

Fassung nach Sitzung Redaktion 23.3.1999

Erlass GZ 32.011/0-VI/B/1b/98 vom 8. April 1998

Erlass GZ 32.011/0-VI/B/1b/00 vom 26. Jänner 2000

B 11

Suppenartikel

und verwandte Erzeugnisse

INHALTSVERZEICHNIS

ALLGEMEINE RICHTLINIEN		Absätze	
1.	SUPPEN	1.1	- 1.4
	1.1 Definition		
	1.2 Allgemeine Unterscheidungsmerkmale		
	1.3 Beschreibung	1.3.1	- 1.3.2.5
	1.4 Bezeichnung		
2.	SOSSENARTIGE PRODUKTE	2.1	- 2.3
	2.1 Definition		
	2.2 Beschreibung	2.2.1	- 2.2.4
	2.3 Bezeichnung		
3.	FIX- UND BASISPRODUKTE		
4.	SUPPENEINLAGEN IN GETROCKNETER FORM	4.1	- 4.4
	4.1 Fleischnockerl/-reis/-knödel (-klößchen)		
	4.2 Nockerl/Reis/Knödel (Klößchen) aus Innereien		
	4.3 Nockerl/Reis/Knödel (Klößchen) aus Mark		
	4.4 Speck-, Selchfleisch- und Schinkennockerl/-reis/ -knödel (-klößchen) u. dgl.		
5.	SUPPEN- ODER SPEISEWÜRZE		
6.	FLEISCHEXTRAKTE		
7.	HEFEEXTRAKTE		
8.	ANDERE FLEISCH- UND PFLANZENEXTRAKTE		
9.	WÜRZMITTEL		
10.	UNTERSUCHUNG		
11.	BEURTEILUNG		
	11.1 Allgemeine Beurteilungshinweise		
	11.2 Gesundheitsschädlichkeit	11.2.1	- 11.2.4
	11.3 Verdorbenheit	11.3.1	- 11.3.3
	11.4 Verfälschung	11.4.1	- 11.4.2
	11.5 Falsche Bezeichnung	11.5.1	- 11.5.4
	11.6 Regelung des Verkehrs		
	11.7 Grenzwerte		

ALLGEMEINE RICHTLINIEN

Dieses Codexkapitel gilt für Suppen und verwandte Erzeugnisse, die für den direkten Verzehr¹ bestimmt sind und entweder verzehrfertig oder in getrockneter, eingedickter, tiefgefrorener oder konzentrierter Form in Verkehr gebracht werden. Sie können Einlagen enthalten.

Zur Zubereitung von verzehrfertigen Suppen oder verwandten Erzeugnissen kann ein Zusatz von Wasser und gegebenenfalls ein Wärmen oder Kochen erforderlich sein. Die Beigabe anderer Lebensmittel ist möglich.

1. SUPPEN

1.1 *Definition*

Suppen sind Speisen, die in flüssiger oder halbflüssiger Form verzehrt werden. Sie bestehen aus Mischungen von beispielsweise Fleisch oder Fleischwaren, Fleischextrakt, Speisefetten, Suppenwürze, Pilzen, Mahl- und Schälprodukten, Gemüse, Leguminosen, Teigwaren und können auch sonstige Zutaten wie Salz, Trockenmilch, Gewürze, weitere Stärken, Maltodextrine, Milchzucker, sowie zulässige Zusatzstoffe enthalten.

Bei allgemeinen Mengenangaben in der Gebrauchsanweisung ist ein Teller üblicherweise mit 250 ml, eine Tasse mit 150 ml Flüssigkeit gleichzusetzen.

1.2 *Allgemeine Unterscheidungsmerkmale*

Suppen können sowohl ungebunden als auch gebunden, mit oder ohne Einlagen, in Verkehr gebracht werden.

Die Bindung wird durch die Verwendung von Lebensmitteln mit verdickender Wirkung, wie Mahlprodukten aus Getreiden oder Leguminosen, Stärken sowie zulässigen Zusatzstoffen herbeigeführt.

¹ausgenommen gastronomische Zubereitungen

1.3 Beschreibung

1.3.1 Fleischsuppen und Fleischconsommés

Fleischsuppen und Fleischconsommés werden unter Verwendung von Fleisch oder Fleischknochen oder Fleischextrakt hergestellt.

