

Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen

Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) hat im Oktober 2015 die von Kulinaria Deutschland e. V. – Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel – vorgelegte Neufassung der *Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen* veröffentlicht.

Die Richtlinie blickt im Jahr 2015 auf eine lange Tradition zurück. Weniger als ein Jahr nach seiner Gründung stand der Verband der Suppenindustrie im Juni 1950 vor der Herausforderung, dass die „Anordnung über die Herstellung und den Absatz von kochfertigen Suppen, Soßen, Fleischbrühen und ähnlichen Erzeugnissen“ vom 16. September 1948 der Verwaltung für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten des Vereinigten Wirtschaftsgebietes außer Kraft trat. Um einen rechtssatzlosen Zustand zu vermeiden und gleichzeitig dem Umstand Rechnung zu tragen, dass dem Wandel unterworfenen Verzehrsgewohnheiten nicht durch eine starre Verordnung geregelt werden sollten, erarbeitete der Verband im Einverständnis mit dem zuständigen Bundesministerium noch im selben Jahr die *Richtlinien über Suppen- und Soßenerzeugnisse in trockener und Pastenform*.

Mit der Integration der *Beurteilungshinweise für flüssige Suppen in luftdicht verschlossenen Behältnissen* (1965) des Verbandes der deutschen Fleischwaren- und Feinkostindustrie entstand schließlich die *Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen*, welche zuletzt im Jahr 1979 überarbeitet wurde.

Im Zuge der Verschmelzung des Verbandes der Suppenindustrie mit dem Bundesverband der deutschen Feinkostindustrie und dem Verband der Essig- und der Senfindustrie im Jahr 2009 zum Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel – Kulinaria Deutschland – gründete sich die Fachgruppe Suppen, Backmischungen und Desserts. Der Sachverständigenausschuss der Fachgruppe hat die Regelungen der *Richtlinie* erneut geprüft und der aktuellen Rechtslage sowie den veränderten Verzehrsgewohnheiten angepasst. Seinen Mitgliedern gilt an dieser Stelle ein besonderer Dank.

Anspruch der *Richtlinie* ist es – heute wie damals – den aktuellen redlichen Handelsbrauch für den Verkehr mit diesen Erzeugnissen in Deutschland zu beschreiben.

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

Berlin, im Oktober 2015
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)
Kulinaria Deutschland e. V.

I. ANWENDUNGSBEREICH

1. Diese Richtlinie bezieht sich auf Suppen und Soßen, unabhängig von ihrer Angebotsform, z. B. kochfertig, instant, gefriergetrocknet, tafelfertig, konzentriert oder tiefgefroren.
2. Erzeugnisse, die unter der Bezeichnung „Eintopf“ oder „Topf“ in den Verkehr kommen oder die in ihrer Konsistenz nicht der Verzehrsform einer Suppe entsprechen, sind von dieser Richtlinie nicht erfasst.¹
3. Von der Richtlinie nicht erfasst sind Würzsoßen, Salatsoßen und ähnliche zur Würzung bestimmte Erzeugnisse sowie süße Suppen und süße Soßen.²
4. Für süße Suppen und Soßen gelten die Leitsätze für Puddingpulver und verwandte Erzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuchs in der jeweils gültigen Fassung.
5. Für Brühen, Consommés und klare Suppen mit und ohne Einlagen gelten die *Europäischen Beurteilungsmerkmale für Brühen und Consommés* sowie der *Codex Alimentarius Standard for Bouillons and Consommés* (CODEX STAN 117-1981, Rev. 2-2001).³

