

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.

## Richtlinie zur Beurteilung von Senf

## Richtlinie für die Herstellung, Beurteilung und Kennzeichnung von Sauerkraut

Bonn-Bad Godesberg im April 1981

**bbv**

B. Behr's Verlag  
Hamburg  
1980

## Vorwort

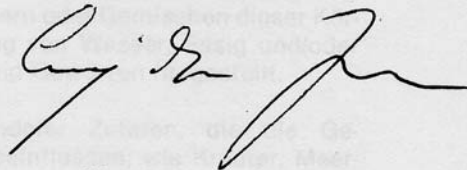
Die hiermit veröffentlichten

- Richtlinie zur Beurteilung von Senf
- Richtlinie für die Herstellung, Beurteilung und Kennzeichnung von Sauerkraut

sind die Ergebnisse eingehender Beratungen innerhalb des Verbandes der deutschen Senfindustrie e.V. bzw. des Verbandes der deutschen Sauerkonserven-Industrie e.V. Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. hat diese Richtlinien in seinen Gremien unter Teilnahme aller fachlich berührten Kreise der Lebensmittelwirtschaft überprüft. Das Kuratorium des BLL hat die „Richtlinie zur Beurteilung von Senf“ am 30. Oktober 1980, die „Richtlinie für die Herstellung, Beurteilung und Kennzeichnung von Sauerkraut“ am 12. März 1981 als Verkehrsauffassung der Lebensmittelwirtschaft gebilligt.

Bonn-Bad Godesberg, im April 1981

Bund für Lebensmittelrecht  
und Lebensmittelkunde e.V.



(Rudolf Auf dem Hövel)  
Präsident

# Richtlinie zur Beurteilung von Senf

## I. Begriffsbestimmung

Senf (Speisesenf, Tafelsenf, Mostrich, Mostert) ist eine verzehrfertige Zubereitung, die auf der Grundlage von Senfkörnern hergestellt wird und die 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 DIN-Norm 10 204 „Senfkörner — Technische Lieferbedingungen“ in der jeweils geltenden Fassung 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, mit Süßstoff gesüßter Essig, 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.<sup>1)</sup>
7. Zur Verhinderung der Synärese werden auch geringe Mengen lebensmittelrechtlich zugelassener Stabilisatoren verwendet. In diesem Falle erhöhen sich die Mindestwerte der Trockensubstanz gemäß Ziff. II, 6 und Ziff. III, 1a sowie Ziff. III, 2 um die zugefügte Menge.

### III. Besondere Beurteilungsmerkmale

#### 1. Süßer Senf (Bayerischer 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.<sup>2)</sup>

- 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

„Dijon-Senf“ unterscheidet sich von anderen Senfsorten dadurch, daß er ausschließlich aus schwarzen oder braunen, nicht entölten Senfkörnern der Arten *Brassica nigra* (L.) W. Koch oder *Brassica juncea* (L.) Czern. et Coss. gewonnen wird, die nach dem Mahlen abgesiebt wurden. Der Anteil der nach dem Absieben verbleibenden Schalen übersteigt nicht 2 g/100 g. Der Senf besitzt außerdem folgende Merkmale:

- Der Gehalt an salz- und zuckerfreier Trockensubstanz beträgt mindestens 22 g/100 g.
- Der Fettgehalt des Senfes beträgt mindestens 8 g/100 g.

## 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.
2. Mittelscharfer Senf wird auch als „Delikateßsenf“ 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. Chillisenf).

## V. Nicht übliche Zusätze

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

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

- 1) Dieser Wert 1,6 g/100 g errechnet sich aus Ziff. II, 5 (12 % Mindestfettgehalt der entölten Senfkörner) und Ziff. II, 6 (12 % Mindestgehalt an salz- und fettfreier Trockensubstanz) nach der Formel:

$$\frac{12 \times 12}{88} = 1,636$$

— wobei 88 die Gesamttrockenmasse der entölten Senfsaat ist.

- 2) Dieser Wert 1,6 g/100 g errechnet sich aus Ziff. II, 5 (12 % Mindestfettgehalt der entölten Senfkörner) und Ziff. III, 1a (11 % Mindestgehalt an salz-, fett- und zuckerfreier Trockensubstanz) nach der Formel:

$$\frac{12 \times 11}{83} = 1,590$$

— wobei 83 die Gesamttrockenmasse der entölten zuckerfreien Senfsaat ist.