

BLL

# RICHTLINIE FÜR DIE HERSTELLUNG UND DAS INVERKEHRBRINGEN VON REIS, NATURREIS UND BRUCHREIS

Die „Richtlinie für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Reis, Naturreis und Bruchreis“ in der Fassung von 2015 stellt die inhaltlich unveränderte Neuauflage der im Jahre 1991 in Heft 117 der Schriftenreihe des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) veröffentlichten „Richtlinie für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Reis, Naturreis und Bruchreis“ dar. Diese basierte auf einer Vorgängerversion aus dem Jahr 1973. Damit besteht diese „Reis-Richtlinie“ seit nunmehr über 40 Jahren, sie hat sich in der Praxis immer wieder bewährt und ist bei allen Marktbeteiligten zu einer festen Größe geworden, wenn es um das Thema Reis geht.

Die Richtlinie beruht auf eingehenden Beratungen in den Gremien des BLL unter Teilnahme aller fachlich berührten Kreise der Lebensmittelwirtschaft. Sie wurde auf dieser Grundlage als Verkehrsanschauung der Lebensmittelwirtschaft gebilligt.

Die Richtlinie in der Fassung von 2015 wurde einem neuen Layout angepasst und ersetzt die zuvor gültige Richtlinie aus dem Jahr 1991.

Berlin, im Juni 2015  
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.

RICHTLINIE

BLL

## I. Anwendungsbereich

Diese Richtlinie gilt für Reis, Naturreis und Bruchreis.

Gegenstand dieser Richtlinie sind nicht:

- **Basmati Reis**  
Basmati ist ein unter dieser Bezeichnung in Verkehr gebrachter, besonderer, aromatischer Langkornreis, der nur in Indien und Pakistan angebaut wird;
- **Schnellkochreis**  
Schnellkochreis (auch als Minutenreis, Kurzzeitreis, Quickreis oder ähnlich bezeichnet) ist Reis, dessen Kochzeit durch verschiedenartige physikalische Verfahren wesentlich herabgesetzt wurde;
- **Wildreis**  
Wildreis (*Zizania Aquatica*) ist im botanischen Sinne ein Wassergras.

## II. Allgemeine Begriffsbestimmungen

### A. Reis

Im Sinne dieser Richtlinie ist:

#### **Reis, Weißreis, Speisereis, geschliffener Reis**

Reis, von dessen Körnern Samen- und Fruchtschale, Aleuronschicht sowie Keimling, soweit technisch möglich, entfernt worden sind. Die Körner können noch weiße Längsrillen, d. h. Spuren der inneren Schicht der Samenschale aufweisen.

Reis mit einem Anteil von mehr als 40 Prozent Bruchreis (vgl. Abschnitt II. C.) wird insgesamt als Bruchreis angesehen.

### B. Naturreis

Naturreis oder Vollkornreis ist Reis, auch parboiled, bei dem die nicht essbare Strohülle entfernt wurde, der jedoch noch das Perikarp (sog. Silberhäutchen) enthält.

### C. Bruchreis

Bruchreis besteht aus gebrochenen Körnern, die drei Viertel oder weniger der durchschnittlichen Länge der ungebrochenen Körner aufweisen.

Es werden unterschieden:

- grober Bruchreis (gebrochene Körner, deren Länge die Hälfte bis drei Viertel des ungebrochenen Korns beträgt);
- mittlerer Bruchreis (gebrochene Körner, deren Länge ein Viertel bis die Hälfte des ungebrochenen Korns beträgt);
- feiner Bruchreis (gebrochene Körner, deren Länge weniger als ein Viertel des ungebrochenen Korns beträgt, die aber nicht durch ein Sieb mit einer Lochung von 1,4 mm fallen);
- Bruchstücke (kleine Splitter oder Teilchen des Korns, die durch ein Sieb mit einer Lochung von 1,4 mm fallen, sowie längsgespaltene Körner).