1.3.1.1 Rindsuppen (Rindfleischsuppen)

Rindsuppen (Rindfleischsuppen) enthalten pro Liter Endprodukt mindestens 10 g Fleisch, ausgedrückt als Frischfleisch, oder mindestens die entsprechende Menge Fleischextrakt.²

Der Salzgehalt beträgt höchstens 12,5 g/l.

Sie können verschiedene Einlagen, wie Nudeln, Frittaten, Grießnockerln, Gemüse usw., enthalten.

1.3.1.2 Fleischconsommés

Fleischconsommés oder Fleischsuppen mit hervorhebender Bezeichnung enthalten einen um 50 % höheren Anteil an Fleisch bzw. Fleischextrakt.²

Der Salzgehalt beträgt höchstens 12,5 g/l.

1.3.1.3 Geflügelsuppen

Geflügelsuppen werden unter Verwendung von Geflügelfleisch (eventuell mit Knochen und Fett) oder Extrakt aus Geflügelfleisch hergestellt. Sie enthalten pro Liter mindestens 100 mg Gesamtstickstoff.

Der Salzgehalt beträgt höchstens 12,5 g/l.

² Siehe Absatz 6. Fleischextrakt

1.3.2 Andere Suppen

Andere Suppen enthalten pro Liter mindestens 200 mg Gesamtstickstoff und mindestens 120 mg Aminostickstoff.

Der Salzgehalt beträgt höchstens 12,5 g/l.

Sie können gebunden oder ungebunden sein und verschiedene Einlagen, wie Teigwaren, Frittaten, Grießnockerln, Gemüse usw. enthalten.

Zu solchen Suppenerzeugnissen zählen:

1.3.2.1 Klare Suppen

Klare Suppen sind ungebundene Suppen, die ohne Verwendung von Fleisch und Fleischextrakt hergestellt werden können.

1.3.2.2 Vegetabile Suppen

Vegetabile Suppen sind rein pflanzliche Suppen. Zutaten tierischer Herkunft werden nicht verwendet.

1.3.2.3 Bohnensuppen

Bohnensuppen (wie "Serbische Bohnensuppe") sind gebundene Suppen, die außer Bohnen auch weitere Zusätze, wie Gewürze, Speck oder Selchfleisch enthalten können.

1.3.2.4 Gulaschsuppen

Gulaschsuppen sind gebundene Suppen, die durch typischen Gulaschgeschmack nach Paprikagewürz und gerösteten Zwiebeln charakterisiert sind.

1.3.2.5 Rahmsuppen

Rahmsuppen sind gebundene oder ungebundene Suppen, die mindestens 10 g Milchfett/l enthalten. Zusätzlich können auch andere Speisefette verwendet werden.

1.4 Bezeichnung

Die Produkte des Abschnittes 1.3 werden als "Suppe" bezeichnet. Bei Verwendung von stückigen Einlagen, wie Nudeln, Frittaten, Grießnockerln, Gemüse, kann in der Sachbezeichnung darauf hingewiesen werden.

Ungebundene Suppen können auch als "Bouillon" bezeichnet werden. Sind diese nicht aus Rindfleisch hergestellt, wird das geschmacksgebende Ausgangsmaterial in der Sachbezeichnung genannt (z.B. Hühnerbouillon, Gemüsebouillon).

"Consommé" ist eine ungebundene Suppe, die den Anforderungen des Abschnittes 1.3.1.2 entspricht.

Bei gebundener Suppe ist die Bezeichnung "Creme" ein Hinweis auf die Konsistenz oder Textur.

Den Erfordernissen für Rindsuppenerzeugnisse entsprechen auch Produkte, die nicht ausdrücklich so bezeichnet sind, deren Bezeichnung, Aufmachung, Gebrauchsanweisung oder Verwendungsempfehlung aber auf einen Zusammenhang mit Rindsuppe oder Rindfleisch schließen läßt.

In der Bezeichnung oder Aufmachung des Erzeugnisses hervorgehobene spezifische Zutaten werden in so ausreichender Menge verwendet, daß im Endprodukt ihre charakteristischen Eigenschaften deutlich erkennbar sind.

