



RICHTLINIE FÜR ZUCKERWAREN

Hiermit veröffentlicht der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) die vom Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) vorgelegte Neufassung der Richtlinie für Zuckerwaren. Die im Jahre 1964 erstmalig vom BLL herausgegebenen „Begriffsbestimmungen und Verkehrsregeln für Zuckerwaren und verwandte Erzeugnisse“ waren bereits 1973, 1982, 1995 und 2012 überarbeitet worden und werden mit der vorliegenden sechsten Fassung an die Entwicklung von Gesetzgebung, Rechtsprechung und Verkehrsauffassung angepasst.

Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. hat die vorliegende Neufassung der Richtlinie für Zuckerwaren in seinen Gremien unter Hinzuziehung aller fachlich berührten Kreise der Lebensmittelwirtschaft überprüft und als Verkehrsauffassung der Lebensmittelwirtschaft gebilligt.

Berlin, im Juli 2017

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.

RICHTLINIE

BLL

Inhaltsverzeichnis

A. Allgemeines	3
B. Abgrenzungen	4
1. Zu Dauerbackwaren	4
2. Zu Kakaoerzeugnissen	4
3. Zu Arzneimitteln	4
C. Zutaten	5
1. Zuckerarten	5
2. Süßungsmittel	5
3. Bulk- oder Füllstoffe	5
4. Andere süßende Zutaten	5
5. Geschmackgebende und/oder wertbestimmende Teile und Zutaten	5
D. Zusammensetzung und Beschaffenheit einzelner Zuckerwaren	8
1. Hart- und Weichkaramellen (Bonbons)	8
2. Fondant, Fondanterzeugnisse, Trockenfondant und Knickebein-Füllungen	8
3. Gelee-Erzeugnisse, Gummibonbons und Fruchtpasten	8
4. Schaumzuckerwaren	9
5. Lakritzwaren	9
6. Dragées	10
7. Komprimat/Pastillen	11
8. Marzipan-, Persipan- und Nugaterzeugnisse, Edelmarzipan	11
9. Trüffelmassen und Trüffel	12
10. Eiskonfekt	12
11. Krokant	12
12. Weißer Nugat und verwandte Erzeugnisse	13
13. Kaugummi (Chewing Gum und Bubble Gum)	13
14. Kandierte Früchte und andere kandierte Pflanzenteile	13
15. Brausepulver zum Essen und brausepulverhaltige Zuckerwaren	13
16. Getränkepulver	13
17. Limonadenpulver und -tabletten	14
18. Brausepulver und -tabletten	14
19. Glasur-, Füllungs- und Konfektmassen	14
20. Praliné-Krem	14
21. Rumkugeln	14
Anmerkungen	15

A. Allgemeines

1. Zuckerwaren sind eine vielfältige Gruppe von Lebensmitteln, die durch verkehrsübliche Zuckerarten, Süßungsmittel¹ oder andere süßende Zutaten meist einen ausgeprägt süßen Geschmack haben.

Zuckerwaren haben entweder eine feste Beschaffenheit und sind dann in der Regel ausgeformt, oder sie sind pastös, flüssig oder pulverförmig.

2. Zuckerwaren sind auch Füllungs-, Glasur- oder Konfektmassen sowie Schichten, Überzüge oder Füllungen von Süßwaren oder Feinen Backwaren.
3. Zu den Zuckerwaren zählen auch zuckerfreie Zuckerwaren. Bei diesen wird der süße Geschmack beispielsweise durch Süßungsmittel erzielt.
4. Unter Konfekt (außer Pralinen) werden verschiedenartige, meist aus unterschiedlichen Teilen zusammengesetzte Zuckerwaren in mundgerechter Größe verstanden. Dieser Begriff wird meist für höherwertige Zuckerwaren mit Hinweisen auf wert- oder geschmackbestimmende Zutaten verwendet (z. B. Sahne- oder Nusskonfekt).

B. Abgrenzungen

1. Zu Dauerbackwaren

Erzeugnisse aus Schaumzucker und Waffelblättern, auch gebrochen, sind Zuckerwaren, sofern die Waffelblätter keine allseitige Umhüllung des Schaumzuckers bilden und das Volumen des Schaumzuckeranteils größer ist als das Volumen der Waffelblätter. Im übrigen sind Waffeln den Dauerbackwaren zuzurechnen.

2. Zu Kakaoerzeugnissen

Diese Richtlinie bezieht sich auf Füllungen von gefüllter Schokolade und Pralinen, soweit diese Zuckerwaren sind.

Folgende Abgrenzungen ergeben sich zu „gefüllte Schokolade“ und „Praline“ gemäß Anlage 1, Ziffer 7 und 10 der Kakao-Verordnung (Kakao-V)²:

Gefüllte Schokolade, Schokolade mit ...füllung

Erzeugnisse von mehr als mundgerechter Größe, die von Schokolade umhüllt sind, wobei der Schokoladenanteil 25 Prozent und mehr des Gesamtgewichts des Erzeugnisses beträgt, sind gefüllte Schokoladen, sofern auch die weiteren Voraussetzungen der Anlage 1 Nummer 7 Kakao-V erfüllt sind.

Erzeugnisse von mehr als mundgerechter Größe, die mit Schokolade umhüllt sind, wobei der Schokoladenanteil jedoch kleiner ist als 25 Prozent, bezogen auf das Gesamtgewicht des Erzeugnisses, sind keine gefüllten Schokoladen im Sinne der Kakao-V.

So können Riegel, Pasteten, Marzipanbrot u. ä. Erzeugnisse ihrem Schokoladenanteil entsprechend entweder „gefüllte Schokolade“ oder schokoladenüberzogene Zuckerwaren sein. Nicht vollständig umhüllte Erzeugnisse (z. B. halbgetauchte Erzeugnisse) sind unabhängig vom Prozentsatz des Schokoladenanteils keine „gefüllte Schokolade“ im Sinne der Kakao-V.

