

Deutsche Lebensmittel-Rundschau

Zeitschrift für Lebensmittelkunde und Lebensmittelrecht

Herausgeber: Prof. Dr. K. G. Bergner

Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH Stuttgart

SONDERDRUCK

Europäische Beurteilungsmerkmale für Speisesenf – Code of Practice – September 1991

Verband der deutschen Senfindustrie e. V., Reuterstraße 151, 53113 Bonn

Einleitung

Seit dem 1. 1. 1993 gibt es den gemeinschaftlichen Binnenmarkt aller EG-Mitgliedsstaaten. Jedes ordnungsgemäß nach den Vorschriften des Herstellerlandes hergestellte Erzeugnis kann ohne Behinderung in jedem anderen Mitgliedstaat vermarktet werden. Die Grundprinzipien dieses „Binnenmarktes ohne Grenzen“ hat die EG-Kommission bereits in ihren Mitteilungs- gen „Vollendung des Binnenmarktes – Das gemeinschaftliche Lebensmittelrecht“ (KOM 85/603) vom 8. 11. 1985 und im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften (ABl. C 271) vom 24. 10. 1989 veröffentlicht. Durch Gemeinschaftsrecht sollen nur noch die Bereiche geregelt werden, die für alle Lebensmittel in der Gemeinschaft einheitlich gelten sollen (horizontale Rechtsangleichung). Sofern Regelungen über einzelne Produkte für erforderlich gehalten werden, sollen diese von den betroffenen Wirtschaftsgruppen selbst aufgestellt werden (vertikale Rechtsangleichung).

Die EG-Vereinigung der Senfindustrie-Verbände CIMCEE hat schon frühzeitig festgestellt, daß in den Mitgliedsstaaten unter der Bezeichnung „Senf“ sehr unterschiedliche Erzeugnisse auf den Markt gebracht werden. Dies betrifft die eingesetzte Art und Menge an Senfkörnern, die Verwendung von Düngungsmitteln und die speziellen Produktbezeichnungen. Daher bestand der dringende Bedarf, im Hinblick auf den gemeinsamen Binnenmarkt EG-einheitliche Beurteilungskriterien für Senf festzulegen.

Die nachfolgend abgedruckten „Europäischen Beurteilungsmerkmale für Senf – Code of Practice –“ vom 26. 9. 1991 sind von der EG-Vereinigung der Senfindustrie-Verbände CIM-CEE verabschiedet worden. Ziel dieser Regelung ist es, den

Schutz des Verbrauchers vor Täuschung und Irreführung zu gewährleisten und den fairen Wettbewerb im gemeinsamen Binnenmarkt sicherzustellen. Die vorliegenden „Beurteilungsmerkmale“ sollen Rechtssicherheit bei der Beurteilung von Senf schaffen. Sie sollen gleichzeitig den Senfherstellern in Europa als Richtschnur für die Zusammensetzung und Kennzeichnung ihrer Erzeugnisse dienen.

Die EG-Vereinigung der Senfindustrie-Verbände begrüßt es sehr, daß die EG-Kommission freiwillige Qualitätsstandards für Lebensmittel in anderen Fällen schon unterstützt hat. Auch der vorliegende Code of Practice liegt auf der Linie der von der EG-Kommission verfolgten Politik. Die EG-Verbände der Senfindustrie werden daher bemüht sein, diesen Regelungen zur allgemeinen Anerkennung zu verhelfen und zur Grundlage der Beurteilung von Senf in den EG Mitgliedsstaaten zu machen.

Art. 1. Anwendungsbereich

Die Bezeichnung „Senf“ wird verwendet für die Arten von Erzeugnissen, die für den menschlichen Verzehr vorgesehen sind und in Anhang I dieses Code of Practice aufgeführt sind. Diese Erzeugnisse werden gemäß dem guten Herstellerbrauch (good manufacturing practice) hergestellt, wobei Maschinen und Ausrüstung allen wichtigen Gesundheits- und Sicherheitsanforderungen hinsichtlich der Hygiene entsprechen. Zusammenge- setzte Erzeugnisse, in denen Senf eine Zutat darstellt, werden durch diesen Code of Practice nicht geregelt. Allerdings bezieht sich dieser Code auf Practice auf den Senf, der als Zutat in derartigen Erzeugnissen verwendet wird. Dieser Senf muß den Anforderungen dieses Code of Practice entsprechen.

