



RICHTLINIE ZUR BEURTEILUNG VON SENF

Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) hat die von Kulinaria Deutschland e. V. – Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel – vorgelegte Neufassung der Richtlinie zur Beurteilung von Senf veröffentlicht.

Die vorliegende Richtlinie geht zurück auf eine Vorgängerversion des Verbandes der deutschen Senfindustrie (nach Verschmelzung mit dem Bundesverband der Deutschen Feinkostindustrie sowie den Verbänden der Essig- und der Suppenindustrie heute: Kulinaria Deutschland e. V.) aus dem Jahr 1981 und berücksichtigt die Entwicklung seit der letzten Aktualisierung.

Im Jahr 2015 wurde auf europäischer Ebene der aktualisierte „Code of Practice Mustard“ veröffentlicht. Die vorliegende Richtlinie zur Beurteilung von Senf wurde im Einklang mit dem Code of Practice überarbeitet und enthält noch einige zusätzliche Erläuterungen.

Anspruch der Richtlinie ist die Beschreibung des aktuellen redlichen Handelsbrauchs für den Verkehr mit Senf.

Der BLL hat die vorliegende Richtlinie zur Beurteilung von Senf in seinen Gremien unter Hinzuziehung aller fachlich berührten Kreise der Lebensmittelwirtschaft überprüft und als Verkehrsauffassung der Lebensmittelwirtschaft gebilligt.

Berlin, im Juni 2019
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)
Kulinaria Deutschland e. V.

RICHTLINIE



I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Senf (Speisesenf, Tafelsenf, Mostrich, Mostert) ist eine verzehrfertige Zubereitung, die auf der Grundlage von Senfkörnern hergestellt wird und zum Würzen von Speisen bestimmt ist.

II. ALLGEMEINE BEURTEILUNGSMERKMALE

1. Zur Herstellung von Senf werden Samen (Senfkörner) von folgenden Pflanzenarten verwendet:

Brassica nigra (L.) W. Koch

Brassica juncea (L.) Czern. et Coss. s.s.p. juncea

Sinapis alba L.

2. Es werden nur Senfkörner verwendet, die den Qualitätsanforderungen der ISO-Norm „Senfkörner; Lieferbedingungen“ in der jeweils geltenden Fassung (derzeit: ISO 1237:1981-08) entsprechen.
3. Senf wird aus teilentölten oder nicht entölten, geschälten oder nicht geschälten, braunen, schwarzen oder gelben Senfkörnern oder Gemischen dieser Körner unter Verwendung von Wasser, Essig und/oder Genusssäuren, Salz und Gewürzen hergestellt.
4. Die Verwendung anderer Zutaten, die die Geschmacksrichtung beeinflussen, wie Kräuter, Meerrettich, Tomaten, Sardellen, Wein, Zuckerarten, Zuckeraustauschstoffe, ist üblich. Auch natürliche Essenzen (Aromen) werden verwendet.
5. Die Entölung der Senfkörner erfolgt durch ein Pressverfahren. Der Restfettgehalt des entölten Senfmehls beträgt mindestens 12 g/100 g.
6. Die salz- und fettfreie Trockensubstanz von Senf beträgt, soweit die Richtlinie nichts anderes vorsieht, mindestens 12 g/100 g. Der Fettgehalt von Senf beträgt mindestens 1,6 g/100 g.¹
7. Zur Verhinderung der Synärese werden auch geringe Mengen lebensmittelrechtlich zugelassener Stabilisatoren verwendet. In diesem Falle erhöhen sich die Mindestwerte der Trockensubstanz gemäß Ziffer II, 6 und Ziffer III, 1. a) sowie Ziffer III, 2. a) um die zugefügte Menge.

¹ Dieser Wert 1,6 g/100 g errechnet sich aus Ziffer II, 5 (12 Prozent Mindestfettgehalt der entölten Senfkörner) und Ziffer II, 6 (12 Prozent Mindestgehalt an salz- und fettfreier Trockensubstanz) nach der Formel: $(12 \times 12) / 88 = 1,636$, wobei 88 die Gesamttrockenmasse der entölten Senfsaat ist.

