



Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Bekanntmachung der Änderung bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches

Vom 24. November 2023

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in ihrer 47. Plenarsitzung am 1. Juni 2023 die Änderung folgender Leitsätze beschlossen:

– Leitsätze für Gemüseerzeugnisse

Diese Änderung der Leitsätze wird hiermit nach § 15 Absatz 3 Satz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253; 2022 I S. 28), das zuletzt durch Artikel 2 Absatz 6 des Gesetzes vom 20. Dezember 2022 (BGBl. I S. 2752) geändert worden ist, im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz veröffentlicht.

Bonn, den 24. November 2023

Bundesministerium
für Ernährung und Landwirtschaft

Im Auftrag
E. Bell



Änderung der Leitsätze für Gemüseerzeugnisse

Die Neufassung der Leitsätze für Gemüseerzeugnisse vom 8. Januar 2008 (BAnz Nr. 89a vom 18. Juni 2008, GMBI Nr. 23–25 S. 451 ff vom 19. Juni 2008) wird wie folgt geändert:

Es wird ein Inhaltsverzeichnis ergänzt:

1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1.1 Begriffsbestimmungen

- 1.1.1 Gemüseerzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze
- 1.1.2 Diese Leitsätze gelten nicht für Gemüsesäfte und Gemüsenektare,
- 1.1.3 Prozentangaben beziehen sich, soweit nicht anders vermerkt, auf das Gewicht.
- 1.1.4 Bei der Kennzeichnung von Fertigpackungen
- 1.1.5 Blanchieren

1.2 Herstellung

- 1.2.1 Die verwendete Rohware ist gesundes Gemüse
- 1.2.2 Bei vielen Gemüsearten wird die Rohware blanchiert,
- 1.2.3 Die vorbereitete Rohware
- 1.2.4 Bei Gemüse mit Essig
- 1.2.5 Zur Herstellung von Gemüseerzeugnissen

1.3 Beschaffenheitsmerkmale

- 1.3.1 Gemüseerzeugnisse entsprechen in ihren sensorischen Eigenschaften der verwendeten Gemüseart oder den verwendeten Gemüsearten.
- 1.3.2 Sofern der Leitsatz für die einzelnen Erzeugnisse nicht etwas anderes angibt, gelten folgende Toleranzregeln:
- 1.3.3 Für Gemüseerzeugnisse werden nur solche Bezeichnungen des Lebensmittels und sonstige Angaben verwendet,

1.4 Bezeichnung und Aufmachung

- 1.4.1 Bei Gemüseerzeugnissen ist die Bezeichnung des Lebensmittels in der Regel der Name der verwendeten Gemüseart oder der verwendeten Gemüsearten.
- 1.4.2 Bildliche Darstellungen der Rohware
- 1.4.3 Wird eine Zutat über eine Geschmacksabrundung hinaus verwendet,
- 1.4.4 Geographische Angaben sind in der Regel echte Herkunftsangaben.

2 Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse

2.1 Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale

- 2.1.1 Als tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse werden insbesondere hergestellt:
- 2.1.2 Tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse
- 2.1.3 Tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse enthalten innerhalb einer Packung in der Regel nur Gemüse einer Sorte, das von annähernd gleicher Größe ist.

2.2 Bezeichnung des Lebensmittels und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse

- 2.2.1 Tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse aus einer Gemüseart
- 2.2.2 Tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse aus mehreren Gemüsearten

3 Besondere Beurteilungsmerkmale für Gemüsekonserven

3.1 Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale

- 3.1.1 Als Gemüsekonserven, die ausschließlich durch Sterilisation in luftdicht verschlossenen Behältnissen haltbar gemacht sind, werden insbesondere hergestellt:
- 3.1.2 Das Gemüse in Konserven
- 3.1.3 Das für Gemüsekonserven verwendete Gemüse ist innerhalb einer Verkaufseinheit sortenrein und von annähernd gleicher Größe.

3.2 Bezeichnung des Lebensmittels, Abtropfgewichte und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse

- 3.2.1 Gemüsekonserven aus einer Gemüseart
- 3.2.2 Gemüsekonserven aus mehreren Gemüsearten

4 Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Gemüse mit Essig

4.1 Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale

- 4.2 Bezeichnung des Lebensmittels, Abtropfgewichte und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse
- 4.2.1 Gemüse mit Essig aus einer Gemüseart
- 4.2.2 Gemüse mit Essig aus mehreren Gemüsearten



5 Besondere Beurteilungsmerkmale für pasteurisierte Gurkenkonserven aus frischer Rohware

5.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

5.2 Beschaffenheitsmerkmale

6 Besondere Beurteilungsmerkmale für Salzdillgurken

6.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

6.2 Beschaffenheitsmerkmale

7 Besondere Beurteilungsmerkmale für verarbeiteten Rotkohl

7.1 Rotkohlgemüse

7.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

7.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

8 Besondere Beurteilungsmerkmale für Sauerkraut

8.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

8.2 Beschaffenheitsmerkmale

9 Besondere Beurteilungsmerkmale für Tomatenerzeugnisse

9.1 Tomatenkonserven

9.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

9.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

9.2 Getrocknete Tomaten

9.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

9.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

9.3 Tomatenketchup

9.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

9.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

10 Besondere Beurteilungsmerkmale für Artischockenerzeugnisse

10.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

10.2 Beschaffenheitsmerkmale

11 Besondere Beurteilungsmerkmale für Olivenerzeugnisse

11.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

11.2 Beschaffenheitsmerkmale

Anlage 1 Fundstellenverzeichnis der beschriebenen Gemüsearten

Anlage 2 Abtropfgewichte

Anlage 3 Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben (g. g. A.), geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) und garantiert traditionelle Spezialitäten (g. t. S.) (Stand 14. Dezember 2022)

