



BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / B 5 / Konfitüre und andere
Obsterzeugnisse

Veröffentlicht mit Erlass:

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

Änderungen, Ergänzungen:

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

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:
1. KONFITÜREN, GELEES (OBSTGELEES), MARMELADEN und MARONENKREM	3-4
2. ANDERE OBSTERZEUGNISSE	4-12
2.1 Ausgangserzeugnisse	4-5
2.2 Obstmus	5-6
2.3 Kompotte	6-8
2.3 Röster	8-9
2.5 Dunstobst	9
2.6 Kandierte Früchte	9-10
2.7 Alkoholfrüchte (Früchte in Alkohol)	11-12
2.8 Essig- und Senffrüchte	12
3. BEURTEILUNG	12
4. ANALYSEMETHODEN	13

1. KONFITÜREN, GELEES (OBSTGELEES), MARMELADEN UND MARONENKREM

1.1

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

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.

1.3

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 "naturrein" versehen werden. Solche Produkte werden in allen Packungsgrößen nicht chemisch konserviert.

1.4

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.

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

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

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

1.5

In Österreich ebenfalls üblich ist passierte „Konfitüre extra“, die als traditionelle Zutat für Sachertorte oder in der Mehlspeisküche, z.B. für Palatschinken, verwendet wird.

1.6

In Konfitüren aus Steinobst überschreitet der Anteil an Steinen und Stein-splittern³⁾ nicht 1 % (Zählprozent) bezogen auf die Frucht einwaage. Dieser Maximalwert wird bei der Prüfung von 10 Packungseinheiten (mind. 5 kg) nicht überschritten.

2. ANDERE OBSTERZEUGNISSE

2.1 Ausgangserzeugnisse

2.1.1

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).

2.1.2

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

2.1.3

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

2.1.4

Weder Obst noch Obstpulpe oder Obstmark werden wesentliche (Frucht)Bestandteile - z. B. der Saft - entzogen.

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

2.1.5

Zum Süßen der im Folgenden genannten Erzeugnisse werden verwendet:

- Zuckerarten gemäß Zuckerverordnung⁴⁾
- Fructosesirup
- Die aus Früchten gewonnenen Zuckerarten („Fruchtsüße“)
- Brauner Zucker

2.1.6

Ebenso ist die teilweise oder ausschließliche Verwendung von Honig⁵⁾ zulässig.

2.1.7

Der Einsatz von Zusatzstoffen richtet sich nach den einschlägigen Bestimmungen.

2.2 Obstmus

2.2.1 Beschreibung

2.2.1.1

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 (Dörrpflaumen) oder getrockneten Hagebutten, nicht verwendet.

2.2.1.2

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.

2.2.1.3

Bei der Herstellung von Obstmusen können Zitronensaft (Zitronensaft-konzentrat), und zur Geschmacksabrundung Gewürze oder Aromen⁷⁾, jedoch nicht der namengebenden Frucht, sowie Spirituosen⁸⁾ zugesetzt werden. Obstrückstände werden nicht zugesetzt.

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

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.

2.2.1.4

Obstmuse, die für die Herstellung von Backwaren, Konditorwaren und Mehlspeisen bestimmt sind, unterliegen hinsichtlich technologisch erforderlicher Zusätze (Konservierungsmittel, Verdickungsmittel, Stärke) nicht diesem Kapitel. Für diätetische Lebensmittel sind die einschlägigen Vorschriften anzuwenden.

2.2.2 Bezeichnung

2.2.2.1

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.

2.2.2.2

Powidl mit der Bezeichnung „naturrein“ wird ausschließlich aus Zwetschken, Zucker (Saccharose, Kristallzucker) und Zitronensaft (Zitronensaftkonzentrat) hergestellt.

2.3 Kompotte

2.3.1 Beschreibung

2.3.1.1

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 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.

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“.

2.3.1.2

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

2.3.1.3

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. Moosbeeren⁹⁾ 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.

2.3.1.5

Bei der Herstellung von Steinobstkompotten (ganze Früchte mit Steinen) ist zur Vermeidung der Bildung von Cyaniden¹⁰⁾ für eine unverzügliche und ausreichende Erhitzung Sorge zu tragen.

2.3.2 Bezeichnung

2.3.2.1

Die Sachbezeichnung erfolgt deutlich sichtbar und lesbar nach der jeweiligen Fruchtart. Zusätzlich kann die Bezeichnung "Kompott" verwendet werden. In Verbindung mit der Sachbezeichnung 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.

⁹⁾ Preiselbeere = *Vaccinium vitis-idaea* L.

Moosbeere = *Vaccinium oxycoccus* L. und *Vaccinium macrocarpum* AIT
(Amerikanisch Moosbeere, Cranberry)

¹⁰⁾ Höchstwert für Blausäure: § 7 Abs. 1 der Verordnung über Aromen und deren Ausgangsstoffe (Aromenverordnung), BGBl. II Nr. 42/1998 idGF.

2.3.2.2

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

2.3.2.3

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:

- a) 9 bis 14 vH (refraktometrisch): "sehr leicht gesüßt", "in sehr leichtem Sirup" (Syrup) z.B. "Marillen sehr leicht gesüßt".
- b) 14 bis 17 vH (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 vH (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".