II. ALLGEMEINE BEURTEILUNGSMERKMALE

1. Suppen und Soßen, in deren Bezeichnung und/oder Aufmachung auf bestimmte Zutaten hingewiesen wird, enthalten diese in sensorisch ausreichender und handelsüblicher Menge. Bestimmte Eigenschaften werden in Bezeichnung und Aufmachung nur hervorgehoben, wenn dies sensorisch gerechtfertigt ist.⁴
2. Die Aufzählung von Bestandteilen im Verzeichnis der Zutaten ist kein Hinweis im Sinne dieser Richtlinie.
3. Wird in dieser Richtlinie auf den Kreatiningehalt Bezug genommen, so stammt dieser aus dem verwendeten Fleisch und/oder Fleischextrakt.
4. Bei der Herstellung von Suppen und Soßen werden nur einwandfreie Rohstoffe und Erzeugnisse verwendet.
5. Zur Zubereitung einer verzehrfertigen Suppe oder Soße ist mit Ausnahme der tafelfertig hergestellten Suppen und Soßen in der Regel ein Zusatz von Wasser und gegebenenfalls ein Wärmen oder Kochen erforderlich. Zur Verfeinerung der verzehrfertigen Zubereitung ist auch die Beigabe anderer Flüssigkeiten, wie z. B. Milch, Sahne oder Wein, möglich.
6. Die in dieser Richtlinie angegebenen Werte beziehen sich jeweils auf einen Liter der nach Gebrauchsanweisung hergestellten verzehrfertigen Zubereitung.

III. BESONDERE BEURTEILUNGSMERKMALE

1. Suppen, deren Bezeichnung und/oder Aufmachung auf die Verwendung von Rindfleisch, Rindfleischextrakt oder Rindfleischbrühe hinweisen, enthalten mindestens 70 mg/l Kreatinin.⁵
2. Soßen, deren Bezeichnung und/oder Aufmachung auf die Verwendung von Rindfleisch, Rindfleischextrakt oder Rindfleischfond hinweisen, enthalten mindestens 200 mg/l Kreatinin.⁶

3. Suppen und Soßen, deren Bezeichnung und/oder Aufmachung auf die Verwendung von Fleisch ohne zusätzliche Angabe der Tierart hinweisen, entsprechen den Anforderungen von Ziffer 1. und 2. dieses Abschnitts. Die Bezeichnung „Fleisch“ ohne Angabe einer Fleischart wird entsprechend der Verbrauchererwartung als Rindfleisch verstanden.
4. (1) Bei Suppen und Soßen, in deren Bezeichnung und/oder Aufmachung auf die Einlage von Fleisch⁷ oder Fleischerzeugnissen in stückiger oder faseriger Form besonders hingewiesen wird, gelten – unbeschadet von Ziffer 1. und 2. dieses Abschnitts – nachstehende Grundsätze:
 - a) Besonderer Hinweis auf die Einlage von Rindfleisch

Suppen und Soßen mit einem solchen Hinweis enthalten mindestens 20 g/l Fleisch, bezogen auf Frischfleisch.⁸ Bei Hinweisen auf erhöhte Anteile durch Angaben wie „mehr Fleisch“, „viel Fleisch“ enthalten Suppen und Soßen mindestens 80 g/l Fleisch, bezogen auf Frischfleisch.
 - b) Besonderer Hinweis auf die Einlage von Geflügel