Pralinen

Erzeugnisse in mundgerechter Größe mit einem Schokoladenanteil von 25 Prozent oder mehr, bezogen auf das Gesamtgewicht des Fertigerzeugnisses, sind Pralinen, sofern auch die weiteren Voraussetzungen der Anlage 1 Nummer 10 Kakao-V erfüllt sind.

Erzeugnisse in mundgerechter Größe mit einem Schokoladenanteil von weniger als 25 Prozent, bezogen auf das Gesamtgewicht des Fertigerzeugnisses, sind Zuckerwaren mit einem Schokoladenüberzug, z. B. Nusskonfekt mit Schokolade, Kremhütchen mit Schokoladenüberzug, Geleebananen mit Schokoladenüberzug.

Bei Produkten mit mehr als 25 Prozent Schokoladenanteil bestimmt auch der Charakter des Produktes sowie die Verkehrsauffassung des Erzeugnisses, ob das Erzeugnis als gefüllte Schokolade, Schokolade mit ...füllung oder als Praline bezeichnet wird. Eine mit Schokolade überzogene Zuckerware (z. B. Schokoladen-TOFFEE), bei der der Toffee-Charakter im Vordergrund steht, kann als Zuckerware mit besonders dickem Schokoladenüberzug angesehen werden.

Schokoladenstreusel und Schokoladenflocken im Sinne der Anlage 1 Kakao-V sind keine Zuckerwaren.

3. Zu Arzneimitteln

Husten-, Hals- und Rachen-, Eukalyptus-, Menthol-, Kräuter-, Mineralstoff- und Vitamin-bonbons bzw. -komprimierte u. ä. Erzeugnisse, die keine Arzneimittel sind, sind Zuckerwaren.

C. Zutaten

1. Zuckerarten

Hierunter werden alle in Anlage 1 der Zuckerartenverordnung³ genannten Erzeugnisse und darüber hinaus auch alle sonstigen Mono-, Di- und Oligosaccharide sowie entsprechende Mischungen in ihren handelsüblichen Qualitäten verstanden.

2. Süßungsmittel

Süßungsmittel (Polyole und/oder Süßstoffe) werden als charakteristische Zutat für Zuckerwaren eingesetzt. Die besonderen Regelungen des Zusatzstoff- und Kennzeichnungsrechts sind für ihre Verwendung zu beachten^{1,4}.

3. Bulk- oder Füllstoffe

Bulk- oder Füllstoffe sind Stoffe, die einen Teil des Volumens einer Zuckerware bilden, ohne nennenswert zu deren Gehalt an verwertbarer Energie beizutragen.

4. Andere süßende Zutaten

Andere süßende Zutaten sind Lebensmittel außer Zuckerarten und Süßungsmitteln, die wegen ihrer süßenden Eigenschaften in Lebensmitteln verwendet werden.

5. Geschmackgebende und/oder wertbestimmende Teile und Zutaten

Wird in der Bezeichnung oder Aufmachung (z. B. durch Abbildungen oder Formgebungen) von Zuckerwaren auf bestimmte Teile und Zutaten hingewiesen, so entsprechen diese den unter C.5.1 bis C.5.20 genannten Anforderungen, wobei sich Mengenangaben auf das Gewicht des Fertigerzeugnisses (oder ggf. dessen Teile) beziehen. Erzeugnisse, die aus verschiedenen Teilen, wie Füllung und Decke oder einzelnen Schichten bestehen (zusammengesetzte Zuckerwaren), auf die in ihrer Bezeichnung hingewiesen wird, entsprechen hinsichtlich ihrer Zusammensetzung den jeweils dafür geltenden Anforderungen:

z. B. „Sahnebonbons mit Haselnussfüllung“

z. B. „Milchbonbons mit Erdbeerfüllung“.

Bei Doppelbezeichnungen wie „Honig-Malz“, „Butter-Sahne“ werden beide Mindestanforderungen in einem Erzeugnis eingehalten.

Hinweise auf geschmackgebende Zutaten wie Kakao, Schokolade, Honig, Spirituosen u. a. ändern nichts an der Zuordnung zu Zuckerwaren (so ist z. B. ein Honigbonbon kein Honigerzeugnis).

Die in C.5.1 bis C.5.20 jeweils genannten Anforderungen an die Zusätze, Abbildungen oder Formgebungen an wert- oder geschmackbestimmenden Zutaten entfallen, wenn in der Verkehrsbezeichnung nur auf deren Geschmack hingewiesen wird; in derartigen Fällen muss der genannte Geschmack im Fertigerzeugnis deutlich wahrnehmbar sein.

Schokoladenarten, auf deren Verwendung als Überzug oder Füllung von Zuckerwaren hingewiesen wird, entsprechen den Anforderungen der Kakao-V.

Unter geruch- und geschmackgebenden Stoffen werden auch Aromen⁵ verstanden.

5.1 Magermilch/Magermilchjoghurt

Mindestens 5 Prozent fettfreie Milch- bzw. Joghurt-Trockenmasse.

5.2 Milch/Vollmilch/Joghurt

Mindestens 2,5 Prozent Milchfett sowie die Menge fettfreier Milch- bzw. Joghurt-Trockenmasse, die diesem Mindestmilchfettanteil entspricht. Die zusätzliche Verwendung anderer Fette ist üblich.

5.3 Sahne (Rahm)/Sahnejoghurt

Mindestens 4 Prozent Milchfett sowie die Menge fettfreier Milch-Trockenmasse, die diesem Mindestmilchfettanteil in Sahne oder Sahnedauerware entspricht. Die zusätzliche Verwendung anderer Fette ist üblich.

