

Europäische Beurteilungsmerkmale für Tomatenketchup – Code of Practice

Gerhard Weber[#]

Bundesverband der Deutschen Feinkostindustrie e. V., Reuterstraße 151, D-53113 Bonn

FIC Europe, Boulevard Saint-Michel, 77–79, B-1040 Brussels

Vorbemerkung zu Qualitätsanforderungen an Tomatenketchup

Der europäische Verband der Hersteller von Würzsoßen, Senf und Obst- und Gemüse in Öl und Essig, FIC Europe, hat für einige wichtige Erzeugnisse der Branche Qualitätsanforderungen, Codes of Practice, formuliert. Ziel dieser Codes of Practice ist es, die qualitativen Eigenschaften für repräsentative Erzeugnisse der Industrie zu beschreiben. Diese Beschreibungen dienen dazu, die Verbraucher besser zu informieren. Sie sorgen für Transparenz und einen fairen Wettbewerb und tragen zur weiteren Entwicklung des gemeinsamen Marktes bei.

FIC Europe hat diese Codes of Practice der EG-Kommission zur Information vorgelegt und erwartet, dass wie bei den vorangegangenen Codes of Practice auch der Code of Practice für Tomatenketchup als Eigeninitiative der Wirtschaft von der Kommission gewürdigt wird.

Preliminary note

The Federation of the Condiment Sauce Industries, of Mustard and of Fruit and Vegetables prepared in Oil and Vinegar of the European Union, FIC EUROPE, has elaborated for some important products quality requirements, Codes of Practice. The purpose of these codes of practice is to describe the qualitative terms for the most representative products of the industry. They will help to better inform the consumer and to ensure transparency and fairness of commercial transactions and contribute to a steadily development of the Single Market.

FIC EUROPE has presented these Codes of Practice to the EU Commission for information and expects that this code of practice for tomato ketchup too will be appreciated as initiative of the industry as the previous codes.

Keywords: Code of Practice, Qualitätsanforderungen, Tomatenketchup / Code of Practices, quality requirements, tomato ketchup

Einleitung

FIC Europe ist 1999 (Generalversammlung am 29. Oktober 1999 – Siena (Italien)) durch den Zusammenschluss von 3 Branchenverbänden folgender Bereiche gegründet worden:

Feinkostsoßen: CIMSCEE (Committee of the Industry of Mayonnaise and Sauces in the European Community)

Senf: CIMCEE (Committee of the Mustard Industries in the European Community)

Sauerkonserven: AIFLV (Association of the Industry of Fruit and Vegetables in Vinegar, Brine, Oil and similar Products of the E.C.)

FIC repräsentiert als internationaler Verband die Interessen von Herstellern von Feinkosterzeugnissen.

Mitglieder des Verbandes sind die folgenden nationalen Verbände:

Deutschland

- Bundesverband der Obst-, Gemüse- und Kartoffelverarbeitenden Industrie e.V., Von-der-Heydt Strasse 9, D-53177 Bonn (Tel.: 0049-228-932-91-10; Fax: 0049-228-932-91-20; E-Mail: adeneuer@bogk.org)
- Verband der Essig- und der Senfindustrie e.V. Bundesverband der deutschen Feinkostindustrie e.V. Reuterstrasse 151, D-53113 Bonn (Tel.: 0049-228-21-20-17; Fax: 0049-228-22-94-60; E-Mail: weber@verbaendebuero.de)

Österreich

- Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie Österreichs, Zaunergasse 1–3, A-1030 Wien (Tel.: 0043-1-712-52-48; Fax: 0043-1-715-48-19; E-Mail: b.mayer@lebensmittel.wk.or.at)

Belgien

- AFISPA-VIVED, Association des Fabricants et Importateurs de Spécialités et de Pâtes Alimentaires – Vereniging van Producenten en Invoerders van Voedingsspecialiteiten en Deegwaren, Boulevard Saint-Michel, 77/79, B-1040 Bruxelles (Tel.: 0032-2-743-87-32; Fax: 0032-2-732-51-02; E-Mail: afispa-vived@agep.be)