Art. 2. Anerkennung des Code of Practice durch die Behörden der Gemeinschaft und in den Mitgliedstaaten

Die Mitglieder des CIMCEE treffen alle notwendigen Maßnahmen, um eine Anerkennung dieses Code of Practice bei den nationalen Behörden zu erreichen.

Der CIMCEE wird seinerseits alle notwendigen Maßnahmen treffen, um zu erreichen, daß die Behörden der europäischen Gemeinschaft den Code of Practice anerkennen.

Art. 3. Rohstoffe

Die Senfkörner, die für die Herstellung von Senf gemäß dieses Code of Practice verwendet werden, müssen folgende charakteristische Eigenschaften aufweisen:

1. Sie müssen von einwandfreier und handelsüblicher Qualität sein.
2. Sie müssen reif sein und von folgenden Sorten stammen:
 - Brassica Nigra (Linnaeus) W. D. J. Koch
 - Brassica Juncea (Linnaeus) Czernajev et Cosson
 - Sinapis Alba (Linnaeus)Sie dürfen nicht mehr als 2 Gewichtsprozent Fremdstoffe enthalten.
3. Sie dürfen keinem anderen Ölextraktionsverfahren als dem Preßverfahren unterzogen werden.
Die Senfbestandteile, von denen das Öl extrahiert wurde, müssen folgende Bedingungen erfüllen:
 - Der Restfettölgehalt beträgt mindestens 12 Gewichtsprozent;
 - der unlösliche Aschegehalt in einer wässrigen Lösung von Salzsäure beträgt nicht mehr als 1 Gewichtsprozent.
4. Ferner ist es verboten, folgende Zutaten zu verwenden:
 - stärkehaltige Substanzen, Verdickungsmittel oder Bindemittel ausgenommen
 - solche, die in Anhang I Absätze 2, 4 und 6,
 - Stabilisatoren, die in Tabelle E von Anhang II aufgeführt sind.
 - Essentielles Senföl und natürliche oder künstliche Essenzen und Extrakte, die im wesentlichen die gleiche Funktion haben.
 - Separierte Senfschalen.

Die Schalen jedoch, die bei einer vorangegangenen Herstellungsstufe entfernt worden sind, dürfen dem Enderzeugnis wieder hinzugefügt werden.

Außerdem ist ein höherer Zusatz von Senfschalen, die aus der Herstellung von gesiebten Senfen herrühren, erlaubt, wenn:

- das Enderzeugnis ausschließlich aus nicht entölten, Senfkörnern hergestellt ist, von denen keine Schalen entfernt wurden,
- der Zusatz von Schalen auf dem Etikett deutlich gekennzeichnet wird,
- das Enderzeugnis einen von den Senfkörnern stammenden Trockensubstanzgehalt von mindestens 18 Gewichtsprozent und einen Senfölgehalt von mindestens 5 Gewichtsprozent aufweist.

Art. 4. Zusatzstoffe

Zugelassen sind solche Zusatzstoffe, die in den in Vorbereitung befindlichen EG-Richtlinien über

- Süßstoffe
- Farbstoffe
- andere Zusatzstoffe

enthalten sind.

In Erwartung der Veröffentlichung der EG-Richtlinien über Zusatzstoffe werden im Anhang dieses Code of Practice als Referenz die Zusatzstoffe aufgeführt, die von der CIMCEE beantragt worden sind.

Art. 5 Bezeichnungen

Grundsätzlich muß die Kennzeichnung der Erzeugnisse den Grundsätzen und Vorschriften der EG-Richtlinie 79/112/EWG (Kennzeichnungs-Richtlinie) entsprechen.

Speisesenf darf nicht so hergestellt oder gekennzeichnet werden, daß der Verbraucher über die Art, die Herkunft oder die Qualität des Erzeugnisses irreführt wird.

Die in Anhang I aufgeführten Bezeichnungen dürfen nur für Erzeugnisse verwendet werden, die die Anforderungen hinsichtlich der Zusammensetzung, die an diese Erzeugnisse gestellt werden, erfüllen.

Die Bezeichnungen gemäß Absatz 4, 5, 6, 7 und 8 in Anhang I können durch Beschreibungen wie „mild“, „scharf“, „aromatisch“ usw. in Übereinstimmung mit den charakteristischen Eigenschaften des Senfes bezeichnet werden.

