

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Kapitel / B 5 / Konfitüre und andere Obsterzeugnisse

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:

BMGFJ-75210/0008-IV/B/7/2008 vom 14.5.2008

Änderungen, Ergänzungen:

BMG-75210/0004-II/B/13/2015 vom 21.1.2015

BMGF-75210/0021-II/B/13/2017 vom 18.07.2018

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:
1 KONFITÜREN, GELEES (OBSTGELEES), MARMELADEN UND MARONENKREM	4
1.1 Allgemeines	4
1.2 Produkte zur Herstellung feiner Backwaren	4
1.3 Definition „naturrein“	4
1.4 Erzeugnisse aus Kastanien/Maronen	4
1.5 Steintoleranz	5
2 ANDERE OBSTERZEUGNISSE	5
2.1 Ausgangserzeugnisse	5
2.1.1 Allgemeines	5
2.1.2 Obst	5
2.1.3 Obstpulpe	5
2.1.4 Obstmark	5
2.1.5 Zuckerarten	5
2.1.6 Verwendung von Honig	6
2.1.7 Einsatz von Zusatzstoffen	6
2.2 Obstmus	6
2.2.1 Beschreibung	6
2.2.1.1 Allgemeines	6
2.2.1.2 Powidl	6
2.2.1.3 Produkte zur Herstellung feiner Backwaren	7
2.2.2 Bezeichnung	7
2.2.2.1 Allgemeines	7
2.2.2.2 Powidl „naturrein“	7
2.3 Kompotte	7
2.3.1 Beschreibung	7
2.3.1.1 Allgemeines	7
2.3.1.2 Kompotte aus Steinobst	7
2.3.1.3 Kompotte aus mehreren Obstarten	8
2.3.1.4 Erzeugnisse aus Preisel- bzw. Moosbeeren	8
2.3.2 Bezeichnung	8
2.3.2.1 Allgemeines	8
2.3.2.2 Trockenmassebereich	8
2.3.2.3 Kirschen- bzw. Weichselkompotte	9
2.3.2.4 Kompotte aus mehreren Obstarten	9
2.4 Röster	9
2.4.1 Beschreibung	9
2.4.1.1 Allgemeines	9
2.4.1.2 Steintoleranz	9
2.4.2 Bezeichnung	9
2.5 Dunstobst	9
2.5.1 Beschreibung	9

2.5.2	Bezeichnung	10
2.6	Kandierte Früchte	10
2.6.1	Beschreibung	10
2.6.1.1	Definition von kandierte(n) Früchten	10
2.6.1.2	Verarbeitung	10
2.6.1.3	Trockenmasse	10
2.6.1.4	Kandierte Früchte	10
2.6.1.5	Halbkandierte Früchte	10
2.6.2	Bezeichnung	11
2.7	Alkoholfrüchte (Früchte in Alkohol)	11
2.7.1	Beschreibung	11
2.7.1.1	Definition von Alkoholfrüchten	11
2.7.1.2	Art der zugesetzten Spirituose	11
2.7.1.3	Früchte zur Dekoration	11
2.7.2	Bezeichnung	11
2.7.2.1	Definition	11
2.7.2.2	Fruchtmischungen mit Rum	12
2.8	Essig- und Senfrüchte	12
2.8.1	Beschreibung	12
2.8.1.1	Definition von Essig- und Senfrüchten	12
2.8.1.2	Herstellung von Essigfrüchten	12
2.8.1.3	Herstellung von Senfrüchten	12
2.8.2	Bezeichnung	12
3	BEURTEILUNG	12
4	ANALYSEMETHODEN	12

1 KONFITÜREN, GELEES (OBSTGELEES), MARMELADEN UND MARONENKREM

1.1 Allgemeines

Begriffs- und Kennzeichnungsbestimmungen sowie Merkmale der Zusammensetzung von Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem bzw. Behandlung der dafür verwendeten Rohstoffe sind in der Konfitürenverordnung¹ definiert. Der Einsatz von Zusatzstoffen richtet sich nach den einschlägigen Bestimmungen².