Spanien

- Asociación Española de Fabricantes de Salsas y Condimentos Preparados, C/Mallorca, 286 Ent. 2 a, E-08037 Barcelona (Tel.: 0034-93-207-25-16; Fax: 0034-93-207-16-11; E-Mail: tlara@grupobonmacor.com)

Frankreich

- Fédération des Industries Condimentaires de France – FICF Rue de l'Isly 8, F-75008 Paris (Tel.: 0033-1-53-42-33-80; Fax: 0033-1-53-42-33-81; E-Mail: a.ribeyron@wanadoo.fr)

[#] G. Weber, Tel.: 0228-212017, Fax: 0228-229460, E-Mail: weber@verbaendebuero.de

Italien

- Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari – AI-IPA, Corso di Porta Nuova 34, I-20121 Milano (Tel.: 0039-02-65-41-84; Fax: 00-39-02-65-48-22; E-Mail: g.forni@aipa.it)

Niederlande

- Vereniging van de Nederlandse Groenten en Fruitverwerkende Industrie, P.O. Box 177, NL-2300 AD Leiden (Tel.: 0031-71-522-42-20; Fax: 0031-71-522-50-95; E-Mail: vige@vsl.nl)
Visit address: Parmentierweg 49, NL-2316 ZV Leiden
- Nederlandse Vereniging van Sausfabrikanten, Postbus 161, NL-2280 AD Rijswijk (Tel.: 0031-70-352-50-74; Fax: 0031-70-358-46-79; E-Mail: saus.vereniging@planet.nl)
Visit address: Sir Winston Churchilllaan, 366 (20° verdiep.), NL-2285 SJ Rijswijk

Großbritannien

- Food and Drink Federation – FDF, Catherine Street 6, UK London WC2B 5JJ (Tel.: 0044-207-420-71-06; Fax: 0044-207-836-05-80; E-Mail: john.leptey@fdf.org.uk)

Vorwort

Ziel der bereits vorliegenden europäischen Beurteilungsmerkmale, Codes of Practice, für Mayonnaise, Senf und Obst und Gemüse in Essig ist es, die qualitativen Eigenschaften dieser für die Feinkostindustrie wichtigen Erzeugnisse zu beschreiben.

Die Anwendung dieser Beurteilungsmerkmale war in der Vergangenheit für die europäische Industrie hilfreich für die Entwicklung des gemeinsamen Binnenmarktes. In diesem Zusammenhang haben die Branchenverbände in Belgien, Frankreich, Deutschland, Spanien und England den Wunsch geäußert, die Sammlung der europäischen Beurteilungsmerkmale um Tomatenketchup zu ergänzen, da dieses Erzeugnis im europäischen Binnenmarkt eine wichtige Rolle spielt.

Auf der Basis der gleichen Prinzipien wie für die anderen Erzeugnisse wird in den europäischen Beurteilungsmerkmalen für Tomatenketchup das Erzeugnis beschrieben und werden die wichtigsten qualitativen Merkmale festgelegt.

Die europäischen und nationalen Behörden sowie andere Wirtschaftsbeteiligte sollen über die Existenz dieser neuen Beurteilungsmerkmale informiert werden, so dass die nötige öffentliche Aufmerksamkeit erreicht werden kann.

Durch diesen Schritt soll das Ziel einer Mindestqualität für die Erzeugnisse erreicht werden und soll ein Beitrag geleistet werden zur Markttransparenz und zu einem fairen internationalen Wettbewerb.

C. Gordon Präsident
York, 28. 10. 2005

1. Definition

Tomatenketchup ist eine homogene Würzsoße, die entweder aus einwandfreien, gesunden, reifen Tomaten (*Lycopersicon esculentum*) ohne Schalen und Kerne oder aus Tomatenerzeugnissen einschließlich Tomatenkonzentrat unter Zusatz von Essig, Zuckern, Salz und würzenden Zutaten oder deren Extrakten wie Zwiebeln, Gewürze und zulässige Zusatzstoffe hergestellt wird.

