

Gegenüberstellung

Neufassung Codex B5 „Konfitüre und andere Obsterzeugnisse“

Stand: Oktober 2018

B5 alt	Neu
<p>1.2 Ausnahmen 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 (Konservierungsmittel, Verdickungsmittel, Stärke) nicht den Bestimmungen der Konfitürenverordnung. Für diätetische Lebensmittel sind die einschlägigen Vorschriften anzuwenden. Bei aromatisierten Produkten ist die Verwendung der in § 1 Abs. 1 der Konfitürenverordnung festgelegten Sachbezeichnungen nicht vorgesehen. Diese Produkte können u.a. als „Fruchtzubereitung“ bezeichnet werden.</p>	<p>1.2 Produkte zur Herstellung feiner Backwaren Konfitüre, Leichtkonfitüre, Gelee, Leichtgelee, Marmelade, Leichtmarmelade, GeleeMarmelade 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.</p>
<p>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) und ohne Stärkesirupe hergestellt sind, mit der hervorhebenden Bezeichnung</p>	<p>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</p>

<p>"naturrein" versehen werden. Solche Produkte werden in allen Packungsgrößen nicht chemisch konserviert.</p>	<p>"naturrein" versehen werden. Solche Produkte werden in allen Packungsgrößen nicht chemisch konserviert.</p>
<p>1.4 Definition von Maronenkrem Unter Maronenkrem gemäß Konfitürenverordnung versteht man nicht die Produkte Maronenpüree, Kastanienpüree bzw. Kastanien- oder Maronenreis sowie Kremen mit Beigabe von Kastanien (Maronen, auch in Form von Maronenpüree als geschmackgebende Zutat) sowie entsprechende gastronomische Zubereitungen.</p>	<p>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 Konfitürenverordnung.</p>
	<p>1.5 Steintoleranz (neu) 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.</p>

	<p>2.1.1 Allgemeines (neu) Den Ausgangserzeugnissen Obst, Obstpulpe oder Obstmark werden keine wesentlichen (Frucht)Bestandteile - z. B. der Saft - entzogen.</p>
<p>2.2.1.1 Definition von Obstmus Unter Obstmus versteht man eine breiige, mitunter eingedickte, durch Passieren von Obst mit oder ohne Zusatz von Zucker, Zuckerarten, Fruchtsüße, Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat⁶⁾ (auch entaromatisiert) oder Honig hergestellte Zubereitung. Dem hierzu verwendeten Obst wird kein Saft entzogen. Zur Herstellung von Obstmus wird Dörrobst, mit Ausnahme von gedörrten Zwetschken (Dörripflaumen) oder getrockneten Hagebutten, nicht verwendet.</p>	<p>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/Fruchtsaftkonzentrat (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 Aromen (jedoch nicht der namengebenden Frucht) sowie Spirituosen verwendet werden. Obstrückstände werden nicht zugesetzt.</p>
<p>2.2.1.2 Powidl Ein aus frischen oder gedörrten Zwetschken hergestelltes passiertes, eingedicktes Produkt wird Powidl genannt. Die Trockensubstanz (refraktometrisch) für Powidl beträgt mindestens 53 %, für gezuckerten Powidl mindestens 58 % im Fertigprodukt. Der Anteil an zugesetztem Zucker im Fertigprodukt von Powidl beträgt maximal 300 g im Kilogramm.</p>	<p>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.</p>
<p>2.2.1.3 Zusätze zu Obstmusen Bei der Herstellung von Obstmusen können Zitronensaft (Zitronensaftkonzentrat), und zur Geschmacksabrundung Gewürze oder Aromen⁷, jedoch nicht der</p>	<p>2.2.1.3 Produkte zur Herstellung feiner Backwaren Obstmuse, die für die Herstellung von Backwaren, Konditorwaren und Mehlspeisen bestimmt sind, unterliegen hinsichtlich technologisch</p>

<p>namengebenden Frucht, sowie Spirituosen⁸ zugesetzt werden. Obstrückstände werden nicht zugesetzt. 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. 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".</p>	<p>erforderlicher Zusätze (Konservierungsstoff, Verdickungsmittel, Stärke) nicht diesem Kapitel.</p>
<p>2.2.2.1 Sachbezeichnung Die Sachbezeichnung ("...mus") erfolgt deutlich sichtbar und lesbar je nach der verwendeten Obstart. Bei drei oder mehr Obstarten kann die Bezeichnung "Mehrfruchtmus" verwendet werden. Bei einem Obstmus aus einer Mischung von zwei Früchten werden in der Sachbezeichnung die verwendeten Früchte genannt, wobei die Frucht mit dem größeren Anteil voranzustellen ist. Im Sinne einer mengenmäßigen Zutatenkennzeichnung ("QUID") ist das Mengenverhältnis ersichtlich zu machen. Bei Fertigprodukten, die Fruchtstücke enthalten, wird auf diesen Umstand in Verbindung mit der Sachbezeichnung hingewiesen.</p>	<p>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 „Mehrfruchtmus“ 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 LMIV ist das Mengenverhältnis ersichtlich zu machen. Bei Erzeugnissen dieses Abschnittes, die Fruchtstücke enthalten, wird auf diesen Umstand in Verbindung mit der Bezeichnung hingewiesen.</p>