- D. **Parboiled Reis**  
Parboiled Reis ist Reis, der entweder noch in der Strohülle oder nach dem Schälen, jedoch bevor er weiteren Bearbeitungen unterworfen wird, in Wasser eingeweicht, hydrothermisch behandelt und sodann getrocknet worden ist. In bestimmten Phasen des Parboiling-Verfahrens kann der Reis Überdruck oder einem vollkommenen oder teilweisen Vakuum ausgesetzt gewesen sein. Die Struktur der Körner wird durch die Behandlung nur geringfügig verändert.
  - E. **Kreidige Körner**  
Kreidige Körner sind Körner, die noch nicht vollständig ausgereift sind und deren Oberfläche mindestens zu drei Vierteln ein opakes oder mehliges Aussehen hat. Körner von Reissorten, die in ausgereiftem Zustand aufgrund ihrer morphologischen Eigenschaften ein opakes oder mehliges Aussehen haben, werden nicht als kreidige Körner angesehen.
  - F. **Bernsteinfarbige Körner**  
Bernsteinfarbige Körner sind Körner, die eine einheitliche, leichte und allgemeine, nicht durch Trocknen verursachte Färbung aufweisen, die ihnen ein helles, bernsteingelbes Aussehen verleiht.
  - G. **Gelbe Körner**  
Gelbe Körner sind Körner, deren natürliche Farbe sich auf andere Weise als durch Trocknen ganz oder teilweise in verschiedene Tönungen von zitronen- bis orange farbig verändert hat.
  - H. **Paddy**  
Paddy ist Reis, lediglich gedroschen, dessen Körner noch von der Strohülle umgeben sind.
  - I. **Fremdbesatz**  
Unter Fremdbesatz werden organische oder anorganische Fremdkörper verstanden, die weder Reis noch Bruchreis sind.
  - J. **Peck**  
Als Peck werden bei Parboiled Reis solche Körner verstanden, deren Oberfläche infolge des Parboiled-Verfahrens eine mehr als nur punktförmige dunkle Verfärbung (braun bis schwarz) aufweist.
- III. **Besondere Beurteilungsmerkmale<sup>1)</sup>**
- A. **Reisklassen**  
Es werden folgende Klassen unterschieden:
    - 1. **Rundkorn**  
Reis, dessen Körner eine Länge von 5,2 mm oder weniger haben und bei denen das Verhältnis der Länge zur Breite weniger als 2 beträgt.
    - 2. **Mittelkorn**  
Reis, dessen Körner eine Länge von mehr als 5,2 mm bis zu 6,0 mm haben und bei denen das Verhältnis der Länge zur Breite weniger als 3 beträgt.

<sup>1)</sup> Hinweis: Die Überprüfung der besonderen Beurteilungsmerkmale erfolgt gemäß dem Anhang.

**3. Langkorn (Japonica)**

Reis, dessen Körner eine Länge von mehr als 6,0 mm haben und bei denen das Verhältnis der Länge zur Breite mehr als 2 und weniger als 3 beträgt.

**4. Langkorn (Indica)**

Reis, dessen Körner eine Länge von mehr als 6,0 mm haben und bei denen das Verhältnis der Länge zur Breite 3 oder mehr beträgt.

Erlauben Länge und Längen/Breitenverhältnis gemeinsam nicht die zweifelsfreie Zuordnung zu einer der vorgenannten Klassen, so richtet sich die Zuordnung alleine nach dem Längen/Breitenverhältnis.

Die Maße beziehen sich auf vollständig geschliffenen Reis.

**B. Qualitätsmerkmale<sup>2)</sup>**

**1. Allgemeine**

Reis, Naturreis und Bruchreis weisen folgende Merkmale auf:

- a) Feuchtigkeit max. 15 Prozent,
- b) Fremdbesatz max. 0,1 Prozent, davon höchstens 1/10 mineralische Stoffe,
- c) gelbe Körner – außer bei Naturreis – max. 0,05 Prozent.

**2. Besondere**

**A. Reis**

Reis weist Merkmale einer der nachfolgend beschriebenen Qualitäten auf:

**1. Patna-Spitzenreis**

Patna-Spitzenreis besteht aus Langkornreis (Indica), jedoch mit einer Kornlänge von durchschnittlich mindestens 6,4 mm. Er weist bei mindestens 60 Prozent der Körner des vollständig geschliffenen Reises keine Fehler und Rillen auf. Er hat einen Anteil an:

- a) Bruchreis von max. 5 Prozent, davon technisch bedingt max. 1/10 feiner Bruchreis und Bruchstücke,
- b) kreibigen Körnern von max. 4 Prozent,
- c) bernsteinfarbigen Körnern von max. 0,125 Prozent; dieses Qualitätsmerkmal gilt nicht für Parboiled Reis,
- d) Peck von max. 0,25 Prozent; dieses Qualitätsmerkmal gilt nur für Parboiled Reis,
- e) Paddy von max. 0,05 Prozent.

Der Amylosegehalt beträgt mindestens 21 Prozent<sup>3)</sup>; er kann bei Parboiled Reis geringer sein.

---

<sup>2)</sup>Hinweis: Alle Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht des Erzeugnisses zum Zeitpunkt der Herstellung.