2. Qualitätsmerkmale

Der Mindestgehalt an Tomatentrockensubstanz beträgt 6%. Tomatenketchup darf keine anderen Früchte und Gemüse außer den in der Definition genannten enthalten.

Essig ist definiert in dem CEN Standard EN 13188 (August 2000).

Die Verwendung von Farbstoffen ist gemäß Anhang II der EG-Richtlinie 94/36/EC nicht zugelassen für Soßen auf Tomatenbasis.

3. Zusatzstoffe

Erlaubt ist die Verwendung von Zusatzstoffen, die in den Richtlinien des Europäischen Parlamentes und des Rates in der jeweils gültigen Fassung zugelassen sind, z.B.:

- Richtlinie des Rates 89/107/EG vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Vorschriften der Mitgliedsstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (Amtsblatt L 40 vom 11. 02. 1989).
- Richtlinie des Parlamentes und des Rates 95/2/EG vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßstoffe (Amtsblatt L 61 vom 18. 03. 1995).
- Richtlinie des Europäischen Parlamentes und Rates 94/36/EG vom 30. Juni 1994 über Farbstoffe zur Verwendung in Lebensmitteln (Amtsblatt L 237 vom 10. 09. 1994).
- Richtlinie des Europäischen Parlamentes und Rates 94/35/EG vom 30. Juni 1994 über Süßstoffe zur Verwendung in Lebensmitteln (Amtsblatt L 237 vom 10. 09. 1994).

4. Kennzeichnung

Die Kennzeichnung erfolgt in Übereinstimmung mit den Prinzipien und Vorschriften von:

- Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 20. März 2000 über die Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür (Amtsblatt L 109 vom 06. 05. 2000).

- Richtlinie 2003/89/EG des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 10. November 2003 zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen Zutaten (Amtsblatt L 303 vom 25. 11. 2003).
- Richtlinie der Kommission 2005/26/EG vom 21. März 2005 zur Erstellung eines Verzeichnisses von Lebensmittelzutaten oder Stoffen, die vorläufig aus Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG ausgeschlossen werden (Amtsblatt L 75 vom 22. 03. 2005).

Technischer Anhang

Freiwillige Kennzeichnung

Zur Herstellung von Tomatenketchup wird üblicherweise Tomatenkonzentrat eingesetzt. Manche Hersteller möchten den Verbraucher darüber informieren, welcher Menge an frischen Tomaten der verwendete Anteil an Tomatenkonzentrat entspricht.

Angabe des Tomatengehaltes		Umrechnungsfaktor (bei 5 g Trockenmasse in 100 g Tomaten)
100 g Tomatenmark 28/30 (zweifach konzentriert) enthalten	28 g Trockenmasse	5,6
100 g Tomatenmark 36 (dreifach konzentriert) enthalten	36 g Trockenmasse	7,2

Darüber hinaus bietet die Umrechnung auf frische Tomaten eine objektive Möglichkeit für die Verbraucher, die unterschiedlichen Tomatenanteile in den Erzeugnissen zu vergleichen.

In Abhängigkeit von Ursprung, Klima, Erntejahr oder der Tomatensorte sind unterschiedliche Mengen an Tomaten erforderlich, um 1 kg Tomatenkonzentrat herzustellen.

Auf Basis der Durchschnittswerte dieser verschiedenen Parameter wird ein Trockenmassegehalt von 5 g für 100 g frische Tomaten angenommen. Die folgenden Umrechnungsfaktoren basieren auf dieser Annahme. Es wird empfohlen, diese Umrechnungsfaktoren zu verwenden, damit eine gemeinsame Basis für die freiwillige Angabe des Anteils „frischer Tomaten“ gewährleistet werden kann.