

ÖSTERREICHISCHES LEBENSMITTELBUCH

(CODEX ALIMENTARIUS AUSTRIACUS)

III. AUFLAGE

HERAUSGEGEBEN VOM BUNDESMINISTERIUM FÜR
GESUNDHEIT UND KONSUMENTENSCHUTZ

32. LIEFERUNG

B 12 Kaffee, Kaffeemittel

B 22 Zucker und Zuckerarten



VERLAG BRÜDER HOLLINEK · WIEN

INHALTSVERZEICHNIS

Teilkapitel A „Kaffee“

	Seite
1. BESCHREIBUNG UND ANFORDERUNGEN	
1.1 Rohkaffee	5
1.2 Gerösteter Kaffee	5
1.3 Entkoffeinierter Kaffee	6
1.4 Kaffee-Extrakte	7
1.5 Getränke aus Kaffee	8
2. BEZEICHNUNG	
2.1 Rohkaffee	8
2.2 Gerösteter Kaffee	9
2.3 Entkoffeinierter Kaffee	9
2.4 Kaffee-Extrakte	9
2.5 Getränke aus Kaffee	9
3. BEURTEILUNG	
3.1 Allgemeine Beurteilungshinweis	10
3.2 Gesundheitsschädlichkeit	10
3.3 Verdorbenheit	10
3.4 Verfälschung	10
3.5 Falsche Bezeichnung	11
4. REGELUNG DES VERKEHRS	11
5. ANALYSENMETHODEN	
5.1 Bestimmung des Koffeingehaltes in entkoffeinierten Kaffee-Extrakten	12
5.2 Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Kaffee-Extrakten	12

Teilkapitel B „Kaffeemittel“

1. BESCHREIBUNG UND ANFORDERUNGEN	
1.1 Kaffeemittel	12
1.2 Zichorien Extrakte	13
1.3 Sonstige Kaffeemittel-Extrakte	14
1.4 Getränke aus Kaffeemitteln	15

2. BEZEICHNUNG	
2.1 Kaffeemittel	15
2.2 Zichorien-Extrakte	16
2.3 Sonstige Kaffeemittel-Extrakte	16
2.4 Getränke aus Kaffeemitteln	16
3. BEURTEILUNG	
3.1 Allgemeine Beurteilungshinweise	16
3.2 Gesundheitsschädlichkeit	17
3.3 Verdorbenheit	17
3.4 Verfälschung	17
3.5 Falsche Bezeichnung	17
4. REGELUNGEN DES VERKEHRS	
5. ANALYSENMETHODEN	
5.1 Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Zichorien-Extrakten	18

Teilkapitel A „Kaffee“

1. BESCHREIBUNG UND ANFORDERUNGEN

1.1 Rohkaffee

1.1.1 Unter Rohkaffee oder grünem Kaffee versteht man die aus den Früchten des Kaffeebaumes – den meist zweisamigen Kaffeekirschen – gewonnenen, von der Frucht- und Pergamentschale vollständig und von der Silberhaut soweit wie technologisch möglich befreiten Samen. Aus einsamigen Kaffeekirschen gewonnener Rohkaffee wird als „Perlkaffee“ bezeichnet, weil dessen Samen von rundlicher Form sind. Von der Pflanzengattung „Coffea“ kommen derzeit für Genußzwecke vor allem die Samen der Arten *Coffea arabica* L. und *Coffea canephora* (Robusta) Pierre et Froehner in Betracht.

1.1.2 Die Aufbereitung der Kaffeekirschen erfolgt entweder trocken oder naß.

1.1.3 Handelsüblicher Rohkaffee ist derart beschaffen, daß er bei sachgemäßer Weiterverarbeitung ein aromatisches, wohlschmeckendes Getränk ergibt. Er darf weder durch falsche Ernte noch durch Fehler bei Aufbereitung, Beförderung oder Lagerung verdorben, insbesondere auch nicht verschimmelt oder verunreinigt sein.

1.1.4 Rohkaffee enthält nicht über 14 Prozent Wasser, der Chlidgehalt in der Asche darf 1,1 Prozent nicht übersteigen. Ein Koffeingehalt unter 0,8 Prozent wird in handelsüblicher Ware nicht vorausgesetzt.

1.1.5 Rohkaffee darf nicht mit Stoffen wie Alkali- oder Erdalkalihydroxiden oder -karbonaten, Ammoniak, Ammoniumsalzen oder schwefliger Säure behandelt werden.

1.1.6 Rohkaffee darf nicht mehr als 5 Gewichtsprozent „Besatz“ – das sind artfremde Bestandteile, verdorbene Bohnen oder Schalen – enthalten.

1.2 Gerösteter Kaffee

1.2.1 Um Rohkaffee zum menschlichen Genuß geeignet zu machen, ist seine Aufschließung durch Röstung erforderlich. Richtig geröstete Kaffeebohnen zeigen eine gleichmäßig braune Farbe und sind auch im Inneren weder licht noch verbrannt, sondern braun. Gerösteter Kaffee

enthält im Mittel 1,25 Prozent Koffein. Der Koffeingehalt des Kaffees wird durch die Röstung nicht wesentlich verändert.

1.2.2 Einwandfrei gerösteter Kaffee muß mindestens 25 Prozent wasserlösliche Stoffe enthalten. Sein Wassergehalt darf 5 Prozent, sein Aschegehalt 6,5 Prozent nicht übersteigen, wobei mindestens die Hälfte der Asche aus wasserlöslichen Stoffen bestehen muß.

1.2.3 Ehe gerösteter Kaffee in den Handel kommt, wird er meistens verlesen, wobei sowohl mißfarbige Bohnen als auch Fremdkörper („Einwurf“) soweit wie möglich entfernt werden. Der Einwurf bei in Verkehr gebrachtem Röstkaffee darf 2 Gewichtsprozent nicht übersteigen.

1.2.4 Gerösteter Kaffee kommt als Bohnenware oder in gemahltem Zustand in den Handel. Der Anteil zerbrochener oder beschädigter Bohnen bei ungemahlener Ware beträgt bei Abgabe an den Letztverbraucher im Sinne der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993–LMKV, BGBl. Nr. 72/1993 i. d. g. F. höchstens 10 Gewichtsprozent.

1.2.5 Unter aromatischem Kaffee versteht man Röstkaffee, dem nach dem Röstvorgang zur Aromatisierung Substanzen im Sinne des Codexkapitels A 9 „Aromen“ zugesetzt worden sind. Bei der Herstellung von aromatisiertem Kaffee werden keine künstlichen Aromen verwendet. Ethylvanillin kann verwendet werden. Aromen, die geeignet sind, einen Gehalt an Milchprodukten vorzutäuschen (z. B. Obers- oder Milcharoma) sowie Kaffeearomen werden bei der Herstellung von aromatisiertem Kaffee nicht verwendet.

1.3 Entkoffeinierter Kaffee

1.3.1 Entkoffeinierter Kaffee wird aus Rohkaffee durch Behandeln mit Extraktionsmitteln hergestellt, durch die den Kaffeebohnen ein großer Teil oder nahezu die Gesamtheit ihres Koffeingehaltes entzogen werden kann. Dabei müssen die Extraktionsmittel bis auf technologisch unvermeidbare Spuren wieder entfernt werden.

1.3.2 Bei der Extraktion von Kaffeeinhaltsstoffen, wie Koffein oder Bitterstoffen, gelten im extrahierten Kaffee folgende Rückstandshöchstwerte:

Methylacetat:	20 mg/kg
Ethylmethylketon:	20 mg/kg
Dichlormethan:	2 mg/kg

1.3.3 Der Gehalt an wasserlöslichen Stoffen von geröstetem entkoffeiniertem Kaffee darf nicht weniger als 22 Prozent betragen. Im übrigen gelten die in den Absätzen 1.2.2 und 1.2.4 enthaltenen Anforderungen.