III. BESONDERE BEURTEILUNGSMERKMALE

1. Süßer Senf

- a) „Süßer Senf“ unterscheidet sich von anderen Senfsorten durch seinen deutlich wahrnehmbaren Süßgeschmack. Er weist folgende Merkmale auf:
- Der Gehalt an salz-, fett- und zuckerfreier Trockensubstanz beträgt mindestens 11 g/100 g.
 - Der Fettgehalt des Senfes beträgt mindestens 1,6 g/100 g.²
- b) Der Zusatz von Schalen der braunen und schwarzen Senfkörner, die bei der Verarbeitung gesiebter Senfkörner anfallen, ist nur bis zu einer Menge von 1,5 g trockener Schalen je 100 g des fertigen Senfes üblich. In diesem Fall erhöht sich der Mindestgehalt an salz-, fett- und zuckerfreier Trockensubstanz um den zugefügten Schalenanteil.

2. Dijon-Senf

Die Begriffsbestimmungen für „Dijon-Senf“ richten sich nach den nachfolgenden Beschreibungen sowie ergänzend nach dem europäischen „Code of Practice Mustard“.

Dijon-Senf wird durch das Mahlen und Sieben der nicht entölten Senfkörner von *Brassica nigra* (L.) oder *Brassica juncea* (L.) gewonnen, wobei die Menge der nach dem Sieben verbleibenden Schalen nicht mehr als 2 Prozent des Gesamtgewichts ausmacht. Darüber hinaus erfüllt Dijon-Senf folgende Anforderungen:

- a) Der Gehalt an salz- und zuckerfreier Trockensubstanz beträgt mindestens 22 g/100 g.
- b) Der Fettgehalt des Senfes beträgt mindestens 8 g/100 g.
- c) Für die Herstellung von Dijon-Senf werden ausschließlich Verdünnungsmittel verwendet, die aus einer oder mehreren der nachfolgenden Flüssigkeiten bestehen (diese können mit Wasser verdünnt sein, sofern dieses nicht mehr als drei Viertel des Gemischs ausmacht):
- Gärungssessige, z. B. Wein-, Branntwein- oder Apfelessige;
 - Saft unreifer Trauben;
 - Traubensaft und -most;
 - Wein.
- d) Dijon-Senf kann aromatisierende Substanzen enthalten.
- e) Der Einsatz von Farbstoffen entspricht nicht der Verkehrsauffassung.
- f) Dijon-Senf enthält keine hinzugefügten Schalen.
- g) Der Einsatz von Getreidemehl oder Stabilisatoren entspricht nicht der Verkehrsauffassung.

²Dieser Wert 1,6 g/100 g errechnet sich aus Ziffer II, 5 (12 Prozent Mindestfettgehalt der entölten Senfkörner) und Ziffer III, 1 a) (11 Prozent Mindestgehalt an salz-, fett- und zuckerfreier Trockensubstanz) nach der Formel: $(12 \times 11) / 83 = 1,590$, wobei 83 die Gesamttrockenmasse der entölten zuckerfreien Senfsaat ist.

IV. KENNZEICHNUNG

1. Bezeichnungen, die auf eine besondere Geschmacksrichtung hinweisen, wie „Gewürzsenf“, „Kräutersenf“, „Meerrettichsenf“, „Tomatensenf“, „Weinsenf“ sind üblich, wenn in dem Produkt die die Geschmacksrichtung bezeichnenden Stoffe in einer solchen Menge vorhanden sind, dass deren Geschmack deutlich wahrnehmbar ist.³
2. Mittelscharfer Senf wird auch als „Delikatess-Senf“ bezeichnet.
3. Hinweise wie „scharf“, „feurig“, „stark“ können verwendet werden, wenn der scharfe Geschmack des Senfes aus den Senfkörnern stammt, es sei denn, es wird ausdrücklich auf das Vorhandensein von scharfschmeckenden Gewürzen hingewiesen (z. B. Chilisenf).

V. NICHT ÜBLICHE ZUSÄTZE

Der Zusatz folgender Stoffe ist bei der Herstellung von Senf nicht üblich:

1. Separierte Schalen von Senfkörnern; mit Ausnahme von Ziffer III, 1. b) (Süßer Senf);
2. Stoffe, die nicht der Würzung, sondern der Erhöhung der Trockensubstanzmenge dienen, wie Mehle, Stärken (unbeschadet Ziffer II, 7.);
3. Fette und Öle.

³Eine Mengenkennzeichnung der verwendeten Senfsaat ist unüblich, da unterschiedliche Mengen für die Wahl der Verbraucher nicht ausschlaggebend sind, vgl. Anhang VIII Nr. 1 iv) der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

Impressum

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

Alle Rechte vorbehalten

Auflage 2019
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

bll@bll.de • www.bll.de