<p>2.2.2.2 Powidl Powidl mit der Bezeichnung "naturrein" wird ausschließlich aus Zwetschken, Zucker (Saccharose, Kristallzucker) und Zitronensaft (Zitronensaftkonzentrat) hergestellt</p>	<p>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.</p>
<p>2.3.1.1 Definition von Kompott ... Zur Herstellung von Kompott werden Zucker, Zuckerarten, Fruchtsüße, Fruchtsaftkonzentrat (auch entaromatisiert) oder Honig verwendet, wobei der Zusatz so bemessen wird, dass das Fertigerzeugnis eine Trockenmasse von mindestens 9 vH (refraktometrisch) aufweist. Zur Geschmacksabrundung können Gewürze, Gewürzauszüge, Spirituosen oder Aromen, jedoch nicht solche der namengebenden Frucht, verwendet werden.</p>	<p>2.3.1.1 Allgemeines ... 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, Spirituosen oder Aromen (jedoch nicht der namengebenden Frucht) verwendet werden.</p>
	<p>2.3.1.2 Kompotte aus Steinobst ... Bei der Herstellung von nicht entsteinten Kompotten ist zur Vermeidung der Bildung von Cyaniden für eine unverzügliche und ausreichende Erhitzung Sorge zu tragen.</p>
<p>2.3.1.4 Erzeugnisse aus Preisel- bzw. Moosbeeren Erzeugnisse aus Preisel- bzw. Moosbeeren werden durch Verkochen, allenfalls Kaltrühren der Beeren der entsprechenden Art mit Zucker, Zuckerarten, Fruchtsüße oder Honig hergestellt. Bei diesen Erzeugnissen beträgt die Trockenmasse höchstens 50 vH (refraktometrisch). Eine allfällige Mitverwendung von Preiselbeermark zur Herstellung von Preiselbeerkompott ist möglich.</p>	<p>2.3.1.4 Erzeugnisse aus Preisel- bzw. Moosbeeren Erzeugnisse nach 2.3.1.1 aus Preisel- und/oder Moosbeeren 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.</p>

<p>2.3.2.3 Trockenmassebereich Bei Kompotten wird auf den jeweiligen Trockenmassebereich¹¹⁾, ausgenommen bei Preiselbeerkompott (Abs. 2.3.1.4), in Verbindung mit der Sachbezeichnung z.B. wie folgt hingewiesen: ...</p>	<p>2.3.2.2 Trockenmassebereich Bei Kompotten wird auf den jeweiligen Trockenmassebereich, ausgenommen bei Erzeugnissen aus Preiselbeeren und/oder Moosbeeren nach 2.3.1.4, in Verbindung mit der Bezeichnung z. B. wie folgt hingewiesen: ...</p>
<p>2.3.2.4 Gemischtes Kompott Werden zur Herstellung von Kompott die Früchte dreier oder mehrerer Obstarten verwendet, so werden solche Erzeugnisse ohne Nennung der Obstarten lediglich als "Gemischtes Kompott" ("Melangekompott") oder - soweit kleinstückig - als "Fruchtcocktail" bezeichnet. Bei einem Kompott aus einer Mischung von zwei Früchten werden in der Sachbezeichnung die verwendeten Früchte genannt, wobei die Frucht mit dem größeren Anteil voranzustellen ist.</p>	<p>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.</p>
<p>2.4.1.1 Definition von Röster Unter Röster versteht man eine breiig-stückige Zubereitung aus entsteinten Früchten. Sie werden mit einem Zusatz von maximal 10 % - bei Früchten mit saurem Saft (u.a. Marille, Weichsel oder Holunderbeere) von maximal 20 % - des Ansatzfruchtgewichtes mit Zucker, Zuckerarten, Fruchtsüße oder Honig sowie Gewürzen, wie Zimt oder Gewürznelken, gekocht. Röster weist im Fertigprodukt einen Trockenmassegehalt (refraktometrisch) von mindestens 20 vH auf. Der Refraktometerwert von Röster "leicht gesüßt" und "Röster" kann um +/- 3 vH abweichen.</p>	<p>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. Fruchtsaftverordnung 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</p>

	gesüßt“ und „Röster“ kann um +/- 3 v. H. abweichen.
	<p>2.7.2.2 Fruchtmischungen mit Rum</p> <p>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.</p>
<p>3 Beurteilung</p> <p>Dieser Abschnitt wird vorläufig ausgesetzt. Die Unterkommission behält sich vor, diesen Abschnitt neu zu formulieren.</p>	<p>3 Beurteilung</p> <p>Die Beurteilung erfolgt gemäß Kapitel A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.</p>
<p>4 Analysemethoden</p> <p>...</p> <p>2. Gesamtzucker als Invertzucker und hydrolysierbare Saccharide als Saccharose: IFU-Methode Nr. 4, bzw. Methode nach Wobisch-Schneyder</p>	<p>4 Analysenmethoden</p> <p>...</p> <p>2. Gesamtzucker als Invertzucker und hydrolysierbare Saccharide als Saccharose: IFU-Methode Nr. 4, HPLC oder ICP.</p>