<sup>3)</sup>Hinweis: Die Festlegung des Amylosegehalts erfolgt gemäß der Norm ISO Nr. 6647

## 2. Spitzenreis

Spitzenreis hat einen Anteil an:

- a) Bruchreis von max. 5 Prozent, davon technisch bedingt max. 1/10 feiner Bruchreis und Bruchstücke,
- b) kreidigen Körnern von max. 4 Prozent,
- c) bernsteinfarbigen Körnern von max. 0,125 Prozent; dieses Qualitätsmerkmal gilt nicht für Parboiled Reis,
- d) Peck von max. 0,25 Prozent; dieses Qualitätsmerkmal gilt nur für Parboiled Reis,
- e) Paddy von max. 0,1 Prozent.

## 3. Standardreis

Standardreis hat einen Anteil an:

- a) Bruchreis von max. 15 Prozent, davon technisch bedingt max. 1/10 feiner Bruchreis und Bruchstücke,
- b) kreidigen Körnern von max. 7 Prozent,
- c) bernsteinfarbigen Körnern von max. 0,275 Prozent; dieses Qualitätsmerkmal gilt nicht für Parboiled Reis,
- d) Peck von max. 0,25 Prozent; dieses Qualitätsmerkmal gilt nur für Parboiled Reis,
- e) Paddy von max. 0,1 Prozent.

## 4. Haushaltsreis

Haushaltsreis hat einen Anteil an:

- a) Bruchreis von max. 25 Prozent, davon technisch bedingt max. 1/10 feiner Bruchreis und Bruchstücke,
- b) kreidigen Körnern von max. 7 Prozent,
- c) bernsteinfarbigen Körnern von max. 0,275 Prozent; dieses Qualitätsmerkmal gilt nicht für Parboiled Reis,
- d) Peck von max. 0,25 Prozent; dieses Qualitätsmerkmal gilt nur für Parboiled Reis,
- e) Paddy von max. 0,1 Prozent.

## B. Naturreis

Naturreis enthält nicht mehr als 5 Prozent Bruchreis und max. 0,1 Prozent Paddy.

## C. Bruchreis

Bruchreis enthält nicht mehr als 1/10 feinen Bruchreis und Bruchstücke.

**IV. Kennzeichnung****A. Verkehrsbezeichnung**

Die Erzeugnisse, die Gegenstand dieser Richtlinie sind, werden unter der Bezeichnung Reis, Naturreis oder Bruchreis in den Verkehr gebracht.

Naturreis wird auch als Vollkornreis bezeichnet.

**B. Zusätzliche Angaben**

1. Parboiled Reis wird entsprechend gekennzeichnet.
2. Reis und Naturreis, die nicht mehr als 10 Prozent Körner anderer Klassen enthalten, werden mit einem Hinweis auf eine der in Abschnitt III. A. aufgeführten Klassen in den Verkehr gebracht. Bei Erzeugnissen der Klassen 3. und 4. genügt der Hinweis auf Langkorn.
3. Reis, der den Qualitätsmerkmalen gemäß Abschnitt III. B. I. und II. A. entspricht, wird mit der entsprechenden Qualitätsbezeichnung in den Verkehr gebracht. Reis, der diesen Qualitätsmerkmalen nicht entspricht oder der die Toleranzgrenze von 10 Prozent (Abschnitt IV. B. 2.) überschreitet, trägt an Stelle der Qualitätsbezeichnung den Hinweis „2. Wahl“.
4. Naturreis, der nicht den Qualitätsmerkmalen gemäß Abschnitt III. B. I. und II. B. entspricht, wird mit dem Hinweis „2. Wahl“ gekennzeichnet.
5. Als „körnigkochend“ oder mit einem ähnlichen Hinweis auf seine Kocheigenschaften wird Reis, ausgenommen Parboiled Reis, gekennzeichnet, dessen Amylosegehalt mindestens 21 Prozent beträgt.

Reis, der diesem Merkmal nicht entspricht, wird als „weichkochend“ oder ähnlich bezeichnet.

Naturreis und Parboiled Reis haben stets die Eigenschaften eines körnigkochenden Reises.

6. Die zusätzlichen Angaben werden auf Packungen und Behältnissen in gut sichtbarer und deutlich lesbarer Form gemacht.

**V. Europäische Union**

Das Inverkehrbringen von Erzeugnissen, die in anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Union gemäß den dort geltenden gesetzlichen Bestimmungen hergestellt, abgepackt und bezeichnet sind, wird durch diese Richtlinie nicht berührt.

Wird für diese Erzeugnisse eine zusätzliche Angabe gemäß Abschnitt IV. B. in deutscher Sprache verwendet, so entsprechen sie den jeweiligen, in dieser Richtlinie aufgeführten Merkmalen.