Suppen und Soßen mit einem solchen Hinweis enthalten mindestens 20 g/l Geflügelfleisch⁹, bezogen auf Frischfleisch. Bei Hinweisen auf erhöhte Anteile durch Angaben wie „mehr Fleisch“, „viel Fleisch“ enthalten Suppen und Soßen mindestens 80 g/l Geflügelfleisch, bezogen auf Frischfleisch.
 - (2) Die Bezeichnungen „Ochsenchwanzsuppe“, „Gulaschsuppe“, „Rindfleischsuppe“ oder „Hühnersuppe“ allein beinhalten noch keinen Hinweis auf eine Einlage von Fleisch in der verzehrfertigen Zubereitung. Kein besonderer Hinweis im Sinne von Absatz (1) sind darüber hinaus die Abbildung des Suppen- oder Soßenspiegels nach V. Ziffer 5. a), sinnbildliche Darstellungen nach V. Ziffer 5. c), die Angabe des Fleischfüllgewichts sowie der Hinweis auf Klößchen nach IV. Ziffer 5.
5. (1) Suppen und Soßen, deren Bezeichnung und/oder Aufmachung auf die Verwendung von Speck, Bauchspeck oder Schinken hinweisen, werden unter Verwendung von mindestens 4 g/l dieser Fleischerzeugnisse in geräucherter Form hergestellt.¹⁰ Bei Hinweisen auf erhöhte Anteile durch Angaben wie „mehr Speck“ oder „viel Speck“ enthalten Suppen und Soßen mindestens 16 g/l dieser Fleischerzeugnisse in geräucherter Form.
 - (2) Ziffer 4. (2) dieses Abschnitts gilt entsprechend.
6. Kochsalz wird in der geschmacklich erforderlichen Menge zugegeben, höchstens jedoch in einer Menge von 15 g/l.

IV. EINZELNE SUPPEN UND SOSSEN

1. Gulaschsuppe

Gulaschsuppe wird unter Verwendung von Rindfleisch und/oder Rindfleischextrakt hergestellt. Eine Einlage enthält weder Innereien noch Fleischbrät.

Gulaschsuppen besonderer Art werden unter Verwendung der spezifischen Fleischarten und Rohstoffe hergestellt und entsprechend kenntlich gemacht.¹¹

2. **Pußtasuppe**
Pußtasuppe ist eine dunkle, besonders scharf gewürzte Gulaschsuppe.
3. **Hühnersuppe**
Nicht in den Anwendungsbereich der *Europäischen Beurteilungsmerkmale für Brühen und Consommés* fallende, gebundene Hühnersuppe wird unter Verwendung von Hühnerfleisch⁹ hergestellt. Eine Fleischeinlage besteht aus Hühnerfleisch und/oder Klößchen im Sinne von Ziffer 5. (3) dieses Abschnitts.
4. **Jägersuppe, Jägersoße**
Jägersuppe und Jägersoße sind dunkel und gebunden. Sie enthalten Speisepilze und/oder Erzeugnisse aus Speisepilzen, die die Eigenart des Geschmacks prägen.
5. **Klößchensuppe**
 - (1) Klößchensuppe enthält als Einlage Klößchen, die nach ihren charaktergebenden Bestandteilen bezeichnet werden und den für sie artspezifischen Geschmack aufweisen.
 - (2) Klößchen im Sinne dieser Richtlinie sind nur solche Klößchen, die dazu bestimmt sind, als Einlage bei Suppen Verwendung zu finden. Werden Klößchen getrennt in den Verkehr gebracht, so wird in der Kennzeichnung auf den Bestimmungszweck, z. B. Suppen-Fleischklößchen, ausdrücklich hingewiesen.
 - (3) Bei der Herstellung werden verwendet:
 - für Fleischklößchen: mehr als 50 Prozent Fleisch, bezogen auf Frischfleisch, von Rind, Kalb oder Schwein, auch gemischt;
 - für Geflügelfleischklößchen: mehr als 50 Prozent Fleisch von Geflügel, Rind, Kalb oder Schwein, davon jedoch mindestens 30 Prozent Geflügelfleisch⁹, jeweils bezogen auf Frischfleisch;¹²
 - für Leberklößchen: mehr als 15 Prozent Leber;
 - für Geflügelleberklößchen: mehr als 15 Prozent Geflügelleber;
 - für Markklößchen: mehr als 15 Prozent Mark;
 - für Schinkenklößchen: mehr als 15 Prozent geräucherter Schinken;
 - für Speckklößchen: mehr als 15 Prozent geräucherter Speck.
6. **Mockturtlesuppe**
Mockturtlesuppe¹³ enthält Einlagen von Rindfleisch und/oder Schweinefleisch. Als weitere Einlagen tierischen Ursprungs werden z. B. Fleischklößchen, Zunge und/oder Herz verwendet. Der Anteil an Festbestandteilen tierischen Ursprungs beträgt mindestens 15 Prozent des tafelfertigen Erzeugnisses.¹⁴
7. **Ochsenschwanzsuppe**
Als Ochsenschwanzsuppe wird eine intensiv aromatische Geschmacksvarietät der Rindfleischsuppe angesprochen, die unter Verwendung von Rindfleisch und/oder Rindfleischextrakt und/oder von Ochsenschwanz hergestellt wird. Eine Einlage besteht aus Rindfleisch und/oder Ochsenschwanz. Eine Einlage von Innereien, Rinderkopffleisch und Fleischbrät ist nicht üblich. Beiworte wie z. B. „original“, „klassisch“ oder „traditionell“ setzen die Verwendung von Ochsenschwanz voraus.¹⁵