1.2 Produkte zur Herstellung feiner Backwaren

Konfitüre, Leichtkonfitüre, Gelee, Leichtgelee, Marmelade, Leichtmarmelade, Gelee-Marmelade und Maronenkrem, die für die Herstellung von Backwaren, Konditorwaren und Mehlspeisen bestimmt sind, unterliegen hinsichtlich technologisch erforderlicher Zusätze (Konservierungsstoff, Verdickungsmittel, Stärke) nicht den Bestimmungen der Konfitürenverordnung.

Bei aromatisierten Produkten ist die Verwendung der in § 1 Abs. 1 der Konfitürenverordnung festgelegten Bezeichnungen nicht vorgesehen. Diese Produkte können u. a. als „Fruchtzubereitung“ bezeichnet werden.

In Österreich ebenfalls üblich ist Konfitüre extra in passierter Form, die in der Mehlspeisküche z. B. für Sachertorte und Palatschinken verwendet wird.

1.3 Definition „naturrein“

Konfitüre extra, Leichtkonfitüre, Gelee extra, Marmelade (mindestens 300 g Obst/kg Erzeugnis) und Leichtmarmelade können, sofern sie anstelle von Genusssäuren und deren Salzen ausschließlich unter Verwendung von frischem oder physikalisch haltbar gemachtem Zitronensaft (Zitronensaftkonzentrat) sowie ohne Stärkesirupe hergestellt sind, mit der hervorhebenden Bezeichnung „naturrein“ versehen werden. Solche Produkte werden in allen Packungsgrößen nicht chemisch konserviert.

1.4 Erzeugnisse aus Kastanien/Maronen

In Österreich sind aus Kastanien/Maronen auch folgende Erzeugnisse üblich:

Kastanien-/Maronen-/Maronireis, Kastanien-/Maronen-/Maronipüree.

Diese Erzeugnisse werden mit oder ohne Zucker/Zuckerarten, Gewürzen/Gewürzextrakten, Spirituosen (z. B. Inländerrum) sowie Milcherzeugnissen (z. B. Obers) angeboten.

Diese Erzeugnisse unterliegen nicht den Bestimmungen der Konfitürenverordnung¹.

¹ Verordnung über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem (Konfitürenverordnung 2004), BGBl. II Nr. 367/2004 idgF.

² Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe idgF.

Üblich ist insbesondere die Verwendung zulässiger Konservierungsstoffe für zuckerarme Konfitüren, Gelees und Marmeladen, auch der Qualität extra, in nicht pasteurisierfähigen Gebinden (Kübelwaren, Becher, Portionspackungen).

1.5 Steintoleranz

Für alle in diesem Codexkapitel angeführten entsteinten Steinobsterzeugnisse wird nur Steinobst mit einem Anteil an Steinen bzw. Steinsplittern³ von max. 1 % (Zählprozent), bei Kirschen und Weichsel max. 3 % (Zählprozent) verwendet. Dieser Maximalwert wird bei der Prüfung von mindestens 3 kg Obst nicht überschritten. Erzeugnisse aus entsteintem Steinobst weisen einen Anteil an Steinen bzw. Steinsplittern von max. 1 pro 10 Packungseinheiten (mind. 5 kg) (bzw. Abtropfgewicht), bei Kirschen und Weichseln von max. 10 pro 10 Packungseinheiten (mind. 5 kg) (bzw. Abtropfgewicht) auf. Bei Fruchtmischungen gelten die Werte anteilmäßig.

2 ANDERE OBSTERZEUGNISSE

2.1 Ausgangserzeugnisse

2.1.1 Allgemeines

Den Ausgangserzeugnissen Obst, Obstpulpe oder Obstmark werden keine wesentlichen (Frucht)Bestandteile – z. B. der Saft – entzogen.