5.4 Butter

Mindestens 4 Prozent Milchfett aus Butter, Butterreinfett oder Butterfett. Fettfreie Milch-Trockenmasse wird nur in geringem Umfang zugesetzt. Die zusätzliche Verwendung anderer Fette ist üblich.

5.5 Honig

Mindestens 5 Prozent Honig.

5.6 Malz

Mindestens 5 Prozent Malzextrakt oder 4 Prozent Malzextrakt-Trockenmasse, auch unter Mitverwendung von braunen Zuckerarten und Karamell.

5.7 Karamell

Mindestens in einer geschmacklich ausreichenden Menge an Karamell.

5.8 Lakritz

Bei lakritzhaltigen Zuckerwaren im Sinne von D.5.4: Mindestens 3 Prozent Süßholzsaft (Succus liquiritiae; in der handelsüblichen Trockenform) auch mit vermindertem Glycyrrhizingehalt, auch mit Zusatz von Karamell und/oder Zuckerkulör.

5.9 Mandel-, Pistazien-, Nuss- (Hasel- und Walnuss-) Kerne sowie andere eiweißreiche Ölsamen und Erdnusskerne

Mindestens 5 Prozent der jeweils namengebenden Sorte, auch zerkleinert. Die Anforderungen an Dragées (D.6) bleiben hiervon unberührt.

5.10 Kokosnuss, Kokos

Mindestens 5 Prozent Kokosraspel. Spezielle Kokoszuckerwaren, die aus Kokosraspel und Zuckermasse bestehen, wie Kokosflocken und Kokoswürfel, enthalten davon abweichend mindestens 25 Prozent Kokosraspel (bezogen auf das Gesamtgewicht, ohne Berücksichtigung eines etwaigen Überzuges).

5.11 Kakao, Schokolade, Schoko, Choc u. ä.

Mindestens 5 Prozent Kakaotrockenmasse im Sinne der Kakao-V, mindestens jedoch 4 Prozent fettfreie Kakaotrockenmasse. Bei mit Schokoladenarten verwechselbaren Erzeugnissen wird das Wort Schokolade, Schoko, Choc u. ä. nicht verwendet.

Abweichend davon werden bei Dragées die Anforderungen gemäß D.6, bei Eiskonfekt die Anforderungen gemäß D.10, bei Schokoladenfüllungen und Schokoladenüberzügen die Anforderungen gemäß C.5 beachtet.

5.12 Cola

Mindestens 5 Prozent Colanuss oder der dieser Menge entsprechende Extrakt (Auszug, Pulver). Der hieraus stammende Koffeingehalt beträgt mindestens 0,15 Prozent und höchstens 0,25 Prozent. Zur Erreichung des Koffeingehaltes ist der Zusatz anderer

koffeinhaltiger Pflanzenteile, auch als Auszug, Extrakt oder Pulver, üblich. Produkte mit einem Hinweis auf den Geschmack colahaltiger Erzeugnisse enthalten kein Koffein.

5.13 Guarana

Semen Paullina cupana (sog. Samen Guarana), auch als Auszug, Extrakt oder Pulver, in einer solchen Menge, dass der hieraus stammende Koffeingehalt in der Zuckerware mindestens 0,3 Prozent und höchstens 0,5 Prozent beträgt. Auf den Koffeingehalt wird in geeigneter Form hingewiesen.

5.14 Kaffee, Kaffeezubereitungen

Kaffee auch als entkoffeinierte Zubereitung bzw. Extrakt, mindestens in einer solchen Menge, dass er im Endprodukt geschmacklich deutlich wahrnehmbar ist. Auf die Entkoffeinierung wird ggf. hingewiesen.

5.15 Brause

Gemisch aus Hydrogencarbonaten oder Carbonaten und Genusssäure(n) bzw. Kohlendioxid mindestens in einer solchen Menge, dass ein deutlich wahrnehmbarer prickelnder Geschmackseindruck bei Gebrauch ausgelöst wird.

5.16 Weine, Schaumweine, Sekte, Champagner

Als namengebende Zutat mindestens in einer solchen Menge, dass sie geschmacklich deutlich wahrnehmbar ist. Die Mitverwendung von Aromen ist üblich. Ist ein Alkoholgehalt nicht vorhanden, so erfolgt die Bezeichnung durch die Angabe „mit ...-Geschmack“.

Weingummi wird unter Verwendung von Wein bzw. Wein und Aromen hergestellt; ein Alkoholgehalt wird nicht erwartet. Englisch Weingummi wird ohne Wein hergestellt.

5.17 Spirituosen

Als namengebende Zutat mindestens in einer solchen Menge, dass sie geschmacklich deutlich wahrnehmbar ist. Die Mitverwendung von Aromen ist üblich. Die Spirituosenverordnung (EG) Nr. 110/2008 in der jeweils geltenden Fassung ist zu beachten.

5.18 Früchte/Fruchtabbildungen

Mindestens geschmacklich ausreichender Gehalt an Früchten, Fruchtzubereitungen und/oder Aromen. Auch bei der ausschließlichen Verwendung von Aromen kann durch Bezeichnungen, Abbildungen und Formgebungen auf Früchte hingewiesen werden. Bei der Verwendung von Aromen, die durch chemische Synthese gewonnen werden, aber nicht mit einem Stoff chemisch gleich sind, der in einem Ausgangsstoff pflanzlicher oder tierischer Herkunft natürlich vorkommt, sind solche Abbildungen und Formgebungen nicht üblich.