8. Schaschliksuppe

Schaschliksuppe weist den für Schaschlik artspezifischen Geschmack auf und enthält die für Schaschlik üblicherweise verwendeten und anteilmäßig dem Schaschlik entsprechenden Bestandteile, wie z. B. Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck, Niere, Leber, Zwiebeln, Tomaten und Paprika.

Bei Schaschliksuppe in trockener oder Pastenform werden die Bestandteile in der Regel nicht in stückiger Form verwendet.

9. Rahmsuppen

Rahmsuppen enthalten mindestens 10 g/l Milchfett aus Rahm (Sahne).

10. Rahm- und Sahnesoßen

Rahm- und Sahnesoßen enthalten mindestens 30 g/l Milchfett aus Rahm (Sahne).

Abweichend von Satz 1 ist bei Erzeugnissen in trockener oder Pastenform auch ein Gehalt von mindestens 20 g/l Milchfett aus Rahm (Sahne) üblich. Der Rahm- bzw. Sahnegehalt dieser Erzeugnisse wird ausreichend kenntlich gemacht, sofern er nicht 30 g/l Milchfett erreicht.

11. Buttersoßen

Buttersoßen enthalten mindestens 30 g/l Butterfett.

12. „[...] -Cremesuppe“

Der Wortbestandteil „Creme“ ist ausschließlich eine Aussage zur Konsistenz des Produktes und trifft keine Aussage über das Vorhandensein bestimmter Zutaten. Eine Cremesuppe lässt sich unter den Oberbegriff der gebundenen Suppen einordnen.

13. Käsesuppe/Käsesoße

Für die Beurteilung eines als „Käsesuppe“ oder „Käsesoße“ bezeichneten Erzeugnisses kommt es nach II. Ziffer 1. darauf an, dass das Produkt einen deutlichen Käsegeschmack aufweist; ob dieser von Käse oder Schmelzkäse herrührt, ist unerheblich. Die Verkehrsbezeichnung „Käsesuppe“/„Käsesoße“ ist auch bei Erzeugnissen, die unter Verwendung von Schmelzkäse hergestellt werden, üblich.

V. KENNZEICHNUNG UND AUFMACHUNG

1. Bezeichnung

Erzeugnisse, die den Bestimmungen der Richtlinie entsprechen, werden mit der Bezeichnung „Suppe“ oder „Soße“ in den Verkehr gebracht. Wortverbindungen wie „Gulaschsuppe“ oder „Fleischsoße“ sind üblich.