Fußnoten

Nummer 1 wird wie folgt geändert:

1. Nummer 1.1.1 wird wie folgt geändert:

Gemüseerzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze

sind Erzeugnisse aus Gemüse, Teilen von Gemüse oder Zubereitungen daraus, die durch ein geeignetes Verfahren haltbar gemacht worden sind. Dazu gehören insbesondere:

- tiefgefrorenes Gemüse
- Gemüsekonserven
- Gemüse mit Essig
- pasteurisierte Gurkenkonserven aus frischer Rohware
- Salzdillgurken
- verarbeiteter Rotkohl
- Sauerkraut
- Tomaten
- Artischocken
- Oliven

2. Nummer 1.1.2 wird wie folgt geändert:

Diese Leitsätze gelten nicht für Gemüsesäfte und Gemüsenektare, die in gesonderten Leitsätzen beschrieben sind.



3. Nummer 1.1.3 wird wie folgt geändert:

Prozentangaben beziehen sich, soweit nicht anders vermerkt, auf das Gewicht.

4. Nummer 1.1.4 wird wie folgt geändert:

Bei der Kennzeichnung von Fertigpackungen¹ werden die Abtropfgewichte auf das nächst tiefere Vielfache von 5 g abgerundet angegeben.

5. Nummer 1.1.5 wird wie folgt geändert:

Blanchieren ist kurzzeitiges Behandeln mit Wasserdampf oder heißem Wasser.

6. In Nummer 1.2.1 wird die Überschrift ergänzt und der erste Absatz wird wie folgt geändert:

Die verwendete Rohware ist gesundes Gemüse von einer geeigneten Sorte und in einem geeigneten Reifestadium. Sie ist praktisch frei von Fäulnis, Schädlingen wie Maden, Würmern und Insekten oder ähnlichen Mängeln.

7. Nummer 1.2.2 wird wie folgt geändert:

Bei vielen Gemüsearten wird die Rohware blanchiert, um Enzyme, die die Haltbarkeit beeinträchtigen können, zu inaktivieren.

8. In Nummer 1.2.3 wird eine Überschrift ergänzt und der erste Absatz wird wie folgt geändert:

Die vorbereitete Rohware wird je nach dem gewählten Verfahren zum fertigen Erzeugnis weiterverarbeitet und vor oder nach dem Verpacken in geeigneten Behältnissen haltbar gemacht.

9. Nummer 1.2.4 wird wie folgt geändert:

Bei Gemüse mit Essig ist es nicht verkehrüblich, den Erzeugnissen in luftdicht verschlossenen Gebinden mit einem Behältnisvolumen kleiner als 4 250 ml Konservierungsstoffe³ zuzusetzen. Bei loser Ware und bei Ware in nicht pasteurisationsbeständigen Verpackungen ist der Zusatz von Konservierungsstoffen³, unabhängig vom Behältnisvolumen, verkehrüblich.

10. Nummer 1.2.5 wird wie folgt geändert:

Zur Herstellung von Gemüseerzeugnissen werden außer Gemüse je nach Produktgruppe weitere Zutaten nach Maßgabe der Rechtsvorschriften verwendet.

11. In Nummer 1.3.1 wird die Überschrift ergänzt und der erste Absatz wird wie folgt geändert:

Gemüseerzeugnisse entsprechen in ihren sensorischen Eigenschaften der verwendeten Gemüseart oder den verwendeten Gemüsearten. Sie sind praktisch frei von mineralischen Bestandteilen wie Erde oder Sand und von sonstigen Verunreinigungen und nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen, zum Beispiel Unkräutern, Stroh oder Schädlingen.

12. Nummer 1.3.2 wird wie folgt geändert:

Sofern der Leitsatz für die einzelnen Erzeugnisse nicht etwas anderes angibt, gelten folgende Toleranzregeln:

- Längenmaße können bei 10 % des Abtropfgewichtes bei Erzeugnissen in Aufgussflüssigkeiten beziehungsweise bei 10 % des Gesamtgewichtes bei allen übrigen Erzeugnissen bis zu 10 % vom Bezugswert abweichen.
- Alle übrigen in Zahlen ausgedrückte Beschaffenheitsmerkmale beziehen sich auf die Standardprobemenge und gelten ohne Toleranz.

13. Nummer 1.3.3 wird wie folgt geändert:

Für Gemüseerzeugnisse werden nur solche Bezeichnungen des Lebensmittels und sonstige Angaben verwendet, die der Zusammensetzung und den sensorischen Eigenschaften des Erzeugnisses entsprechen. In den Leitsätzen sind die Bezeichnungen des Lebensmittels kursiv gedruckt.

14. Nummer 1.4.1 wird wie folgt geändert:

Bei Gemüseerzeugnissen ist die Bezeichnung des Lebensmittels in der Regel der Name der verwendeten Gemüseart oder der verwendeten Gemüsearten. Bei mehr als zwei Gemüsearten kann das Erzeugnis zum Beispiel auch als „Gemüsemischung aus ...“ bezeichnet werden. Für bestimmte Gemüsemischungen sind besondere Bezeichnungen des Lebensmittels üblich, zum Beispiel *Mixed Pickles* oder *Leipziger Allerlei*.

