

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / B 29 / Senf

Veröffentlicht mit Erlass:

BMG-75210/0005-II/B///2010 vom 5.7.2010

Änderungen, Ergänzungen:

BMGF-75210/0029-II/B/13/2017 vom 22.12.2017

INHALTSVERZEICHNIS

1. EINLEITUNG	3
2. BESCHREIBUNG	3
2.1 Senfsamen	3
2.1.1	3
2.1.2	3
2.2 Senf	3
2.2.1	3
2.2.2	4
2.2.3	4
2.2.4	4
2.2.5 Estragonsenf	4
2.2.6 Kremsersenf	4
2.2.7 Sonstige Senfsorten	4
3. CHEMISCH-ANALYTISCHE ANFORDERUNGEN	5
4. BEZEICHNUNG	5
4.1	5
4.2	5
4.3	5
5. BEURTEILUNG	5
6. REGELUNG DES VERKEHRS	5
7. ANALYSEMETHODEN	6
7.1 Bestimmung der Trockensubstanz	6

7.2 Bestimmung des Gesamtfettgehaltes 6

1. EINLEITUNG

Unter Senf (Speisesenf, Mostrich) versteht man eine mehr oder weniger scharf und würzig schmeckende Zubereitung, die aus Senfsamen (Abs. 2.1) unter Beigabe von Zutaten hergestellt und zum Würzen von Speisen verwendet wird.

Der Einsatz von Zusatzstoffen richtet sich nach den einschlägigen Bestimmungen¹.

2. BESCHREIBUNG

2.1 Senfsamen

2.1.1

Die Beschaffenheit der Senfsamen entspricht den Anforderungen des Codexkapitels B 28 „Gewürze und Gewürzextrakte“. Die für die Herstellung von Senf verwendeten Senfsamen haben einen Wassergehalt von höchstens 10 % und einen Anteil an unreifen Senfsamen oder fremden Samen von höchstens 2 (Gew.)%.

2.1.2

Insbesondere folgende Arten von Senfsamen werden bei der Herstellung von Senf eingesetzt:

- a) *Sinapis alba* (Weißer (Gelber) Senf)
- b) *Brassica nigra* (L.) Koch (Schwarzer Senf)
- c) *Brassica juncea* (L.) Czern. Et. Coss. (Sareptasenf, Brauner Senf, Orientalischer Senf)

Der charakteristische geschmackgebende Inhaltsstoff von b) und c) ist das scharf schmeckende und stechend riechende Allylsenföl.

2.2 Senf

2.2.1

Nach dem Bordeaux-(Deutschen-) Verfahren werden nicht entölte Senfsamen von Fremdbestandteilen befreit, je nach Senfsorten verschiedene Arten von Senfsamen gemischt, nachher geschrotet oder gequetscht und anschließend unter Zugabe von Wasser², Essig³, Salz⁴ und gegebenenfalls Zucker oder Zuckerarten⁵, Honig⁶ und geschmackgebenden Zutaten eingemaischt und vermahlen.

¹ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe,
Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 über Lebensmittelenzyme,
Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften.

² Codexkapitel B 1 „Trinkwasser“.

³ Codexkapitel B 8 „Essig, Salatwürzen, Saure Würzen“, Teilkapitel A „Essig“.

⁴ Bundesgesetz über den Verkehr mit Speisesalz (Speisesalzgesetz), BGBl.Nr. 112/1963 idgF.

⁵ Verordnung über bestimmte Zuckerarten (Zuckerverordnung), BGBl. II Nr. 472/2003 idgF und
Codexkapitel B 22 „Zucker und Zuckerarten“.

⁶ Verordnung über Honig (Honigverordnung), BGBl. II Nr. 40/2004 idgF.

2.2.2

Nach dem Dijon Verfahren werden nicht entölte schwarze Senfsamen oder nicht entölte Samen von Sareptasenf mit Gärungsessig vorgequollen, aufgebrochen und durch Passieren von Schalenteilen befreit und nach Versetzen mit Salz und geschmackgebenden Zutaten einem Reifeprozess unterzogen. „Dijonsenf“ ist von charakteristisch hellgelber Farbe, der Geschmack ist sehr scharf und deutlich salzig.