1.3.4 Der Koffeingehalt übersteigt bei entkoffeiniertem Kaffee nicht 0,08 Prozent, bezogen auf die Trockenmasse.

1.3.5 Mischungen von koffeinhaltigem mit entkoffeiniertem Kaffee enthalten einen Anteil von mindestens 50 Prozent entkoffeinierten Kaffees. Der Koffeingehalt derartiger Mischungen beträgt mehr als 0,08 Prozent, bezogen auf die Trockenmasse, jedoch höchstens 0,8 Prozent.

1.4 Kaffee-Extrakte

1.4.1 Kaffee-Extrakte sind die mehr oder weniger konzentrierten Erzeugnisse, die durch Extraktion des Röstkaffees bei ausschließlicher Verwendung von Wasser als Extraktionsmittel – unter Ausschluß jedes Verfahrens der Hydrolyse durch Zusatz von Säuren oder Laugen – gewonnen werden und die die löslichen und aromatischen Elemente des Kaffees enthalten.

1.4.2 Aus Kaffee stammende unlösliche Öle sowie Spuren von anderen aus Kaffee stammenden unlöslichen Bestandteilen dürfen enthalten sein. Spuren von unlöslichen Bestandteilen, die nicht aus Kaffee oder Extraktionswasser stammen, dürfen – soweit technologisch unvermeidbar – enthalten sein.

1.4.3 Zur Herstellung von Kaffee-Extrakten dürfen nur einwandfreie Ausgangsstoffe handelsüblicher Qualität verwendet werden.

1.4.4 Kaffee-Extrakte werden in fester („Kaffee-Extrakt“ oder „löslicher Kaffee-Extrakt“ oder „löslicher Kaffee“ oder „Instantkaffee“), pastenförmiger („Kaffee-Extrakt in Pastenform“ oder „pastenförmiger Kaffee-Extrakt“) oder flüssiger Form („flüssiger Kaffee-Extrakt“) in Verkehr gebracht.

1.4.5 Kaffee-Extrakte entsprechen den in Tabelle 1 (Seite 8) angeführten Anforderungen.

1.4.6 Der Koffeingehalt beträgt bei entkoffeinierten Kaffee-Extrakten höchstens 0,3 Gewichtsprozent, bezogen auf die aus Kaffee stammende Trockenmasse.

Tabelle 1: Anforderungen an Kaffee Extrakte

	Trockenmasse aus Kaffee stammend in Gew. %	Nicht aus der Extraktion stammende Stoffe
Kaffee-Extrakt	> 95,0	keine
Kaffee-Extrakt in Pastenform	70,0 – 85,0	keine
Flüssiger Kaffee-Extrakt	15,0 – 55,0	keine*)

*) außer gebrannte oder ungebrannte Zucker oder Zuckerarten im Ausmaß von höchstens 12 Gew. %

1.5 Getränke aus Kaffee

1.5.1 Als Herstellungsverfahren bei Kaffeegetränken kommen vor allem die Espressomethode, Filtermethoden und Brühmethoden zur Anwendung.

1.5.2 Kaffeegetränke werden aus Bohnenkaffee oder entkoffeinier-tem Kaffee, gegebenenfalls unter Verwendung von Milch und Milcherzeugnissen, wie Kaffeeobers, Schlagobers, Kondensmilch, hergestellt.

1.5.3 Traditionelle Bezeichnungen von Kaffeegetränken schließen die Verwendung von (Kaffee-)Weißer aus (vgl. Abs. 2.5.1). Beispielsweise enthält „Wiener Melange“ Kaffee mit aufgeschäumter, heißer Milch und eventuell Schlagobers (bei „Cappuccino“ mit Kakao auf der Oberfläche).

1.5.4 Kaffeemittel im Sinne des Teilkapitels B werden für solche Getränke üblicherweise nicht verwendet. Allenfalls können dem Aufguß zur Geschmacksabrundung geringe Mengen davon als „Kaffeewürze“ zugesetzt werden.

2. BEZEICHNUNG

2.1 Rohkaffee

2.1.1 Die Bezeichnung der verschiedenen Sorten des Rohkaffees richtet sich nach den Produktionsländern. Mischungen verschiedener Rohkaffeesorten müssen durch ihre Bezeichnung als solche kenntlich gemacht werden.

2.1.2 Naß aufbereiteter Kaffee kann als „gewaschener“ Kaffee bezeichnet werden.

2.2 Gerösteter Kaffee

2.2.1 Werden Sortenbezeichnung bei geröstetem Kaffee verwendet, richten sie sich – ebenso wie die Bezeichnung der Rohkaffeesorten – nach den Produktionsländern (siehe 2.1.1).

2.2.2 Als Kaffeemischungen dürfen nur Mischungen von Röstkaffee verschiedener Sorten bezeichnet werden, wobei die Mischung vor oder nach der Röstung erfolgt sein kann.

2.2.3 Hinweise auf eine Sorte dürfen Kaffeemischungen in ihrer Bezeichnung nur dann tragen, wenn die namensgebende Sorte den Charakter der Mischung bestimmt.

2.2.4 Sofern dem Kaffee Aromen oder Aromastoffe zugesetzt werden, ist im Zusammenhang mit der Sachbezeichnung darauf hinzuweisen (bei Verwendung von natürlichem oder naturidentem Aroma, z. B. „Kaffee mit Erdbeer-Aroma“ oder „Kaffee mit Erdbeere aromatisiert“).

2.3 Entkoffeinierter Kaffee

2.3.1 Entkoffeinierter Kaffee muß als solcher bezeichnet werden.

2.3.2 Kaffeemischungen gemäß Abs. 1.3.5 können als „leicht“ oder gleichsinnig bezeichnet werden, wenn sie zusätzlich einen Hinweis tragen, worauf sich die Angabe „leicht“ bezieht. Weiters wird in unmittelbarem Zusammenhang mit der handelsüblichen Sachbezeichnung das Mischungsverhältnis in ganzen Prozentzahlen angegeben.

2.4 Kaffee-Extrakte

2.4.1 Die Kennzeichnung von Kaffee-Extrakten richtet sich nach den Bestimmungen der Kaffee-Extrakteverordnung, BGBl. Nr. 330/1993 i. d. g. F.

2.5 Getränke aus Kaffee

2.5.1 Kaffeegetränke können nach dem Herstellungsverfahren oder traditionell bezeichnet sein, wie „Wiener Melange“, „Cappuccino“, „Einspänner“.

2.5.2 Unter der Bezeichnung „Mocca“ wird ein kräftiges Kaffeegetränk verstanden, das aus Kaffee ohne Zusätze hergestellt wird.

2.5.3 Die Verwendung von (Kaffee-)Weißer für Kaffeegetränke bedingt einen deutlichen Hinweis in der Bezeichnung.

B 12

2.5.4 Bei Einsatz von Kaffeemitteln unterliegen solche Getränke in der Zusammensetzung und Bezeichnung dem Teilkapitel „Kaffeemittel“.

2.5.5 Bei Kaffeegetränken aus entkoffeiniertem Kaffee wird dieser Umstand deutlich und allgemein verständlich kenntlich gemacht.

3. BEURTEILUNG

3.1 Allgemeine Beurteilungshinweise

Aus der Vielzahl der möglichen Anlässe zu Beanstandungen werden in den folgenden Absätzen solche herausgestellt, die für die Waren dieses Teilkapitels typisch sind. Bei der Beurteilung sind jedoch auch die allgemeinen Beurteilungsgrundsätze des Codexkapitels A 3 heranzuziehen. Bei den Zusatzstoff- und Bezeichnungsregelungen sind auch etwaige spezielle Vorschriften in Zulassungs- und Kennzeichnungsverordnungen zu beachten.

3.2 Gesundheitsschädlichkeit

Als gesundheitsschädlich sind zu beurteilen:

3.2.1 Kaffee sowie Produkte daraus, die Stoffe in einer Menge enthalten, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden, wie Mykotoxine, Schwermetalle, Schädlingsbekämpfungsmittel.

