



BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / B 12 / Kaffee, Kaffeemittel

Veröffentlicht mit Erlass:

BMG-75210/0015-II/B/13/2011 vom 24.1.2012

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:
1. KAFFEE	3-9
1.1 Rohkaffee	3
1.1.1 Beschreibung, Anforderungen	3
1.1.2 Bezeichnung	4
1.2 Gerösteter Kaffee	4-5
1.2.1 Beschreibung, Anforderungen	4-5
1.2.2 Bezeichnung	5
1.3 Entkoffeinierter Kaffee	5-6
1.3.1 Beschreibung, Anforderungen	5-6
1.3.2 Bezeichnung	6
1.4 Kaffee-Extrakte	6-7
1.4.1 Beschreibung, Anforderungen	6-7
1.4.2 Bezeichnung	7
1.5 Getränke aus Kaffee	8-9
1.5.1 Beschreibung, Anforderungen	8
1.5.2 Bezeichnung	8-9
1.6 Regelung des Verkehrs	9
1.7 Analysenmethoden	9
2. KAFFEEMITTEL	9-14
2.1 Kaffeemittel	9-11
2.1.1 Beschreibung, Anforderungen	9-11
2.1.2 Bezeichnung	11
2.2 Zichorienextrakte	12
2.2.1 Beschreibung, Anforderungen	12
2.2.2 Bezeichnung	12
2.3 Sonstige Kaffeemittel-Extrakte	13
2.3.1 Beschreibung, Anforderungen	13
2.3.2 Bezeichnung	13
2.4 Getränke aus Kaffeemitteln	14
2.4.1 Beschreibung, Anforderungen	14
2.4.2 Bezeichnung	14
2.5 Regelung des Verkehrs	14
2.6 Analysenmethoden	14

1. KAFFEE

1.1 Rohkaffee

1.1.1 Beschreibung, Anforderungen

1.1.1.1

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 technologisch möglich befreiten Samen. Aus einsamigen Kaffeekirschen gewonnener Rohkaffee wird, weil deren Samen von rundlicher Form sind, als "Perlkafee" bezeichnet. 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.

1.1.1.2

Die Aufbereitung der Kaffeekirschen erfolgt entweder trocken oder nass.

1.1.1.3

Handelsüblicher Rohkaffee ist nach allgemein üblicher Verkehrsauffassung 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.

1.1.1.4

Rohkaffee enthält nicht über 14 Gewichtsprozent (im Folgenden: Gew.%) Wasser, der Chloridgehalt in der Asche darf 1,1 Gew.% nicht übersteigen. Ein Koffeingehalt unter 0,8 Gew.% wird in handelsüblicher Ware nicht vorausgesetzt.

1.1.1.5

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

1.1.1.6

Rohkaffee darf nicht mehr als 5 Gew.% "Besatz", das sind artfremde Bestandteile, verdorbene Bohnen oder Schalen, enthalten.

1.1.2 Bezeichnung

1.1.2.1

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

1.1.2.2

Nass aufbereiteter Kaffee kann als "gewaschener" Kaffee bezeichnet werden.

1.2 Gerösteter Kaffee

1.2.1 Beschreibung, Anforderungen

1.2.1.1

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 Gew.% Koffein. Der Koffeingehalt des Kaffees wird durch die Röstung nicht wesentlich verändert.

1.2.1.2

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

1.2.1.3

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 Gew.% nicht übersteigen.

1.2.1.4

Gerösteter Kaffee kommt als Bohnenware oder in gemahlenem Zustand in den Handel. Der Anteil zerbrochener oder beschädigter Bohnen bei ungemahlener Ware beträgt bei Abgabe an den Letztverbraucher im Sinne der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung höchstens 10 Gew.%.

1.2.1.5

Unter aromatisiertem Kaffee versteht man Röstkaffee, dem nach dem Röstvorgang zur Aromatisierung Substanzen im Sinne der EG Aromenverordnung Nr. 1334/2008 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.