## Anhang

### Überprüfung der besonderen Beurteilungsmerkmale

#### 1. Probenentnahme

Die Probenahme im Handel erfolgt entsprechend den Vorgaben der Fertigpackungsverordnung für zerstörende Prüfung.

Bei Gebinden ab 10 kg sind aus 10 Prozent der Packstücke jeweils gleichgroße Muster zu entnehmen (mindestens je 100 g). Die entnommenen Einzelmuster sind sorgfältig zu vermischen, sodass ein Durchschnittsmuster entsteht.

Umfasst die Partie mehr als 100 Packstücke, so genügt die Musterziehung aus 5 Prozent der Packstücke, mindestens jedoch aus 10 Packstücken.

Die Probenahme beim Hersteller/Abfüller sollte möglichst aus laufender Produktion direkt vom Band erfolgen. Dabei sind in konstanten Zeitabständen (nicht unter 5 Minuten) mindestens 10 Doppelpackungen (insgesamt 20 Einzelpackungen) zu entnehmen, von denen je eine der Doppelpackungen als Gegenprobe/Rückstellprobe beim Hersteller verbleibt.

#### 2. Bestimmung der Kornlänge

Aus der Hälfte der Probenpackungen wird eine geringe Menge, jeweils ca. 10 g, entnommen, gemischt und aus dieser Mischprobe werden 50 ganze, ungebrochene Körner wahllos aussortiert. Nicht vollständig geschliffener Reis wird vorher auf diesen Verarbeitungsgrad geschliffen. Von diesen 50 Körnern wird auf 0,05 mm genau die Kornlänge bestimmt und daraus die mittlere Kornlänge errechnet. Der bei den folgenden Bestimmungen verwendete Trieur sollte Lochungen aufweisen, die gleich oder die auf 0,5 mm nächst niedrigere Länge der drei Viertel Kornlänge (75 Prozent der ermittelten mittleren Kornlänge) sind.

Bei der Feststellung der mittleren Kornlänge bleiben Körner fremder Klassen und nicht voll ausgewachsene Körner unberücksichtigt.

#### 3. Bestimmung des Bruchanteils

Aus der Hälfte der Packungen wird eine Mischprobe bereitet, von der 100 g zur Bestimmung verwendet werden. Diese Probe wird am geschlossenen Ende des Bleches gleichmäßig verteilt und unter einer Neigung von ca. 30–40 Grad (etwa 20 cm Höhendifferenz der beiden Schmalseiten) durch leichtes, seitliches Rütteln in der Waagerechten abgesiebt. Diese Absiebung wird dreimal wiederholt. Der anfallende Bruch wird zum Rohbruch gesammelt.

Aus dem Rohbruch werden von Hand die noch verbliebenen, nicht gebrochenen Körner aussortiert und dem Vollkorn zugerechnet, sofern sie größer als die drei Viertel Kornlänge sind.

Bei Überschreitung des erlaubten Bruchanteils um mehr als 10 Prozent vom Sollwert werden aus jeder der verbliebenen Packungen je 100 g als Probe entnommen und einzeln separat entsprechend untersucht. Die gefundenen Werte ergeben gemittelt den tatsächlichen Bruchanteil.

**Übliche Geräte:**

- Schieblehre mit flachen Backen, Ablesemöglichkeit auf 0,05 mm genau oder vergleichbare andere Mikromessgeräte gleicher Präzision
- Waage mit mindestens 0,1 g Anzeigegenauigkeit
- Handtrieb-bleche, Größe ca. 340 x 190 mm (nicht kleiner), an einer Schmalseite offen, sonst mit ca. 20 mm hohem Rand (ideal aus nichtrostendem Material und mit einer klaren, leicht abnehmbaren Abdeckung, einseitig ebenfalls offen) je nach Bedarf mit Lochungen von

4,0 mm Durchmesser und  
4,5 mm bei Rundkornreis,  
5,0 mm Durchmesser und  
5,5 mm bei Langkornreis.

**4. Feststellung des Feuchtigkeitsgehaltes**

Sie erfolgt durch Trocknen geschroteter Körner im Trockenschrank bei 105 Grad Celsius bis zur Gewichtskonstanz.

**Impressum**

Herausgeber:

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

Alle Rechte vorbehalten

Auflage 2015

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:**

Avenue des Nerviens 9-31  
1040 Brüssel, Belgien  
Telefon: +32 2 508 1023  
Telefax: +32 2 508 1025

E-Mail: [bll@bll.de](mailto:bll@bll.de) • [www.bll.de](http://www.bll.de)