3.3 Verdorbenheit

Als verdorben sind zu beurteilen:

3.3.1 Rohkaffee, dessen bestimmungsgemäße Verwendbarkeit durch falsche Ernte, Fehler bei der Aufbereitung, Beförderung oder Lagerung, insbesondere durch Schimmel oder Verunreinigungen, wesentlich beeinträchtigt wurde;

3.3.2 Rohkaffee, dessen bestimmungsgemäße Verwendbarkeit durch unsachgemäße oder überlange Lagerung wesentlich vermindert oder ausgeschlossen ist;

3.3.3 gerösteter Kaffee, bei dem durch unsachgemäße Röstung die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit wesentlich vermindert oder ausgeschlossen ist;

3.3.4 gerösteter Kaffee, der aus verdorbenem Rohkaffee hergestellt wurde;

3.3.5 Kaffee-Extrakte, die aus verdorbenem Kaffee hergestellt wurden.

3.4 Verfälschung

Als verfälscht sind zu beurteilen:

3.4.1 Rohkaffee, der mehr als 14 Prozent Wasser, mehr als 1,1 Prozent Chlorid in der Asche, mehr als 5 Gewichtsprozent „Besatz“ enthält oder dem Koffein entzogen wurde, ohne daß dieser Umstand kenntlich gemacht wurde;

3.4.2 Rohkaffee, der mit Stoffen, wie Alkali- oder Erdalkalihydroxiden oder -carbonaten, Ammoniak, Ammoniumsalzen oder schwefliger Säure, behandelt wurde;

3.4.3 Röstkaffee, dessen Gehalt an wasserlöslichen Stoffen weniger als 25 Prozent beträgt oder dessen Asche nicht mindestens zur Hälfte wasserlöslich ist;

3.4.4 Röstkaffee, der mehr als 5 Prozent Wasser, mehr als 2 Prozent Fremdkörper (Einwurf) oder mehr als 6,5 Prozent Asche enthält;

3.4.5 entkoffeinierter Kaffee, dessen Gehalt an wasserlöslichen Stoffen weniger als 22 Prozent beträgt;

3.4.6 Kaffeemischungen gemäß Abs. 1.3.5, die den dort festgelegten Anforderungen nicht entsprechen;

3.4.7 Röstkaffee, der unter Mitverwendung von Kaffeemitteln hergestellt wurde;

3.4.8 Kaffee-Extrakte, denen andere Stoffe als gebrannte oder ungebrannte Zucker oder Zuckerarten zugesetzt wurden;

3.4.9 Kaffee-Extrakte, die den Anforderungen der Tabelle 1 nicht entsprechen;

3.4.10 als entkoffeiniert bezeichneter Kaffee, dessen Koffeingehalt 0,08 Prozent – bezogen auf die Trockenmasse – übersteigt;

3.4.11 Röstkaffee, dem Koffein entzogen wurde, ohne daß dieser Umstand kenntlich gemacht wurde.

3.5 Falsche Bezeichnung

Als falsch bezeichnet ist zu beurteilen:

3.5.1 Roh- oder Röstkaffee, der unter einer unrichtigen Sorten- oder Herkunftsbezeichnung in Verkehr gesetzt wurde.

4. REGELUNG DES VERKEHRS

4.1 Für Kaffee-Extrakte, Zichorien-Extrakte, Mischungen hieraus sowie Extrakte aus einer Mischung von Kaffee mit Zichorie (außer Erzeugnisse in flüssiger Form) gelten hinsichtlich der Packungsgrößen die Vorschriften der Fertigpackungsverordnung BGBl. Nr. 867/1993 i. d. g. F.

5. ANALYSENMETHODEN

5.1 Bestimmung des Koffeingehaltes in entkoffeinierten Kaffee-Extrakten gemäß Anhang zur Kaffee-Extrakteverordnung (BGBl. Nr. 530/1995) oder gleichwertige Methoden¹⁾.

5.2 Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Kaffee-Extrakten gemäß Anhang zur Kaffee-Extrakteverordnung, BGBl. Nr. 530/1995 i. d. g. F.

TEILKAPITEL B. „KAFFEEMITTEL“**1. BESCHREIBUNG UND ANFORDERUNGEN****1.1 Kaffeemittel**

1.1.1 Kaffeemittel im Sinne des vorliegenden Kapitels sind Kaffee-Ersatzmittel (Kaffeesurrogate), Kaffeezusatzmittel sowie Mischungen der genannten Produkte mit oder ohne Verwendung von Bohnenkaffee im Sinne des Teilkapitels A „Kaffee“.

1.1.2 Unter Kaffee-Ersatzmitteln und Kaffeezusatzmitteln versteht man durch Rösten kohlenhydrat-, allenfalls auch fett- oder gerbstoffreicher Pflanzenteile hergestellte Erzeugnisse, die durch Ausziehen mit heißem Wasser ein Getränk kaffeeähnlicher Charakteristik von dunkelbrauner Farbe liefern.

1.1.3 Kaffeezusatzmittel unterscheiden sich von den Kaffee-Ersatzmitteln dadurch, daß sie üblicherweise nicht allein verwendet werden.

1.1.4 Rohstoffe für Kaffee-Ersatz- und Kaffeezusatzmitteln sind in der Regel gemälztes und ungemälztes Getreide, Zichorienwurzel, Feigen, Zuckerrüben sowie andere Früchte, etwa Eicheln u. a. Zur Herstellung von Kaffee-Ersatz- und Kaffeezusatzmitteln dürfen nur einwandfreie Ausgangsstoffe handelsüblicher Qualität verwendet werden.

1.1.5 Kaffee-Ersatzmittel aus gemälztem Getreide müssen mindestens 70 Prozent gekeimte Körner enthalten. Als gekeimt gilt ein Korn, sobald der Blattkeim deutlich sichtbar ist.

1.1.6 Kaffee-Ersatzmittel aus gemälztem oder ungemälztem Getreide können mit unschädlichen Stoffen wie Zucker, Zuckerarten im Sinne des Codexkapitels B 22, Melasse oder dergleichen überzogen (kandierte, glasiert) werden.

1.1.7 Kaffee-Ersatz- und KaffeEZusatzmittel auf Basis Zichorie sind körnige oder pulverförmige Erzeugnisse aus der nicht zur Erzeugung von Chicorée verwendeten Wurzel von *Cichorium Intybus* L., die einwandfrei gereinigt, getrocknet und unter fakultativem Zusatz von geringen Mengen Speiseöl oder -fett und/oder verschiedener Zuckerarten und/oder Melasse geröstet wird. Sie entsprechen den in Tabelle 1 angeführten Kennzahlen.

1.1.8 Unter aromatisiertem Kaffeemittel versteht man Kaffee-Ersatz- bzw. KaffeEZusatzmittel mit oder ohne Bohnenkaffee, dem nach dem Röstvorgang Aromen im Sinne des Codexkapitels A 9 zugesetzt worden sind. Bei der Herstellung von aromatisiertem Kaffeemittel werden keine künstlichen Aromen verwendet. Ethylvanillin kann verwendet werden. Aromen, die geeignet sind, einen Gehalt an Kaffee oder Milchprodukten vorzutauschen (z. B. Obers- oder Milcharoma) sowie artemogene Aromen werden bei der Herstellung von aromatisiertem Kaffeemittel nicht verwendet.

1.1.9 Kaffeemittel kommen gemahlen (granuliert), ungemahlen (z. B. Maizkaffee Ganzkorn) oder als Preßlinge (z. B. Feigenkaffeewürfel) in den Handel.