5.19 Vanille

Wird das Wort „Vanille“ in der Verkehrsbezeichnung von Zuckerwaren verwendet und/oder eine Vanillefrucht abgebildet, wird ausschließlich natürliche Vanille (auch als Extrakt oder natürliches Vanille-Aroma) eingesetzt. Bei Verwendung von anderen Aromen mit Vanillegeschmack (natürliche oder nicht natürliche Aromen) lautet die Verkehrsbezeichnung: „...mit Vanillegeschmack“, „...mit Vanille-Aroma“ oder „...Typ Vanille“.

5.20 Traubenzucker (Dextrose, D-Glukose)

„Traubenzucker-Zuckerwaren“ enthalten als unmittelbar zugesetzte Zuckerart nur Traubenzucker und nicht mehr als technisch notwendige Mengen anderer Zuckerarten. Der Gehalt an Traubenzucker beträgt mindestens 40 Prozent des Gesamtgewichts des Fertigerzeugnisses, berechnet als Dextrose-Monohydrat. Zuckerwaren, bei denen auf den Gehalt an Traubenzucker durch Angaben wie „mit Traubenzucker“ oder „traubenzuckerhaltig“ hingewiesen wird, enthalten mindestens 10 Prozent Traubenzucker des Gesamtgewichts des Fertigerzeugnisses, berechnet als Dextrose-Monohydrat.

D. Zusammensetzung und Beschaffenheit einzelner Zuckerwaren

Für die übliche Zusammensetzung und Beschaffenheit der aufgeführten Zuckerwaren gelten die nachstehenden Anforderungen:

1. Hart- und Weichkaramellen (Bonbons)

Karamellen erhalten ihre feste oder weiche Eigenart im allgemeinen durch Einkochen einer Lösung von Zuckerarten und/oder Süßungsmitteln und werden unter Verwendung von geruch- und geschmackgebenden Stoffen, färbenden und/oder die Beschaffenheit beeinflussenden Stoffen, mit oder ohne Füllungen, in verschiedenen Formen hergestellt. Je nach Beschaffenheit wird zwischen Hartkaramellen, z. B. Drops, und Weichkaramellen, z. B. Kaubonbons, Toffees, unterschieden.

Wird bei gefüllten Karamellen der Tatbestand des Füllungsanteils werblich besonders hervorgehoben, z. B. „hochgefüllt“, so wird ein Gewichtsanteil von ca. 25 Prozent erwartet.

Durch partielle Rekristallisation entstandene abbeißbare Weichkaramellen werden als „Fudge“ bezeichnet.

Die Bezeichnung Bonbon wird im übrigen auch für andere bonbonähnliche Zuckerwaren verwendet.

Stielbonbons werden auch als Lutscher oder Lolly bezeichnet.

2. Fondant, Fondanterzeugnisse, Trockenfondant und Knickebein-Füllungen

2.1 Fondantmasse

Fondantmasse (auch kurz als „Fondant“ bezeichnet) ist eine plastische, feinkristalline Zubereitung aus Saccharose mit Glukosesirup und/oder Invertzuckercreme. Werden andere Zuckerarten und/oder Süßungsmittel verwendet, so wird hierauf hingewiesen, z. B. „Dextrosefondant“. Der Zusatz von geruch- und geschmackgebenden, färbenden und/oder die Beschaffenheit beeinflussenden Stoffen ist üblich.

2.2 Fondanterzeugnisse

Fondanterzeugnisse sind aus Fondantmasse geformte, teils kandierte, glasierte, ausgestochene, gefüllte, ganz oder teilweise überzogene Erzeugnisse, z. B. Fondants (Fondant-Konfekt), Pfefferminzplätzchen, Pfefferminzbruch, Morsellen, Kokosflocken (vgl. C.5.10), Kremartikel, Dottereier und andere figürliche Erzeugnisse.

2.3 Trockenfondant

Trockenfondant ist ein pulverförmiges Erzeugnis aus Zuckerarten, welches bestimmungsgemäß bei Wasserzusatz eine fondantartige Masse ergibt.

2.4 Knickebein-Füllungen

Knickebein-Füllung ist eine alkoholhaltige Zuckerware, die je zur Hälfte – gemischt oder unvermischt – aus eierlikörhaltigem und rötlichem, fruchtsaftlikörhaltigem Fondantcreme besteht.

3. Gelee-Erzeugnisse, Gummibonbons und Fruchtpasten

3.1 Gelee-Erzeugnisse

Gelee-Erzeugnisse wie z. B. Gelee-Früchte, Gelee-Ostereier oder Gelee-Einlagen sind elastisch-weiche Zuckerwaren mit abbeißbar-kurzer Konsistenz. Ausgeformte Gelee-Artikel sind zur Verminderung des Klebens häufig bezuckert.

3.2 Gummibonbons

Gummibonbons wie z. B. Fruchtgummis, Gummibärchen, Weingummis in Ausformungen aller Art sind zäh-elastisch und kaubar-fest. Die Verwendung von Trennmitteln oder Überzugsmitteln ist üblich.

Die Erzeugnisse gemäß D.3.1 und D.3.2 werden aus Zuckerarten und/oder Süßungsmitteln, Geliermitteln, Gelatine und/oder Stärke auch modifiziert, hergestellt.

Die Verwendung von geruch- und geschmackgebenden, färbenden und/oder die Beschaffenheit beeinflussenden Stoffen ist üblich.

3.3 Fruchtpasten

Fruchtpasten haben ähnlich den Gelee-Erzeugnissen (vgl. D.3.1) eine plastisch-weiche bis pastöse Konsistenz. Sie enthalten außer Zuckerarten und/oder Süßungsmitteln, Gelier- und Verdickungsmittel und Genussäuren sowie als charakteristische Zutat in wertbestimmender Menge Früchte, Erzeugnisse aus Früchten, wie Fruchtzubereitungen und/oder Aromen im Sinne von Art. 16 der Aromen-Verordnung. Werden Fruchtpasten nach einer bestimmten Frucht benannt, wie Himbeerfruchtpaste, so werden ausschließlich Fruchtbestandteile der namengebenden Frucht verwendet.