Art. 6 Änderungen des Code of Practice

Alle Änderungen dieses Code of Practice erfordern die Zustimmung der CIMCEE-Mitglieder bei einer Generalversammlung.

Anhang I. Definitionen

Die Liste der nachfolgend aufgeführten Produkte ist nicht abschließend. Der CIMCEE kann neue vorbehaltene Bezeichnungen vorschlagen, für die genaue Regeln über die Zusammensetzung der Erzeugnisse aufgestellt werden.

Senfkörner sind zusammengesetzt aus einem Kern, der von einer Umhüllung, die als Schale bezeichnet wird, umgeben ist. Nur der Kern enthält Glucosinolate, die bei geeigneter Behandlung aktive Bestandteile freisetzen, die als essentielles oder flüchtiges Senföl bezeichnet werden.

Nach diesem Code of Practice versteht man unter:

1. „Senfmehl“ (Mustard flour)

„Senfmehl“ ist das pulverförmige Erzeugnis, welches aus nicht entölten Senfkörnern gewonnen wird, deren Schalen entfernt wurden.

2. „Senfpulver“ (Mustard powder)

„Senfpulver“ ist ein wie oben definiertes Erzeugnis, dem insgesamt höchstens 20 Gewichtsprozent einer oder mehrerer der folgenden Zutaten zugesetzt wurde: Gewürze, Kräuter, Getreidemehl.

3. „Senfpulver-Würzmittel“ (Mustard powder condiment)

„Senfpulver-Würzmittel“ ist ein pulverförmiges Erzeugnis, welches durch Mahlen von Senfsaat gewonnen wurde. Wenn die Senfsaat teilweise entfettet wird, muß dies in Übereinstimmung mit den Vorschriften des Artikels 3 Abs. 3 geschehen.

4. „Senf“ oder „zubereiteter Senf“ (Mustard or Prepared mustard)

„Senf“ oder „zubereiteter Senf“ ist das pastöse Erzeugnis, welches die charakteristischen Eigenschaften eines Senfes hat und welches die folgenden Anforderungen an die Zusammensetzung erfüllt:

a) Die folgenden Zutaten sind zwingend vorhanden:

1. Senfsaat oder Senfmehl. Der Gehalt an aus Senfkörnern stammender Trockensubstanz muß im zubereiteten Senf mindestens 15 Gewichtsprozent betragen;
2. Eine Flüssigkeit, die aus einer oder mehreren der folgenden Zutaten besteht: Wasser, Gärungssig, Saft von unreifen Trauben, Traubenmost, Fruchtsaft, alkoholische Getränke oder andere trinkbare Flüssigkeiten.

16,3g Körner

- b) Zusätzlich zu den unter a) vorgesehenen Zutaten kann Senf oder zubereiteter Senf folgende weitere Zutaten enthalten:
1. Die in Anhang II aufgelisteten Zusatzstoffe.
 2. Andere Lebensmittelzutaten nach Artikel 3 Abs. 4, z. B. Zuckerarten, Salz, Kräuter, Gewürze und Aromen.
 3. Getreidemehl bis zu einem Höchstgehalt von 3%; in diesem Falle muß der aus Senfkörnern stammende Trockensubstanzgehalt 18% betragen.

5. „Dijon-Senf“ (*Dijon Mustard*)

„Dijon-Senf“ ist der Senf, der ausschließlich aus schwarzen (*Brassica nigra*) oder braunen (*Brassica juncea*) nichtentölten Senfkörnern durch Mahlen und Absieben gewonnen wird; der Anteil der nach dem Absieben vorhandenen Schalen darf 2 Gewichtsprozent nicht übersteigen. Der Senf muß außerdem folgenden Merkmalen entsprechen:

- a) Der Gehalt an schalenfreier Senfkörner-Trockensubstanz muß mindestens 22 Gewichtsprozent, der Gehalt an fettem Senföl mindestens 8 Gewichtsprozent betragen;
- b) Der Senf darf ausschließlich mit einer oder mehreren der im folgenden genannten Flüssigkeiten hergestellt werden, die ihrerseits gegebenenfalls mit Wasser verdünnt werden können, vorausgesetzt der Anteil des Wassers in der Flüssigkeit überschreitet nicht $\frac{3}{4}$ der gesamten Flüssigkeitsmenge:
 - Gärungssessige: Weinessig, Branntweinessig, Apfelessig;
 - Saft unreifer Trauben;
 - Traubensaft und Traubenmost;
 - Wein.
- c) Ihm dürfen Aromastoffe zugesetzt werden;
- d) Ihm dürfen keine Farbstoffe zugesetzt werden;
- e) Ihm dürfen keine Schalen zugesetzt werden;
- f) Ihm dürfen keine Getreidemehle oder Stabilisatoren gemäß Anhang II Liste E zugesetzt werden.

