

*Richtlinie*  
*zur Beurteilung von Suppen und Soßen*

## Vorbemerkung

Die *Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen* blickt im Jahr 2022 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 – Kulinaría Deutschland – gründete sich die Fachgruppe Suppe, 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.

**Kulinaría Deutschland e.V.**  
Verband der Hersteller Kulinarischer Lebensmittel

Bonn, im Mai 2022

## 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 Verzehrform einer Suppe entsprechen, sind von dieser *Richtlinie* nicht erfasst.<sup>1</sup>
3. Von der *Richtlinie* ebenfalls nicht erfasst sind Würzsoßen, Salatsoßen und ähnliche zur Würzung bestimmte Erzeugnisse sowie süße Suppen und süße Soßen.<sup>2</sup>
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*.<sup>3</sup>
6. Fonds / Jus fallen als Ausgangserzeugnisse für die Herstellung von Suppen und Soßen nicht in den Anwendungsbereich dieser *Richtlinie*. Nach Zubereitungsanleitung hergestellte Erzeugnisse aus Fonds/Jus, die in dieser *Richtlinie* beschrieben sind, entsprechen den jeweiligen Anforderungen.

## 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.<sup>4</sup>
2. Die Aufzählung von Bestandteilen im Verzeichnis der Zutaten ist kein Hinweis im Sinne dieser *Richtlinie*.
3. Bei der Herstellung von Suppen und Soßen werden nur einwandfreie Rohstoffe und Erzeugnisse verwendet.
4. 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 zusätzlichen Verfeinerung des gemäß der Zubereitungsanleitung hergestellten Lebensmittels ist auch die Beigabe anderer Flüssigkeiten wie z.B. Milch, Sahne oder Wein möglich.

5. Die in dieser *Richtlinie* angegebenen Werte beziehen sich jeweils auf 1 Liter der nach Gebrauchsanweisung hergestellten verzehrfertigen Zubereitung.

### III. BESONDERE BEURTEILUNGSMERKMALE

1. Suppen, deren Bezeichnung und/oder Aufmachung auf die Verwendung von Rindfleisch oder Rindfleischextrakt hinweisen, enthalten mindestens

- Rindfleisch, bezogen auf Frischfleisch:  
20 g/l
- oder den entsprechenden Gehalt an Fleischextrakt:  
1.000 mg/l.<sup>5</sup>

2. Soßen, deren Bezeichnung und/oder Aufmachung auf die Verwendung von Rindfleisch oder Rindfleischextrakt hinweisen, enthalten mindestens

- Rindfleisch, bezogen auf Frischfleisch:  
55 g/l
- oder den entsprechenden Gehalt an Fleischextrakt:  
2.750 mg/l.<sup>6</sup>

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 Fleisch<sup>7</sup> 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.

Bei Hinweisen auf erhöhte Anteile durch Angaben wie „viel Fleisch“, enthalten Suppen und Soßen mindestens den doppelten Fleischanteil (40 g/l), bezogen auf Frischfleisch.

b) Besonderer Hinweis auf die Einlage von Geflügel

Suppen und Soßen mit einem solchen Hinweis enthalten mindestens 20 g/l Geflügelfleisch<sup>8</sup>, bezogen auf Frischfleisch. Bei Hinweisen auf erhöhte Anteile durch Angaben wie „viel Fleisch“ enthalten Suppen und Soßen mindestens den doppelten Geflügelfleischanteil (40 g/l), bezogen auf Frischfleisch.

(2) Die Bezeichnungen „Ochsenschwanzsuppe“, „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 4. a), sinnbildliche Darstellungen nach V. Ziffer 4 c), die Angabe des Fleischfüllgewichts sowie der Hinweis auf Klößchen nach IV. Ziffer 5.

5. 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.<sup>9</sup> Bei Hinweisen auf erhöhte Anteile durch Angaben wie „viel Speck“ enthalten Suppen und Soßen mindestens den doppelten Anteil dieser Erzeugnisse in geräucherter Form.

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

(1) Gulaschsuppe wird unter Verwendung von Rindfleisch und/oder Rindfleischextrakt hergestellt und entspricht den unter III. 1. geregelten Anforderungen. Sofern eine Einlage verwendet wird, enthält diese weder Innereien noch Fleischbrät.