Wird der in III. Ziffer 2. genannte Kreatiningehalt nicht erreicht, werden Bezeichnungen wie „Soße zum (für) Braten“, „Soße zum (für) Gulasch“ gewählt.¹⁶

2. Portionen/Verzehrseinheiten

Bei Suppen wird häufig die Zahl der Teller, Tassen oder kleinen Tassen angegeben, die die verzehrfertige Zubereitung ergibt. Dabei werden nachstehende Mindestinhalte der Berechnung zugrunde gelegt:

Teller	250/200 ml ¹⁷
Tasse	150 ml
kleine Tasse	100 ml

Ergibt die Gesamtmenge der verzehrfertigen Zubereitung eine größere Menge als die Summe der Inhalte der angegebenen Teller oder Tassen, werden Worte wie „ergibt reichlich (oder gut) ... Teller (oder Tassen)“ nur dann gebraucht, wenn die Mehrmenge mindestens ein Drittel eines Teller- oder Tasseninhalts ausmacht.

3. Gebrauchsanweisung

Jede Packung und jedes Behältnis von Suppen und Soßen wird mit einer Gebrauchsanweisung versehen, soweit es sich nicht um tafelfertig zubereitete Suppen und Soßen handelt, die vom Hersteller an Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung oder an den Verbraucher zum Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden.¹⁸

4. Hervorhebende Hinweise

Hervorhebende Hinweise sind nur im Rahmen der nachfolgenden Grundsätze üblich:

a) Ein hervorhebender Hinweis liegt vor, wenn Aussagen wie z. B.

Delikatess
De Luxe
Extra
Extra Qualität
Feinkost
Feinschmecker
Für Feinschmecker
Gourmet
Meisterklasse
Sonderklasse
Spitzenklasse

gemacht werden.

b) Hervorhebende Hinweise werden nur bei Erzeugnissen verwendet, die im Vergleich zur handelsüblichen Normalware in der verzehrfertigen Zubereitung eine sensorisch deutlich erkennbare Verbesserung aufweisen, die erzielt werden kann durch:

- Erhöhung des Gesamtkreatinidgehalts auf mindestens 90 mg/l bei Erzeugnissen nach III. Ziffer 1. oder
- erhöhte Mengen namengebender oder wertbestimmender Bestandteile¹⁹ oder
- andere zusätzliche qualitätsverbessernde Bestandteile²⁰ oder
- für das Produkt wesentliche Bestandteile von besonderer Qualität²¹.

c) Bei Erzeugnissen, die üblicherweise nur in einer gehobenen Qualität hergestellt werden, wie z. B.

Marseiller Bouillabaisse
Bisque
Sauce Café de Paris

sind hervorhebende Hinweise nicht üblich. Dies schließt ihre Einbeziehung in ein Spitzenassortiment eines Herstellers, das als solches bezeichnet ist (z. B. Meisterklasse, Spitzenklasse, de Luxe, Sonderklasse) und in dem Erzeugnisse gehobener Qualität angeboten werden, nicht aus.

5. Bildliche und sinnbildliche Darstellungen²²

Für bildliche und sinnbildliche Darstellungen gilt:

- a) Die Abbildung eines Suppen- oder Soßenspiegels entspricht der verzehrfertigen Zubereitung.
- b) Die bildliche oder sinnbildliche Darstellung verwendeter Zutaten ist üblich.
- c) Bei der sinnbildlichen Darstellung verwendeter Zutaten brauchen Form und/oder Menge der dargestellten Zutaten nicht mit der Form und/oder Menge der tatsächlich verwendeten Zutaten übereinzustimmen, sofern deutlich erkennbar ist, dass die Zutat weder der abgebildeten Form noch der abgebildeten Menge nach in der Packung oder im Behältnis enthalten sein kann.
- d) Bildliche Darstellungen von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Fischen entsprechen der verwendeten Qualität. Danach ist es z. B. nicht handelsüblich, eine erstklassige Fleischqualität abzubilden, wenn eine solche keine Verwendung gefunden hat.