1.1.10 Kaffee-Ersatz- und KaffeEZusatzmittel, die nicht mit Bohnenkaffee vermischt sind, sind regelmäßig koffeinfrei.

Tabelle 1: Anforderungen an Kaffee-Ersatz- und KaffeEZusatzmittel

Kaffeemittel auf Basis	Wasserlöslicher Extrakt Gew. %	Asche Gew. %	Sand Gew. %
Getreide	> 35,0	< 7,0	< 2,5
Zichorienwurzel	> 60,0	< 6,0	< 2,0
Feige	> 50,0	< 7,0	< 2,5
andere Rohstoffe	> 28,0	< 7,0	< 2,5

1.2 Zichorien-Extrakte

1.2.1 Zichorien-Extrakte sind die mehr oder weniger konzentrierten Erzeugnisse, die durch Extraktion gerösteter Zichorie im Sinne des Abs. 1.2.2 bei ausschließlicher Verwendung von Wasser als Extraktionsmittel – unter Ausschluß jedes Verfahrens der Hydrolyse durch Zusatz von Säuren oder Laugen – gewonnen werden. Spuren von unlöslichen Bestandteilen, die nicht von Zichorie stammen, dürfen – soweit technologisch unvermeidbar – enthalten sein.

1.2.2 Geröstete Zichorie ist das körnige oder pulverförmige Erzeugnis aus der nicht zur Erzeugung von Chicorée verwendeten Wurzel von *Cichorium Intybus* L., die einwandfrei gereinigt, getrocknet und unter fakultativem Zusatz von geringen Mengen Speiseöl oder -fett und/oder verschiedener Zuckerarten und/oder Melasse geröstet werden.

1.2.3 Zur Herstellung von Zichorien-Extrakten dürfen nur einwandfreie Ausgangsstoffe handelsüblicher Qualität verwendet werden.

1.2.4 Zichorien-Extrakte werden in fester („Zichorien-Extrakt“ oder „lösliche Zichorie“ oder „Instant-Zichorie“), pastenförmiger („Zichorien-Extrakt in Pastenform“ oder „pastenförmige Zichorien-Extrakte“) in Verkehr gebracht.

1.2.5 Zichorien-Extrakte entsprechen den in Tabelle 2 angeführten Anforderungen.

Tabelle 2: Anforderungen an Zichorien-Extrakte

	Trockenmasse aus Zichorien stammend in Gew. %	Nicht aus Zichorie stammende Stoffe in Gew. %	Stoffe, nicht aus der Extraktion stammend in Gew. %
Zichorien-Extrakt in trockener Form	> 95,0	< 1,0	keine
Zichorien-Extrakt in Pastenform	70,0 – 85,0	< 1,0	keine
Flüssiger Zichorien- Extrakt	25,0 – 55,0		keine*)

*) außer Zuckerarten im Ausmaß von höchstens 35 Gew. %

1.3 Sonstige Kaffeemittel-Extrakte

1.3.1 Kaffeemittel-Extrakte werden in flüssiger, pastenförmiger oder trockener Form in Verkehr gebracht.

1.3.2 Die verwendeten Ausgangsstoffe sind in der Regel gemälztes und ungemälztes Getreide, Feigen sowie anderer Früchte. Zur Herstellung von sonstigen Kaffee-Extrakten dürfen nur einwandfreie Ausgangsstoffe handelsüblicher Qualität verwendet werden.

1.3.3 Werden Kaffeemittel-Extrakte als Mischung mit Extrakten aus Bohnenkaffee in Verkehr gebracht, dann muß der Anteil an Bohnenkaffee-Extrakt den Reinheits-, Qualitäts- und sonstigen Bestimmungen für Bohnenkaffee-Extrakte entsprechen.

Wir ein Extrakt aus entkoffeiniertem Kaffee verwendet, dann muß dieser den Anforderungen der einschlägigen Absätze über entkoffeinierten Kaffee bzw. Extrakte daraus entsprechen.

1.3.4 Hinsichtlich einer Aromatisierung ist Abs. 1.1.8 sinngemäß anzuwenden.

1.4 Getränke aus Kaffeemitteln

1.4.1 Herstellungsverfahren für Getränke aus Kaffeemitteln sind vor allem: Filterverfahren, Brühmethode oder das Auflösen von Extrakten in heißem Wasser oder heißer Milch.

1.4.2 Getränke aus Kaffeemitteln werden aus Kaffeemitteln mit oder ohne Zugabe von Bohnenkaffee hergestellt.

2. BEZEICHNUNG

2.1 Kaffeemittel

2.1.1 Kaffeemittel sind in der Sachbezeichnung als Kaffee-Ersatzmittel (Kaffeesurrogate), Kaffeezusatzmittel oder als Kaffeemittel in Verbindung mit den bei der Herstellung verwendeten wesentlichen Röstrohstoffen zu bezeichnen.

2.1.2 Ein Zusatz von Bohnenkaffee zu Kaffeemitteln wird in der Sachbezeichnung in Gewichtsprozent, bezogen auf die Gesamtmischung, angegeben.

2.1.3 Kaffee-Ersatzmittel und KaffeEZusatzmittel auf ausschließlicher Basis von Getreide, Malz, Feige oder Zichorie werden auch als Getreidekaffee, Malzkaffee usw. bezeichnet.

2.1.4 Die Bezeichnung Malzkaffee setzt die ausschließliche Verwendung von gemälzter Gerste voraus. Bei Verwendung anderer Malzarten sind die Getreidearten zu nennen.

2.1.5 Die wörtliche und bildliche Aufmachung von Kaffeemitteln darf nicht zur Täuschung über den wahren Charakter des Erzeugnisses geeignet sein.

2.1.6 Sofern Kaffeemitteln Aromen oder Aromastoffe zugesetzt werden, ist im Zusammenhang mit der Sachbezeichnung darauf hinzuweisen (bei Verwendung von natürlichen oder naturidenten Aromen, z. B. „Malzkaffee mit Himbeeraroma“ oder „Malzkaffee mit Himbeere aromatisiert“).

2.2 Zichorien-Extrakte

2.2.1 Die Kennzeichnung von Zichorien-Extrakten richtet sich nach den Bestimmungen der Kaffee-Extrakteverordnung, BGBl. Nr. 530/1995 i. d. g. F.

2.3 Sonstige Kaffeemittel-Extrakte

2.3.1 Sonstige Kaffeemittel-Extrakte sind in ihrer Sachbezeichnung als „Kaffeersatzmittel-Extrakt (Kaffe-surrogat-Extrakt)“ und „KaffeZusatzmittel-Extrakt“ oder als „Kaffeemittel-Extrakt“ in Verbindung mit den bei der Herstellung verwendeten wesentlichen Röstrohstoffen zu bezeichnen. Anstelle des Begriffes Extrakt können auch die Wörter „Instant“ oder „löslich“ verwendet werden.

2.3.2 Kaffeemittel-Extrakte auf ausschließlicher Basis von Getreide, Malz, Feigen, u. a. werden auch als Getreidekaffee-Extrakte, Malzkaffee-Extrakte usw. bezeichnet.

2.3.3 Die Absätze 2.1.4 bis 2.1.6 gelten sinngemäß.

2.4 Getränke aus Kaffeemitteln

2.4.1 Getränke aus Kaffeemitteln dürfen nicht unter Bezeichnungen in Verkehr gebracht werden, die den Eindruck erwecken können, daß es sich um Getränke ausschließlich aus Bohnenkaffee im Sinne des Teilkapitels A „Kaffee“ handelt.

3. BEURTEILUNG

3.1 Allgemeine Beurteilungshinweise

Aus der Vielzahl der möglichen Anlässe zu Beanstandungen werden in den folgenden Absätzen solche herausgestellt, die für die Waren dieses Teilkapitels typisch sind. Bei der Beurteilung sind jedoch auch die allgemeinen Beurteilungsgrundsätze des Codexkapitels A 3 heranzuziehen. Bei den Zusatzstoff- und Bezeichnungsregelungen sind auch etwaige spezielle Vorschriften in Zulassungs- und Kennzeichnungsverordnungen zu beachten.