2.1.2 Obst

Zur Verwendung gelangt gesundes, nicht verdorbenes Obst in geeignetem Reifezustand. Dem Obst gleichgestellt werden Paradeiser (Tomaten), die genießbaren Teile von Rhabarberstängeln, Karotten, Süßkartoffeln, Gurken, Kürbissen, Melonen, Wassermelonen und Ingwerwurzeln (frisch, getrocknet oder in Sirup).

2.1.3 Obstpulpe

Obstpulpe wird aus frischem oder tiefgekühltem, sortiertem, gereinigtem und allenfalls auch entstielttem, entkelchtem, geschältem, geteiltem, entkerntem oder entsteintem Obst auf kaltem Wege oder nach Vordämpfen oder Konzentrieren hergestellt und durch physikalische Verfahren (Erhitzen, Tiefgefrieren, Kühlen oder Gefrier-trocknen) oder durch Hinzufügen von Schwefeldioxid oder Schwefeldioxid ent-wickelde Stoffe in wässriger Lösung haltbar gemacht.

2.1.4 Obstmark

Obstmark (Obstpüree) wird wie Obstpulpe, jedoch durch zusätzliches Passieren oder ein ähnliches Verfahren hergestellt.

2.1.5 Zuckerarten

Zum Süßen der im Folgenden genannten Erzeugnisse werden verwendet:

- Zuckerarten gemäß Zuckerverordnung⁴

³ Steine oder Steinsplitter (Steinteile); Definition lt. Art. 4 Abs. 2 lit. a der Verordnung (EWG) Nr. 885/85 der Kommission vom 2. April 1985 über Mindestqualitätsanforderungen für Kirschen in Sirup, die für eine Produktionsbeihilfe in Frage kommen (Abl. Nr. L 96 vom 3. 4. 1985): Steine oder Steinteile: ganze Steine oder sichtbare harte und scharfe Teile.

Steinteile gelten als Stein, wenn

- ein Teil größer ist als ein halber Stein oder
- insgesamt drei Teile gefunden werden

⁴ Verordnung über bestimmte Zuckerarten (Zuckerverordnung), BGBl. II Nr. 472/2003 idgF.

- Fruktosesirup
- Die aus Früchten gewonnenen Zuckerarten („Fruchtsüße“)
- Brauner Zucker

2.1.6 Verwendung von Honig

Ebenso ist die teilweise oder ausschließliche Verwendung von Honig⁵ zulässig.

2.1.7 Einsatz von Zusatzstoffen

Der Einsatz von Zusatzstoffen richtet sich nach den einschlägigen Bestimmungen².

2.2 Obstmus

2.2.1 Beschreibung

2.2.1.1 Allgemeines

Unter Obstmus versteht man eine breiige, mitunter eingedickte, durch Passieren von Obst mit oder ohne Zusatz von Fruchtstücken, Zuckerarten nach 2.1.5, Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat⁶ (auch entaromatisiert) oder Honig hergestellte Zubereitung. Zur Herstellung von Obstmus wird Dörrobst, mit Ausnahme von gedörrten Zwetschken (Dörripflaumen) oder getrockneten Hagebutten, nicht verwendet.

Zur Geschmacksabrundung können Gewürze, Gewürzauszüge oder Aromen⁷ (jedoch nicht der namengebenden Frucht) sowie Spirituosen⁸ verwendet werden. Obstrückstände werden nicht zugesetzt.

2.2.1.2 Powidl

Ein aus frischen oder gedörrten Zwetschken/Pflaumen hergestelltes eingedicktes Obstmus, welches die Bezeichnung „Powidl“ trägt, enthält mindestens 53 % Trockensubstanz (refraktometrisch) im Fertigprodukt, gezuckerter Powidl mindestens 58 %. Der Anteil an zugesetztem Zucker im Fertigprodukt von Powidl beträgt maximal 300 g im Kilogramm.

2.2.1.3 Produkte zur Herstellung feiner Backwaren

Obstmuse, die für die Herstellung von Backwaren, Konditorwaren und Mehlspeisen bestimmt sind, unterliegen hinsichtlich technologisch erforderlicher Zusätze (Konservierungsstoff, Verdickungsmittel, Stärke) nicht diesem Kapitel.

² Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe idgF.

Üblich ist insbesondere die Verwendung zulässiger Konservierungsstoffe für zuckerarme Konfitüren, Gelees und Marmeladen, auch der Qualität extra, in nicht pasteurisierfähigen Gebinden (Kübelwaren, Becher, Portionspackungen).

⁵ Verordnung über Honig (Honigverordnung), BGBl. II Nr. 40/2004 idgF.

⁶ Verordnung über Fruchtsäfte und gleichartige Erzeugnisse (Fruchtsaftverordnung), BGBl. II Nr. 83/2004 idgF.

⁷ Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften 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 idgF.

⁸ Verordnung (EG) Nr. 110/2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 bzw. Codexkapitel B 23 „Spirituosen“ idgF.

2.2.2 Bezeichnung

2.2.2.1 Allgemeines

Die Bezeichnung („...mus“) erfolgt deutlich sichtbar und lesbar unter Bezugnahme auf die verwendete Obstart. Bei drei oder mehr Obstarten kann die Bezeichnung „Mehrfuchtmus“ verwendet werden. Bei einem Obstmus aus einer Mischung von zwei Früchten werden in der **Bezeichnung** die verwendeten Früchte genannt, wobei die Frucht mit dem größeren Anteil voranzustellen ist. Im Sinne einer mengenmäßigen Zutatenkennzeichnung **gemäß Art 22 iVm Anhang VIII der LMIV⁹** ist das Mengenverhältnis ersichtlich zu machen. Bei **Erzeugnissen dieses Abschnittes**, die Fruchtstücke enthalten, wird auf diesen Umstand in Verbindung mit der **Bezeichnung** hingewiesen.

2.2.2.2 Powidl „naturrein“

Powidl **nach 2.2.1.2** mit der **hervorhebenden** Bezeichnung „naturrein“ wird ausschließlich aus **Zwetschken/Pflaumen**, Zucker (Saccharose, Kristallzucker) und Zitronensaft (Zitronensaftkonzentrat) hergestellt.

2.3 Kompotte

2.3.1 Beschreibung

2.3.1.1 Allgemeines

Unter Kompott versteht man essfertiges, ganzes oder zerteiltes, durch schonende, mehr oder weniger form- und strukturerhaltende Maßnahmen wärmebehandeltes Obst in wässriger, gesüßter Lösung. Anstelle von wässrigen Lösungen können als Einlegeflüssigkeit auch Erzeugnisse im Sinne der Fruchtsaftverordnung zum Einsatz kommen. Zur Herstellung von Kompott werden **Zuckerarten nach 2.1.5**, Fruchtsaftkonzentrat (auch entaromatisiert) oder Honig verwendet, wobei der Zusatz so bemessen wird, dass das Fertigerzeugnis eine Trockenmasse von mindestens 9 v. H. (refraktometrisch) aufweist.

Zur Geschmacksabrundung können Gewürze, Gewürzauszüge, Spirituosen⁸ oder Aromen⁷ (**jedoch nicht der namegebenden Frucht**) verwendet werden.

2.3.1.2 Kompotte aus Steinobst

In entsteinten Kirschen- bzw. Weichselkompotten überschreitet der Anteil an Steinen und Steinsplittern nicht 3 % (Zählprozent), bei anderem Steinobst 1 %. Dieser Maximalwert wird bei der Prüfung einer Mindestmenge von 3 kg an abgetropften Früchten nicht überschritten.

Bei der Herstellung von **nicht entsteinten Kompotten** ist zur Vermeidung der Bildung von Cyaniden für eine unverzügliche und ausreichende Erhitzung Sorge zu tragen⁷.

⁹ Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über **Lebensmittel** idgF.

2.3.1.3 Kompotte aus mehreren Obstarten

Kompotte werden auch aus zwei oder mehreren Obstarten hergestellt. Bei „Gemischtem Kompott“ („Melangekompott“) werden mindestens drei Obstarten verwendet. „Fruchtcocktail“ besteht aus kleinen bzw. klein zerteilten Früchten von mindestens vier Obstarten.