4. Schaumzuckerwaren

Schaumzuckerwaren sind aufgeschlagene Zuckerwaren und weisen daher ein geringes spezifisches Gewicht auf. Sie werden aus Zuckerarten und/oder Süßungsmitteln und schaumbildenden Stoffen wie z. B. Hühnereiklar, modifizierten Kaseinaten, Pflanzenproteinen und Gelatine, auch unter Verwendung von geruch- und geschmackgebenden, färbenden und/oder die Beschaffenheit beeinflussenden Stoffen hergestellt. Sie werden meist entweder in zylindrisch bis runder Ausformung auf Waffeln dressiert und danach mit Schokoladenarten oder mit kakaohaltigen Fettglasuren überzogen (z. B. Schaumküsse u. ä.) oder z. B. im Mogul-Verfahren hergestellt und haben dann eine halbfeste Konsistenz (z. B. Marshmallows). Noch festere Schaumzuckerwaren werden vielfach als „Alabaster“ bezeichnet. Häufig werden Schaumzuckerwaren auch als Waffelschnitten bezeichnet.

5. Lakritzwaren

5.1 Lakritzen

Lakritzen werden aus einem Gemisch von Zuckerarten und/oder Süßungsmitteln, Gelatine und/oder Stärke (auch modifiziert) und/oder Mehl, geruch- und geschmackgebenden Stoffen und/oder Gelier- und Verdickungsmitteln sowie als charakteristische Zutat mit mindestens 3 Prozent Süßholzsaft (Succus liquiritiae; in der handelsüblichen Trockenform) hergestellt. Der Glycyrrhizingehalt⁶ beträgt max. 0,2 g/100 g Fertigerzeugnis. Die Verwendung von Ammoniumchlorid oder anderen zulässigen Salzen ist üblich.

5.2 Starklakritzen

Starklakritzen sind Produkte eigener Art und entsprechen in den Mindestanforderungen den Angaben unter D.5.1, wobei durch den höheren Gehalt an Süßholzsaft der Glycyrrhizingehalt im Fertigprodukt über 0,2 g/100 g liegt.

5.3 Cachou (syn. Kaschou)

Cachou sind Lakritzwaren in Faden- oder Nadelform. Es sind gepresste Mischungen aus Zucker, Süßholzsaft, Anisöl und Ammoniumchlorid (Salmiaksalz), ggf. als Starklakritz gemäß D.5.2.

5.4 Andere lakritzhaltige Zuckerwaren

Andere lakritzhaltige Zuckerwaren (z. B. Lakritzbombons) haben ebenfalls mindestens 3 Prozent Süßholzsaft in der handelsüblichen Trockenform als geschmackgebende Zutat, wenn in der Bezeichnung darauf hingewiesen wird (vgl. auch C.5.8).

5.5 Schichtweise zusammengesetzte und allseitig umhüllte Lakritzwaren

Bei schichtweise zusammengesetzten und allseitig umhüllten Lakritzwaren (z. B. Lakritzkonfekt) bezieht sich der Mindestanteil an Süßholzsafte nur auf den Lakritzanteil.

5.6 Mitverwendung von Karamell und Zuckerkulör

Allgemein gilt für D.5.1 bis D.5.5: Die Mitverwendung von Karamell und/oder Zuckerkulör ist üblich.

6. Dragées

Dragées bestehen aus einer glatten oder gekrausten, mit Zuckerarten und/oder Süßungsmitteln, Schokoladenarten und/oder anderen Glasuren im Dragierverfahren hergestellten Decke und einem festen, weichen oder flüssigen Kern.

Dragées werden äußerlich häufig mit einer dünnen Trenn- und Glanzschicht versehen. Überzüge mit Blattgold oder Blattsilber sind üblich. Die Verwendung von geruch- und geschmackgebenden, färbenden und/oder die Beschaffenheit beeinflussenden Stoffen – wie Stärke – ist üblich. Färbende Stoffe sind bei Dekorartikeln zuweilen charakterisierende Zutaten.

Dragées werden häufig nach ihrem Kern, ihrer Decke oder ihrer Form bezeichnet („Dragée-Eier“, „Kaudragées“.)

Es werden unterschieden:

6.1 Nonpareille

Nonpareille sind kleinste, kugelförmige Dragées. Sie bestehen vorwiegend aus Zuckerarten und/oder Süßungsmitteln und enthalten bis zu 30 Prozent Stärke (auch modifiziert).

6.2 Zuckerperlen

Zuckerperlen sind harte, glatte Perlen, die vorwiegend aus Zuckerarten und/oder Süßungsmitteln bestehen und zuweilen durch Dragieren weiterer Zuckerdecken auf Nonpareille hergestellt werden. Die Verwendung von Mehl, Sago, Grieß, Mohnsamen oder anderer ölsamenhaltiger Rohstoffe ist nicht üblich. Ab einem Durchmesser von mehreren Millimetern werden sie auch als Liebesperlen bezeichnet.

6.3 Dragéeperlen

Dragéeperlen sind Dragées mit glatter oder gekrauster Oberfläche; die Verwendung stärke- und ölsamenhaltiger Rohstoffe ist üblich. Gekrauste Dragéeperlen werden auch als Mimosen bezeichnet.

6.4 Streusel

Streusel sind kleine stäbchenförmige Dragées. Je nach Art des Kerns werden harte Zuckerstreusel von weichen Konsumstreuseln unterschieden. Die Verwendung von Kakaobestandteilen ist üblich.