3.2 Gesundheitsschädlichkeit

Als gesundheitsschädlich sind zu beurteilen:

3.2.1 Kaffeemittel sowie Produkte daraus, die Stoffe in einer Menge enthalten, die geeignet ist, die menschliche Gesundheit zu gefährden, wie Mykotoxine, Schwermetalle, Schädlingsbekämpfungsmittel.

3.3 Verdorbenheit

Als verdorben sind zu beurteilen:

3.3.1 Kaffeemittel, deren bestimmungsgemäße Verwendbarkeit durch falsche Ernte, Fehler bei der Aufbereitung, Beförderung oder Lagerung, insbesondere durch Schimmel oder Verunreinigungen, wesentlich beeinträchtigt wurde;

3.3.2 Kaffeemittel, die aus verdorbenen Ausgangsmaterialien hergestellt wurden;

3.3.3 Kaffeemittel, bei denen durch unsachgemäße Röstung die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit wesentlich vermindert oder ausgeschlossen ist.

3.4 Verfälschung

Als verfälscht sind zu beurteilen:

3.4.1 Kaffeemittel, die nicht den Anforderungen der Tabelle 1 entsprechen;

3.4.2 Zichorien-Extrakte, die nicht den Anforderungen der Tabelle 2 entsprechen.

3.5 Falsche Bezeichnung

Als falsch bezeichnet sind zu beurteilen:

3.5.1 Kaffee mittel, die mit Kaffee vermischt sind, in deren Bezeichnung der Kaffeeanteil nicht in Gewichtsprozenten angegeben ist;

3.5.2 als Malzkaffee, Roggen-(Korn-)Malzkaffee oder Weizenmalzkaffee in Verkehr gesetzte Produkte, deren Ausgangsmaterial nicht aus mindestens 70 Prozent gekeimten Körnern besteht;

3.5.3 Kaffee mittel und Getränke aus Kaffee mitteln, deren Bezeichnung die Vorstellung erwecken kann, daß es sich um Erzeugnisse aus Kaffee handelt.

4. REGELUNG DES VERKEHRS

4.1 Für Kaffee-Extrakte, Zichorien-Extrakte, Mischungen hieraus sowie Extrakte aus einer Mischung von Kaffee mit Zichorie (außer Erzeugnisse in flüssiger Form) gelten hinsichtlich der Packungsgrößen die Vorschriften der Fertigpackungsverordnung (BGBl. Nr. 867/1993 i. d. g. F.).

5. ANALYSENMETHODEN

5.1 Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Zichorien-Extrakten gemäß Anhang zur Kaffee-Extrakteverordnung, BGBl. Nr. 530/1995 i. d. g. F.

Fußnote zum Text (Teilkapitel A)

- D) Als gleichwertig sind Analysenmethoden anzusehen, die im Rahmen der jeweiligen Fragestellung vergleichbare Ergebnisse liefern. Vergleichbare Ergebnisse sind jedenfalls dann zu erwarten, wenn die in der Verordnung genannten Verfahrenskennzahlen von angewandten Verfahren erreicht oder übertroffen werden.

ACHTUNG! AUSTAUSCH!

Sämtliche Blätter des in der 14. Lieferung und 15. Lieferung
enthaltenen Kapitels

B 22

Zucker und Zuckerarten

sind gegen die in der 32. Lieferung enthaltene Fassung
dieses Kapitels auszutauschen.

INHALTSVERZEICHNIS

I. BESCHREIBUNG	Absätze
A. Allgemein	1- 5
B. Besondere Beschreibung	
Begriffsbestimmungen und Bezeichnungen	6-28
Raffinierter Zucker	6
Zucker	7
Gelbzucker	8
Braunzucker	9
Brauner Rohrzucker	10
Vollzucker	11
Halbweißzucker	12
Flüssigzucker	13
Invertflüssigzucker	14
Invertzuckersirup	15
Invertoscsirup	16
Kristallinvertzucker	17
Glukosesirup	18
Getrockneter Glukosesirup	19
Stärkezucker	20
Dextrose, kristallwasserhaltig	21
Dextrose, kristallwasserfrei	22
Maltodextrine	23
Invertzuckercreme	24
Fruchtsüße	25
Fruktose	26
Maltose	27
Laktose	28
Bezeichnung	29-31
 II. BEURTEILUNG	
Allgemeine Beurteilungshinweise	32
Verdorbenheit	33
Verfälschung	34
Falsche Bezeichnung	35
 III. ANALYSENMETHODEN	Aufhänge
.....	I a
.....	I b
Fußnoten	II

I. BESCHREIBUNG

A. Allgemein

1 Dieses Kapitel regelt das Inverkehrbringen von Zucker und folgenden Zuckerarten; darunter werden wasserlösliche süßschmeckende Lebensmittel von Kohlenhydratnatur verstanden.

Nicht geregelt werden süßschmeckende Zuckeralkohole.

2 Zucker ist die aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr gewonnene und von Nichtzuckerstoffen weitgehend befreite Saccharose (β -D-Fructofuranosyl- α -D-glucopyranosid).

3 Unter Zuckerarten werden Zuckerinversionsprodukte und Stärkeverzuckerungsprodukte verstanden. Zu den Zuckerarten zählen auch Fruktose, Maltose und Laktose.

4 Zuckerinversionsprodukte sind durch hydrolytische Spaltung der Saccharose gewonnene Erzeugnisse sowie deren Gemische mit Zucker.

5 Stärkeverzuckerungsprodukte sind alle wasserlöslichen süßschmeckenden Lebensmittel, die aus Stärke oder direkt aus stärkehaltigen Rohstoffen hergestellt werden und aus für die menschliche Ernährung geeigneten Sacchariden, außer Stärke, bestehen.

In diesem Kapitel werden auch Erzeugnisse wie die Invertzuckercreme¹⁾ und die Fruchtsüße beschrieben.

**B. Besondere Beschreibung
Begriffsbestimmungen und Bezeichnungen**

6 Raffinierter Zucker, raffinierter Weißzucker oder Raffinade
Gereinigte und kristallisierte Saccharose, die folgenden Merkmalen entspricht:

a) Polarisation	mindestens	99,7 °Z	
b) Gehalt an Invertzucker	höchstens	0,04 Gew%	
c) Verlust beim Trocknen	höchstens	0,1 Gew%	
d) Gesamtpunktzahl	höchstens	8	
d) davon	höchstens	6	für den Gehalt an Leitfähigkeit
	höchstens	4	keitszahl
	höchstens	3	für die Farbtype
			für die Farbe der Lösung

7

Zucker

7.1 Zucker oder Weißzucker

Gereinigte und kristallisierte Saccharose, die folgenden Merkmalen entspricht:

- | | | | |
|----|---|------------|-----------|
| a) | Polarisation | mindestens | 99,7°Z |
| b) | Gehalt an Invertzucker | höchstens | 0,04 Gew% |
| c) | Verlust beim Trocknen
(außer Würfelzucker) | höchstens | 0,1 Gew% |
| | bei Würfelzucker | höchstens | 0,2 Gew% |
| d) | Punktzahl für die Farbtype | höchstens | 12 |

7.2 Die verschiedenen Handelsformen des Weißzuckers (Zuckersorten), werden durch Bearbeitung des Kristallisates ohne oder mit Zutaten hergestellt.