2.3.1.4 Erzeugnisse aus Preisel- bzw. Moosbeeren

Erzeugnisse nach 2.3.1.1 aus Preisel- und/oder Moosbeeren¹⁰ werden durch Verkochen, allenfalls Kaltrühren der Beeren der entsprechenden Art hergestellt, wobei die Trockenmasse bei diesen Erzeugnissen höchstens 50 vH (refraktometrisch) beträgt. Eine allfällige Mitverwendung von Preiselbeermark zur Herstellung von Preiselbeerkompott ist möglich.

2.3.2 Bezeichnung

2.3.2.1 Allgemeines

Die Bezeichnung erfolgt deutlich sichtbar und lesbar nach der jeweiligen Fruchtart. Zusätzlich kann die Bezeichnung „Kompott“ verwendet werden. In Verbindung mit der Bezeichnung wird die Art einer allfälligen Teilung der Früchte, ausgenommen bei „Gemischtem Kompott“ und „Fruchtcocktail“, bzw. die etwaige Verwendung von Erzeugnissen im Sinne der Fruchtsaftverordnung als Einlegeflüssigkeit angegeben.

2.3.2.2 Trockenmassebereich

Bei Kompotten wird auf den jeweiligen Trockenmassebereich¹¹, ausgenommen bei Erzeugnissen aus Preiselbeeren und/oder Moosbeeren nach 2.3.1.4, in Verbindung mit der Bezeichnung z. B. wie folgt hingewiesen:

- a) 9 bis 14 v. H. (refraktometrisch): „sehr leicht gesüßt“, „in sehr leichtem Sirup“ (Syrup) z. B. „Marillen sehr leicht gesüßt“.
- b) 14 bis 17 v. H. (refraktometrisch): „leicht gesüßt“, „schwach gesüßt“, „in leichtem Sirup“ (Syrup) oder gleichsinnig; z. B. „Zwetschkenkompott, halbe Früchte, leicht gesüßt“, „halbe Zwetschken in leichtem Sirup“, „Knödelmarillen, leicht gezuckert“.
- c) 17 bis 20 v. H. (refraktometrisch): „Kompott“ (auch ohne nähere Angabe des Süßungsgrades), „in Sirup“ (Syrup) oder gleichsinnig; z. B. „Kirschenkompott entsteint“, „Kirschen in Sirup“, „Knödelmarillen gezuckert“.
- d) Über 20 v. H. (refraktometrisch): „stark gesüßt“ oder „in starkem Sirup“ (Syrup) oder gleichsinnig; z. B. „Marillenkompott, halbe Früchte, stark gesüßt“, „Marillen, halbe Früchte, stark gezuckert“.

¹⁰ Preiselbeere = *Vaccinium vitis-idaea* L.

Moosbeere = *Vaccinium oxycoccos* L. (Gewöhnliche Moosbeere, Europäische Moosbeere) und *Vaccinium macrocarpon* Ait. (Großfrüchtige Moosbeere, Amerikanische Moosbeere, Cranberry)

¹¹ Es handelt sich hierbei um eine Ergänzung der Bezeichnung hinsichtlich Trockenmassebereich und somit um keine nährwertbezogene Angabe
Der Wert der jeweiligen Zuckerkonzentrationsstufe von Kompott darf im Mittel um nicht mehr als ± 3 g / 100 g von den angegebenen Grenzen abweichen. (Beschluss der Unterkommission vom 24.11.2006)

2.3.2.3 Kirschen- bzw. Weichselkompotte

Bei Kirschen- bzw. Weichselkompotten aus entsteinten Früchten wird in der Nähe der **Bezeichnung** der Hinweis „entsteint“ bzw. „entkernt“ oder sinngemäß angeführt.