6. Hinweis „rein pflanzlich“

Hinweise wie „rein pflanzlich“ oder „pflanzliches Erzeugnis“ sind verkehrsüblich. Das gilt auch dann, wenn die entsprechenden Lebensmittel z. B. Salz und/oder andere mineralische Zutaten oder Wasser enthalten.²³

7. Gattungs- und Herkunftsbezeichnungen

Beiworte mit einer geografischen Bedeutung sind als Bestandteil einer Gattungsbezeichnung üblich, wenn das Beiwort Ausdruck einer entsprechenden, allgemein verwendeten Rezeptur ist, durch die eine spezielle Geschmacksrichtung oder Würzung angedeutet werden soll.²⁴ Zusätzliche relokalisierende Hinweise können hingegen als Angabe zur geografischen Herkunft aufgefasst werden.

ANHANG

Erläuterungen zur *Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen*, erarbeitet in der Fachgruppe Suppe, Backmischungen und Desserts von Kulinaria Deutschland e. V. – Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel – Bonn

- ¹ Z. B. Hühner-Nudeltopf, Linseneintopf, Pichelsteiner Topf, Irish Stew.
- ² Die eindeutige Abgrenzung von Soßen im Sinne der *Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen* zu Feinkostsaucen ist nicht möglich. Weder die Verzehrer-temperatur (kalt/warm), noch die Konsistenz (sämig/emulgiert/nicht emulgiert) oder Angebotsform (trocken/pastös/tafelfertig/tiefgefroren) ist als Abgrenzungskriterium logisch zwingend. Es bleibt daher der Verantwortung jedes einzelnen Herstellers überlassen, sein Produkt entsprechend einzuordnen. Nudelsoßen wie „Bolognese Sauce“ unterfallen nicht der *Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen*.
- ³ Alle Dokumente stehen auf der Internetseite des Verbandes der Hersteller kulinarischer Lebensmittel unter www.kulinaria.org (→ Fachgruppe Suppe, Backmischungen und Desserts → Rechtsgrundlagen) zur Verfügung. Zur Abgrenzung zwischen Suppen und Brühen kann nach wie vor die *EntschlieÙung des Verbandes der Suppenindustrie zur Begriffstrennung zwischen „Suppen“ und „Brühen“* vom 25. Oktober 1954 in der Fassung des Beschlusses des Ausschusses Lebensmittelchemie der Arbeitsgemeinschaft der für das Gesundheitswesen zuständigen Minister (ALAG) vom 8./10. November 1956 (abgedruckt in Deutsche Lebensmittel-Rundschau, Heft 12/1954, S. 318 sowie Die Ernährungswirtschaft, Heft 3/1955, S. 102) herangezogen werden. Danach gilt Folgendes: Im Unterschied zu Brüherzeugnissen enthalten Suppen aller Art – und zwar je nach ihrem Charakter in unterschiedlichen Mengen – Bindemittel, Einlagen oder auch Bindemittel nebst Einlagen.
- ⁴ Die Regelung entspricht den allgemeinen lebensmittelrechtlichen Grundsätzen zum Irreführungsverbot, insbesondere Artikel 7 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, LMIV.
- ⁵ Einen Kreatiningehalt von 70 mg/l für diese Suppen, unabhängig von ihrer Angebotsform, sah auch der Vorschlag einer EG-Richtlinie für Erzeugnisse der Suppenindustrie vor [Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Abgleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend Fleischextrakt, Hefeextrakt, Eiweißextrakt, Suppen- und Speisewürze, Brühen, Suppen und Fleischsoßen vom 9. März 1973 (Dok. R/461/73 AGRI 157)]. Die Richtlinie wurde nicht vollendet, aber von den Unternehmen der deutschen Suppenindustrie in ständiger Praxis zugrunde gelegt. Die *Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen* trägt den Auswirkungen Rechnung, die sich bei den Beratungen zur geplanten Harmonisierung für die Verkehrsauffassung ergeben haben.
- ⁶ Der angegebene Mindestgehalt an Kreatinin von 200 mg/l gilt unabhängig von der Angebotsform der SoÙe.
- ⁷ Für „Fleisch“ im Sinne dieser Richtlinie wird auf die Begriffsbestimmung in Anhang VII Teil B Nr. 17 LMIV Bezug genommen. Hinsichtlich der Bezeichnung „Fleischklößchen“ siehe Sonderregelung unter IV. Ziffer 5. (3).
- ⁸ Die Festlegung des angegebenen Mindestgehaltes von 20 g/l Frischfleisch bei Erzeugnissen mit einem Hinweis auf Rindfleisch beruht darauf, dass diese Menge durchschnittlich einen Kreatiningehalt von etwa 70 mg/l aufweist.