6.5 Schokoladen-Dragées

Schokoladen-Dragées sind schokoladenüberzogene – oder mit Schokoladen-Kern hergestellte – Dragées. Erzeugnisse dieser Art sind z. B. Haselnusskerne mit aufdragerter Schokoladendecke und Schokoladenkerne mit aufdragerter Zuckerdecke (Schokolinsen). Die Verwendung von Glanz- oder Überzugsmitteln ist üblich.

6.6 Gebrannte Mandeln, gebrannte Haselnuss-, Erdnusskerne u. ä.

Es werden unterschieden:

- a) „Gebrannte Mandeln“ (Haselnusskerne, Erdnusskerne u. a.) meist aus ungehäuteten Mandeln (Haselnusskernen oder Erdnusskernen) mit karamellisiertem Zuckerüberzug.

- b) „Dragierte gebrannte Mandeln“ (Haselnusskerne, Erdnusskerne u. a.), Erzeugnisse aus gerösteten Mandeln (Haselnusskernen, Erdnusskernen u. a.), die im Dragierverfahren hergestellt sind. Diese Erzeugnisse werden als „gebrannte Mandeln (Haselnusskerne, Erdnusskerne) dragiert“ bezeichnet. Die Verwendung färbender Stoffe ist üblich.

Ein Kilogramm dieser Erzeugnisse enthält mindestens 200 g der namengebenden Samenkerne.

6.7 Wiener Mandeln (Mandeln nach Wiener Art), Pariser Mandeln

Wiener Mandeln (Mandeln nach Wiener Art) und Pariser Mandeln sind aus Mandeln und Zuckerarten und/oder Süßungsmitteln im Dragierverfahren hergestellte Dragées mit glatter, meist matter Oberfläche, weiß oder pastellfarbig getönt. Ein Kilogramm dieser Erzeugnisse enthält mindestens 400 g Mandeln. Sie können auch zunächst im Kaltdragierverfahren mit Schokolade überzogen werden und erhalten erst danach eine Zuckerdrageedecke. Im letzteren Fall enthält ein Kilogramm dieser Erzeugnisse an Mandeln und Schokolade zusammen mindestens 400 g.

6.8 Sansibar-Nüsse

Sansibar-Nüsse sind braune Dragées mit glatter Oberfläche, hergestellt aus Haselnusskernen, Zuckerarten und/oder Süßungsmitteln und Kakao-Bestandteilen. Ein Kilogramm dieser Erzeugnisse enthält mindestens 400 g Haselnusskerne.

7. Komprimat/Pastillen

7.1 Komprimat

Komprimat werden aus Zuckerarten und/oder Süßungsmitteln und ggf. geringen Mengen von Binde- und Gleitmitteln im Tablettierverfahren ausgeformt (z. B. Pfefferminzkomprimat, -tablett, -bonbons). Die Verwendung von z. B. geruch- und geschmackgebenden, färbenden und/oder die Beschaffenheit beeinflussenden Stoffen, Vitaminen und Mineralstoffen ist üblich.

7.2 Pastillen

Pastillen werden aus den gleichen Zutaten wie Komprimat hergestellt, jedoch meist im Puderguss- oder Extrudierverfahren.

8. Marzipan-, Persipan- und Nugaterzeugnisse, Edelmarzipan

8.1 Marzipan, Persipan, Nugat

Marzipan, Persipan, Nugat und daraus hergestellte Erzeugnisse sind Zuckerwaren, die aus Rohmasse oder durch Anwirken von Rohmassen⁷ mit Zucker und/oder Süßungsmitteln entstehen. Bei Marzipan ist die Verwendung von Aromen, ausgenommen Rosenwasser, nicht üblich. Bei figürlichen Ausformungen ist eine Färbung, auch zum Schminken, üblich. Werden bei Marzipanerzeugnissen hochwertige geschmackgebende Zusätze wie Spirituosen, Trockenfrüchte und Erzeugnisse aus Früchten wie Fruchtzubereitungen, Butter und Kaffee verwendet, ist ein Hinweis hierauf üblich. Bei solchen Erzeugnissen ist die Verwendung von Aromen im Sinne von Art. 16 der Aromen-Verordnung üblich.

8.2 Edelmarzipan

Als „Edelmarzipan“ werden nur Erzeugnisse von überdurchschnittlicher Qualität bezeichnet.

Für Edelmarzipan⁸ gelten folgende Qualitätsanforderungen:

- a) Edelmarzipan enthält mindestens 70 Teile Marzipanrohmasse.

- b) Zum Überziehen von Edelmarzipan werden alle Schokoladenarten der Anlage zur Kakao-V verwendet. Überzüge mit kakaohaltiger Fettglasur sind bei Edelmarzipan nicht üblich.

Die Bezeichnung „Edelmarzipan“ wird nicht für Marzipanrohmasse als solche verwendet.

8.3 Marzipankrem

Marzipankrem ist eine cremige Zubereitung aus Marzipanrohmasse oder Marzipan, Zuckerarten und/oder Süßungsmitteln sowie weiteren Lebensmitteln, mit einem Mindestgehalt von 10 Prozent Mandel-Trockensubstanz. Die Mitverwendung anderer Fette ist üblich. Getreidemahlerzeugnisse werden nicht zugesetzt.

8.4 Nugatkrem

Nugatkrem entspricht den Leitsätzen für Ölsamen und daraus hergestellten Massen und Süßwaren.

9. Trüffelmassen und Trüffel

9.1 Trüffelmassen

Trüffelmassen sind schokoladenartige Zubereitungen von besonderer Güte, die neben den Schokoladenarten gemäß Kakao-V, Anlage 1, Nummer 1, Nummer 2 a und b, Nummer 3 (exkl. -streusel und -flocken), Nummer 4 (exkl. -streusel und -flocken), Nummer 5 und 6, Kakaomasse, Zuckerarten und/oder Süßungsmittel und Milchfett in Form von Sahne, Butter, Kondensmilch und ihren Trockenerzeugnissen enthalten; andere Fette werden nicht verwendet. Vielfach werden auch geruch- und geschmackgebende Stoffe und weitere hochwertige Geschmackstoffe wie z. B. Rum zugesetzt.

