

BLL

# RICHTLINIE FÜR MAYONNAISE, SALATMAYONNAISE UND REMOULADE

Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) hat im Januar 2019 die von Kulinaria Deutschland e. V. – Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel – vorgelegte Neufassung der Richtlinie für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade veröffentlicht.

Die vorliegende „Richtlinie für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade“ geht zurück auf die „Leitsätze für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade“ des Bundesverbandes der Deutschen Feinkostindustrie e. V. (nach Verschmelzung mit den Verbänden der Essig- und Senf- sowie der Suppenindustrie heute: Kulinaria Deutschland e. V.). Die Leitsätze wurden im Jahr 1968 veröffentlicht; Vorläufer war die Beschreibung für Mayonnaise in den einstmals gemeinsamen „Leitsätzen für die Zusammensetzung von Mayonnaisen und Salaten“.

Im Jahr 1991 wurde die Beschreibung von Mayonnaise durch die Veröffentlichung der „Europäischen Beurteilungsmerkmale für Mayonnaise – Code of Practice“ in der Praxis verdrängt. Die Leitsätze galten jedoch weiterhin für Salatmayonnaise und Remoulade. Eine Aktualisierung der Leitsätze erfolgte zuletzt im August 2008.

Die nun vorgenommene Überarbeitung trägt der Entwicklung seit der letzten Aktualisierung Rechnung. Um die relevanten Beschreibungen der drei verwandten Erzeugnisse Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade in einem Dokument zu vereinen, wurde der – im Jahr 2015 ebenfalls aktualisierte – „Code of Practice Mayonnaise“ in die jetzige Richtlinie einbezogen und als Anhang beigefügt. Während der Code of Practice die Zusammensetzung von Mayonnaise regelt, enthält die vorliegende Richtlinie ergänzende Hinweise zur Kennzeichnung und Aufmachung.

Anspruch der Richtlinie ist es – heute wie damals – den aktuellen redlichen Handelsbrauch für den Verkehr mit Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade in Deutschland zu beschreiben.

Der BLL hat die vorliegende Richtlinie für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade in seinen Gremien unter Hinzuziehung aller fachlich berührten Kreise der Lebensmittelwirtschaft überprüft und als Verkehrsauffassung der Lebensmittelwirtschaft gebilligt.

Berlin, im Januar 2019  
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)  
Kulinaria Deutschland e. V.

RICHTLINIE

BLL

## I. ANWENDUNGSBEREICH

1. Diese Richtlinie gilt für Salatmayonnaise und Remoulade.

Die Begriffsbestimmungen für Mayonnaise richten sich nach dem Europäischen „Code of Practice Mayonnaise“ sowie ergänzend nach den in dieser Richtlinie unter IV. getroffenen Beschreibungen zur Kennzeichnung und Aufmachung.<sup>1</sup>

2. Die in dieser Richtlinie beschriebenen Erzeugnisse sind Feinkostsaucen.
3. Die Richtlinie bezieht sich sowohl auf vorverpackte Lebensmittel als auch auf solche, die von gewerblichen Herstellern zum Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden.
4. Alle in dieser Richtlinie genannten Mengen und Prozentangaben beziehen sich auf den Zeitpunkt der Herstellung.

## II. BESONDERE BEURTEILUNGSMERKMALE FÜR SALATMAYONNAISE

1. Begriffsbestimmungen und Herstellung

- a) Salatmayonnaise ist eine Feinkostsauce auf Basis von Pflanzenöl.

Weitere Zutaten sind z. B. Hühnereigelb, Hühnereiklar, Milcheiweiß, Pflanzeneiweiß oder Vermengungen dieser Stoffe, Kochsalz, Zuckerarten, Gewürze, andere Würzstoffe, Essig, Genusssäure oder Dickungsmittel.

- b) Der Mindestfettgehalt beträgt 50 Prozent (m/m).

Produktgruppenspezifische Besonderheiten: Salatmayonnaise, die zur industriellen Herstellung von Delikatess-Fleischsalat bestimmt ist, weist nach den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs für Feinkostsalate üblicherweise einen Fettgehalt von 65 Prozent auf.<sup>2</sup>

Salatmayonnaise zur Verwendung in Erzeugnissen, die in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus geregelt sind, kann einen Mindestfettgehalt von 40 Prozent aufweisen. Diese Salatmayonnaise wird als „Mayonnaisencreme“ oder „Mayonnaisensauce“ bezeichnet.