Handelsformen ohne Zutaten:

- Kristallzucker verschiedener Korngröße, z. B. Feinkristallzucker, Normalkristallzucker, Grießzucker, Rieselzucker
- Staubzucker, Puderzucker
- Würfelzucker, Hagelzucker, Bridgezucker, Zuckerhüte

Handelsformen mit Zutaten:

- Streuzucker oder Dekorzucker ist feingemahlener Zucker, dem zur Erhöhung der Rieselfähigkeit und zur Verringerung der Hygroskopizität bis höchstens 1 Gew% Tricalciumphosphat, auch bis zu 5 Gew% gehärtetes Pflanzenfett zugesetzt werden können. An Stelle von Tricalciumphosphat können auch bis zu 5 Gew% Stärke verwendet werden. Bezeichnungen wie „Staubzucker“ oder „Puderzucker“ werden nicht verwendet.
- Gelierzucker ist Kristallzucker mit Pektin²⁾ und höchstens 20 g Zitronensäure pro kg Zucker. „Gelierzucker 2 : 1“ enthält zusätzlich Sorbinsäure²⁾.
- Vanillinzucker ist Kristallzucker oder Staubzucker mit mindestens 1 Gew% Vanillin oder Ethylvanillin.

7.3 Kandiszucker

Kandiszucker ist Zucker in Form großer Kristalle.

„Kandiszucker weiß“ entspricht den Merkmalen von Zucker gem. Abs. 7.1.

„Kandiszucker braun“, dessen Farbe von karamelisiertem Zucker herrührt, entspricht folgenden Merkmalen:

a)	Polarisation	mindestens	97°Z
b)	Gehalt an Invertzucker	höchstens	0,5 Gew%
c)	Verlust beim Trocknen	höchstens	0,5 Gew%

8 Gelbzucker

Zucker, dem Reste des Sirups anhaften, aus dem er kristallisiert worden ist und der folgenden Merkmalen entspricht:

a)	Polarisation	mindestens	96°Z
b)	Gehalt an Invertzucker	höchstens	0,4 Gew%
c)	Verlust beim Trocknen	höchstens	3 Gew%
d)	Leitfähigkeitsasche	höchstens	1 Gew%

9 Braunzucker

Durch Kristallisation aus braunen Rübenzuckersirupen gewonnener und mit höchstens 2,3 Gewichtsprozent Rohrzuckersirup vermischter Zucker, der folgenden Merkmalen entspricht:

a)	Polarisation	mindestens	97°Z
b)	Gehalt an Invertzucker	höchstens	1,2 Gew%
c)	Verlust beim Trocknen	höchstens	0,9 Gew%
d)	Leitfähigkeitsasche	höchstens	0,9 Gew%

Die braunen Zuckersirupe werden ohne Zusatz von die Farbbildung katalysierenden Substanzen hergestellt. Ein Zusatz von färbenden Stoffen erfolgt nicht. In unmittelbarem Zusammenhang mit der Sachbezeichnung „Braunzucker“, kann auf die Verwendung von Rohrzuckersirup hingewiesen werden.

10 Brauner Rohrzucker

Durch Kristallisation aus braunen Rohrzuckersirupen gewonnener Zucker der folgenden Merkmalen entspricht:

a)	Polarisation	mindestens	97°Z
b)	Gehalt an Invertzucker	höchstens	1,2 Gew%
c)	Verlust beim Trocknen	höchstens	0,9 Gew%
d)	Leitfähigkeitsasche	höchstens	0,9 Gew%

11 Vollzucker

Aus Zuckerrüben durch Pressung, Konzentrierung und Trocknung unter möglichstster Erhaltung der Rübeninhaltsstoffe gewonnener Zucker der folgenden Merkmalen entspricht:

a)	Polarisation	mindestens	87 °Z
b)	Gehalt an Invertzucker	höchstens	3 Gew%
c)	Verlust beim Trocknen	höchstens	2 Gew%
d)	Leitfähigkeitsasche	mindestens	1 Gew%
e)	Protein (N × 6,25)	mindestens	2,5 Gew%

12 Halbweißzucker

Gereinigte und kristallisierte Saccharose, die folgenden Merkmalen entspricht:

a)	Polarisation	mindestens	99,5 °Z
b)	Gehalt an Invertzucker	höchstens	0,1 Gew%
c)	Verlust beim Trocknen	höchstens	0,1 Gew%

13 Flüssigzucker

Wäßrige Lösung von Saccharose, die folgenden Merkmalen entspricht:

a)	Trockenmasse	mindestens	62 Gew%
b)	Gehalt an Invertzucker (Verhältnis D-Fruktose zu D-Glukose: 1,0 ± 0,2)	höchstens	3 Gew% i. d. TM
c)	Leitfähigkeitsasche	höchstens	0,1 Gew% i. d. TM
d)	Farbe der Lösung	höchstens	45 ICUMSA-Einheiten

Liegt der Wert des Merkmales d) bei höchstens 25 ICUMSA-Einheiten, kann die Bezeichnung durch das Wort „weiß“ ergänzt werden.

14 Invertflüssigzucker

Wäßrige Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, bei welcher der Anteil an Invertzucker nicht vorherrscht und die folgenden Merkmalen entspricht:

a)	Trockenmasse	mindestens	62 Gew%
b)	Gehalt an Invertzucker (Verhältnis D-Fruktose zu D-Glukose: 1,0 ± 0,1)	über höchstens	3 Gew% i. d. TM 50 Gew% i. d. TM
c)	Leitfähigkeitsasche	höchstens	0,4 Gew% i. d. TM

Liegt der Wert des Merkmales c) bei höchstens 0,1 Gew% i. d. TM und die Farbe der Lösung bei höchstens 25 ICUMSA-Einheiten, kann die Bezeichnung durch das Wort „weiß“ ergänzt werden.

15 Invertzuckersirup

Wäßrige, auch kristallisierte Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, in welcher der Anteil an Invertzucker vorherrscht und die folgenden Merkmalen entspricht:

- | | | | |
|----|---|------------|-------------------|
| a) | Trockenmasse | mindestens | 62 Gew% |
| b) | Gehalt an Invertzucker
(Verhältnis D-Fruktose
zu D-Glukose: $1,0 \pm 0,1$) | über | 50 Gew% i. d. TM |
| c) | Leitfähigkeitsasche | höchstens | 0,4 Gew% i. d. TM |

Liegt der Wert des Merkmals c) bei höchstens 0,1 Gew% i.d.TM und die Farbe der Lösung bei höchstens 25 ICUMSA Einheiten, kann die Bezeichnung durch das Wort „weiß“ ergänzt werden.

16 Invertosesirup

Wäßrige, auch kristallisierte Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, bei welcher der Anteil an Fruktose (durch Anreicherung bei der Fruktosefabrikation) vorherrscht und folgenden Merkmalen entspricht:

- | | | | |
|----|---|------------|-------------------|
| a) | Trockenmasse | mindestens | 62 Gew% |
| b) | Gehalt an Glukose
(Verhältnis D-Fruktose zu
D-Glukose: $1,25 \pm 0,1$) | über | 25 Gew% i. d. TM |
| c) | Leitfähigkeitsasche | höchstens | 0,4 Gew% i. d. TM |

17 Kristallinvertzucker

Pastöses, feinkristallines Gemisch aus Invertzucker und Saccharose, das folgenden Merkmalen entspricht:

- | | | | |
|----|------------------------|------------|------------------|
| a) | Trockenmasse | mindestens | 76 Gew% |
| b) | Gehalt an Invertzucker | mindestens | 90 Gew% i. d. TM |
| c) | Leitfähigkeitsasche | höchstens | 0,4 Gew% |

18.1 Glukosesirup (Stärkesirup)

Gereinigte und konzentrierte wäßrige Lösung von zur Ernährung geeigneten, aus Stärke gewonnenen Sacchariden, die folgenden Merkmalen entspricht:

- a) Trockenmasse mindestens 70 Gew%
- b) Dextroseäquivalent (DE) mindestens 20 Gew% i. d. TM,
 in D-Glukose
 ausgedrückt
- c) Sulfatasche höchstens 1,0 Gew% i. d. TM

„Stärkesirup“ kann als zusätzliche Sachbezeichnung neben „Glukosesirup“ verwendet werden.

18.2 Den Glukosesirupen werden auch Erzeugnisse zugeordnet, bei denen aufgrund besonderer Herstellungsverfahren ein Inhaltsstoff wegen seiner Menge oder Bedeutung dem Erzeugnis spezielle sensorische oder anwendungstechnische Eigenschaften verleiht.