2.3.2.4 Kompotte aus mehreren Obstarten

Werden zur Herstellung von Kompott **drei oder mehrere Obstarten** verwendet, so **können** solche Erzeugnisse ohne Nennung der Obstarten lediglich als „Gemischtes Kompott“ („Melangekompott“) oder – soweit kleinstückig – als „Fruchtcocktail“ bezeichnet **werden**. Bei einem Kompott aus einer Mischung von zwei Früchten werden in der **Bezeichnung** die verwendeten Früchte genannt, wobei die Frucht mit dem größeren Anteil voranzustellen ist.

2.4 Röster

2.4.1 Beschreibung

Unter Röster versteht man eine **breiig-stückige** Zubereitung aus **gegebenenfalls** entsteinten Früchten. Sie werden mit einem Zusatz von maximal 10 % - bei Früchten mit saurem Saft **nach Anlage 1, I. Fruchtsaftverordnung⁶ von maximal 25 %** - des Ansatzfruchtgewichtes mit **Zuckerarten nach 2.1.5 oder Honig nach 2.1.6** sowie Gewürzen, wie Zimt oder Gewürznelken, gekocht. **Zum Säuern kann Zitronensaft (Zitronensaftkonzentrat) sowie Limettensaft (Limettensaftkonzentrat) verwendet werden.** Röster weist im Fertigprodukt einen Trockenmassegehalt (refraktometrisch) von mindestens 20 v. H. auf. Der Refraktometerwert von Röster „leicht gesüßt“ und „Röster“ kann um +/- 3 v. H. abweichen.

2.4.2 Bezeichnung

Gesüßter Röster (**Abs. 2.4.1**) mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 20 v. H. (refraktometrisch) wird als „...-röster, leicht gesüßt“, („Zwetschkenröster, leicht gesüßt“)¹¹ solcher mit mindestens 25 v. H. als „...-röster“, in Verbindung mit der jeweils verwendeten Obstart bezeichnet (z B. „Zwetschkenröster“).

2.5 Dunstobst

2.5.1 Beschreibung

Unter Dunstobst versteht man ungesüßte Erzeugnisse, die ähnlich wie Kompott hergestellt werden. Als Aufgusslösung wird ausschließlich Wasser¹² verwendet.

2.5.2 Bezeichnung

Die **Bezeichnung** erfolgt deutlich sichtbar und lesbar nach der jeweiligen Fruchtart in Verbindung mit dem Wort „Dunst...“. Weiters ist dazu die Art einer allfälligen Teilung der Früchte anzugeben.

⁶ Verordnung über Fruchtsäfte und gleichartige Erzeugnisse (Fruchtsaftverordnung), BGBl. II Nr. 83/2004 idgF.

¹¹ Es handelt sich hierbei um eine Ergänzung der Bezeichnung hinsichtlich Trockenmassebereich und somit um keine nährwertbezogene Angabe.
Die Obergrenze der jeweiligen Zuckerkonzentrationsstufe von Kompott wird im Mittel um nicht mehr als 3 g / 100 g überschritten (Beschluss der Unterkommission vom 24.11.2006).

¹² Codexkapitel B 1 „Trinkwasser“.

2.6 Kandierte Früchte

2.6.1 Beschreibung

2.6.1.1 Definition von kandierten Früchten

Unter kandierten Früchten, Dickzuckerfrüchten oder Belegfrüchten versteht man Früchte, Fruchtstücke (auch Kürbis), unbehandelte Schalen von Zitrusfrüchten oder andere Pflanzenteile (z. B. Ingwer, Engelwurz), die durch Anreicherung von Zucker im Endprodukt haltbar gemacht sind. Dieser Vorgang wird als „Kandieren“ oder „Dickziehen“ bezeichnet, wobei ein Ausgleich zwischen dem Zellsaft und der verwendeten Zuckerlösung erreicht wird. Der Kandierprozess wird so gestaltet, dass die Zuckeranreicherung im gesamten Produkt weitgehend gleichmäßig ist.

