 1,2 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.
2. *Fruchtdessertwein* enthält
  - mindestens 12 % vol vorhandenen Alkohol,
  - mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt<sup>9</sup>,
  - mindestens 6 g/l nichtflüchtige Säure, berechnet als Weinsäure,
  - höchstens 1,2 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.
3. *Fruchtperlwein* entspricht bis auf den höheren Überdruck an Kohlensäure den Anforderungen an Fruchtwein.
4. *Fruchtschaumwein* entspricht bis auf den höheren Überdruck an Kohlensäure den Anforderungen an Fruchtwein.
5. *Rhabarberwein* entspricht den Anforderungen an Fruchtwein.

## **C. Weiterverarbeitete Erzeugnisse**

1. *Apfel-/Birnenwermutwein* und *Fruchtwermutwein* werden aus Apfel-/Birnenwein beziehungsweise Fruchtwein ohne Verwendung von Wasser hergestellt und enthalten mindestens 12 % vol vorhandenen Alkohol.
2. *Apfel-/Birnenglühwein* wird aus Apfel-/Birnenwein ohne Verwendung von Wasser hergestellt und enthält mindestens 5 % vol vorhandenen Alkohol.
3. *Fruchtglühwein, Fruchtglühwein aus ..., Fruchtweinpunsch aus ...* wird aus Fruchtwein ohne Verwendung von Wasser hergestellt und enthält mindestens 5,5 % vol vorhandenen Alkohol.
4. *Gespritzter aus ...-wein* enthält Kohlensäure und mindestens 75 Volumenprozent Apfel-/Birnenwein oder Fruchtwein.

5. *Kalte Ente aus ...-wein* enthält mindestens 75 Volumenprozent Apfel-/Birnschaumwein beziehungsweise Fruchtschaumwein.
6. *Bowle aus ...-wein, ...-wein-Bowle* enthält mindestens 75 Volumenprozent der Erzeugnisse aus Äpfeln oder Birnen oder anderen Früchten.
7. *Apfel-/Birnenweinaféritif, Fruchtweinaféritif, ...-wein-Aféritif* enthalten mindestens 75 Volumenprozent der Erzeugnisse aus Äpfeln beziehungsweise Birnen oder aus anderen Früchten und mindestens 12 % vol vorhandenen Alkohol.
8. *Schorle aus ...-wein, ...-wein-Schorle, Apfel-/Birnenweinhaltiges Getränk aus ..., fruchtweinhaltiges Getränk aus ..., ...-weinhaltiger Cocktail, ...-wein-Cocktail* enthält Kohlensäure und mindestens 50 Volumenprozent der Erzeugnisse aus Äpfeln beziehungsweise Birnen und anderen Früchten.
9. *...-wein-Mischgetränk* enthält mindestens 15 Volumenprozent Erzeugnisse aus Äpfeln beziehungsweise Birnen und/oder anderen Früchten und/oder Honig.

#### **D. Erzeugnisse auf der Basis von Honig**

1. *Honigwein, Met* enthält
  - mindestens 5,5 % vol vorhandenen Alkohol,
  - mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt<sup>9</sup>,
  - höchstens 1,2 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.
2. *Honigschaumwein* ist ein Erzeugnis aus Honigwein mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 3 bar und entspricht den Anforderungen gemäß Nummer 1.
3. *Honigfruchtwein* enthält überwiegend Honigwein sowie Fruchtwein und entspricht den Anforderungen gemäß Nummer 1.
4. *Honigfruchtschaumwein* ist ein Erzeugnis aus Honig-Fruchtwein mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 3 bar und entspricht den Anforderungen gemäß Nummer 1.
5. *Honigwein mit Fruchtsaft* enthält überwiegend Honigwein sowie Fruchtsaft und Wasser und entspricht den Anforderungen gemäß Nummer 1.
6. *Honigfruchtschaumwein mit Fruchtsaft* ist Honigwein mit Fruchtsaft mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 3 bar und entspricht den Anforderungen gemäß Nummer 1.

## Fußnoten

<sup>1</sup> **[Amtl. Anm.:]** Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke vom 24. Mai 2004 (BGB1. I S. 1016) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2</sup> **[Amtl. Anm.:]** Honigverordnung vom 16. Januar 2004 (BGB1. I S. 92) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>3</sup> **[Amtl. Anm.:]** Verordnung über bestimmte alkoholhaltige Getränke in der Fassung der Bekanntmachung vom 30. Juni 2003 (BGB1.1S. 1255) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>4</sup> **[Amtl. Anm.:]** Verordnung über einige zur menschlichen Ernährung bestimmte Zuckerarten vom 23. Oktober 2003 (BGB1. I S. 2098) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>5</sup> **[Amtl. Anm.:]** Anlage 5 der Weinverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. April 2009 (BGB1. I S. 827) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>6</sup> **[Amtl. Anm.:]** Anhang I A der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission vom 10. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbauerzeugniskategorien, der önologischen Verfahren und der diesbezüglichen Einschränkungen (ABl. L Nr. 193 vom 24.7.2009, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>7</sup> **[Amtl. Anm.:]** Aromenverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 2. Mai 2006 (BGB1. I S. 1127) in der jeweils geltenden Fassung, Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L Nr. 354 vom 31.12.2008, S. 34, ABl. L Nr. 105 vom 27.04.2010, S. 115) in der jeweils geltenden Fassung, soweit nach Artikel 30 anwendbar

<sup>8</sup> **[Amtl. Anm.:]** Soweit nach der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGB1. I S. 230, 231) in der jeweils geltenden Fassung zugelassen; vom Zeitpunkt der Geltung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L Nr. 354 vom 31.12.2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung, soweit hiernach zugelassen.

<sup>9</sup> **[Amtl. Anm.:]** Eventuell zugesetzte Fruchtsäuren werden bei der Berechnung des maßgebenden zuckerfreien Extraktes auf die Dichte bezogen (siehe Würdig/Woller, Chemie des Weines, Ulmer Verlag Stuttgart 1989, S. 637) vorher subtrahiert.