- c) Zur Verdickung werden z. B. folgende Stoffe verwendet: Weizenmehl, Stärkearten, Gelatine sowie die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 für Saucen<sup>3</sup> zugelassenen Zusatzstoffe.

<sup>1</sup> Code of Practice Mayonnaise in der von der Generalversammlung von CULINARIA EUROPE beschlossenen Fassung vom 23. Oktober 2015 (siehe Anhang).

<sup>2</sup> Deutsches Lebensmittelbuch, Leitsätze für Feinkostsalate Fußnote 11.

<sup>3</sup> Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, Anhang II Teil D Nummer 12.6.

## 2. Bezeichnung

- a) Wird bei Salatmayonnaise auf die Verwendung von frischen Eiern oder frischem Eigelb hingewiesen, so enthalten diese Erzeugnisse ausschließlich Ei-Inhaltsstoffe (Hühnereigelb und Hühnereiklar), die unmittelbar vor ihrer Verarbeitung durch Aufschlagen von frischen Hühnereiern gewonnen werden.

FrISCHE Hühnereier im Sinne dieser Richtlinie sind Eier der Güteklasse A gemäß der Verordnung (EG) Nr. 589/2008.<sup>4</sup>

- b) Zur Charakterisierung des Produkts kann der Fettgehalt als Teil einer beschreibenden Bezeichnung auf der Verpackung und bei der Abgabe von loser Ware im Handel an den Verbraucher auf Schildern angegeben werden.<sup>5</sup>
- c) Für Produkte mit einem Fettgehalt unter 50 Prozent sind Bezeichnungen wie z. B. „Salatcreme“ üblich.

### III. BESONDERE BEURTEILUNGSMERKMALE FÜR REMOULADE

#### 1. Begriffsbestimmungen und Herstellung

Remoulade entspricht den Begriffsbestimmungen für Mayonnaise und Salatmayonnaise nach Abschnitt I. und II. Sie enthält Kräuter und/oder zerkleinerte würzende Pflanzenteile im Sinne der Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten.<sup>6</sup>

#### 2. Bezeichnung

- a) Zur Charakterisierung des Produkts kann der Fettgehalt als Teil einer beschreibenden Bezeichnung auf der Verpackung und bei der Abgabe von loser Ware im Handel an den Verbraucher auf Schildern angegeben werden.
- b) Für Produkte mit einem Fettgehalt unter 50 Prozent sind Bezeichnungen wie Remouladencreme oder Remouladensauce üblich.

### IV. KENNZEICHNUNG UND AUFMACHUNG

1. Die Verwendung der Angaben „echt“ oder „rein“ in Verbindung mit der Warenbezeichnung entspricht nicht der Verkehrsanschauung.

<sup>4</sup> Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission vom 23. Juni 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier, Artikel 2 Absatz 1-3.

<sup>5</sup> Mit der Einführung der mengenmäßigen Kennzeichnung (QUID) für charakteristische Zutaten sowie der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung erscheint die vormals obligatorische Angabe des Fettgehalts als Teil der Verkehrsbezeichnung zur Verbraucherinformation nicht mehr erforderlich; sie kann zum Zwecke der Klarstellung freiwillig erfolgen. In diesem Zusammenhang ist sie nicht als Wiederholung einer Nährwertangabe anzusehen.

<sup>6</sup> Deutsches Lebensmittelbuch, Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten I A Nr. 1.

2. Die Verwendung der Angabe „Delikatess“ bei Mayonnaise und/oder Remoulade wird in Verbindung mit der Warenbezeichnung nur bei Erzeugnissen verwendet, die im Vergleich zur handelsüblichen Normalware eine sensorisch deutlich erkennbare Verbesserung aufweisen. Diese kann unter anderem durch

- erhöhte Mengen wertbestimmender Bestandteile
- andere zusätzliche qualitätsverbessernde Bestandteile
- für das Produkt wesentliche Bestandteile von besonderer Qualität

erzielt werden.