Die Bezeichnung des Lebensmittels wird gegebenenfalls ergänzt durch Angaben über die Vorbehandlung (zum Beispiel „pasteurisiert“), die Sortierung (zum Beispiel nach Größe „extra fein“), die Verarbeitungsform (zum Beispiel „gewürfelt“, „passiert“, „Abschnitte“) und einzelne Qualitätsstufen (zum Beispiel „extra zart“, „Auslese“). Die Verarbeitungsform, zum Beispiel *Zwiebelwürfel*, *Gurkenscheiben* oder Sortierung, zum Beispiel *Prinzessbohnen*, kann Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels sein.



15. Nummer 1.4.2 wird wie folgt geändert:

Bildliche Darstellungen der Rohware entsprechen jeweils der verwendeten Gemüseart oder den verwendeten Gemüsearten. Bei Mischungen wird das anteilige Mischungsverhältnis berücksichtigt.

16. Nummer 1.4.3 wird wie folgt geändert:

Wird eine Zutat über eine Geschmacksabrundung hinaus verwendet, so wird dies durch Angaben wie „gewürzt“, „süßsauer“, „gesalzen“, „gezuckert“ in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels kenntlich gemacht.

17. Nummer 1.4.4 wird ergänzt:

Geographische Angaben sind in der Regel echte Herkunftsangaben.

Sie können aber auch nur Hinweise auf eine bestimmte Zusammensetzung und Herstellungsweise sein (zum Beispiel Leipziger Allerlei). In Verbindung mit Worten wie „Original“ oder „Echt“ oder nach Eintrag in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) oder geschützte geographische Angaben (g. g. A.) weisen geographische Bezeichnungen der Lebensmittel in jedem Fall auf die Herkunft hin⁴.

Für Erzeugnisse mit g. g. A. beziehungsweise g. U. gelten die entsprechenden Vorschriften beziehungsweise spezifischen Anforderungen. Diese Erzeugnisse sind nicht in den Leitsätzen in Nummer 2 aufgeführt (siehe Anhang zu Fußnote ⁴).

Nummer 2 wird wie folgt geändert:

1. Nummer 2.1.1 wird wie folgt geändert:

Als tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse werden insbesondere hergestellt:

- tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse aus einer Gemüseart
- tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse aus mehreren Gemüsearten

2. In Nummer 2.1.2 wird die Überschrift ergänzt und der erste Absatz wie folgt geändert:

Tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse haben, bezogen auf die jeweilige Gemüseart, eine annähernd einheitliche Farbe. In Farbe, Struktur, Geruch und Geschmack entsprechen sie je nach verwendeter Gemüseart nach dem Auftauen weitgehend dem frischen Gemüse. Es ist frei von Fremdgeruch und Fremdgeschmack.

3. Nummer 2.1.3 wird wie folgt geändert:

Tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse enthalten innerhalb einer Packung in der Regel nur Gemüse einer Sorte, das von annähernd gleicher Größe ist.

4. In Nummer 2.2.1.1.1 werden die Überschrift und der zweite Absatz wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Blumenkohl ist ein Erzeugnis aus frischen, gesunden Köpfen der Art *Brassica oleraceavar. botrytis* L. Die Köpfe werden vom Strunk befreit, in Röschen zerteilt, gewaschen, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

Tiefgefrorener Blumenkohl wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Blumenkohl* oder *Blumenkohlröschen* in Verkehr gebracht.

Röschen sind Abschnitte des Blumenkohlkopfes von annähernd gleicher Größe. Die tiefgefrorenen Blumenkohlröschen werden in unterschiedlichen Sortierungen in Verkehr gebracht, wobei der Kopfdurchmesser 20 mm nicht unterschreitet und 70 mm nicht überschreitet. Die maximale Stiellänge richtet sich nach der Proportion des Röschens. Die Länge der Röschen stimmt annähernd mit dem Kopfdurchmesser überein.

5. Nummer 2.2.1.1.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorener Blumenkohl ist annähernd gleichmäßig fest und weiß bis elfenbein- oder cremefarben.

Die Blumenkohlröschen können leicht gelbliche Verfärbungen aufweisen oder leicht rosa schimmern. Die Stiele können leicht grünlich oder leicht violett sein. Die Röschen sind so zerteilt, dass die natürliche Röschenform erhalten bleibt. Die Stiele haben glatte Schnittflächen. Die Röschen sind von fester Struktur.

Der gegarte Blumenkohl hat einen aromatischen und feinen Kohlgeruch und Kohlgeschmack; die Textur ist fest, nicht matschig. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten.

Beschreibung der Fehler

a) verfärbt: sind großflächige graue, gelbe, grüne, rosa oder ähnliche farbliche Veränderungen von mindestens einem Viertel des Blütenstandes, die das Erscheinungsbild des Erzeugnisses erheblich beeinträchtigen. Die Verfärbungen bleiben auch nach dem Garen erhalten. Verzweigungen oder Stämme mit einer leicht bläulichen oder leicht grünlichen Färbung werden nicht als verfärbt angesehen.

b) lose Stämme: Strunkteile ohne Blütenstand, die länger als 25 mm sind.

c) Blätter: grobe Blätter oder Teile hiervon, unabhängig davon, ob sie den Strünken anhaften oder lose sind. Kleine, zarte und am Strunk anhaftende Blätter zählen nicht als Fehler.



- d) leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Röschens ist nur leicht beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von 2 mm bis 6 mm.
- e) schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Röschens ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser größer 6 mm.
- f) Schädlingsbefall: Röschen mit Insekten oder Insektenteilen. Die Röschen werden im aufgetauten Zustand geprüft.
- g) mechanisch beschädigt: Stücke, bei denen mehr als 50 % der Blütenstandsoberfläche deformiert, gequetscht oder ausgebrochen sind.
- h) Kleinstücke: Teile von Röschen, die mit einem Quadratgitter-Sieb (10 x 10 mm) ermittelt werden.