9.2 Trüffel

Trüffel werden aus Trüffelmasse geformt.

10. Eiskonfekt

Eiskonfekt sind kühl-schmeckende Konfektstücke bis zu 20 g Einzelgewicht aus – bezogen auf das Gewicht des Fertigerzeugnisses – mindestens 5 Prozent Kakaopulver, auch stark entölt, ggf. Kakaomasse sowie anderen, die Beschaffenheit oder den Geschmack beeinflussenden Zutaten, Zuckerarten und/oder Süßungsmitteln und überwiegend ungehärtetem Kokosfett oder in ihrer Zusammensetzung ähnlichen anderen Fetten hoher Schmelzwärme, deren charakteristischer kühlender Effekt ggf. durch den Zusatz von z. B. Dextrose oder Menthol gesteigert wird.

Wird weniger oder kein Kakaopulver verwendet, wird die für das Konfekt charakteristische Geschmacksrichtung in der Bezeichnung zum Ausdruck gebracht (z. B. Karamell- oder Kaffee-Eiskonfekt).

Dem Eiskonfekt ähnliche Erzeugnisse, die durch die Art ihrer Zusammensetzung keinen deutlich kühlenden Effekt haben, enthalten in ihrer Bezeichnung keinen Hinweis auf Eis.

11. Krokant

Krokant besteht aus mindestens 20 Prozent grob bis fein zerkleinerten Mandeln, Hasel- und/oder Walnusskernen und karamellisierten Zuckerarten und/oder Süßungsmitteln.

Die Verwendung von geruch- und geschmackgebenden Stoffen und von Zutaten wie Fetten, Eiweißstoffen, Milcherzeugnissen ist üblich. Es werden unterschieden Hart-, Weich- und Blätterkrokant.

Werden anstelle der oben aufgeführten Samenkerne andere Ölsamen bzw. Schalenfrüchte verwendet, so wird dies zusätzlich in der Bezeichnung angegeben (z. B. Erdnusskrokant, Kokoskrokant).

12. Weißer Nugat und verwandte Erzeugnisse

Weißer Nugat, auch türkischer Nugat (früher türkischer Honig genannt), orientalischer Nugat, holländischer Nugat, Nugat Montélimar (auch französischer Nugat genannt), Turrone (Torrone), werden aus Zuckerarten und/oder Süßungsmitteln, Eiweißstoffen, Aufschlagmitteln wie Gelatine mit oder ohne Zusatz von Mandeln, Nusskernen, Honig, kandierten Früchten usw. hergestellt.

Die Verwendung von geruch- und geschmackgebenden und färbenden Stoffen ist üblich.

13. Kaugummi (Chewing Gum und Bubble Gum)

Kaugummi besteht aus Zuckerarten und/oder Süßungsmitteln, Aromen, anderen geruch- und geschmack- oder konsistenzgebenden Zutaten, Farbstoffen sowie einer wasserunlöslichen, beim Kauen plastisch werdenden Kaumasse.

Die Kaumasse ist die nur zum Kauen bestimmte, nicht verdauliche Zubereitung, die als Grundstoff für die Herstellung von Kaugummi jeder Art verwendet wird.

14. Kandierte Früchte und andere kandierte Pflanzenteile⁹

Als kandierte Früchte und andere kandierte Pflanzenteile werden nur Erzeugnisse bezeichnet, welche aus Früchten, Fruchtteilen, Blüten und anderen Pflanzenteilen durch Anreicherung mit Zuckerarten und/oder Süßungsmitteln hergestellt sind. Zu diesen Erzeugnissen zählen nicht Citronat und Orangeat und mit diesen verwandte Produkte (kandierte Fruchtschalen).

Kandierte Früchte werden entweder im Sirup oder abgetropft und dann mit Kristallzucker bestreut oder glasiert in den Verkehr gebracht.

Der Gehalt an Trockensubstanz, refraktometrisch bei 20°C gemessen, beträgt mindestens 65 Prozent, der Gehalt an Kochsalz höchstens 1 Prozent. Die Verwendung von geruch- und geschmackgebenden Stoffen ist üblich.

15. Brausepulver und -tabletten zum Essen und brausepulverhaltige Zuckerwaren

Brausepulver zum Essen, Brausetabletten zum Essen und Brausebonbons sind Zuckerwaren, die zum unmittelbaren Verzehr, also nicht für die Zubereitung eines Getränkes, bestimmt sind.

Sie werden aus Zuckerarten und/oder Süßungsmitteln, Aromen, sonstigen geschmackgebenden Stoffen, Genusssäuren, Hydrogencarbonaten, Carbonaten, Kohlendioxid sowie färbenden Stoffen und ggf. Vitaminen und Mineralstoffen hergestellt.

Die Bezeichnung enthält einen Hinweis auf die Verwendung zum Essen z. B. „Brausepulver zum Essen“, „Schleckbrause“, „Brausebonbon“, „Brauselutscher“ oder „Brause-Lolly“.

16. Getränkepulver

Getränkepulver sind Zuckerwaren, die dazu bestimmt sind, unter Zugabe von Wasser, Milch¹⁰ oder anderen Flüssigkeiten ein verzehrfähiges, nicht brausendes Getränk¹¹ zu ergeben. Sie werden meistens aus Zuckerarten und ggf. Süßungsmitteln hergestellt.