3. Lebensmittel, die den vorstehenden Beschreibungen nicht entsprechen, gelten als zur Täuschung geeignet im Sinne von Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, falls sie unter den Bezeichnungen „Mayonnaise“, „Remoulade“, „Salatmayonnaise“ oder in Wortzusammensetzungen mit diesen Ausdrücken in den Verkehr gebracht werden, es sei denn, die abweichende Eigenschaft wird in Zusammenhang mit der Bezeichnung des Lebensmittels auf der Schauseite der Verpackung deutlich kenntlich gemacht.<sup>7</sup>

Ein zutreffender Hinweis auf die Mitverwendung von Mayonnaise, Salatmayonnaise oder Remoulade z. B. „[...] mit Salatmayonnaise“, ist keine Wortzusammensetzung.

---

<sup>7</sup> Vgl. ALS-Stellungnahme Nr. 2016/4 (Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Dezember 2016, S. 370): Bezeichnung und Aufmachung von Fleisch- oder Milchersatzprodukten auf pflanzlicher Basis:

„(...) Wird ein Produktname angegeben, der üblicherweise für Fleisch-, Fisch-, Ei- oder Milcherzeugnisse verwendet wird, ist eine Irreführung i. d. R. ausgeschlossen, wenn die beiden folgenden Voraussetzungen vorliegen:

*Im Hauptsichtfeld*

- ist das vegetarische oder vegane Produkt deutlich sichtbar als solches bezeichnet.

- ist die Angabe der Zutat oder Zutaten, welche die üblicherweise verwendeten Bestandteile tierischer Herkunft ersetzen, in ausreichender Größe vorhanden. (...)“

## CODE OF PRACTICE MAYONNAISE

### 0. PREFACE

Within Europe there are variations in the composition of products placed on the market as "Mayonnaise". In some countries legal provisions for the compositional standards are existing, only some of which are based on this Code of Practice.

In this awareness the members of CULINARIA EUROPE emphasize the principle of food information being accurate, clear and easy to understand for the consumer at any time.

### 1. DESCRIPTION

"Mayonnaise" is a condiment sauce obtained by emulsifying one or more vegetable oils in an aqueous phase constituted by vinegar, with the oil-in-water emulsion being produced by using egg yolk. The mayonnaise may contain optional ingredients in accordance with section 2.3.

### 2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

#### 2.1. Raw materials

All ingredients must be of good quality and be suitable for human consumption. Water shall be of potable quality in accordance to applicable law (see 3.).

The eggs and egg-based products must be chicken eggs or obtained from chicken eggs.

#### 2.2. Compositional Standards

This Code of Practice defines the standard "Mayonnaise" as follows:

- Total fat content: minimum 70 percent m/m,
- Technically pure egg yolk content ["Technically pure" means that 20 percent albumen is tolerated in relation to the egg yolk]: minimum 5 percent m/m.

### 2.3. Optional Ingredients

Food ingredients intended to have an appreciable effect in the desired manner on the physical and organoleptic characteristics of the product are e.g.:

- White of chicken egg,
- Product based on chicken egg,
- Sugars,
- Food-grade salt,
- Condiments, spices, aromatic herbs, flavourings,
- Fruit and vegetables, including fruit and vegetable juices,
- Mustard,
- Milk products,
- Water.

The authorised additives are those mentioned in Annex II of Regulation (EC) No 1333/2008 on food additives.

### 3. LEGISLATIVE REQUIREMENTS

Legislative requirements shall apply in manufacturing and labelling products covered by this Code. Relevant legislation e.g. on food safety, water quality, hygiene and labelling is further specified in the CULINARIA EUROPE overview on legal requirements for food manufacturers which can be found in the download sector of the CULINARIA EUROPE website ([www.culinariaeurope.eu](http://www.culinariaeurope.eu)).

**Impressum**

Herausgeber:  
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)

Alle Rechte vorbehalten.

Auflage 2019  
Nachdruck, Übersetzung und fotografische Wiedergabe – auch auszugsweise –  
nur mit Genehmigung durch den BLL gestattet.

**Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.**

Claire-Waldoff-Straße 7  
10117 Berlin  
Telefon: +49 30 206143-0  
Telefax: +49 30 206143-190

**Büro Brüssel:**

Avenue des Nerviens 9-31  
1040 Brüssel, Belgien  
Telefon: +32 2 508 1023  
Telefax: +32 2 508 1025

[bll@bll.de](mailto:bll@bll.de) • [www.bll.de](http://www.bll.de)