Die Standardprobemenge beträgt 50 Röschen. Für die Kleinstück-Ermittlung werden 500 g verwendet. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Röschen beziehungsweise ein loser Stamm oder ein Blatt werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 1

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
verfärbt	je Stück	2
lose Stämme	je Stück	2
Blätter	je Stück	3
leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	2
schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	5
Schädlingsbefall	je Stück	5
mechanisch beschädigt	je Stück	2
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	10

Der Anteil an Kleinstücken darf 3 % (m/m) nicht überschreiten.

6. Nummer 2.2.1.2.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Bohnen sind Erzeugnisse aus den frischen, jungen und gesunden vollen Hülsen der Buschbohne *Phaseolus vulgaris* L. Es werden „fadenfreie“ Sorten verwendet.

Die Bohnen werden von Bohnenspitzen und Bohnenstängeln befreit, gewaschen, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

Tiefgefrorene Bohnen werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Bohnen* in Verkehr gebracht. Die Größensortierung, zum Beispiel *Prinzessbohnen* oder die Verarbeitungsform, zum Beispiel *Brechbohnen*, ist Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels.

Tabelle 2

Bezeichnung des Lebensmittels	Verarbeitungsform
<i>Bohnen</i>	ganze grüne Bohnen von annähernd gleicher Länge und gleichem Durchmesser mit geringer, von außen wahrnehmbarer Kernausbildung. Der Durchmesser beträgt maximal 10,5 mm.
<i>Prinzessbohnen</i> oder <i>Delikatessbohnen</i>	ganze junge, ausgesucht feine Bohnen von annähernd gleicher Länge und gleichem Durchmesser ohne von außen wahrnehmbare Kernausbildung. Der Durchmesser beträgt maximal 8 mm.
<i>Brechbohnen</i> oder <i>Schnittbohnen</i>	in Querrichtung geschnittene grüne Bohnen mit geringer, von außen wahrnehmbarer Kernausbildung, wobei mindestens 80 % der Stücke mindestens 25 mm lang sind. Der Durchmesser beträgt maximal 10,5 mm.



7. Nummer 2.2.1.2.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Bohnen sind von annähernd gleicher Farbe, gleicher Länge und gleichem Durchmesser.

Die gegarten Bohnen haben einen aromatischen, feinen, typischen Geruch und Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten. Die Textur ist zart, ohne merkbliche Samen-, Bast- oder Fadenwahrnehmung.

Beschreibung der Fehler

- a) Schorf und Windflecken: Stücke mit kleinflächigen, vernarbten Veränderungen der Bohnenoberfläche von mindestens 30 mm Länge und einer Mindestbreite von 2 mm.
- b) oxidierte Schnittstellen: Schnittstellen, die braune Verfärbungen aufweisen.
- c) faserig: Bohnen, die eine faserige Struktur haben.
- d) Stielenden: anhaftende oder lose Stielenden.
- e) fremde Pflanzenteile: Teile der Bohnenpflanze wie zum Beispiel Blätter, Ranken oder Stiele sowie Teile anderer Pflanzen wie zum Beispiel Gräser oder Samen. Ausgenommen sind jedoch Kerne und essbare Spitzen der Bohnen.
- f) leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist nur leicht beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von 3 mm bis 6 mm.
- g) schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 6 mm.
- h) mechanisch beschädigt: Stücke, die zerbrochen, in zwei Teile aufgespalten oder zerquetscht sind oder unregelmäßige Abrissstellen aufweisen, die das Erscheinungsbild schwerwiegend beeinträchtigen.
- i) kurze Stücke: Prinzessbohnen und ganze Bohnen, die kürzer als 40 mm sind, und Brechbohnenstücke, die kürzer als 15 mm sind.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Bohne beziehungsweise ein loses Stielende oder ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 3

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
Schorf und Windflecken	je Stück	2
oxidierte Schnittstellen	je Stück	1
faserig	je Stück	1
Stielenden	je Stück	2
fremde Pflanzenteile	je Stück	3
leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	2
schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	5
mechanisch beschädigt	je Stück	1
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	20

Bei Prinzessbohnen und ganzen Bohnen beträgt der Anteil an kurzen Stücken maximal 20 % (m/m) und bei Brechbohnen 3 % (m/m) (bezogen auf die Standardprobemenge, ohne Toleranz).

8. Nummer 2.2.1.3.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Broccoli ist ein Erzeugnis aus frischen, gesunden Blütenständen der Art *Brassica oleracea* var. *cyrosa* Duch *italica* Plenck.

Tiefgefrorener Broccoli wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Broccoli* oder *Broccoliröschen* in Verkehr gebracht.

Broccoli-Röschen sind 20 bis 60 mm lange, annähernd gleich große Abschnitte des Broccolikopfes (Haupttrieb) sowie der kleineren Nebentriebe. Sie sind so zerteilt, dass die natürliche Röschenform erhalten bleibt. Die frischen, geschnittenen Röschen werden gewaschen, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.



9. Nummer 2.2.1.3.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Broccoliröschen haben eine annähernd gleichmäßige Farbe (hellgrün bis blaugrün) und eine gleichmäßige Sortierung. Sie sind praktisch frei von Insekten und anderen tierischen Fremdbestandteilen. Die Stiele haben glatte Schnittflächen. Die Röschen sind von fester Struktur. Den Stielteilen können kleine, zarte Blätter anhaften. Die Länge der Röschen stimmt annähernd mit dem Kopfdurchmesser überein. Die meist grünen, voll entwickelten Blütenknospen sind noch nicht geöffnet. Leichte Gelbverfärbungen durch Chlorophyllmangel im Randbereich des Röschen sind produkttypisch und gelten nicht als Fehler.