- ⁹ Unter Geflügelfleisch in diesem Sinne werden die als für den menschlichen Verzehr geeignet geltenden Skelettmuskeln von Tieren der Spezies „Vögel“ verstanden; erfasst ist sowohl Geflügel (wie Huhn, Perlhuhn, Ente, Gans, Pute) als auch Wildgeflügel (wie Fasan, Ente, Gans, Rebhuhn, Schnepfe, Wachtel).
- ¹⁰ Die Verwendung von mindestens 4 g/l von geräuchertem Speck, Bauchspeck oder Schinken stellt sicher, dass den sensorischen Anforderungen gemäß II. Ziffer 1. entsprechen wird.
- ¹¹ Neben den üblichen Gulaschsuppen, die auf der Grundlage von Rindfleisch hergestellt werden, gibt es Spezialitäten, deren Eigenart und Bezeichnung nur durch die Verwendung anderer Fleischarten und Rohstoffe gerechtfertigt ist. Hierher gehören z. B. Szegediner Gulaschsuppe unter Verwendung von Sauerkraut und Schweinefleisch oder Wiener Gulaschsuppe unter Mitverwendung von Kartoffeln.
- ¹² Zur Erläuterung der Herstellung von Geflügelfleischklößchen wird folgendes Beispiel gegeben: Zum Zeitpunkt der Herstellung enthalten 100 g Geflügelfleischklößchen 60 g Fleisch vom Geflügel, Rind, Kalb oder Schwein, davon mindestens 18 g Geflügelfleisch.
- ¹³ Von der Mockturtlesuppe ist die ragoutähnliche „Mockturtle“ zu unterscheiden. Die in der Richtlinie festgelegten Anforderungen gelten entsprechend dem Anwendungsbereich (Ziff. I.2.) nur für Produkte, die in ihrer Konsistenz der Verzehrsform einer Suppe entsprechen.
- ¹⁴ Der Mindestanteil von Festbestandteilen tierischen Ursprungs in Höhe von 15 Prozent folgt dem Ergebnis der Diskussion zur Deklaration und Zusammensetzung von Mockturtle und Mockturtle-Suppe am 19. April 1979 in Bad Zwischenahn.
- ¹⁵ Im Zuge der Interventionsmaßnahmen für Rindfleisch im Zusammenhang mit der BSE-Krise (ab 1993) wurde die Wirbelsäule von Rindern (ohne Schwanzwirbel) als „spezifiziertes Risikomaterial“ eingeordnet. Dies führte dazu, dass zahlreiche Schlacht- und Zerlegebetriebe aus Sicherheitsbedenken die gesamte Wirbelsäule als Material der Kategorie 1 entsorgten, was einerseits zu einer drastischen Verknappung der Zutat Ochenschwanz, andererseits zum Verlust der Verbraucherakzeptanz führte. Vor diesem Hintergrund hat sich die Verkehrsauffassung zu als „Ochenschwanzsuppe“ bezeichneten Produkten im Verlauf der vergangenen 20 Jahre insofern gewandelt, als hierunter heute vor allem eine bestimmte Geschmacksvarietät verstanden wird. Es erscheint angemessen, Beiworte wie „klassisch“ den unter Verwendung von Ochenschwanz hergestellten Produkten vorzubehalten.
- ¹⁶ In den Fällen, in denen der in III. Ziffer 2. vorgeschriebene Kreatiningehalt nicht gegeben ist, werden Bezeichnungen gewählt, die deutlich machen, dass es sich nicht um Soßen entsprechend III. Ziffer 2. handelt. Etwaige Beiworte zum Begriff „Soße“ dürfen deshalb nicht den Eindruck erwecken, als ob es sich um eine Bratensoße handelt. Andernfalls müsste der Kreatiningehalt nach III. Ziffer 2. gegeben sein.
- ¹⁷ Eine Portionsgröße von 200 ml hat sich in den vergangenen Jahrzehnten insbesondere im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung etabliert.
- ¹⁸ Die besondere Regelung betreffend die Gebrauchsanweisung bei der Abgabe z. B. an Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung entspricht langjähriger Praxis und steht in Einklang mit Artikel 9 Abs. 1 Buchst. j) LMIV, wonach eine Gebrauchsanleitung nur dann erforderlich ist, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden.