Je nach Art des Getränkes enthalten sie beispielsweise Kakaopulver, auch stark entölt, Schokoladenpulver, Malzextrakt, Fruchtpulver oder sonstige geschmackgebende Zutaten,

Trockenmilcherzeugnisse und Aromen¹², ferner Vitamine, Mineralstoffe, Genusssäuren und deren Salze, färbende Lebensmittel und Farbstoffe, Verdickungs- und Trübungsmittel, Emulgatoren und die Rieselfähigkeit verbessernde Stoffe.

Eine Angabe der Geschmacksrichtung erfolgt durch die Bezeichnung „mit ... Geschmack“, „Typ ...“ oder „...haltig“, so beispielsweise „Getränkepulver mit Himbeergeschmack“, „Getränkepulver Typ Himbeere“ „Instantpulver zur Herstellung eines Getränkes mit ... -Geschmack“ oder „kakaohaltiges Getränkepulver“.

17. Limonadenpulver und -tabletten

Limonadenpulver und -tabletten sind Zuckerwaren, die zur Herstellung eines Getränkes bestimmt sind; sie werden aus Zuckerarten, Aromen im Sinne von Art. 16 der Aromenverordnung und sonstigen natürlichen geschmackgebenden Stoffen wie Fruchtpulver, ferner Genusssäuren und deren Salzen, Carbonaten, Hydrogencarbonaten und ggf. Vitaminen, Mineralstoffen und färbenden Lebensmitteln hergestellt. Der Zusatz von Farbstoffen, mit Ausnahme von Lactoflavin, Beta-Carotin und Zuckerkulör, ist nicht üblich.

Wird kein Carbonat oder Hydrogencarbonat verwendet, wird bei der Verkehrsbezeichnung der Zusatz „ohne Kohlensäure“ angebracht. Übliche Bezeichnungen sind z. B. „Limonadenpulver“ oder „Limonadentabletten“.

18. Brausepulver und -tabletten zur Herstellung eines Getränkes

Brausepulver und -tabletten zur Herstellung eines Getränkes werden aus Zuckerarten und/oder Süßungsmitteln, Aromen, sonstigen geschmackgebenden Stoffen sowie Genusssäuren, Hydrogencarbonaten, Carbonaten, Farbstoffen, ggf. Vitaminen und Mineralstoffen hergestellt. Die Angabe der Geschmacksrichtung erfolgt durch die Bezeichnung: „mit ... -Geschmack“ oder „Typ ...“, z. B. „Brausepulver mit Himbeergeschmack“, „Brausepulver Typ Himbeere“ oder „Brausepulver zur Herstellung eines Getränkes mit Himbeer-Geschmack“.

19. Glasur-, Füllungs- und Konfektmassen

Glasur-, Füllungs- und Konfektmassen sind zum Überziehen, Füllen und Ausformen geeignete Zubereitungen.

20. Praliné-Krem

Praliné-Krem ist eine Zuckerware mit pastöser Konsistenz, die Kakaobestandteile enthält; daneben sind auch ausgeformte Erzeugnisse üblich. Sie wird auf Fettbasis hergestellt. Häufig werden Nuss- und Mandelkerne zugefügt.

21. Rumkugeln

Rumkugeln sind formbare Erzeugnisse in Kugelform oder kugelähnlicher Form aus Konfekt- oder Teigmassen, die von kakaohaltigen oder gefärbten Zuckerstreuseln, Konsumstreuseln oder Schokoladestreuseln umhüllt sind; eine Rumnote ist deutlich wahrnehmbar. Werden andere geschmacksgebende Zutaten als Rum verwendet, enthält die Bezeichnung den Hinweis auf die charakteristische Geschmacksrichtung, z. B. Cappuccinokugeln, Punschokugeln, Moccakugeln.

Anmerkungen

- ¹ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe in der jeweils geltenden Fassung.
- ² Kakao-Verordnung vom 15. Dezember 2003 in der jeweils geltenden Fassung.
- ³ Verordnung über einige zur menschlichen Ernährung bestimmte Zuckerarten (Zuckerartenverordnung) in der jeweils geltenden Fassung.
- ⁴ Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel.
- ⁵ Die Richtlinie bezieht sich auf Aromen im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln in der jeweils geltenden Fassung.
- ⁶ Auf die Bestimmungen gemäß Art. 10 i.V.m. Anhang III Ziff. 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel in der jeweils geltenden Fassung wird hingewiesen.
- ⁷ Auf die Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren in der jeweils geltenden Fassung wird hingewiesen.
- ⁸ Auf die Voraussetzungen zur Verwendung der Bezeichnung „Lübecker Marzipan“ gemäß der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 EWG des Rates zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel vom 20. März 2006 wird hingewiesen.
- ⁹ Auch Kanditen und Dickzuckerfrüchte genannt.
- ¹⁰ Bei gewerblicher Weiterverarbeitung wird auf die Beschränkungen der Zusatzstoffverwendung nach den Vorschriften der Milcherzeugnis-Verordnung hingewiesen.
- ¹¹ Nicht hierunter fallen Kaffee-, Tee- und Kakaogetränke im Sinne der Kaffee-Verordnung, Kakao-Verordnung und der Leitsätze für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen sowie Getränke auf Gemüsebasis.
- ¹² Auf die Bestimmungen in Abschnitt C.5.18 wird hingewiesen.

Impressum

Herausgeber:
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)

Alle Rechte vorbehalten

Auflage 2017
Nachdruck, Übersetzung und fotografische Wiedergabe – auch auszugsweise – nur
mit Genehmigung durch den BLL gestattet.

**Bund für Lebensmittelrecht
und Lebensmittelkunde e.V.**

Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon: +49 30 206143-0
Telefax: +49 30 206143-190

Büro Brüssel:

43, Avenue des Arts
1040 Brüssel, Belgien
Telefon: +32 2 508 1023
Telefax: +32 2 508 1025

E-Mail: bll@bll.de • www.bll.de