1.2.2 Bezeichnung

1.2.2.1

Werden Sortenbezeichnungen bei geröstetem Kaffee verwendet, richten sie sich, ebenso wie die Bezeichnung der Rohkaffeesorten, nach den Produktionsländern (Abs. 1.1.2.1).

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.

1.2.2.3

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

1.2.2.4

Sofern dem Kaffee Aromen oder Aromastoffe zugesetzt werden, ist im Zusammenhang mit der Sachbezeichnung darauf hinzuweisen. Bei Verwendung von natürlichem oder naturidenten Aroma z. B. "Kaffee mit Erdbeer-Aroma" oder "Kaffee mit Erdbeere aromatisiert".

1.3 Entkoffeinierter Kaffee

1.3.1 Beschreibung, Anforderungen

1.3.1.1

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

1.3.1.2

Bei der Extraktion von Kaffeeinhaltsstoffen, wie Koffein oder Bitterstoffen, gelten nach den Bestimmungen der Extraktionslösungsmittelverordnung (BGBl. Nr. 642/1995 idgF) insbesondere folgende Rückstandshöchstwerte bezüglich:

Methylacetat	20 mg/kg
Ethylmethyleton	20 mg/kg
Dichlormethan	2 mg/kg

1.3.1.3

Der Gehalt an wasserlöslichen Stoffen von geröstetem entkoffeiniertem Kaffee darf nicht weniger als 22 Gew.% betragen. Im Übrigen gelten die in den Abs. 1.2.1.2 bis 1.2.1.4 enthaltenen Anforderungen.

1.3.1.4

Der Koffeingehalt übersteigt bei entkoffeiniertem Kaffee nicht 0,1 Gew.% bezogen auf die Trockenmasse.

1.3.1.5

Mischungen von koffeinhaltigem mit entkoffeiniertem Kaffee enthalten einen Anteil von mindestens 50 Gew.% entkoffeiniertem Kaffee. Der Koffeingehalt derartiger Mischungen beträgt mehr als 0,1 Gew.% bezogen auf die Trockenmasse, jedoch höchstens 0,8 Gew.%.

1.3.2 Bezeichnung

1.3.2.1

Entkoffeiniertes Kaffee muss als solcher bezeichnet werden.

1.3.2.2

Kaffeemischungen gemäß Abs. 1.3.1.5 können als "koffeinreduziert" der gleichsinnig bezeichnet werden. Weiters wird in unmittelbarem Zusammenhang mit der handelsüblichen Sachbezeichnung das Mischungsverhältnis in ganzen Prozentzahlen angegeben.

1.4 Kaffee-Extrakte

1.4.1 Beschreibung, Anforderungen

1.4.1.1

Kaffee-Extrakte sind konzentrierte Erzeugnisse, die durch Extraktion aus gerösteten Kaffeebohnen gewonnen werden, wobei lediglich Wasser als Extraktionsmittel Verwendung findet und alle Verfahren der Hydrolyse durch Zusatz von Säuren oder Laugen ausgeschlossen sind.

1.4.1.2

Neben unlöslichen Stoffen, die technisch nicht vermeidbar sind, und aus Kaffee stammenden unlöslichen Ölen dürfen sie nur die löslichen und aromatischen Bestandteile des Kaffees enthalten.

1.4.1.3

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

1.4.1.4

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 werden.

1.4.1.5

Kaffee-Extrakte entsprechen den in der Tabelle angeführten Kennzahlen.

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	*)

*) Flüssiger Kaffee-Extrakt darf gebrannte oder ungebrannte Zuckerarten bis zu höchstens 12 Gew.% enthalten.

1.4.1.6

Der Koffeingehalt beträgt bei Kaffee-Extrakten, die als "entkoffeiniert" bezeichnet werden, höchstens 0,3 Gew.%, bezogen auf die aus Kaffee stammende Trockenmasse.