Die gegarten Broccoliröschen haben einen aromatischen und feinen Kohlgeruch und Kohlgeschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten. Die Textur ist fest, nicht matschig. Der Stiel ist zart, nicht holzig.

Beschreibung der Fehler

- a) überreif: Einzelne Knospen (mindestens 3, zusammenhängend) sind aufgeblüht (gelb) oder die Blütenstände des Röschen fallen im aufgetauten Zustand auseinander.
- b) schlecht geschnitten: Röschen, bei denen das Erscheinungsbild durch nicht sorgfältiges Entfernen von Blättern oder durch unsauberes Abtrennen vom Stamm erheblich beeinträchtigt ist.
- c) lose Stämme: Strunkteile ohne Blütenstand, die länger als 25 mm sind.
- d) Blätter: grobe Blätter oder Teile hiervon mit einem Durchmesser größer 10 mm; es ist unabhängig davon, ob sie den Strüngen anhaften oder lose sind. Kleine, zarte und am Strunk anhaftende Blätter zählen nicht als Fehler.
- e) leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist nur leicht beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von 2 bis 6 mm.
- f) schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Röschens ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 6 mm.
- g) Schädlingsbefall: Röschen mit Insekten und Insektenteilen. Die Röschen werden im aufgetauten Zustand geprüft.
- h) mechanisch beschädigt: Stücke, bei denen mehr als 25 % der Röschenoberfläche deformiert oder ausgebrochen sind.
- i) Kleinstücke: Teile von Röschen, die mit einem Quadratgitter-Sieb (10 x 10 mm) ermittelt werden.

Die Standardprobemenge beträgt 50 Röschen. Für die Kleinstück-Ermittlung werden 500 g verwendet. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Röschen beziehungsweise ein loser Stamm oder ein loses Blatt werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 4

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
überreif	je Stück	2
schlecht geschnitten	je Stück	1
lose Stämme	je Stück	3
Blätter	je Stück	1
leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	2
schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	5
Schädlingsbefall	je Stück	5
mechanisch beschädigt	je Stück	2
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	20

Der Anteil an Kleinstücken darf 5 % (m/m) nicht überschreiten.



10. Nummer 2.2.1.4.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Dicke Bohnen (synonyme Bezeichnung: Puffbohnen, Ackerbohnen) sind Erzeugnisse aus nicht ausgereiften Samen der Art *Vicia faba* L.

Tiefgefrorene Dicke Bohnen werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Dicke Bohnen* meist unsortiert in Verkehr gebracht. Auf die Verwendung von kleineren Bohnenkernen wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels mit „klein“ oder „fein“ hingewiesen.

Die frischen Kerne werden von der Hülse befreit, gewaschen, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

11. Nummer 2.2.1.4.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Dicke Bohnen sind praktisch frei von Keimen, von losgelösten Keimen, von Samenschalen oder Teilen von Samenschalen und von fleckigen Bohnen.

Die gegarten Dicken Bohnen haben eine blassgrüne Farbe, einen feinen, typischen Geruch und Geschmack und eine zarte, nicht mehlig Konsistenz. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten. Die Samenschale ist zart.

Beschreibung der Fehler

- a) andersfarbig: Bohnen, deren Farbe für die verarbeitete Sorte nicht charakteristisch ist, zum Beispiel gelb.
- b) verfärbt: Bohnen, deren Oberfläche zu mehr als 25 % grau/schwarz verfärbt ist.
- c) halbe oder zerbrochene Bohnen
- d) Hülsen oder Hülsenteile: anhaftende oder lose Hülsen oder Hülsenteile.
- e) fremde Pflanzenteile: Teile der Bohnenpflanze wie zum Beispiel Blätter, Ranken oder Teile anderer Pflanzen wie zum Beispiel Gräser oder Samen.
- f) leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist nur leicht beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von 2 mm bis 6 mm.
- g) schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 6 mm.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Bohne beziehungsweise eine Hülse, ein Hülsenteil oder ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 5

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
andersfarbige Bohnen	je Stück	2
verfärbt	je Stück	5
halbe oder zerbrochene Bohnen	je Stück	1
Hülsen oder Hülsenteile	je Stück	3
fremde Pflanzenteile	je Stück	3
leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	1
schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	3
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	20



12. Nummer 2.2.1.5.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Erbsen sind Erzeugnisse aus den unvollständig gereiften Samen der Markerbse *Pisum sativum* L.

Tiefgefrorene Erbsen werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Erbsen* oder *Junge Erbsen* in Verkehr gebracht. Die Größensortierung wie „extra fein“, „sehr fein“, „Petits Pois“ wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

Es wird zwischen unsortierten und sortierten Erbsen unterschieden. Nach Größe sortierte Erbsen haben folgende Durchmesser und werden wie folgt bezeichnet:

Tabelle 6

Bezeichnung des Lebensmittels einschließlich eventueller Ergänzungen	Durchmesser (mm)
<i>Erbsen</i>	bis 10,5
<i>Erbsen</i> , sehr fein oder Petits Pois	größer 7,5 bis 8,5
<i>Erbsen</i> , extra fein	bis zu 7,5

Die Ermittlung der Größensortierung erfolgt im tiefgefrorenen Zustand mittels Quadratsieb. Eine Mischung von zwei oder mehreren Sortierungen trägt die Bezeichnung, die für die größte der mitverarbeiteten Sortierungen verkehrsüblich ist. Die Toleranzregeln gemäß Leitsatznummer 1.3.2 bleiben unberührt.