2.6.1.2 Verarbeitung

Zur Verarbeitung gelangen sorgfältig gereinigte Früchte oder Pflanzenteile, die (auch durch Einlegen in Salzwasser) physikalisch oder chemisch konserviert (Behandlung mit SO₂, Restmengen siehe Zusatzstoffverordnung) sein können. Kandierte Früchte, ausgenommen Orangeat und Zitronat, können gefärbt werden.

2.6.1.3 Trockenmasse

Die Trockenmasse im Endprodukt beträgt mindestens 70 v. H. Für die Kandierlösung können Zucker, Zuckereinversionsprodukte und Stärkeverzuckerungsprodukte verwendet werden, wobei der Anteil an Stärkeverzuckerungsprodukten 40 v. H. nicht überschreitet.

2.6.1.4 Kandierte Früchte

Kandierte Früchte kommen in Kandierlösung oder abgetropft, in übersättigter Zuckerlösung kandiert, mit Zucker paniert, glasiert oder mit anderen Überzugsmassen (wie Schokolade, Fondant) überzogen in den Verkehr. Oberflächenbehandlungsmittel, wie Lacke oder Harze, werden nicht verwendet.

2.6.1.5 Halbkandierte Früchte

Halbkandierte Früchte sind Erzeugnisse, bei denen der Kandierprozess abgebrochen wurde und die insbesondere für Dekorationszwecke Verwendung finden. Sie werden zusammen mit der Kandierlösung verpackt und physikalisch haltbar gemacht. Zur Erreichung spezifischer Geschmacksrichtungen können Aromen⁷ zugesetzt werden. Zu dieser Warengruppe zählen z. B. Cocktailkirschen, Amarenakirschen (-weichseln).

⁷ Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften 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 [idgF](#).

2.6.2 Bezeichnung

Kandierte Früchte werden auch als „Dickzuckerfrüchte“ oder „dickgezogene Früchte“ oder „Belegfrüchte“ bezeichnet. Wird der Name der Fruchtart oder der Pflanze verwendet, so wird derselbe mit dem Zusatz „kandiert“ versehen. Kandierte Orangenschalen werden auch als „Orangeat“ oder als „Arancini“, kandierte Cedratschalen auch als „Zitronat“ oder „Succade“, kandierte Blattstiele der Engelwurz auch als „Angelika“, kandierte Kürbisstücke auch als „Vanillon“ bezeichnet. Mischungen von kandierten Früchten werden als „kandierte Früchte“ bezeichnet, wobei zusätzlich Phantasienamen (z. B. „Backmischung“) verwendet werden können.

2.7 Alkoholfrüchte (Früchte in Alkohol)

2.7.1 Beschreibung

2.7.1.1 Definition von Alkoholfrüchten

Unter Alkoholfrüchten versteht man für den Letztverbraucher bestimmte Obsterzeugnisse, bei deren Herstellung Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Spirituosen⁸, allenfalls Zucker und Gewürze (Gewürzauszüge) verwendet werden. Der Alkoholgehalt der Einlegeflüssigkeit wird so bemessen, dass das Produkt bei der Abgabe an den Letztverbraucher mindestens 15 %vol. Alkohol enthält¹³.

Bei einer Nettofüllmenge bis zu 50 ml beträgt der Fruchtanteil zum Zeitpunkt der Füllung mindestens 25 %, bei einer Nettofüllmenge über 50 ml mindestens 40 %.

2.7.1.2 Art der zugesetzten Spirituose

Die Art der zugesetzten Spirituose ist unter Berücksichtigung der Beeinflussung durch die verwendeten Früchte im Geruch und Geschmack deutlich erkennbar.

2.7.1.3 Früchte zur Dekoration

Werden Spirituosen aus dekorativen Gründen mit Früchten versetzt, so entsprechen diese Zubereitungen auch nach handelsüblicher Lagerzeit den Richtlinien des Codexkapitels B 23 „Spirituosen“; sie werden vom vorliegenden Teilabschnitt nicht erfasst.