19 Getrockneter Glukosesirup (Trockenstärkesirup)

Teilweise getrockneter Glukosesirup, der folgenden Merkmalen entspricht:

- a) Trockenmasse mindestens 93 Gew%
- b) Dextroseäquivalent (DE) mindestens 20 Gew% i. d. TM,
 in D-Glukose
 ausgedrückt
- c) Sulfatasche höchstens 1,0 Gew% i. d. TM

„Trockenstärkesirup“ kann als zusätzliche Sachbezeichnung neben „getrockneter Glukosesirup“ verwendet werden.

20 Stärkezucker („80er“-Stärkezucker)

Durch weitgehende Hydrolyse hergestelltes gereinigtes Gemenge verschiedener von zur Ernährung geeigneten aus Stärke oder stärkehaltigen Rohstoffen gewonnenen Sacchariden in kristalliner Form, das folgenden Merkmalen entspricht:

- a) Trockenmasse mindestens 80 Gew%
- b) Dextroseäquivalent (DE) mindestens 80 Gew% i. d. TM,
 in D-Glukose
 ausgedrückt
- c) Sulfatasche höchstens 1,0 Gew% i. d. TM

**21 Dextrose, kristallwasserhaltig
(Traubenzucker, kristallwasserhaltig)**

Gereinigte und kristallisierte D-Glukose mit Kristallwasser, die folgenden Merkmalen entspricht:

- a) Dextrose (D-Glukose) mindestens 99,5 Gew% i. d. TM

- b) Trockenmasse mindestens 90,0 Gew%
- c) Sulfatasche höchstens 0,25 Gew% i. d. TM

Wenn dieses Erzeugnis im Einzelhandel in den Verkehr gebracht wird, kann das Wort „kristallwasserhaltig“ als Teil der Sachbezeichnung entfallen.

22 Dextrose, kristallwasserfrei (Traubenzucker, kristallwasserfrei)

Gereinigte und kristallisierte D-Glukose ohne Kristallwasser, die folgenden Merkmalen entspricht:

- a) Dextrose (D-Glukose) mindestens 99,5 Gew% i. d. TM
- b) Trockenmasse mindestens 98,0 Gew%
- c) Sulfatasche höchstens 0,25 Gew% i. d. TM

Wenn dieses Erzeugnis im Einzelhandel in den Verkehr gebracht wird, kann das Wort „kristallwasserfrei“ als Teil der Sachbezeichnung entfallen.

23 Maltodextrine (Maltosaccharide, Dextrimaltosen)

Durch geringfügige Hydrolyse aus Stärke hergestelltes gereinigtes Gemenge mit geringem D-Glukosegehalt und anderen zur Ernährung geeigneten Sacchariden in fester Form, das folgenden Merkmalen entspricht:

- a) Trockenmasse mindestens 92 Gew%
- b) Dextroseäquivalent (DE) höchstens 20 Gew% i. d. TM,
in D-Glukose
ausgedrückt
- c) Sulfatasche höchstens 1,0 Gew% i. d. TM

24 Invertzuckercreme¹⁾

Ein aus überwiegend invertierter Saccharose mit oder ohne Verwendung von Glukosesirup und anderen Stärkeverzuckerungserzeugnissen, mit oder ohne Honig hergestelltes aromatisiertes, auch gefärbtes³⁾ Erzeugnis, das von seiner Herstellung her organische Nichtzuckerstoffe und anorganische Stoffe enthalten kann und folgenden Merkmalen entspricht:

- a) Trockenmasse mindestens 78 Gew%
- b) Gehalt an Invertzucker mindestens 50 Gew%
- c) Gehalt an Saccharose höchstens 38,5 Gew% i. d. TM
- d) Stärkeverzuckerungs- höchstens 38,5 Gew% i. d. TM
erzeugnisse
- e) Asche höchstens 0,5 Gew% i. d. TM

25 Fruchtsüße

Konzentrierte wäßrige Lösung der süßenden Stoffe einer oder mehrerer Fruchtarten in ihrem originären Verhältnis, die aus dem jeweiligen Fruchtsaft nach Entzug der Fruchtsäuren, Farbstoffe, Mineralstoffe, Aromastoffe und anderer Fruchthaltsstoffe – im Rahmen der technologischen Möglichkeiten gewonnen werden.

Fruchtsüße entspricht den folgenden Merkmalen:

- | | | | | |
|----|--------------|------------|------|------|
| a) | Trockenmasse | mindestens | 70 | Gew% |
| b) | Asche | höchstens | 0,18 | Gew% |

Für bestimmte Weiterverarbeitungszwecke ist Fruchtsüße auch mit einer geringeren Trockenmasse handelsüblich, die entsprechend zu deklarieren ist.

Fruchtsüße wird als solche, allenfalls unter Voranstellung des Namens der Ausgangsfrucht (-früchte) bezeichnet.

Nicht verwendet werden hervorhebende Bezeichnungen wie „Natur-“, „natürliche“, „Voll-“, „Vollwert“ – oder sinngemäß.

Auf das Vorhandensein von Sorbit in der Fruchtsüße oder in fruchtsüßehaltigen Produkten wird dann hingewiesen, wenn vom Fertigprodukt bei üblicher Verzehrsmenge eine abführende Wirkung erwartet werden kann. In diesem Fall lautet der Warnhinweis:

„Sorbit kann in Mengen ab 10 g pro Tag abführend wirken, das entspricht . . .“ (z. B. Teelöffel, Stück, g, ml).

26 Fruktose (Fruchtzucker, Laevulose)

Gereinigte Ketohexose in fester Form, die folgenden Merkmalen entspricht:

- | | | | | |
|----|---------------------------------------|------------|------|---------------|
| a) | Trockenmasse | mindestens | 99,5 | Gew% |
| b) | spezifische Drehung $[\alpha]_{20}^D$ | | -92° | (±1°) |
| c) | Sulfatasche | höchstens | 0,1 | Gew% i. d. TM |

27 Maltose (Malzzucker, Maltobiose)

Aus Stärke hergestelltes gereinigtes Disaccharid aus D-Glukose in Monohydrat- oder Anhydridform, das folgenden Merkmalen entspricht:

- | | | | | |
|----|--|------------|-----|---------------|
| a) | Trockenmasse | mindestens | 90 | Gew% |
| b) | Andere, beim Herstellungs- prozeß entstehende Saccharide außer Maltose | höchstens | 4 | Gew% i. d. TM |
| c) | Sulfatasche | höchstens | 1,0 | Gew% i. d. TM |

28 Laktose (Milchzucker, Lactobiose)

Vorzugsweise aus Molke hergestelltes Disaccharid aus D-Galaktose und D-Glukose in fester Form, das folgenden Merkmalen entspricht:

- | | | |
|----|-----------------------------------|-----------------------------|
| a) | Trockenmasse (16 Std., 120 °C) | |
| | Laktosemonohydrat | mindestens 94,5 Gew% |
| | Laktoseanhydrid | mindestens 99,5 Gew% |
| b) | Trocknungsverlust (4 Std., 88 °C) | höchstens 0,5 Gew% |
| c) | Laktose | mindestens 99 Gew% i. d. TM |
| d) | Sulfatasche | höchstens 0,3 Gew% i. d. TM |

BEZEICHNUNG

29 Die in den Abs. 6–28 genannten Bezeichnungen sind den dort definierten Erzeugnissen vorbehalten und werden zu ihrer Kennzeichnung verwendet. Die Bezeichnung in Abs. 7.1 kann auch zur Bezeichnung des im Abs. 6 definierten Erzeugnisses verwendet werden.

