



BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / B 6 / Sirupe

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:

BMGFJ-75210/0007-IV/B/7/2007 vom 22.6.2007

Änderungen, Ergänzungen:

BMG-75210/0003-II/B/7/2010 vom 5.7.2010

BMG-75210/0005-II/B/13/2015 vom 21.1.2015

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:
1. BESCHREIBUNG	3-4
2. BEZEICHNUNG	4
3. BEURTEILUNG	4
4. UNTERSUCHUNGSMETHODEN	5

1. BESCHREIBUNG

1.1

Sirupe im Sinne dieses Teilkapitels sind dickflüssige Erzeugnisse, die aus Fruchtsaft oder gleichartigen Erzeugnissen, natürlichen Aromastoffen der Fruchtschalen, Pflanzen(Kräuter)-extrakten oder anderen geruchs- und / oder geschmacksgebenden Komponenten durch Hinzufügen von Zucker, Wasser und anderen Zutaten hergestellt und verdünnt oder unverdünnt konsumiert werden.

Auch andere Lebensmittel, wie Nüsse, Gewürze, Tee, Kaffee, Kakao oder Gemüsesäfte und gleichartige Erzeugnisse können verwendet werden.

1.2

Als charakteristische Zutaten werden verwendet (bei den zitierten Verordnungen gilt jeweils die letztgültige Fassung):

- Fruchtsaft oder gleichartige Erzeugnisse gemäß Fruchtsaftverordnung, BGBl II Nr. 83/2004
- Aromaextrakte sowie natürliche oder naturidentische Aromastoffe gemäß Aromenverordnung, BGBl II Nr. 42/1998
- Zucker und Zuckerarten gemäß Zuckerverordnung BGBl II Nr. 472/2003 sowie aus Früchten stammende Zucker
- Wasser gemäß Trinkwasserverordnung BGBl II Nr. 304/2001 idgF. bzw. Codexkapitel B 1 „Trinkwasser“.
- Zulässige Zusatzstoffe

Anmerkung: In Österreich hat die Färbung von Orangeade und Himbeersirup ebenso Tradition wie die Säuerung von Sirupen mit Weinsäure, Citronensäure und / oder Äpfelsäure. Beim Zusatz von Konservierungsmitteln bezieht sich die Zuordnung in Anhang III der Zusatzstoffverordnung, BGBl II Nr. 383/1998, auf „aromatisierte, nichtalkoholische Getränke“ unter Berücksichtigung des deklarierten Verdünnungsfaktors.

1.3

1.3.1

Fruchtsirupe (Obstsirupe) werden mit Fruchtsaft oder gleichartigen Erzeugnissen als wertbestimmende Komponente hergestellt.

Der Fruchtanteil im Sirup beträgt mindestens 10 %.

Anmerkung: Wird auf traditionelle österreichische Codexqualität verwiesen, so beträgt der Fruchtanteil im Sirup 33%.

1.3.2

Orangeaden und Zitronaden enthalten die natürlichen Aromastoffe der Fruchtschale (Schalenöle) von Zitrusfrüchten als geruchs- und geschmacksgebende Komponente und allenfalls Fruchtsaft und andere Fruchtbestandteile.

1.3.3

Kräutersirupe enthalten Pflanzenextrakte und/oder –destillate als geruchs- und geschmacksgebende Komponente.

1.3.4

Sonstige Sirupe enthalten andere geruchs- und geschmacksgebende Komponenten wie Nüsse, Gewürze, Tee, Kaffee, Schokolade, Karamel u.a. oder Extrakte, Zubereitungen daraus.

1.4

Die Trockensubstanz aller Sirupe beträgt mindestens 55° Brix (refraktometrisch gemessen); bei Kräutersirupen mindestens 45° Brix.

2. BEZEICHNUNG

2.1

Bei Produkten dieses Kapitels, die auch zur Verdünnung bestimmt sind, wird eine Gebrauchsanleitung (Verdünnungsangabe) angegeben (z. B. 1 + 6). Allenfalls erforderliche Hinweise für die Lagerung nach dem Öffnen sind anzugeben.

2.2

Sirupe werden nach ihrer jeweiligen geruchs- und geschmacksbestimmenden Komponente bezeichnet. (z.B. „Himbeersirup“, „Pfefferminzsirup“) Zusätzlich können auch die in Abs.1.3.1 genannten Sachbezeichnungen angegeben werden.

Die in Abs. 1.3.2 beschriebenen Produkte werden je nach Art derselben als "Orangeade" oder "Zitronade" bezeichnet.

3. BEURTEILUNG

3.1

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

3.2

Für die Beurteilung von Fruchtsirupen sind in Analogie zum Codexkapitel B 7 die aktuellen Kennzahlen des Code of Practice for Evaluation of Fruit and Vegetable Juices der AIJN sinngemäß heranzuziehen.

4. UNTERSUCHUNGSMETHODEN

Analytische Referenzmethoden für Fruchtsäfte bzw. Fruchtsaftanteil: siehe Code of Practice for Evaluation of Fruit and Vegetable Juices der AIJN (<http://www.ajjn.org/subscribe/index.html>).

Ermittlung der Trockensubstanz: siehe Durchführungsverordnung (EU) Nr. 974¹.

¹ 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.