

Leitsätze für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade

des Bundesverbandes der Deutschen Feinkostindustrie e. V.
veröffentlicht 1968

geändert: August 2008

A. Mayonnaise und Salatmayonnaise

1. Begriffsbestimmungen und Herstellung

a) Die Begriffsbestimmungen für Mayonnaise sind durch die Europäischen Beurteilungsmerkmale für Mayonnaise, Code of Practice, (siehe dort) abgelöst worden. Die Leitsätze des Bundesverbandes der deutschen Feinkostindustrie beschreiben somit die Erzeugnisse Salatmayonnaise und Remoulade.

b) Salatmayonnaise besteht aus Speiseöl pflanzlicher Herkunft und daneben aus Hühnereigelb, außerdem kann sie Hühnereiklar, Milcheiweiß, Pflanzeneiweiß oder Vermengungen dieser Stoffe, Kochsalz, Zuckerarten, Gewürze, andere Würzstoffe, Essig, Genußsäure und Verdickungsmittel enthalten. Der Mindestfettgehalt beträgt 50 v. H. Beträgt der Eigelbanteil mindestens 7,5 v. H. vom Fettgehalt, so kann darauf hingewiesen werden.

c) Als Verdickungsmittel im Sinne des vorstehenden Abschnittes (A 1. b) werden nur folgende Stoffe verwendet: Weizenmehl, Stärkearten, Gelatine sowie die zugelassenen Verdickungsmittel²⁾.

d) Der Zusatz gelbfärbender nichtfremder Stoffe zum Zwecke der Färbung ist nicht verkehrsfähig³⁾. Es werden z. B. Curcuma, Paprika und andere Gewürze zum Zwecke der Geschmacksgebung zugefügt.

2. Bezeichnung

a) Wird bei Salatmayonnaise auf die Verwendung von frischen Eiern oder frischem Eigelb hingewiesen, so enthalten diese Erzeugnisse ausschließlich Eiinhaltsstoffe (Hühnereigelb und Hühnereiklar), die unmittelbar vor ihrer Verarbeitung durch Aufschlagen von frischen Hühnereiern gewonnen werden.

b) Frische Hühnereier im Sinne dieser Leitsätze sind Eier, die nicht älter als 10 Tage und nicht konserviert oder geölt sind.

c) Soweit die in Abschnitt 1 aufgeführten Erzeugnisse nicht als Zutat oder zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet worden sind, wird der Fettgehalt in Verbindung mit der Bezeichnung auf der Verpackung und bei der Abgabe von loser Ware im Handel an den Verbraucher auf Schildern angegeben.

B. Remoulade

1. Begriffsbestimmungen und Herstellung

Remoulade entspricht den Begriffsbestimmungen für Mayonnaise und Salatmayonnaise nach Abschnitt A. Sie enthält Kräuter und oder zerkleinerte würzende Pflanzenteile.

2. Bezeichnung

Soweit Remoulade nicht als Zutat oder Zubereitung von Lebensmitteln verwendet worden ist, wird der Fettgehalt in Verbindung mit der Bezeichnung auf der Verpackung und bei der Abgabe von loser Ware im Handel an den Verbraucher auf Schildern angegeben.

ALLGEMEINES

1. Erzeugnisse, die den vorstehenden Mindestanforderungen entsprechen, gelten als Feinkost.
2. Die Verwendung der Angaben „echt“ oder „rein“ in Verbindung mit der Warenbezeichnung entspricht nicht der Verkehrsanschauung.
3. a) Lebensmittel, die den Beschreibungen in Abschnitt A und B nicht entsprechen, gelten als irreführend im Sinne von § 4 Nr. 3 LMB bezeichnet, falls sie unter den Bezeichnungen „Mayonnaise“, „Remoulade“, „Salatmayonnaise“ oder in Wortzusammensetzungen mit diesen Ausdrücken in den Verkehr gebracht werden.
b) Ein zutreffender Hinweis auf die Mitverwendung von Mayonnaise, Salatmayonnaise oder Remoulade z. B. „ . . mit Mayonnaise“, ist keine Wortzusammensetzung.
c) Werden Erzeugnisse, die den in Abschnitt A und B beschriebenen Lebensmitteln in Farbe, Konsistenz und Geschmack ähneln, mit niedrigerem Fettgehalt als in diesen Abschnitten vorgesehen in den Verkehr gebracht, so werden sie zur Vermeidung der Irreführung als Lebensmittel besonderer Art so bezeichnet, dass eine Verwechslung mit in Abschnitt A und B beschriebenen Lebensmitteln unmöglich ist. Bei diesen Erzeugnissen wird der Fettgehalt angegeben.
d) Bei Erzeugnissen, die in den Leitsätzen über Fische und Fischerzeugnisse geregelt sind, kann der Mindestfettgehalt der Salatmayonnaise 40 % betragen. Diese Salatmayonnaise wird als „Mayonnaisencrème“ oder „Mayonnaisensoße“ bezeichnet.
4. Die Leitsätze beziehen sich auch auf Lebensmittel, die von gewerblichen Herstellern zum Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden.
5. Alle Mengen und Prozentangaben beziehen sich auf die Zeit der Herstellung.

Vereinbarung zwischen dem Bundesverband der Deutschen Feinkostindustrie und dem ALS vom 26. 7. 1977 zur Kennzeichnung von Milcheiweiß in Salatmayonnaise

„Mayonnaise wird aus ihrer historischen Entwicklung mit Eigelb hergestellt. Dies kann beim Verbraucher zu der Meinung führen, daß auch Salatmayonnaise stets Eigelb enthalten muß. Wird bei der Herstellung von Salatmayonnaise Milch oder Pflanzeneiweiß verwendet, so soll dies ausreichend kenntlich gemacht werden.“

¹⁾ Eigelb ist technisch reines Eigelb (Eidotter); technisch reines Eigelb enthält mindestens 80 v.H. analytisch bestimmbares Eigelb. Eigelb wird auch in Form von Eiprodukten in entsprechen den Gewichtsmengen verwendet.

²⁾ Es wird hingewiesen auf § 2 Abs. 1 Nr. 7 der Verordnung über die Zulassung fremder Stoffe als Zusatz zu Lebensmitteln vom 19. Dezember 1959 (BGBl. I S. 742) in der jeweils gelten den Fassung.

³⁾ Es wird hingewiesen auf die Verordnung über färbende Stoffe vom 19. Dezember 1959 (BGBl. I S. 756) in der jeweils geltenden Fassung.