(2) Gulaschsuppen besonderer Art werden unter Verwendung der spezifischen Fleischarten und Rohstoffe hergestellt und entsprechend kenntlich gemacht.<sup>10</sup>

##### 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 Hühnerfleisch im Sinne von III. Ziffer 4. (1) b) hergestellt. Sofern eine Fleischeinlage verwendet wird, besteht diese 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% Fleisch, bezogen auf Frischfleisch, vom Rind, Kalb oder Schwein, auch gemischt;
  - für Geflügelfleischklößchen:  
mehr als 50% Fleisch von Geflügel, Rind, Kalb oder Schwein, davon jedoch mindestens 30% Geflügelfleisch im Sinne von III. Ziffer 4. (1) b), jeweils bezogen auf Frischfleisch;<sup>11</sup>
  - für Leberklößchen: mehr als 15% Leber;
  - für Geflügelleberklößchen: mehr als 15% Geflügelleber;
  - für Markklößchen: mehr als 15% Mark;
  - für Schinkenklößchen:  
mehr als 15% geräucherter Schinken;

- für Speckklößchen:  
mehr als 15% geräucherter Speck.

## 6. Mockturtlesuppe

Mockturtlesuppe<sup>12</sup> 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% des tafelfertigen Erzeugnisses.<sup>13</sup>

## 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.<sup>14</sup>

## 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, 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 Milchfett/l aus Rahm (Sahne).

## 10. Rahm- und Sahnesoßen

(1) Rahm- und Sahnesoßen<sup>15</sup> enthalten mindestens 30 g Milchfett/l aus Rahm (Sahne).

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

## 11. Buttersoßen

Buttersoßen<sup>16</sup> enthalten mindestens 30 g/l Butterfett.<sup>17</sup>

## 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 gemäß Abschnitt 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

(1) 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.

(2) Wird der in Abschnitt III. Ziffer 2. genannte Gehalt an Fleisch oder Fleischextrakt nicht erreicht, werden Bezeichnungen wie „Soße zu (für) Braten“, „Soße zu (für) Gulasch“ gewählt.<sup>18</sup>

### 2. Portionen / Verzehrseinheiten

(1) 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 <sup>19</sup>
Tasse	150 ml
Kleine Tasse	100 ml.

(2) 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. 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:

- aa) erhöhte Mengen namengebender oder wertbestimmender Bestandteile<sup>20</sup> oder
- bb) andere zusätzliche qualitätsverbessernde Bestandteile<sup>21</sup> oder
- cc) für das Produkt wesentliche Bestandteile von besonderer Qualität<sup>22</sup>.

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 Spitzensortiment eines Herstellers, das als solches bezeichnet ist (z.B. Meisterklasse, Spitzenklasse, de Luxe, Sonderklasse) und in dem Erzeugnisse gehobener Qualität angeboten werden, nicht aus.

#### 4. Bildliche und sinnbildliche Darstellungen<sup>23</sup>

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.

#### 5. 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.<sup>24</sup>

#### 6. 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.<sup>25</sup> Zusätzliche relokalisierende Hinweise können hingegen als Angabe zur geografischen Herkunft aufgefasst werden.<sup>26</sup>

## ANHANG

Erläuterungen zur *Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen*, erarbeitet in der Fachgruppe Suppe, Backmischungen und Desserts des Verbandes Kulinaría Deutschland e.V., Bonn

- 
- <sup>1</sup> Z.B. Hühner-Nudeltopf, Linseneintopf, Pichelsteiner Topf, Irish Stew. Eine Abgrenzung zwischen Suppen und Eintöpfen ist mangels praktikabler Kriterien nicht möglich und folgt in der Praxis der jeweiligen Verkehrsanschauung. Allgemein kann festgehalten werden, dass sich Eintöpfe gegenüber als Suppen angesprochenen Erzeugnissen durch einen deutlich höheren Anteil an stückigen Bestandteilen auszeichnen.
  - <sup>2</sup> Die eindeutige Abgrenzung von Soßen im Sinne der *Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen* zu Feinkostsaucen ist nicht möglich. Weder die Verzehrtemperatur (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*.
  - <sup>3</sup> Alle Dokumente stehen auf der Internetseite des Verbandes der Hersteller kulinarischer Lebensmittel unter [www.kulinaría.org](http://www.kulinaría.org) (→ Fachgruppe Suppe, Backmischungen und Desserts → Rechtsgrundlagen) zur Verfügung. Zur Abgrenzung zwischen Suppen und Brühen kann nach wie vor die *Entschließung 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.
  - <sup>4</sup> 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.
  - <sup>5</sup> Die Definition von Fleischextrakt im Sinne der *Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen* folgt der Begriffsbestimmung des *Code of Practice for Bouillions and Consommés* in der Fassung vom 31.12.2019. Danach gilt:

---

Rindfleischextrakt ist das Konzentrat der wasserlöslichen Bestandteile von rohem Rindfleisch gemäß Definition unter 7.; es ist frei von gerinnungsfähigem Albumin, Gelatine und Fett.