30 Die in den Abs. 6, 7.1, 12–15, 18.1, 19, 21 und 22 genannten Bezeichnungen dürfen auch für die Kennzeichnung anderer Lebensmittel verwendet werden, wenn diese Bezeichnungen in Wortverbindungen gebraucht werden, die für die Kennzeichnung dieser Lebensmittel üblich sind und mit den in diesen Absätzen definierten Erzeugnissen nicht verwechselt werden können.

31 Hinsichtlich weiterer Kennzeichnungsvorschriften wird auf die Bestimmungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993–LMKV, BGBl. Nr. 72/1993 i. d. g. F. und der Zuckerverordnung, BGBl. Nr. 551/1994 i. d. g. F. verwiesen.

II. BEURTEILUNG

Allgemeine Beurteilungshinweise

32 Bei der Beurteilung der in den Rahmen dieses Kapitels fallenden Erzeugnisse sind die in den allgemeinen Codexkapiteln enthaltenen Beurteilungsgrundsätze sinngemäß anzuwenden. Aus der Vielzahl der hieraus ableitbaren Anlässe zu Beanstandungen werden in den folgenden Absätzen solche herausgestellt, die für die in den Rahmen dieses Kapitels fallenden Waren typisch sind. Die im folgenden vorgenommenen Zuordnungen zu den einzelnen Beanstandungsgründen schließen in besonders gelagerten Fällen eine andere Beurteilung nicht aus.

33 Verdorbenheit

Als verdorben sind zu beurteilen:

Erzeugnisse mit einem abwegigen, der berechtigten Verbrauchererwartung nicht entsprechenden Aussehen, Geruch oder Geschmack.

34 Verfälschung

Als verfälscht sind zu beurteilen:

Erzeugnisse, die den in den Abs. 6–28 genannten Merkmalen nicht entsprechen.

35 Falsche Bezeichnung

Als falsch bezeichnet sind zu beurteilen:

35.1 Erzeugnisse, die mit einer in den Abs. 6–28 genannten Bezeichnung versehen sind, ohne der Begriffsbestimmung für das betreffende Erzeugnis zu entsprechen; Abs. 30 bleibt davon unberührt.

35.2 Erzeugnisse gemäß Abs. 13, 14 und 15, die als „weiß“ bezeichnet sind, obwohl sie den dort genannten Anforderungen nicht entsprechen

35.3 Erzeugnisse, die den Kennzeichnungsvorschriften der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993–LMKV, BGBl. Nr. 72/1993 i. d. g. F. und der Zuckerverordnung, BGBl. Nr. 551/1994 i. d. g. F. nicht entsprechen.

ANHANG Ia

ANALYSENMETHODEN,

deren Beschreibung sich aus folgenden EG-Regelungen ergibt:

- EWG-VO Nr. 1265/69 vom 1. 7. 1969 über die Methoden zur Bestimmung der Qualität von Zucker, der von der Interventionsstelle gekauft wird.
- Erste Richtlinie (79/796/EWG) der Kommission vom 26. 7. 1979 zur Festlegung gemeinschaftlicher Analysemethoden für die Kontrolle von zur menschlichen Ernährung bestimmten Zuckerarten.

Die Merkmale der in nachstehender Tabelle aufgeführten Zuckerarten sind nach den dort vorgesehenen Methoden zu bestimmen.

Merkmale	Zuckerart (siehe Abschnitt Beschreibung)		Methode
Gehalt an			
Leitfähigkeitsasche	6, 13, 14, 15	Nr. 1	Abschnitt A des Anhangs der Ver- ordnung (EWG) Nr. 1265/69
Farbtype	6, 7	Nr. 2	
Farbe der Lösung	6, 13, 14, 15	Nr. 3	
Verlust beim Trocknen	6, 7, 12	Nr. 1	Anlage II
Trockenmasse	18, 19, 21, 22	Nr. 2	
	13, 14, 15	Nr. 3	
Gehalt an Invertzucker	12	Nr. 4	der Richtlinie 79/796/EWG
	6, 7	Nr. 5	
	13, 14, 15	Nr. 6	
Dextrose (D-Glukose), Dextroseäquivalent	18, 19, 21, 22	Nr. 6	
Sulfatasche	18, 19, 21, 22	Nr. 9	
Polarisation	6, 7, 12	Nr. 10	

ANHANG Ib

ANALYSENMETHODEN

Für Zuckerarten, die nicht im Anhang Ia erfaßt sind.

Neben den angegebenen Analysemethoden können auch andere gleichwertige Methoden herangezogen werden; sie bilden jedoch die Grundlage für die im Abschnitt B bei den einzelnen Zuckerarten aufgeführten Merkmale.

Merkmal	Zuckerart (siehe Abschnitt Beschreibung)	Methode	
Gehalt an Abschnitt Leitfähigkeitsasche	8, 9, 10, 11, 16, 17	Nr. 1	Abschnitt A des Anhangs der Ver- ordnung (EWG) Nr. 1263/69
Verlust beim Trocknen	8, 9, 10, 11	Nr. 1	Anlage II der Richtlinie 79/796/EWG
Trockenmasse	16, 17, 20, 23, 24, 26, 27	Nr. 2	
Gehalt an Invertzucker	8, 9, 10, 11	Nr. 4	
Dextrose (D-Glucose), Dextroseäquivalent	20, 23	Nr. 7	
Sulfatasche	20, 23, 24, 26, 27, 28	Nr. 9	
Polarisation spez. Drehung	8, 9, 10, 11 26	Nr. 10 I	Aufschluß nach II a
Protein	11	II,	
Glucose/Fructose, Invertzucker	16, 17, 24	III	
Lactose	28	IV	
andere Saccharide	27	V	
Gelöste Trocken- substanz	25	VI	
Asche	25	VII	

- I.) Europäisches Arzneibuch. Amtliche österreichische Ausgabe 1990. Kapitel V.6.6. Optische Drehung und Kapitel Fructose.
- II.) Holz, F. und H. Kremers: Die automatische Bestimmung des Stickstoffs als Indophenolgrün in Böden und Pflanzen. Landwirtschaftliches Forschungsheft. 26/1. S. 177-191.
- IIa.) Kubadinow, N. und G. Rösner: Au sujet du dosage de l'azote selon Kjeldahl dans les betteraves sucrières et les produits intermédiaires de sucrerie. La Sucrerie Belge. Vol. 96, S. 9-16. 1977
- III.) Methoden der enzymatischen Lebensmittelanalytik: Glucose/Fructose. UV-Test zur Bestimmung von Glucose und Fructose in Lebensmitteln. Boehringer Mannheim GmbH, 1980. (Die Bestimmung kann mit der Test-Combination Best.- Nr.139106 oder mit Einzelreagenzien durchgeführt werden.)
- IV.) Methoden der enzymatischen Lebensmittelanalytik: Lactose/Galactose. UV-Test zur Bestimmung von Lactose und Galactose in Lebensmitteln. Boehringer Mannheim GmbH, 1980. (Die Bestimmung kann mit der Test-Combination Best.- Nr.176303 oder mit Einzelreagenzien durchgeführt werden.)
- V.) Dünnschichtchromatographische Bestimmung (höherer Saccharide) nach F. Schur et al.: Schweizer Brauerei Rundschau. Jhg. 85/9 (1974), S. 74.
- VI.) Bestimmung der (gelösten) Trockensubstanz (indirekte Bestimmung aus der Refraktion). Internationale Fruchtsaft-Union. IFU-Analysen Nr. 8. 1991
- VII.) Bestimmung der Asche. Internationale Fruchtsaft-Union. IFU-Analysen Nr. 9. 1962

ANHANG II

Fußnoten

- ¹⁾ Vormals „Kunsthonig“, BGBl. Nr. 262/1954.
- ²⁾ Vorbehaltlich einer Zulassung gemäß § 12 LMG 1975.
- ³⁾ Verordnung über den Zusatz von Farbstoffen zu Lebensmitteln und Verzehrsprodukten, BGBl. Nr. 279/1979 i. d. g. F.