Die frischen Samen werden von der Hülse befreit, gewaschen, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

13. Nummer 2.2.1.5.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Erbsen sind praktisch frei von gelben, verfärbten und fleckigen Samen sowie von durch Insekten beschädigte Samen, von Samenschalen und Teilen von Samenschalen, von Hülsenteilen und von pflanzlichen Verunreinigungen.

Tiefgefrorene Erbsen werden außerdem nach dem Reifegrad, der als Tenderometerwert der unblanchierten frischen Erbsen und/oder als AIS-Wert (alkoholunlösliche Substanz) der blanchierten Erbsen ermittelt wird, eingeteilt. Für die Qualitätsbezeichnung „extra zart“ werden der Tenderometerwert von 110 und der AIS-Wert von 13 % nicht überschritten. Gleiche Anforderungen gelten auch für Erbsen, „extra fein“ und Erbsen „sehr fein“/„Petits pois“ ohne zusätzliche Qualitätsbezeichnung.

Erbsen, die ohne die zusätzliche Qualitätsbezeichnung „extra zart“ in Verkehr gebracht werden, überschreiten einen Tenderometerwert von 125 beziehungsweise einen AIS-Wert von 14 % nicht.

Die gegarten Erbsen haben eine frische, grüne Farbe, einen süßlichen Geschmack und eine zarte, nicht mehlig Konsistenz. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten. Die Samenschale ist zart.

Beschreibung der Fehler

- gelb oder blass (blond): farblich nicht voll entwickelt.
- verfärbt: durch Fäule grau, braun oder schwarz verfärbte Samen (größer als die Hälfte der Oberfläche).
- zerschlagen: halbe Erbsen, Bruchstücke von Erbsen.
- Samenschalen und Teile von Samenschalen
- fremde Pflanzenteile: Teile der Erbsenpflanze wie zum Beispiel Hülsen, Hülsenteile, Blätter oder Ranken sowie Teile anderer Pflanzen wie zum Beispiel Samen von Disteln, Gräser oder Kamille.
- Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- Früchte des schwarzen Nachtschattengewächses *Solanum nigrum* L.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Erbse beziehungsweise eine Samenschale oder ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.



Tabelle 7

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
gelb oder blass (blond)	je % (m/m)	3
verfärbt	je Stück	5
zerschlagen	je % (m/m)	1
Samenschalen und Teile von Samenschalen	je % (m/m)	4
fremde Pflanzenteile	je Stück	3
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	3
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	10

Tiefgefrorene Erbsen sind praktisch frei von Früchten des schwarzen Nachtschattengewächses *Solanum nigrum* L., das heißt, sie enthalten nicht mehr als 1 Stück/10 kg.

14. Nummer 2.2.1.6.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Grünkohl wird aus den frischen, stark gekrausten Blättern der Art *Brassica oleracea* var. *sabellica* L. hergestellt.

Tiefgefrorener Grünkohl wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Grünkohl* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, zum Beispiel „gehackt“, „grob gehackt“.

Die Grünkohlblätter werden von den kräftigen Blattstielen befreit, gewaschen, grob oder fein geschnitten, auch durch Wolfen zerkleinert, blanchiert, portioniert und in einem geeigneten Verfahren tiefgefroren.

15. Nummer 2.2.1.6.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Für tiefgefrorenen Grünkohl werden gesunde Blätter verwendet, die praktisch frei von Schädlingsbefall, mechanischen Beschädigungen und fremdem Geruch und Geschmack sind. Welke und sonstig beeinträchtigte Blätter werden bei der Verarbeitung entfernt.

Tiefgefrorener Grünkohl ist annähernd gleichmäßig zerkleinert. Der Nitritgehalt des tiefgefrorenen Grünkohl-erzeugnisses sollte so niedrig wie möglich sein, er überschreitet 10 mg/kg nicht.

Der zubereitete Grünkohl hat eine zarte, nicht holzige, jedoch ausreichend feste Konsistenz. Geruch und Geschmack sind typisch kohllartig, ohne Fehl- oder Fremdnote. Die Farbe ist olivgrün.

Beschreibung der Fehler

a) fremde Pflanzenteile: Teile der Grünkohlpflanze wie zum Beispiel Blattstiele mit einem Durchmesser größer 5 mm oder Blattteile mit Rippen, deren Durchmesser größer 5 mm sind, sowie Teile anderer Pflanzen wie zum Beispiel Gräser oder Kräuter.

b) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.

c) Insektenbefall: Blattteile mit Insektenbefall. Dieser wird im aufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

d) Sand: salzsäureunlösliche Asche.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Einzelteil einer Verarbeitungsform beziehungsweise ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 8

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
fremde Pflanzenteile	je Stück	1
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	3
Insektenbefall	je Stück	10
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	20

Der Sandgehalt überschreitet 0,1 % (m/m) nicht.



16. Nummer 2.2.1.7.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Karotten (Möhren) sind Erzeugnisse aus frischen, gesunden Rüben der Zuckerkarotte *Daucus carota* L.

Tiefgefrorene Karotten werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Karotten* oder *Möhren* in Verkehr gebracht. Außer bei ganzen Karotten (*Babykarotten*, *Fingerkarotten*, *Pariser Karotten*) wird die Verarbeitungsform in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, zum Beispiel „gewürfelt“ oder „in Scheiben“. Die Verarbeitungsform kann auch Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels sein, zum Beispiel *Karottenwürfel*.

