



RICHTLINIE FÜR SCHNEIDEBOHNEN, MILCHSÄUREVERGOREN

Die hiermit vom Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) veröffentlichte Richtlinie ist das Ergebnis eingehender Beratungen des Verbandes der deutschen Sauerkonservenindustrie e.V. (heute Fachgruppe Feinsaures Gemüse des Bundesverbandes der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie e.V.). Der BLL hat die vorliegende Fassung der Richtlinie in seinen Gremien unter Hinzuziehung aller fachlich beteiligten Kreise der Lebensmittelwirtschaft überprüft und als Verkehrsauffassung der Lebensmittelwirtschaft gebilligt. Diese Richtlinie wurde 1973 erstmalig herausgegeben und in den Jahren 1985 und 1995 neu aufgelegt.

Im Jahr 2014 wurde die Richtlinie – inhaltlich unverändert – einem modernen Design angepasst.

Berlin, im Juni 2014

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.

RICHTLINIE

BLL

1. Begriffsbestimmung

Schneidebohnen, milchsäurevergoren, sind geschnittene, blanchierte und unter Zusatz von Speisesalz einer natürlichen Milchsäuregärung unterzogene Busch- und/oder Stangenbohnen.

2. Herstellung

2.1 Rohware

Zur Herstellung von Schneidebohnen, milchsäurevergoren, werden grüne Busch- und/oder Stangenbohnen fadenfreier Züchtung, annähernd frei von Fäden und Bast¹⁾, verwendet. Pronker- und Wollbohnen werden nicht verwendet.

2.2 Verarbeitung

Die Bohnen werden geschnitten, abgebrüht und unter Zusatz von Speisesalz durch eine natürliche Milchsäuregärung haltbar gemacht.

2.3 Zutaten

Bei der Verarbeitung wird Speisesalz zugesetzt. Zur Verstärkung der Gärung können Zuckerarten zugesetzt werden. Andere Stoffe wie insbesondere Essig und andere Genußsäuren sowie deren Salze, Kalziumsalze der Salz- und Kohlensäure sowie Süßstoffe, werden bei der Herstellung von Schneidebohnen, milchsäurevergoren, nicht verwendet.

3. Beurteilungsmerkmale

3.1 allgemeine und sensorische

Schneidebohnen, milchsäurevergoren, sind:

- von zarter, jedoch ausreichend fester Konsistenz
- von säuerlichem, typischem Geruch und Geschmack.

3.2 analytische²⁾

100 kg Schneidebohnen, milchsäurevergoren, bestehen aus³⁾
mindestens 90 kg fester Bohnensubstanz und festen Zutaten gem. 2.3
höchstens 10 kg Bohnenlake
Bestimmung aus der Preßlake⁴⁾: Der pH-Wert übersteigt nicht 4,1.

¹⁾ Entsprechend den Anforderungen der „Qualitätsnormen für Grüne Bohnen und Wachsbohnen zur industriellen Verarbeitung“ der Bundesarbeitsgemeinschaft Gartenbau in der jeweils geltenden Fassung.

²⁾ Die Untersuchung erfolgt nach den Untersuchungsmethoden der Amtlichen Sammlung nach § 35 LMBC.

³⁾ Die Ermittlung erfolgt gem. den „Richtlinien zur Füllmengenprüfung von Fertigpackungen durch die zuständigen Behörden (RFP)“, abgedruckt unter Nr. 1525 und z. B. in Nehring/Haupt: Rechtsbestimmungen für die Obst- und Gemüseverarbeitung, Verlag Günter Hempel, Wolfsburg.

⁴⁾ Unter Preßlake ist die Mischung aus abgetropfter und anschließend abgepreßter Lake zu verstehen.

4. Füllmengen

- 4.1 Bei formfesten Behältnissen betragen pro 100 ml Behältnisvolumen: das Abtropfgewicht (Schneidebohnen, milchsäurevergoren, gem. 3.2) 90 g⁵⁾, die Füllmenge (Schneidebohnen, milchsäurevergoren, gem. 3.2 plus zusätzliche Bohnenlake) 95 g⁵⁾.
- 4.2 Bei Packungen und Behältnissen aus Kunststoff-Folien oder ähnlichen flexiblen Verpackungsmaterialien wird die Füllmenge durch Zusatz von Bohnenlake in technisch notwendigem Umfang bestimmt.

5. Verkehrsbezeichnung und Angaben

- 5.1 Erzeugnisse, die dieser Richtlinie entsprechen, werden als „Schneidebohnen, milchsäurevergoren“ oder als „Rheinische Brühbohnen“ bezeichnet.
- 5.2 Bei einem Salzgehalt von mehr als 10 Prozent wird das Produkt als „Salzschneidebohnen“ bezeichnet.

⁵⁾ Die abgerundeten Werte, die sich aus den Füllmengenkriterien für die einzelnen Behältnisse ergeben, sind ersichtlich aus der „Füllmengentabelle des Verbands der deutschen Sauerkonserven-Industrie e. V.“, abgedruckt z. B. in Nehring/Haupt: Rechtsbestimmungen für die Obst- und Gemüseverarbeitung, Verlag Günter Hempel, Wolfsburg.

Impressum

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

Alle Rechte vorbehalten

Auflage 2014
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 • www.bll.de