2. SOSSENARTIGE PRODUKTE

2.1 Definition

Soßenartige Produkte sind als Beigabe zu oder zur Verfeinerung von Speisen bestimmt. Sie bestehen zumeist aus unterschiedlichsten Mischungen von beispielsweise Fleisch oder Fleischwaren, Fleischextrakt, Speisefetten, Suppenwürze, Pilzen, Mahl- und Schälprodukten, Gemüse, Leguminosen, Teigwaren und können auch sonstige Zutaten wie Salz, Trockenmilch, Gewürze, Stärken, Maltodextrin, Milchzucker, sowie zulässige Zusatzstoffe enthalten.

2.2. Beschreibung

2.2.1 Bratensäfte und -soßen

Bratensäfte und Soßen enthalten pro Liter Fertigprodukt mindestens 10 g Fleisch, ausgedrückt als Frischfleisch, oder mindestens die entsprechende Menge Fleischextrakt.²

2.2.2 Gulaschsäfte

Gulaschsäfte weisen einen typischen Gulaschgeschmack nach Paprikagewürz und gerösteten Zwiebeln auf.

2.2.3 Rahmsoßen

Rahmsoßen werden unter Verwendung von Obers oder Sauerrahm hergestellt. Sie enthalten mindestens 20 g Milchfett pro Liter Fertigprodukt. Zusätzlich können auch andere Speisefette enthalten sein.

2.2.4 Fonds

Fonds sind Zubereitungen, die als Ausgangsprodukte für die Herstellung von Suppen, Soßen und Säften dienen. Sie können auch Fleischextrakt enthalten.

2.3 Bezeichnung

In der Bezeichnung oder Aufmachung des Erzeugnisses hervorgehobene spezifische Zutaten werden in so ausreichender Menge verwendet, daß im Endprodukt ihre charakteristischen Eigenschaften deutlich erkennbar sind.

Produkte, die dem Absatz 2.2.1 nicht entsprechen, werden als "Saft/Soße zum Braten" oder "Bratensaftbasis" bezeichnet.

² siehe Absatz 6. Fleischextrakt

3. FIX- UND BASISPRODUKTE

Fix- und Basisprodukte sind feste, pastenförmige oder flüssige Erzeugnisse, die wertbestimmenden oder namengebenden Bestandteilen, wie Fleisch, Leber, Gemüse, Obers bei der Zubereitung von Speisen beigegeben werden.

4. SUPPENEINLAGEN IN GETROCKNETER FORM

Getrocknete Suppeneinlagen mit Fleisch, Geflügel, Innereien, Mark oder Fleischwaren u. dgl. unterliegen diesem Codexkapitel.

Erfolgt in der Sachbezeichnung ein Hinweis auf eine Tierart, werden ausschließlich Fleisch bzw. Innereien dieser Tierart verwendet.

4.1 Fleischnockerl/-reis/-knödel (-klößchen)

Der Frischfleischanteil besteht aus Rind-, Kalb-, Schweine- oder Geflügelfleisch. Er beträgt mindestens 50 Prozent der rohen Masse.

4.2 Nockerl/Reis/Knödel (Klößchen) aus Innereien

Der namengebende Innereienanteil der rohen Masse beträgt mindestens 15 Prozent.

4.3 Nockerl/Reis/Knödel (Klößchen) aus Mark

Unter "Mark" wird das weiße Knochenmark des Rindes verstanden.

Der Markanteil der rohen Masse beträgt mindestens 15 Prozent.

4.4 Speck-, Selchfleisch- und Schinkennockerl/-reis/-knödel (-klößchen) u. dgl.

Der Anteil an geräuchertem Speck, Selchfleisch, Schinken oder ähnlicher Fleischwaren beträgt mindestens 15 Prozent der rohen Masse.

5. SUPPEN- ODER SPEISEWÜRZE

Suppen- oder Speisewürze in flüssiger, pastenförmiger oder trockener Form wird durch Hydrolyse eiweißreicher Stoffe gewonnen. Als Ausgangsmaterial dienen pflanzliche oder tierische eiweißhaltige Stoffe. Solche sind Proteine aus Ölsaaten (z.B. Sojabohnen), Getreidekleber, Casein, Hefe, u.a. Sie können Auszüge von Gemüse, Pilzen, Fleisch sowie Gewürze enthalten. Zusatzstoffe können beigegeben sein.