Die unter Abschnitt III. aufgeführten Anforderungen an Rindfleischextrakt werden auf der Grundlage von Rindfleischextrakt mit 80 % Trockenmasse, ohne zugesetztes Salz, berechnet.

Ein Rindfleischextrakt, der durch Kochen von rohem Rindfleisch wie oben definiert gewonnen wird, sollte 8,75 % Kreatinin (bezogen auf die Trockenmasse, ohne zugesetztes Salz) enthalten, basierend auf der AIBP-Referenzmethode.

Eine Qualitätsschwankung des Rindfleischextrakts, wie oben beschrieben, ändert die Menge des zu verwendenden Rindfleischextrakts.

- <sup>6</sup> Die angegebenen Werte gelten unabhängig von der Angebotsform der Soße.
- <sup>7</sup> 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 Abschnitt IV. Ziffer 5. (3).
- <sup>8</sup> 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).
- <sup>9</sup> Die Verwendung von mindestens 4 g/l von geräuchertem Speck, Bauchspeck oder Schinken stellt sicher, dass den sensorischen Anforderungen gemäß Abschnitt II. Ziffer 1. entsprochen wird.
- <sup>10</sup> 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.
- <sup>11</sup> 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.
- <sup>12</sup> Von der Mockturtlesuppe ist die ragoutähnliche „Mockturtle“ zu unterscheiden. Die in der *Richtlinie* festgelegten Anforderungen gelten entsprechend dem Anwendungsbereich (Abschnitt I. Ziffer 2.) nur für Produkte, die in ihrer

---

Konsistenz der Verzehrform einer Suppe entsprechen.

- <sup>13</sup> Der Mindestanteil von Festbestandteilen tierischen Ursprungs i.H.v. 15 % folgt dem Ergebnis der Diskussion zur Deklaration und Zusammensetzung von Mockturtle und Mockturtle-Suppe am 19. April 1979 in Bad Zwischenahn.
- <sup>14</sup> 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 Ochsenchwanz, andererseits zum Verlust der Verbraucherakzeptanz führte. Vor diesem Hintergrund hat sich die Verkehrsauffassung zu als "Ochsenchwanzsuppe" 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 Ochsenchwanz hergestellten Produkten vorzubehalten.
- <sup>15</sup> Die *Richtlinie* beschreibt ausschließlich Rahm-/Sahnesoßen, welche als solche in Verkehr gebracht werden.
- <sup>16</sup> Sauce Hollandaise ist nicht zwingend als Buttersauce im Sinne dieser Richtlinie einzuordnen. Dies folgt aus der Rechtsprechung des Europäischen Gerichtshofs (Rs. C 51/94) sowie aus der Stellungnahme Nr. 2017/2 des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS), wonach keine eindeutige Verkehrsauffassung für Sauce Hollandaise mehr erkennbar ist, wonach die Fettbasis ausschließlich aus Butter bestehen muss. Wird eine Sauce Hollandaise zusätzlich als Buttersoße bezeichnet oder auf besondere Mengen an Butter als Zutat hingewiesen, sollte der in der *Richtlinie* festgelegte Mindestanteil an Milchfett enthalten sein. Für die Sauce Béarnaise gelten diese Ausführungen entsprechend.
- <sup>17</sup> Definiert als Milchfetterzeugnis im Sinne der Ziffer XVI Anlage 1 der Verordnung über Milcherzeugnisse.
- <sup>18</sup> In den Fällen, in denen der in Abschnitt III. Ziffer 2. vorgeschriebene Gehalt an Fleisch oder Fleischextrakt 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 entsprechende Fleisch-/Fleischextraktgehalt nach III. Ziffer 2. gegeben sein.

- 
- 19 Eine Portionsgröße von 200 ml hat sich in den letzten Jahrzehnten insbesondere im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung etabliert.
- 20 Z.B. erhöhte Mengen an Fleisch(extrakt), Gemüse, Pilzen.
- 21 Z.B. Beigabe von Sahne, Wein, Spirituosen.
- 22 Verwendung höherwertiger Fleischsorten, z.B. besonders arm an Sehnen, Fettgewebe und Bindegewebe, Verwendung gefriergetrockneter Gemüsesorten.
- 23 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.
- 24 Dies entspricht auch der vom Arbeitskreis lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) vertretenen Auffassung (Stellungnahme Nr. 2013/16).
- 25 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“

- 
- „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“

<sup>26</sup> Als relokalisierend können z.B. Hinweise wie „echt“ oder „original“ verstanden werden.