Die Farbe ist sortentypisch orange oder gelb. Werden gelbe oder andersfarbige Sorten verwendet, wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen. Verwendet werden zylinderförmige, konische sowie kugelförmige Sorten.

Tabelle 9

Bezeichnung des Lebensmittels einschließlich eventueller Ergänzungen	Verarbeitungsform
<i>Babykarotten</i>	zylindrische Karotten, die durch Schnitte quer zur Längsachse vor der Schälung erhalten werden. Die Schnittlänge der Baby-Karotten beträgt ca. 50 mm
<i>Fingerkarotten</i>	zylindrische, kleine, ganze Karotten, die auch nach der Verarbeitung weitestgehend ihre ursprüngliche Form behalten
<i>Karotten</i> , in Scheiben	gleichmäßig im rechten Winkel zur Längsachse in Scheiben glatt oder gewellt geschnitten. Die Schnittstärke beträgt ca. 4 bis 8 mm, der Durchmesser der Scheiben liegt zwischen 15 und 32 mm
<i>Karotten Julienne</i>	feine Streifen bis maximal 6 x 6 mm Kantenlänge
<i>Karotten</i> , in Streifen; <i>Karottenstifte</i>	länglich glatt oder gewellt geschnittene Karottenstücke
<i>Pariser Karotten</i> , <i>Perlkarotten</i>	kugelförmige („runde“) Karotten, die auch nach der Verarbeitung weitgehend ihre ursprüngliche Form behalten
<i>Karottenwürfel</i> ; <i>Karotten</i> , gewürfelt	gleichmäßig in Würfel geschnittene Karotten mit einer Kantenlänge von ca. 10 mm

Tiefgefrorene Karotten der Verarbeitungsformen *Babykarotten*, *Fingerkarotten* und *Pariser Karotten* können größensortiert oder unsortiert in den Verkehr gebracht werden.

Sortierte Karotten haben folgende Durchmesser und werden wie folgt bezeichnet:

Tabelle 10

Größenbezeichnung	Durchmesser in mm zylindrische Sorten (<i>Babykarotten</i> , <i>Fingerkarotten</i>)	Durchmesser in mm kugelförmige Sorten (<i>Pariser Karotten</i>)
sehr klein/extra fein	kleiner 10	kleiner 18
klein	10 bis 14	18 bis 24
mittel	14 bis 18	24 bis 28
groß	größer 18	größer 28

Es wird der Durchmesser (bei nicht kreisförmigem Querschnitt der kleinste Durchmesser) an der Stelle des größten Umfangs gemessen. Die Größenbezeichnung kann in der angegebenen Form der Bezeichnung des Lebensmittels angefügt werden.

Wenn das Erzeugnis größensortiert in den Verkehr gebracht wird, müssen mindestens 80 % (m/m) der Karotten der angegebenen Größenbezeichnung entsprechen.

Die Karotten werden von Kraut und weitestgehend von grünen Köpfen befreit, sorgfältig geschält, gewaschen, gegebenenfalls geschnitten, gegebenenfalls nach Durchmesser sortiert, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

Die Bezeichnung des Lebensmittels *Perlkarotten* setzt eine „sehr kleine“, „extra feine“ Größensortierung voraus.

17. Nummer 2.2.1.7.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Karotten haben eine gleichmäßige, sortentypische Farbe und eine annähernd einheitliche Größe. Sie sind praktisch frei von Schalenresten, Krautresten, von Schäden durch Schädlinge oder Fäule und von Grün- und sonstigen Verfärbungen.



Karotten haben im gegarten Zustand einen typischen süßen Geschmack, die Textur ist fest, nicht gummiartig oder holzig. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten.

Beschreibung der Fehler

- a) grünverfärbt: Stücke, die im Bereich der Schulter deutlich grün verfärbt sind oder verfärbte Ringe aufweisen (bei Babykarotten, Fingerkarotten und Pariser Karotten). Stücke, die grüne Verfärbungen zeigen (bei anderen Verarbeitungsformen).
- b) leicht fleckig: Stücke, die eine oder mehrere schwarze, dunkle, braune oder andere intensiv verfärbte Flächen mit einer größten Ausdehnung von 2 bis maximal 6 mm aufweisen.
- c) stark fleckig: Stücke, die eine oder mehrere schwarze, dunkle, braune oder andere intensiv verfärbte Flächen mit einer größten Ausdehnung von mehr als 6 mm aufweisen.
- d) verformt: Stücke, die Verzweigungen, Spaltungen und andere Formen von Fehlwuchs aufweisen.
- e) rissig: Stücke, die Risse oder Spalten von mehr als 2 mm Breite aufweisen.
- f) leichte Schälfehler: Stücke mit Schalenresten von 2 bis 6 mm Durchmesser.
- g) schwere Schälfehler: Stücke mit Schalenresten von mehr als 6 mm Durchmesser oder Stücke, die noch Krautansatz oder schwarze Ringe haben.
- h) fremde Pflanzenteile: Teile der Karottenpflanze wie zum Beispiel Kraut oder Wurzeln sowie Teile anderer Pflanzen.
- i) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- j) mechanisch beschädigt: Stücke, die gequetscht oder gebrochen sind.
- k) kleine Stücke: Bruchstücke/Reststücke von weniger als 20 mm Länge bei Karotten Julienne, Babykarotten und Fingerkarotten und weniger als ein Drittel der jeweiligen Sollstückgröße bei Karottenstiften und Karottenwürfeln.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g, mindestens jedoch 50 Karottenstücke. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Karotte, ein Einzelteil einer Verarbeitungsform beziehungsweise ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 11

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
grünverfärbt	je Stück	2
leicht fleckig	je Stück	1
stark fleckig	je Stück	3
verformt	je Stück	1
rissig	je Stück	1
leichte Schälfehler	je Stück	1
schwere Schälfehler	je Stück	5
fremde Pflanzenteile	je Stück	5
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	3
mechanisch beschädigt	je Stück	2
Fehler, gesamt	Standardprobemenge (500 g beziehungsweise 50 Stücke)	30

Kleinstücke sind bei Babykarotten, Fingerkarotten und Karotten Julienne weniger als 30 % (m/m) und bei Karottenstreifen, Karottenstiften und Karottenwürfeln weniger als 10 % (m/m).