Suppen- oder Speisewürze in flüssiger Form ist so beschaffen, daß eine Zubereitung von 3 ml in 250 ml warmem Wasser einen charakteristischen, würzigen Geschmack aufweist.³

Kennzahlen:

Gesamtstickstoff	mindestens	4,0 % bezogen auf Trockenmasse
Aminostickstoff	mindestens	1,3 % bezogen auf Trockenmasse
Kochsalz	maximal	50,0 % bezogen auf Trockenmasse

Spezifisches Gewicht flüssiger Suppen- oder Speisewürze (20°C) mind.1,22

Der Gehalt an chlorierten Propanolen beträgt bei flüssigen Suppen- oder Speisewürzen weniger als 0,05 mg 1,3 - Dichlorpropanol/kg. 3- Monochlorpropanol ist nicht nachweisbar.*).

Werte bis 29 mg/kg 3-Monochlorpropanol sind als verdorben zu beurteilen; Werte ab 30 mg/kg sind als gesundheitsschädlich zu beurteilen.

*) The committee notes that, at present, methods using gas chromatography and electron capture detection, can achieve a limit of detection of 0,05 mg/kg in liquid hydrolysed plant proteins containing 40% dry matter. (Reports of the Scientific Committee for Food, thirty sixth series, 1997).

6. FLEISCHEXTRAKTE

Fleischextrakte sind mit Wasser hergestellte fett- und albuminfreie, eingedickte Auszüge aus rohem Warmblüterfleisch.

Wird ein Extrakt aus anderem als aus rohem Rindfleisch hergestellt, ist die verwendete Tierart in der Sachbezeichnung anzuführen.

³ Um eine Berechnungsgrundlage zum Zwecke des Vergleiches trockener oder pastenförmiger Würzen mit flüssiger Würze zu haben, wird eine Konzentration von 50 % Trockensubstanz in flüssiger Würze angenommen.

Die Anforderungen an Fleischextrakt aus Rindfleisch in den Abschnitten 1.3.1 und 1.3.2 sind auf der Basis eines Fleischextraktes mit 60 % Trockenmasse (ohne zugesetztes Salz) berechnet. Der Mindestkreatiningehalt beträgt 8,5 % (in der Trockenmasse, ohne zugesetztes Salz) auf der Grundlage der AIBP-Referenz-Methode.

10 g rohes Rindfleisch entsprechen 0,67 g Fleischextrakt gemäß der o.a. Berechnungsbasis.

Um 35 mg Kreatinin/l zu erhalten, sind 10 bis 12 g Rindfleisch II gemäß Codexkapitel B 14 erforderlich. Die Menge des einzusetzenden Rindfleisches ist abhängig von seinem jeweiligen Kreatiningehalt.

7. HEFEEXTRAKTE

Zur Herstellung von Hefeextrakten können Hefearten, wie Bierhefe, Melassehefe und Molkenhefe in frischer oder getrockneter Form verwendet werden. Die Herstellung erfolgt durch Autolyse oder Plasmolyse. Bei der Plasmolyse werden Kochsalz oder Zucker verwendet. Die durch Autolyse oder Plasmolyse gewonnenen verdünnten Extrakte werden mehr oder weniger eingedickt und mitunter durch Auszüge von Gemüsen und Küchenkräutern gewürzt.

Hefeextrakt ist von beiger bis dunkelbrauner Farbe und hat einen ihm eigenen würzigen, nicht brenzligen, Geschmack. Hefeextrakt ist nicht bitter oder sauer und ist im heißen Wasser weitgehend löslich.

Hefeextrakte enthalten mindestens 70 % Trockenmasse. Für die Zusammensetzung der Trockenmasse gelten folgende Richtlinien:

<i>Aminostickstoff</i>	<i>mindestens</i>	<i>3 % bezogen auf Trockenmasse</i>
<i>Asche</i>	<i>höchstens</i>	<i>43 % bezogen auf Trockenmasse</i>
<i>Kochsalz</i>	<i>höchstens</i>	<i>25 % bezogen auf Trockenmasse</i>

Als Hefeextrakt in Verkehr gebrachte Erzeugnisse enthalten weder Stärke noch Dextrin. Konservierungsmittel⁴ und Farbstoffe⁵ werden bei der Herstellung von Hefeextrakten nicht verwendet.

