

Leitsätze für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse (Neufassung)

vom 2. 12. 1998 (BAnz. Nr. 66a vom 9. 4. 1999, GMBI. Nr. 11 S. 225 vom 26. 4. 1999)

I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

A. Begriffsbestimmungen

Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze enthalten konsistenzgebende und weitere Zutaten. Die typische Konsistenz dieser Erzeugnisse wird erreicht durch die Verwendung der jeweils erforderlichen Mengen von Lebensmitteln mit stabilisierender, verdickender, gelierender und/oder emulgierender Wirkung wie Stärken, Gelatine, Eiweiß- und Getreideerzeugnisse, Speiseöle, Speisefette¹⁾, Verdickungs- und Geliermittel, Emulgatoren und/oder Stabilisatoren²⁾.

Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse sind entweder verzehrfertig oder werden aus konzentrierten Zubereitungen oder Trockenmischungen durch Zusatz von Flüssigkeit, ggf. auch weiteren Zutaten, durch küchenmäßige Herstellung verzehrfertig.

Nach Konsistenz und Art des verzehrfertigen Erzeugnisses werden unterschieden:

1. Pudding, Flammeri

Pudding und *Flammeri* haben eine stichfeste bis cremige Konsistenz.

Puddingpulver und Flammeripulver, die nach Zusatz von Flüssigkeit und in der Regel durch Kochen verzehrfertig werden, enthalten für 500 ml Flüssigkeit mindestens 35 g konsistenzgebende Zutaten, Schokoladenpuddingpulver und Schokoladenflammeripulver mindestens 30 g konsistenzgebende Zutaten.

2. Puddingcreme, Creme

Puddingcreme und Creme haben eine lockere bis cremige Konsistenz. Sie werden auch zum Füllen und Garnieren verwendet.

3. Geleedessert, Götterspeise, Flan

Geleedessert, *Götterspeise* und *Flan* (Flanpudding, Flanddessert) haben eine geleeartige, stichfeste Konsistenz.

4. Mousse

Mousse ist ein aufgeschlagenes schaumiges süßes Dessert.

5. Andere süße Desserts

Andere süße Desserts wie *Soufflé*, *Grütze*, *Panna Cotta* haben eine cremige bis stichfeste Konsistenz.

6. Süße Suppe, Kaltschale, süße Soße

Süße Suppe, *Kaltschale* und *süße Soße* haben je nach ihrer Art eine dünnflüssige, sämige oder cremige Konsistenz.

7. Tortenguß, Geleeguß

Tortenguß oder *Geleeguß* hat eine stichfeste, geleearartige Konsistenz.

B. Zutaten

Bei der Herstellung werden als Zutaten insbesondere verwendet:

1. Konsistenzgebende Zutaten:

- a) Stärken
- b) modifizierte Stärken
- c) Gelatine
- d) Eiweißerzeugnisse pflanzlicher oder tierischer Herkunft, z.B. Sojaweiß, Milcheiweiß, auch weiter bearbeitet
- e) Getreideerzeugnisse aus Weizen, Roggen, Dinkel, Buchweizen, Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis, Triticale und anderen, auch weiter bearbeitet
- f) Butter, Milchfetterzeugnisse, Margarine- und Mischfetterzeugnisse, Speisefette und Speiseöle sowie deren Zubereitungen
- g) Verdickungs- und Gelmittel²⁾
- h) Emulgatoren, Stabilisatoren²⁾

2. Weitere Zutaten:

- a) Verkehrsübliche Zuckerarten, auch karamelisiert, süßende Lebensmittel, Zuckeraustauschstoffe, Süßstoffe
- b) Milch, Milcherzeugnisse
- c) Trinkwasser
- d) Fruchtsäfte, Fruchtnektare
- e) Wein
- f) Eier, Eiprodukte
- g) Kakao, Kakaoerzeugnisse³⁾
- h) Röstkaffee, gemahlen, Kaffee-Extrakt, Malzkaffee, Zichorienextrakt
- i) Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren⁴⁾, Krokant, Soja-Krokant, Erdnuß-Krokant
- k) Früchte, auch getrocknete, kandiert, glasiert, Fruchtzubereitungen

- l) Speisesalz, Gewürze
- m) Säuerungsmittel ²⁾
- n) Aromen ⁵⁾
- o) färbende Lebensmittel, Farbstoffe ²⁾

C. **Bezeichnung und Aufmachung**

Für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse sind die unter Abschnitt I A kursiv gedruckten Bezeichnungen als solche oder in Wortverbindungen als Verkehrsbezeichnungen üblich. Für Erzeugnisse, die den Besonderen Beurteilungsmerkmalen gemäß Abschnitt II entsprechen, sind die kursiv gedruckten Verkehrsbezeichnungen üblich.

Wird bei einem Pudding, anderem süßem Dessert oder verwandtem Erzeugnis in der Bezeichnung oder Aufmachung auf einen bestimmten Geschmack hingewiesen, enthält das Erzeugnis die geschmackgebende Zutat in sensorisch deutlich wahrnehmbarer Menge.

Werden bei Erzeugnissen gemäß Abschnitt II Nr. 5 und 6 zusätzlich Aromen mit naturidentischen und/oder künstlichen Aromastoffen ⁵⁾ mit Vanillegeschmackseigenschaften verwendet, werden diese Erzeugnisse z.B. als „Mousse Vanille-Geschmack“ oder „Dessert Vanille-Geschmack“ oder „Pudding Vanille-Geschmack“ kenntlich gemacht.

Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse, denen die in Abschnitt II genannten Mengen der dort aufgeführten Zutaten nicht zugesetzt sind, werden durch den Zusatz „... *Geschmack*“ kenntlich gemacht.

II. **Besondere Beurteilungsmerkmale**

Die Mengenangaben beziehen sich auf 500 Gramm, bei flüssigen Lebensmitteln auf 500 Milliliter des verzehrfertigen Erzeugnisses.

1. Mousse au chocolat

Mousse au chocolat enthält mindestens 30 g insbesondere folgender Kakaoerzeugnisse: Schokolade, Haushaltsschokolade, Milkschokolade, Haushaltsmilkschokolade, Kuvertüre, Kakaopulver (auch stark entölt), Kakaomasse, Schokoladepulver, Haushaltsschokoladepulver. Kakaobutter und weiße Schokolade werden nur in Mischungen mit mindestens einem weiteren dunklen Kakaoerzeugnis verwendet. Bei ausschließlicher Verwendung von Kakaopulver (auch stark entölt) beträgt die Mindestmenge 20 g.

2. Weiße Mousse au chocolat

Weiße Mousse au chocolat enthält mindestens 20 g weiße Schokolade oder eine Mischung aus weißer Schokolade und Kakaobutter, die mindestens 20 g weißer Schokolade entspricht.

3. Schokoladenpudding, Schokoladendessert

Schokoladenpudding und *Schokoladendessert* sowie gleichsinnig bezeichnete verwandte Erzeugnisse wie *Schokoladenflan*, *Schokoladensoße* enthalten mindestens 5 g Kakaopulver, auch stark entölt, oder andere Kakaoerzeugnisse mit mindestens 5 g Kakaobestandteilen.

4. Schokoladenspeise

Schokoladenspeise enthält mindestens 10 g Kakaopulver, auch stark entölt, oder andere Kakaoerzeugnisse mit mindestens 10 g Kakaobestandteilen.

5. Mousse Vanille

Mousse Vanille werden mindestens 0,4 g Vanille-Schoten oder eine geschmacklich entsprechende Menge natürliches Vanillearoma zugesetzt.

6. Vanille-Pudding, Vanille-Dessert

Vanille-Pudding und *Vanille-Dessert* sowie gleichsinnig bezeichnete verwandte Erzeugnisse, z.B. *Vanillesoße*, weisen einen deutlich wahrnehmbaren Vanillegeschmack auf; es werden mindestens 0,4 g Vanilleschoten oder eine geschmacklich entsprechende Menge natürliches Vanillearoma zugesetzt.

7. Mokka-Pudding, Mokka-Dessert, Kaffee-Pudding, Kaffee-Dessert

Mokka-Pudding, *Mokka-Dessert*, *Kaffee-Pudding* und *Kaffee-Dessert* sowie gleichsinnig bezeichnete verwandte Erzeugnisse enthalten mindestens 4 g gemahlene Röstkaffee oder eine geschmacklich entsprechende Menge Kaffee-Extrakt.

8. Karamel-Pudding, Karamel-Dessert

Karamel-Pudding und *Karamel-Dessert* sowie gleichsinnig bezeichnete verwandte Erzeugnisse enthalten karamalisierte Erzeugnisse aus verkehrsüblichen Zuckerarten.

9. Frucht-Pudding, Frucht-Dessert

Frucht-Pudding und *Frucht-Dessert* sowie gleichsinnig bezeichnete verwandte Erzeugnisse enthalten mindestens wahlweise:

12 g Frucht

8 g Zitrusfrucht

Bei weiterverarbeiteten Früchten entsprechen ihre Frischfrucht-äquivalente den oben aufgeführten Mindestmengen.

8 g Rosinen, Korinthen

2,5 g Mandeln, Nüsse und/oder andere Ölsamenkerne

2 g Orangeat, Zitronat

Bei dragierten Ölsamenkernen oder kandierten Früchten, außer Orangeat und Zitronat, wird nur ihr reiner Fruchtanteil berechnet.

Wird in der Bezeichnung oder Aufmachung auf eine bestimmte Frucht- oder Ölsamenart hingewiesen, enthält das Erzeugnis mindestens die oben genannte Menge dieser Zutat. Wird auf zwei, drei oder mehrere der oben aufgeführten Zutaten hingewiesen, werden jeweils mindestens die Hälfte, ein Drittel usw. der oben aufgeführten Mindestmengen zugesetzt.

Die Angabe einzelner Fruchtarten in der Verkehrsbezeichnung ist möglich.

-
- 1) Leitsätze für Speisefette und Speiseöle vom 17. April 1997 (BAnz. Nr. 239a vom 20. Dezember 1997, GMBI. Nr. 45 S. 864 vom 19. Dezember 1997) in der jeweils geltenden Fassung.
 - 2) Verordnung zur Neuregelung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230) in der jeweils geltenden Fassung.
 - 3) Kakaoverordnung vom 30. Juni 1975 (BGBl. I S. 1760) in der jeweils geltenden Fassung.
 - 4) Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren vom 27. Januar 1965 (Beilage zum BAnz. Nr. 101 vom 2. Juni 1965, GMBI. Nr. 17 S. 165 vom 23. Juni 1965), zuletzt geändert am 17. April 1997 (BAnz. Nr. 239a vom 20. Dezember 1997, GMBI. Nr. 45 S. 870 vom 19. Dezember 1997), in der jeweils geltenden Fassung.
 - 5) Aromenverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625, 1677) in der jeweils geltenden Fassung.