- ¹⁹ Z. B. erhöhte Mengen an Gemüse, Pilzen.
- ²⁰ Z. B. Beigabe von Sahne, Wein, Spirituosen.
- ²¹ Verwendung höherwertiger Fleischsorten, z. B. besonders arm an Sehnen, Fettgewebe und Bindegewebe; Verwendung gefriergetrockneter Gemüsesorten.
- ²² Bildliche oder sinnbildliche Darstellungen verwendeter Rohstoffe sind z. B.
- bei einer Spargelsuppe die Abbildung eines Bündels Spargel;
 - bei einer Tomatensuppe die Abbildung von Tomaten, auch wenn Tomatenmark Verwendung gefunden hat;
 - bei einer Hühnersuppe die Abbildung eines ganzen Huhnes oder Hühnerschlegels;
 - bei einer Rindfleischsuppe die Abbildung eines Stückes Fleisch, eines Rinderkopfes oder eines ganzen Rindes, auch wenn Fleischextrakt Verwendung gefunden hat.
- ²³ Dies entspricht auch der vom Arbeitskreis lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) vertretenen Auffassung (Stellungnahme Nr. 2013/16).
- ²⁴ Als Gattungsbezeichnungen für Suppen und Soßen, die nicht als Hinweis auf eine bestimmte geographische Herkunft verstanden werden, werden insbesondere angesehen:

„Badische Grünkernsuppe“
 „Chinesische Schwalbennestersuppe“
 „Chinesische Trepangsuppe“
 „Cremesuppe Madras“
 „Flämische Bauernsuppe“
 „Florentinersuppe“
 „Französische Lauchcremesuppe“
 „Hamburger Aalsuppe“
 „Helgoländer Hummersuppe“
 „Holländische Lauchsuppe“
 „Holländische Selleriecremesuppe“
 „Indische Curry-Rahm-Suppe“
 „Indische Geflügelcremesuppe“
 „Indonesische Tomatensuppe mit Reis“
 „Italienische Reissuppe mit feinen Gemüsen“
 „Italienische Gemüsesuppe – Minestrone“
 „Italienische Gemüsesuppe“
 „Italienische Tomatensuppe“
 „Kalifornische Karottensuppe“
 „Mexikanische Bohnensuppe“
 „Pot au Feu – Französischer Suppentopf“
 „Rheinische Griessuppe“
 „Serbische Bohnensuppe“
 „Schottische Bauernsuppe“
 „Schottischer Suppentopf“
 „Szegediner Gulaschsuppe“
 „Ungarische Gulaschsuppe“
 „Ungarische Weinkrautsuppe“
 „Westfälische Bauernsuppe“
 „Wiener Gulaschsuppe“
 „Burgunder Soße“

„Holländische Soße“/„Sauce Hollandaise“
„Spreewälder Soße“
„Wiener Soße“

Als relokalisierend können z. B. Hinweise wie „echt“ oder „original“ verstanden werden.

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

bll@bll.de • www.bll.de