8. ANDERE FLEISCH- UND PFLANZENEXTRAKTE

Andere zu Würzzwecken erzeugte Extrakte aus tierischen oder pflanzlichen Ausgangsmaterialien werden so bezeichnet, daß das Ausgangsmaterial oder die mit dem Produkt erzielbare Geschmacksgebung einwandfrei zu erkennen ist.

9. WÜRZMITTEL

Würzmittel sind Mischungen von Kochsalz mit würzenden Stoffen und enthalten im allgemeinen auch Zutaten wie Gemüse, Hefe oder deren Extrakte, Zuckerarten, Stärke und Fett. Würzende Stoffe sind insbesondere Gewürze, Gewürzextrakte, deren Mischungen, Gewürzextraktzubereitungen und Speisewürze, sowie auch solche Stoffe, die eine Verbesserung oder Verstärkung des Geschmackes von Lebensmitteln bewirken.

Der Anteil der würzenden Stoffe, einschließlich Hefe, beträgt mindestens 8 % bezogen auf Trockensubstanz.

10. UNTERSUCHUNG

Für die Analysen-Methoden gelten die Parameter des AIIBP/FAIBP-Code of Practice für Brühen (Bouillons) und Consommés.

Die Methoden sind veröffentlicht in "Untersuchungsmethoden für die Suppenindustrie", herausgegeben im Auftrag der Association Internationale de l'Industrie des Bouillons et Potages (AIIBP) vom Verband Schweiz. Hersteller von

⁴ Verordnung der Bundesministerin für Frauenangelegenheiten und Verbraucherschutz über andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ZuV), BGBl. II 1998/383

⁵ Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Konsumentenschutz über den Zusatz von Farbstoffen zu Lebensmitteln und Verzehrprodukten (Farbstoffverordnung) , BGBl. 1996/541

Suppen und Saucen, Elfenstraße 19 / Postfach 246, CH-3000 Bern 16, Telefon:
(31) 352 11 88 / Fax: (31) 352 11 85

Methoden für Brühen (Bouillons) und Consommés

Kochsalz (als Gesamtchlorid) - Methode 2/4 Bestimmung des Chloridgehaltes

Aminostickstoff - Methode 2/7a Bestimmung des α -Aminostickstoffgehalts

Gesamtstickstoff - Methode 2/6 Bestimmung des Gesamtstickstoffs

Gesamtkreatinin - Methode 2/5 Kolorimetrische Bestimmung des Gesamtkreatinins

Methoden für Fleischextrakt (Definition 2. des AIIBP/FAIBP-Code)

Trockenmasse - Methode 1/2 Bestimmung der Trockensubstanz

Gesamtkreatinin - Methode 1/5 Kolorimetrische Bestimmung des Gesamtkreatinins

Methoden für Würzen (Definition 3. des AIIBP/FAIBP-Code)

Spezifisches Gewicht bei 20 °C - Methode 3/9

Gesamtstickstoff - Methode 3/5 Bestimmung des Gesamtstickstoffs

Aminostickstoff - Methode 3/6a Bestimmung des α -Aminostickstoffgehalts

Kochsalz (als Gesamtchlorid) - Methode 3/4 Bestimmung des Chloridgehaltes

11. BEURTEILUNG

11.1 Allgemeine Beurteilungshinweise

Aus der Vielzahl der möglichen Anlässe zu Beanstandungen werden in den folgenden Absätzen solche herausgestellt, die für Waren dieses Kapitels 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.

Gesundheitsschädlichkeit

Als gesundheitsschädlich sind zu beurteilen:

- 11.2.1** diesem Kapitel unterliegende Produkte, die auf den Menschen übertragbare Infektionserreger oder Intoxikationserreger (Lebensmittelvergifter), die nach Art und Menge geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu schädigen, oder mikrobielle Toxine enthalten;
- 11.2.2** Suppenkonserven, die bakteriell durchsetzt sind;
- 11.2.3** diesem Kapitel unterliegende Produkte, die eine kraß ekelerregende Beschaffenheit aufweisen;
- 11.2.4** diesem Kapitel unterliegende Produkte, die gesundheitlich nicht tolerierbare Mengen an Pflanzenschutz- oder Schädlingsbekämpfungsmitteln oder andere für den Menschen giftige Substanzen enthalten.