1.4.2 Bezeichnung

1.4.2.1

Die Kennzeichnung von Kaffee-Extrakten richtet sich nach den Bestimmungen der Verordnung über Kaffee- und Zichorienextrakte (BGBl. II Nr. 391/2000).

1.5 Getränke aus Kaffee

1.5.1 Beschreibung, Anforderungen

1.5.1.1

Herstellungsverfahren von Kaffeegetränken sind vor allem Espressomethode, Filtermethode, Brühmethode.

1.5.1.2

Kaffeegetränke werden aus Bohnenkaffee oder entkoffeiniertem Kaffee, gegebenenfalls unter Verwendung von Milch und Milcherzeugnissen, wie Kaffeeobers, Schlagobers, Kondensmilch oder dergleichen hergestellt.

1.5.1.3

Traditionelle Bezeichnungen von Kaffeegetränken schließen die Verwendung von (Kaffee)Weißer aus. Beispielsweise enthält "Wiener Melange" Kaffee mit aufgeschäumter, heißer Milch und eventuell Schlagobers (bei "Cappuccino" mit Kakao auf der Oberfläche).

1.5.1.4

Kaffeemittel im Sinne des Abschnittes 2. werden für solche Getränke üblicherweise nicht verwendet. Allenfalls können zur Geschmacksabrundung geringe Mengen davon als "Kaffeewürze" dem Aufguss zugesetzt werden.

1.5.2 Bezeichnung

1.5.2.1

Kaffeegetränke werden allenfalls nach dem Herstellungsverfahren bezeichnet oder tragen traditionelle Bezeichnungen wie "Wiener Melange", "Cappuccino", "Einspänner" usw.

1.5.2.2

Unter der Bezeichnung "Mocca" wird ein kräftiges Kaffeegetränk verstanden, das aus reinem Kaffee ohne jeglichen Zusatz hergestellt wird.

1.5.2.3

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

1.5.2.4

Bei Einsatz von Kaffeemitteln unterliegen solche Getränke in der Zusammensetzung und Bezeichnung den betreffenden Absätzen für Getränke aus Kaffeemitteln.

1.5.2.5

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

1.6 Analysenmethoden

Analysen zur Überprüfung der Übereinstimmung mit Lebensmittelvorschriften sind unter Berücksichtigung der einschlägigen Normen vorzunehmen. Bei der Analyse ist eine validierte Methode einzusetzen.

2. KAFFEEMITTEL

2.1 Kaffeemittel

2.1.1 Beschreibung, Anforderungen

2.1.1.1

Kaffeemittel im Sinne des vorliegenden Kapitels sind Kaffee-Ersatzmittel (Kaffeessurrogate), Kaffee-Zusatzmittel, sowie Mischungen der genannten Produkte mit oder ohne Verwendung von Bohnenkaffee im Sinne des Abschnittes 1.

2.1.1.2

Unter Kaffee-Ersatzmitteln und Kaffee-Zusatzmitteln 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.

2.1.1.3

Kaffee-Zusatzmittel unterscheiden sich von dem Kaffee-Ersatzmittel dadurch, dass sie üblicherweise nicht allein verwendet werden.

2.1.1.4

Rohstoffe für Kaffee-Ersatz- und Kaffee-Zusatzmittel sind in der Regel gemälztes und ungemälztes Getreide, Zichorienwurzeln, Feigen, Zuckerrüben sowie andere Früchte, etwa Eicheln und anderes. Zur Herstellung von Kaffee-Ersatz- und Kaffee-Zusatzmitteln dürfen nur einwandfreie Ausgangsstoffe handelsüblicher Qualität verwendet werden.

2.1.1.5

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

2.1.1.6

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

2.1.1.7

Kaffee-Ersatz- und Kaffee-Zusatzmittel 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 werden. Sie entsprechen den in der Tabelle angeführten Kennzahlen.

2.1.1.8

Unter aromatisiertem Kaffeemittel versteht man Kaffee-Ersatz- bzw. Kaffee-Zusatzmittel mit oder ohne Bohnenkaffee, dem nach dem Röstvorgang zur Aromatisierung Substanzen im Sinne der EG Aromenverordnung Nr. 1334/2008 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 arteigene Aromen werden bei der Herstellung von aromatisiertem Kaffeemittel nicht verwendet.