2.2.3

Zur Erreichung bestimmter Geschmacksrichtungen werden geschmackgebende Zutaten eingesetzt, wie Kren, Zwiebel, andere Gemüse, Obst, Gewürze⁷ und Kräuter sowie deren Extrakte und Wein⁸.

2.2.4

Verdickend wirkende Lebensmittel, wie Quellstärken, Quellmehle oder Sojamehl werden nicht verwendet.

2.2.5 Estragonsenf

Bei der Herstellung von Estragonsenf werden entölte Senfsamen nicht verwendet. Estragonsenf wird überwiegend aus weißen (gelben) Senfsamen erzeugt. Durch Feinvermahlung wird eine glatte, pastöse Konsistenz erreicht. Der Geschmack ist arteigen, charakteristisch aromatisch, würzig, mäßig scharf, säuerlich und leicht salzig. Der Geruch ist würzig, aromatisch, essigsauer.

2.2.6 Kremersenf

Beim Vorquellen der nicht entölte Senfsamen wird Gärungsessig mit einem überwiegenden Anteil an Weinessig verwendet. Kremersenf wird aus grob vermahlenden Senfsamen so hergestellt, dass die dunklen Schalenteile der Senfsaat deutlich erkennbar sind. Der Geschmack ist süßlich, mild und würzig.

2.2.7 Sonstige Senfsorten

Zur Erreichung bestimmter Geschmacksrichtungen werden geschmackgebende Zutaten gemäß Abs. 2.2.3 eingesetzt. Die für eine Ware gemäß ihrer Bezeichnung charakteristische Geschmacksrichtung ergibt sich aus den jeweiligen Zutaten.

⁷ Codexkapitel B 28 „Gewürze und Gewürzextrakte“.

⁸ Bundesgesetz über den Verkehr mit Wein und Obstwein (Weingesetz 2009), BGBl. I Nr. 111/2009 idgF.

3. CHEMISCH-ANALYTISCHE ANFORDERUNGEN

	Estragonsenf	Kremsersenf	Dijonsenf
Trockensubstanz mindestens	20 %	31 %	--
Fettgehalt mindestens	5 %	5 %	8 %
Gesamtzucker ^{*)} mindestens	--	14 %	--
Trockensubstanz kochsalz- und zuckerfrei mindestens	14 %	14 %	22 %

^{*)} Gesamtzucker ist gleich reduzierende Zucker und Hydrolysierbare Saccharide.

4. BEZEICHNUNG

4.1

Ein besonders hervortretender Geschmack wird in der Bezeichnung zum Ausdruck gebracht, wie „Zwiebelsenf“, „Feigensenf“, „Chilisenf“.

4.2

Hinweise, wie „englisch“, „scharf“ oder „feurig“ werden nur dann verwendet, wenn die Schärfe (Grundscharfe) des Senfes aus den Senfsamen stammt. Wird in der Bezeichnung auf scharfschmeckende Gewürze (wie „Chilisenf“) hingewiesen, so trägt das Gewürz nur einen Anteil an der Gesamtschärfe.

4.3

Bezeichnungen wie „süßer“ oder „Kremser....“ (Abs. 2.2.6) werden nur dann verwendet, wenn der spezifische Geschmack durch den Zusatz von Zucker oder Zuckerarten⁹ oder Honig¹⁰ bewirkt wird.

5. BEURTEILUNG

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

6. REGELUNG DES VERKEHRS

Senf ist vor Wärme geschützt und frostsicher; Senf in Gläsern zudem lichtgeschützt, zu lagern.

⁹ Verordnung über bestimmte Zuckerarten (Zuckerverordnung), BGBl. II Nr. 472/2003 idgF und Codexkapitel B 22 „Zucker und Zuckerarten“.

¹⁰ Verordnung über Honig (Honigverordnung), BGBl. II Nr. 40/2004 idgF.

7. ANALYSEMETHODEN

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

7.1 Bestimmung der Trockensubstanz

Seesandmethode, Trocknung bei 105° C bis zur Gewichtskonstanz.

7.2 Bestimmung des Gesamtfettgehaltes

Aufschluss nach Weibull-Stoldt,
Extraktion mit Äther in der Soxhlet-Apparatur,
Trocknung des Extraktes (50° C, 1 Stunde).