2.7.2 Bezeichnung

2.7.2.1 Definition

Die Bezeichnung von Alkoholfrüchten erfolgt unter Nennung der verwendeten Obstart (Fruchtmischungen werden als solche bezeichnet) und der verwendeten Spirituose oder des Alkohols landwirtschaftlichen Ursprungs. Der Alkoholgehalt der Einlegeflüssigkeit wird in %vol. angegeben, wobei der Mindestwert von 15 %vol. im Sinne des Abs. 2.7.1.1 zu beachten ist.

⁸ Verordnung (EG) Nr. 110/2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 bzw. Codexkapitel B 23 „Spirituosen“ idgF.

¹³ Die Alkoholbestimmung erfolgt aus dem (entsteinten) Homogenisat.

2.7.2.2 Fruchtmischungen mit Rum

Bei Fruchtmischungen mit Rum (Codexkapitel B 23 „Spirituosen“) kann auf die Verwendung von Jamaika-Rum, Kuba-Rum, Martinique-Rum oder anderem Überseerum wie z. B. Antillen-Rum, Westindischer Rum und dgl. im Sinne einer mengenmäßigen Zutatenkennzeichnung gemäß Art 22 iVm Anhang VIII der LMIV⁹ hingewiesen werden. Wird ausschließlich „Inländerrum“ (Codexkapitel B 23 „Spirituosen“) verwendet, wird das Produkt deutlich sichtbar und lesbar als „mit Inländerrum“ bezeichnet. Werden Mischungen von Inländerrum mit den oben angeführten Rumarten verwendet, wird auf Inländerrum und die einzelnen Rumarten nur in der Zutatenliste, nicht jedoch in der Bezeichnung hingewiesen.

2.8 Essig- und Senfrüchte

2.8.1 Beschreibung

2.8.1.1 Definition von Essig- und Senfrüchten

Unter Essig- und Senfrüchten versteht man Obsterzeugnisse, bei denen als charakteristischer Bestandteil Essig oder Senf verwendet wird.

2.8.1.2 Herstellung von Essigfrüchten

Die Herstellung von Essigfrüchten erfolgt durch Einlegen von (allenfalls kandierte) Früchten in heißen, meistens mit Zucker oder Zuckerarten versetztem Essig.

2.8.1.3 Herstellung von Senfrüchten

Die Herstellung von Senfrüchten erfolgt durch Einlegen der vorgekochten, allenfalls kandierte oder sonst vorbehandelten Früchte in eine Lösung aus Zucker oder Zuckerarten unter Hinzufügen von Senfmehl.

2.8.2 Bezeichnung

Die Bezeichnung von Essig- und Senfrüchten erfolgt unter Nennung der verwendeten Obstart und des Einlegemediums.

3 BEURTEILUNG

Die Beurteilung erfolgt gemäß Kapitel A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.

4 ANALYSEMETHODEN

Neben den angegebenen Analysemethoden können auch andere gleichwertige Methoden herangezogen werden.

1. Relative Dichte (20°/20°): IFU-Methode Nr. 1 bzw. Biegeschwingermessgeräte.
2. Gesamtzucker als Invertzucker und hydrolysierbare Saccharide als Saccharose: IFU-Methode Nr. 4, **HPLC oder ICP**.
3. Zuckerfreier Extrakt = Gesamtextrakt (IFU-Methode Nr. 8) minus Zucker (Saccharose plus Invertzucker).
4. Titrierbare Säure: IFU-Methode Nr. 3.
5. Alkohol: lässt sich in geringen Mengen vorteilhaft gaschromatographisch oder enzymatisch bestimmen.
6. Gesamte Schweflige Säure: IFU-Methode Nr. 7 **a**.

7. Zinn: AAS-Methode.
8. Mineralstoffanalyse: AAS-Methode.
9. Lösliche Trockenmasse: siehe Durchführungsverordnung (EU) Nr. 974/2014¹⁴.

¹⁴ Durchführungsverordnung (EU) Nr. 974/2014 zur Festlegung der Refraktometermethode zur Bestimmung des löslichen trockenen Rückstands in Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse zwecks Einreihung dieser Waren in die kombinierte Nomenklatur.