

Qualitätsanforderungen an Meerrettichdauerwaren

Gerhard Weber[#]

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

Vorbemerkung

Die im Bundesverband der deutschen Feinkostindustrie zusammengeschlossenen Hersteller von Meerrettichdauerwaren haben im Jahr 2006 gemeinsam die „Qualitätsanforderungen an Meerrettichdauerwaren“ (Deut Lebensm-Rundsch **98** (6), 220 (2002)) redaktionell überarbeitet und verabschiedet. Die Überarbeitung wurde erforderlich, weil in den vergangenen Jahren deutlich geworden ist, dass die Beschreibung des Trockensubstanzgehaltes der Erzeugnisse unterschiedlich ausgelegt wurde. Die vorliegende Fassung trägt dem nun Rechnung und ist klarer formuliert.

Die nachstehend abgedruckten Qualitätsanforderungen sind von den Herstellern im September 2006 verabschiedet worden und beschreiben die Qualitäten, die die Verbraucher von Meerrettichdauerwaren erwarten können.

Preliminary Note

In 2006 the producers of horseradish preserves in the German association of the fine food industry have revised and adopted the quality requirements/code of practice for horseradish preserves. The revision had become necessary because the description of the dry matter content of the products had been interpreted in different ways. The revised version provides a clearer definition.

The following quality requirements have been adopted in September 2006 and describe the quality consumers may expect from horseradish preserves in Germany.

Keywords: Meerrettich, Meerrettichdauerwaren, Meerrettichspezialitäten, Qualitätsanforderungen / horseradish, horseradish preserves, quality requirements

Qualitätsanforderungen an Meerrettichdauerwaren

Zur Herstellung von Meerrettichdauerwaren werden nur einwandfreie Meerrettichstangen und Fehser verwendet. Sie werden sorgfältig gereinigt, d. h. gewaschen und geputzt, die Stangen werden abgeschabt. Fraß- und Faulstellen sind entfernt.

Nicht verkehrüblich ist der Zusatz von Allylsenfölen.

I. Meerrettich oder Gemüsemeerrettich

Die aus dem Meerrettich stammende Trockensubstanz beträgt mindestens 17 %.

Die Verwendung von Pflanzenöl (höchstens 8 %), Salz und schwefeliger Säure oder ihrer Salze ist verkehrüblich.

Ein Zusatz von Gärungssessig ist nur dann verkehrüblich, wenn dem Meerrettich schwefelige Säure oder ihre Salze nicht zugesetzt werden.

II. Meerrettich, tafelfertig zubereitet oder „Tafelmeerrettich“

Die aus dem Meerrettich stammende Trockensubstanz beträgt mindestens 14 %.

Die Verwendung weiterer Zutaten wie z. B. Mayonnaise, Salatmayonnaise, Gärungssessig, Salz, Zucker, Sahne, ist üblich.

III. Meerrettich-Spezialitäten

Die aus dem Meerrettich stammende Trockensubstanz beträgt mindestens 3,5 %.

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

Bezeichnungen, die auf eine besondere Geschmacksrichtung hinweisen, wie „Sahne-Meerrettich“, „Apfel-Meerrettich“, „Preiselbeer-Meerrettich“, sind üblich, wenn in dem Produkt, die die Geschmacksrichtung bezeichnenden Zutaten in einer solchen Menge vorhanden sind, dass deren Geschmack deutlich wahrnehmbar ist.

Sahne-Meerrettich enthält mindestens 2 % Milchfett aus Sahne oder Schlagsahne.

Erläuterungen/Hinweise zu den Qualitätsanforderungen an Meerrettichdauerwaren

Bereits im Jahr 1964 sind Vorschläge für die Bezeichnung und Beurteilung von Meerrettichdauerwaren veröffentlicht worden (Deut Lebensm-Rundsch 60 (12), 378 (1964)). Der Trockensubstanzgehalt von Meerretticherzeugnissen ist u. a. entscheidend für die Qualität und Unterscheidung der verschiedenen Sorten. Deshalb wurden in diesen Vorschlägen die Mindestanforderungen an den Trockensubstanzgehalt aus Meerrettich festgelegt. Allerdings hat man für Gemüsemeerrettich die Mindestanforderungen auf die salz- und zuckerfreie Trockensubstanz bezogen, für Tafelmeerrettich auf die aus dem Meerrettich stammende Mindesttrockensubstanz.

Die Vorschläge wurden 1992 überarbeitet und sind 1993 veröffentlicht worden (Industrielle Obst- und Gemüsever-

wertung 78 (10), 391 (1993)). In dieser Fassung sollten die Definitionen klarer formuliert werden und für Gemüsemeerrettich wurde die aus dem Meerrettich stammende salz-, zucker- und fettfreie Trockensubstanz für Gemüsemeerrettich festgelegt. Im Jahre 2001 wurden diese Vorschläge erneut überarbeitet und die Qualitätsanforderungen an Meerrettichdauerwaren aus dem Jahr 2002 (Deut Lebensm-Rundsch 98 (6), 220 (2002)) legten für Gemüsemeerrettich und für Tafelmeerrettich die salz-, zucker- und fettfreie Trockensubstanz fest.

In den folgenden Jahren zeigte sich, dass die neue Formulierung Anlass zu unterschiedlichen Auslegungen gab. Bei Untersuchungen der Erzeugnisse wurden nicht nur die rezepturgemäß zugefügten, sondern auch die aus dem Meerrettich stammenden Salz-, Zucker- und Fettanteile abgezogen. Da Meerrettichrohware von natur aus hohe Anteile an Zucker, Salz und Fett enthält, wurden so die Mindestanteile an Meerrettichtrockensubstanz unterschritten.

Aus diesem Grund sind die Qualitätsanforderungen an Meerrettichdauerwaren erneut überarbeitet worden. Dabei hat man aus Gründen der besseren Verständlichkeit die aus dem Meerrettich stammende Trockensubstanz als Qualitätskriterium definiert.

Eine Kontrolle dieser Anforderungen ist nur dann zuverlässig möglich, wenn Einsicht in die Produktionsdokumente genommen wird.