11.3 Verdorbenheit

Als verdorben sind zu beurteilen:

- 11.3.1** diesem Kapitel unterliegende Produkte, die hinsichtlich Aussehen, Konsistenz, Geruch oder Geschmack eine der berechtigten Verbrauchererwartung widersprechende Beschaffenheit aufweisen;
- 11.3.2** diesem Kapitel unterliegende Produkte, die eine chemische Bombage aufweisen;
- 11.3.3** diesem Kapitel unterliegende Produkte, die bakteriell beeinträchtigt sind, sofern sie nicht gesundheitsschädlich sind.

11.4 *Verfälschung*

Als verfälscht sind zu beurteilen:

- 11.4.1 diesem Kapitel unterliegende Produkte, wenn sie den angeführten Grenzwerten oder Beschreibungen nicht entsprechen;
- 11.4.2 diesem Kapitel unterliegende Produkte, die mehr als 0,2 % Sand in der Trockenmasse enthalten.

11.5 *Falsche Bezeichnung*

Als falsch bezeichnet sind zu beurteilen:

- 11.5.1 Erzeugnisse, in deren Bezeichnung oder Aufmachung das Vorhandensein einer oder mehrerer spezifischer Zutaten hervorgehoben wird, wenn diese nicht in so ausreichender Menge verwendet worden sind, daß im Endprodukt ihre charakteristischen Eigenschaften deutlich erkennbar sind;
- 11.5.2 Rindsuppenwürze, Rindsuppenerzeugnisse, Rindsbratensoße oder unter gleichsinnigen Bezeichnungen in Verkehr gesetzte Produkte, die anstatt der erforderlichen Menge an Rindfleischextrakt andere oder teilweise andere Fleischextrakte enthalten;
- 11.5.3 diesem Kapitel unterliegende Produkte, deren Bezeichnung einen geographischen Ausdruck zusammen mit dem Wort "echt", "original" oder gleichsinnig enthält, ohne von dem bezeichneten Ort oder Land zu stammen;
- 11.5.4 diesem Kapitel unterliegende Produkte, die als "koscher" oder "helal" bezeichnet sind, ohne es zu sein.

11.6 *Regelung des Verkehrs*

Alle diesem Kapitel unterliegende Produkte sollen aus Gründen der besseren Haltbarkeit in Originalpackungen (Flaschen, Dosen, Päckchen usw.) bis zum Verbraucher gebracht werden.

Unter dieses Kapitel fallende hygroskopische Erzeugnisse sollen in gut verschlossenen Behältnissen oder Packungen in Verkehr gebracht und vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.

11.7 Grenzwerte*)

Produkte	Frischfleisch	Kochsalz	Gesamtstickstoff**)	Aminostickstoff	Milchfett	Kreatininhalt	Asche
<u>Fleischsuppen:</u>		max. 12,5 g/l					
Rindfleischsuppen	mind. 10 g/l	max. 12,5 g/l					
Fleischconsommés	mind. 15 g/l	max. 12,5 g/l					
Geflügel-suppen		max. 12,5 g/l	mind. 100 mg/l				
<u>Andere Suppen:</u>		max. 12,5 g/l	mind. 200 mg/l	mind. 120 mg/l			
Rahmsuppen		max. 12,5 g/l	mind. 200 mg/l	mind. 120 mg/l	mind. 10 g/l		
Bratensäfte und -soßen	mind. 10 g/l						
Rahmsoßen					mind. 20 g/l		
Suppen- oder Speisewürze		max. 50 % i.d.TM	mind. 4 % i.d.TM	mind. 1,3 % i.d.TM			
Fleisch-extrakte						mind. 8,5 % i.d.TM.	
Hefeextrakte		max. 25 % i.d.TM		mind. 3 % i.d.TM			max. 43 % i.d.TM

*) Angaben auf verzehrfertige Zubereitungen bezogen

**) In Übereinstimmung mit AIBP und FAO/WHO