6. „Englischer Senf“ (*English mustard*)

„Englischer Senf“ ist der zubereitete Senf, der den folgenden speziellen Anforderungen entspricht:

- a) Der aus Senfkörnern stammende Trockensubstanzgehalt beträgt mindestens 20 Gewichtsprozent;
- b) der Gehalt an fettem Senföl beträgt mindestens 6 Gewichtsprozent;
- c) er muß Getreidemehl bis zu einer Menge von höchstens 10 Gewichtshundertteilen enthalten.

7. „Französischer oder traditioneller Senf“ („French) old fashioned mustard“)

„Französischer oder traditioneller Senf“ ist der zubereitete Senf, der durch grobes Vermahlen ohne Absieben ausschließlich aus schwarzen (*Brassica nigra*) oder braunen (*Brassica juncea*) nichtentölten Senfkörnern hergestellt wird. Er muß außerdem folgende Voraussetzungen erfüllen:

- a) Der Gehalt der aus Senfkörnern stammenden Trockensubstanz muß mindestens 18 Gewichtsprozent und der Gehalt an fettem Senföl mindestens 5 Gewichtsprozent betragen.
- b) Er darf ausschließlich mit einer oder mehreren der im folgenden genannten Flüssigkeiten hergestellt werden, die ihrerseits gegebenenfalls mit Wasser verdünnt werden können:
 - Gärungssessig;
 - Saft aus unreifen Trauben;
 - Taubensaft;
 - Wein.
- c) Ihm dürfen Aromastoffe zugesetzt werden.
- d) Ihm dürfen keine Farbstoffe zugesetzt werden.
- e) Der Zusatz von Schalen ist in den Grenzen des Artikels 3 Abs. 4c erlaubt.
- f) Ihm dürfen keine Getreidemehle zugesetzt sein.

8. „Süßer Senf“ (*Sweet mustard*)

„Süßer Senf“ ist ein zubereiteter Senf aus Körnern der Saaten *Brassica juncea* und/oder *nigra* und *Sinapis alba*, der folgenden Anforderungen entspricht:

- Der Gehalt an aus Senfkörnern stammender Trockensubstanz muß mindestens 15 Gewichtsprozent betragen, nicht eingerechnet den Gehalt an zugesetzten Schalen,
- Schalen von braunen oder gelben oder schwarzen Körnern dürfen zusätzlich bis zu einer Menge von höchstens 1,5 Gewichtsprozent des fertigen Senfes zugesetzt werden.
- Der Zusatz von Getreidemehl ist nicht erlaubt.

Anhang II. Zugelassene Zusatzstoffe bei der Herstellung von Senf

Im Hinblick auf die vorliegenden Entwürfe der EG-Richtlinien für Zusatzstoffe werden die Zusatzstoff-Listen hier nicht wiedergegeben. Die folgende Übersicht gibt an, aus welchen Klassen Zusatzstoffe in dem Code of Practice genannt werden.

- A. Farbstoffe
- B. Konservierungsstoffe
- C. Genußsäuren
- D. Antioxidantien
- E. Stabilisatoren
- F. Geschmacksverstärker
- G. Süßstoffe

Anhang III. Analysenmethoden

Die in diesem Code of Practice aufgestellten Regeln zur Zusammensetzung der Erzeugnisse machen es erforderlich, daß Analysenmethoden zur Bestimmung der Gesamttrockensubstanz, der Trockensubstanz von Senf, der Senfschalen, fettem Öl, Senföl (Allylisoithiocyanat), Zucker, Salz und löslicher Asche vorgelegt werden. Die anzuwendenden Methoden für diese Definitionen werden durch die CIMCEE unter Mitwirkung ihrer technischen Kommission angenommen. Andere Methoden, die benötigt werden, werden in einer ähnlichen Weise angenommen.