2.1.1.9

Kaffee-Ersatz- und Kaffee-Zusatzmittel, die nicht mit Bohnenkaffee vermischt sind, sind koffeinfrei.

Anforderungen an Kaffee-Ersatz- und Kaffeezusatzmittel

Kaffeemittel auf Basis	Wasserlöslicher Extrakt	Asche	Sand
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

2.1.2 Bezeichnung

2.1.2.1

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

2.1.2.2

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

2.1.2.3

Kaffee-Ersatz- und Kaffee-Zusatzmittel auf alleiniger Basis von Getreide, Malz, Feigen oder Zichorie werden auch als Getreidekaffee, Malzkaffee, usw. bezeichnet.

2.1.2.4

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

2.1.2.5

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

2.1.2.6

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 Beschreibung, Anforderungen

2.2.1.1

Zichorien-Extrakte sind konzentrierte Erzeugnisse, die durch Extraktion aus gerösteter Zichorie gewonnen werden, wobei lediglich Wasser als Extraktionsmittel Verwendung findet und alle Verfahren der Hydrolyse durch Zusatz von Säuren oder Laugen ausgeschlossen sind.

2.2.1.2

Zichorie sind die für die Zubereitung von Getränken verwendeten Wurzeln von *Cichorium intybus* L., die zum Trocknen und Rösten einwandfrei gereinigt sind und nicht für die Produktion von Zichorie Witloof verwendet werden.

2.2.1.3

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

2.2.1.4

Zichorien-Extrakte entsprechen den in der Tabelle angeführten Kennzahlen.

Anforderungen an Zichorien-Extrakte

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

*) Flüssiger Zichorien-Extrakt darf gebrannte oder ungebrannte Zuckerarten bis zu höchstens 35 Gew.% enthalten.

2.2.2 Bezeichnung

2.2.2.1

Die Kennzeichnung von Zichorien-Extrakten richtet sich nach den Bestimmungen der Verordnung über Kaffee- und Zichorien-Extrakte (BGBl. II Nr. 391/2000).

2.3 Sonstige Kaffeemittel-Extrakte

2.3.1 Beschreibung, Anforderungen

2.3.1.1

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

2.3.1.2

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

2.3.1.3

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. Wird ein Extrakt aus entkoffeiniertem Kaffee herangezogen, dann muss dieser den Anforderungen der einschlägigen Absätze über entkoffeinierten Kaffee bzw. Extrakte daraus entsprechen.

2.3.1.4

Hinsichtlich einer Aromatisierung ist Abs. 2.1.1.8 sinngemäß anzuwenden.

2.3.2 Bezeichnung

2.3.2.1

Sonstige Kaffeemittel-Extrakte sind in ihrer Sachbezeichnung als "Kaffee-Ersatzmittel-Extrakt (Kaffe-surrogat-Extrakt)" und "Kaffee-Zusatzmittel-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.

2.3.2.2

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

2.3.2.3

Die Absätze 2.1.2.4 bis 2.1.2.6 gelten sinngemäß.

2.4 Getränke aus Kaffeemitteln

2.4.1 Beschreibung, Anforderungen

2.4.1.1

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

2.4.1.2

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

2.4.2 Bezeichnung

2.4.2.1

Getränke aus Kaffeemitteln dürfen nicht unter Bezeichnungen in Verkehr gebracht werden, die den Eindruck erwecken könnten, dass es sich um Getränke ausschließlich aus Bohnenkaffee im Sinne des Abschnittes 1. "Kaffee" handelt.

2.5 Analysemethoden

Analysen zur Überprüfung der Übereinstimmung mit Lebensmittelvorschriften sind unter Berücksichtigung der einschlägigen Normen vorzunehmen. Bei der Analyse ist eine validierte Methode einzusetzen.