2.3.2.4

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.

2.4 Röster

2.4.1 Beschreibung

2.4.1.1

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.

¹¹⁾ Die Obergrenze der jeweiligen Zuckerkonzentrationsstufe wird im Mittel um nicht mehr als 3 % (g/100g) absolut überschritten (Beschluss der Unterkommission vom 24.11.2006).

2.4.1.2

In Röster überschreitet der Anteil an Steinen und Steinsplittern nicht 3 % (Zählprozent) bezogen auf die Fruchteinwaage. Dieser Maximalwert wird bei der Prüfung von 10 Packungseinheiten (mind. 5 kg) nicht überschritten.

2.4.2 Bezeichnung

2.4.2.1

Gesüßter Röster (Abs. 2.4.1.1) mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 20 vH (refraktometrisch) wird als "... röster, leicht gesüßt", ("Zwetschkenröster, leicht gesüßt") solcher mit mindestens 25 vH als "... röster", in Verbindung mit der jeweils verwendeten Obstart bezeichnet (z.B. "Zwetschkenröster").

2.5 Dunstobst

2.5.1 Beschreibung

2.5.1.1

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

2.5.2 Bezeichnung

2.5.2.1

Die Sachbezeichnung 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.

2.6 Kandierte Früchte

2.6.1 Beschreibung

2.6.1.1

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.

¹²⁾ Codexkapitel B 1 „Trinkwasser“.

2.6.1.2

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. Kandierete Früchte, ausgenommen Orangeat und Zitronat, können gefärbt werden²⁾.

2.6.1.3

Die Trockenmasse im Endprodukt beträgt mindestens 70 vH. Für die Kandierlösung können Zucker, Zuckereinversionsprodukte und Stärkever-zuckerungsprodukte verwendet werden, wobei der Anteil an Stärkever-zuckerungsprodukten 40 vH nicht überschreitet.

2.6.1.4

Kandierete 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

Halbkandierete Früchte sind Erzeugnisse, bei denen der Kandierprozess abgebrochen worden ist und die insbesondere zu Dekorationszwecken Verwendung finden. Sie werden zusammen mit der Kandierlösung verpackt und physikalisch haltbar gemacht. Zur Erreichung spezifischer Geschmacksrichtungen können Aromen zugesetzt werden. Zu dieser Warengruppe zählen z.B. Cocktailkirschen, Amarenakirschen(-weichseln).

2.6.2 Bezeichnung

2.6.2.1

Kandierete 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. Kandierete Orangenschalen werden auch als "Orangeat" oder als "Arancini", kandierete Cedratschalen auch als "Zitronat" oder "Succade", kandierete Blattstiele der Engelwurz auch als "Angelika", kandierete Kürbistücke auch als "Vanillon" bezeichnet. Mischungen von kandierten Früchten werden als "kandierete Früchte" bezeichnet, wobei zusätzlich Phantasienamen (z.B. "Backmischung") verwendet werden können.

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

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

2.7 Alkoholfrüchte (Früchte in Alkohol)

2.7.1 Beschreibung

2.7.1.1

Unter Alkoholfrüchten versteht man für den Letztverbraucher bestimmte Obsterzeugnisse, bei deren Herstellung Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Spirituosen, 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

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

2.7.1.3

Die verwendete Spirituose oder der Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs entsprechen den Anforderungen des Codexkapitels B 23 „Spirituosen“.

2.7.1.4

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

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.

¹³⁾ Die Alkoholbestimmung erfolgt aus dem (entsteinten) Homogenisat.

2.7.2.2

Bei Fruchtmischungen mit Rum (Codexkapitel B 23 "Spirituosen", Abs. 4.3) 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 ("QUID") gemäß § 4 Abs 1 Z 7a lit. d LMKV hingewiesen werden. Wird „Inländerrum“ (Codexkapitel B 23 „Spirituosen“, Abs 4.17) verwendet, wird das Produkt deutlich sichtbar und lesbar als "mit Inländerrum" bezeichnet. Werden Mischungen von Inländerrum mit den oben angeführten Rumarten verwendet, wird auf diese nur in der Zutatenliste, nicht jedoch in der Sachbezeichnung hingewiesen.

2.8 Essig- und Senffrüchte

2.8.1 Beschreibung

2.8.1.1

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

2.8.1.2

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

2.8.1.3

Die Herstellung von Senffrüchten 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

2.8.2.1

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

3. BEURTEILUNG

Dieser Abschnitt wird vorläufig ausgesetzt. Die Unterkommission behält sich vor, diesen Abschnitt neu zu formulieren.

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, bzw. Methode nach Wobisch-Schneyder¹⁴⁾.
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.
7. Zinn: AAS-Methode.
8. Mineralstoffanalyse: AAS-Methode.
9. Lösliche Trockenmasse: siehe Durchführungsverordnung (EU) Nr. 974/2014¹⁵⁾.

¹⁴⁾ Österreichische Chemikerzeitung, Heft 3/4, Jahrgang 1954.

¹⁵⁾ 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.