18. Nummer 2.2.1.8.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Kohlrabi wird aus frischen und gesunden Knollen der Art *Brassica oleracea* var. *gongyloides* hergestellt.

Tiefgefrorener Kohlrabi wird zerkleinert und mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Kohlrabi* oder als Gemüsezubereitung mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Rahmkohlrabi* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, zum Beispiel „in Streifen“ oder „in Scheiben“. Die Verarbeitungsform kann auch Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels sein, zum Beispiel *Kohlrabistreifen*.

Die Kohlrabiknollen werden vom Laub befreit, gewaschen, sorgfältig geschält, geschnitten, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

Rahmkohlrabi wird aus zerkleinertem Kohlrabi unter Zusatz von mindestens 0,8 % Milchfett aus Sahne und weiteren Zutaten wie zum Beispiel Milch, pflanzlichen Ölen/Fetten, Weizenmehl/Stärke/Verdickungsmitteln und Gewürzen hergestellt.

Bei Verwendung von Sahne mit einem Milchfettgehalt von 10 % enthält das Erzeugnis mindestens 8 % Sahne/Rahm.

19. Nummer 2.2.1.8.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorener Kohlrabi ist annähernd gleich in Größe und Farbe. Er ist praktisch frei von Fehlern wie Fäulnis, Verunreinigungen, Fremdbestandteilen und Schäden durch Schädlinge. Das Fruchtfleisch ist annähernd frei von holzigen Verhärtungen.

Die Farbe ist weiß mit leichten hellgrünen Färbungen.

Der gegarte Kohlrabi ist gleichmäßig zart, nicht holzig, nicht wässrig, fest, nicht matschig oder schwammig. Geruch und Geschmack sind typisch kohlrartig mit leichter Süße und ohne Fremdnoten. Die Farbe ist weiß mit grünlich gefärbten Stücken.

Rahmkohlrabi ist leicht gebunden, in heller Soße ohne Flüssigkeitsabsatz und im Geschmack mit merklicher Rahmnote.

Beschreibung der Fehler

- holzige/faserig: Stücke mit deutlich wahrnehmbarer Verhärtung im Fruchtfleisch. Dieser Fehler ist in der gegarten Probe zu ermitteln.
- Schälfehler: Einheiten, die feststellbar ungeschälte Flächen mit einer größten Ausdehnung von mehr als 2 mm aufweisen.
- Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- Kleinteile: Stücke mit einer Länge von weniger als 20 mm oder Würfel mit weniger als 50 % des Würfelvolumens.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Einzelteil einer Verarbeitungsform wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 12

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte Stifte, Streifen oder Scheiben	Fehlerpunkte Würfel
holzige/faserig	je Stück	3	3
Schälfehler	je Stück	1	1
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	3	3
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	15	30

Der Kleinanteil beträgt maximal 5 % (m/m).



20. Nummer 2.2.1.9.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Maiskörner sind Erzeugnisse aus frischen, gesunden und saftigen Körnern von süßem, gelbem Mais, *Zea mays* L.

Tiefgefrorene Maiskörner werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Mais*, *Zuckermais*, *Gemüsemais* oder *Maiskörner* in Verkehr gebracht.

Die im geeigneten Reifestadium geernteten Maiskolben werden von den Hüllblättern und seidigen Fasern befreit, sortiert und gewaschen. Die Maiskörner werden vom Kolben geschnitten, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

21. Nummer 2.2.1.9.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Maiskörner sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Die gegarten Maiskörner sind deutlich süß im Geschmack und weisen eine zarte, nicht mehlig Textur auf. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten. Die Samenschale ist zart.

Die Trockensubstanz (Seesand-Methode, Trocknen während 4 Stunden bei 105 °C) der Maiskörner beträgt maximal 32 %.

Beschreibung der Fehler

- a) Körner, ungeschnitten: Maiskörner, die ungeschnitten von der Spindel abgerissen wurden, so dass Teile der Spindel (zum Beispiel der „Samenschuh“) am Korn verblieben sind.
- b) Samenschalen: Samenschalen, die zu weniger als 50 % gefüllt sind.
- c) Seidenteile: Teile des groben, fadenförmigen Gewebes unter der Hülle, die Bestandteil des Kolbens sind. Fehlerhaft sind Seidenteile, die in Summe länger als 10 cm sind.
- d) fremde Pflanzenteile: Teile der Maispflanze, außer Seidenteilen, zum Beispiel Teile des festen bis harten zelluloseartigen Kolbenkerns, an dem die Maiskörner befestigt sind, Hüllblättereile von mehr als 2 cm² Fläche oder Teile anderer Pflanzen.
- e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Maiskorns ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- f) mechanisch beschädigt: Jede Verunstaltung des Maiskorns durch zum Beispiel Verletzungen mechanischer oder anderer Art, durch Quetschungen oder durch unvollständige Ausbildung des Korns.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Maiskorn beziehungsweise ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 13

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
Körner ungeschnitten	je Korn	3
Samenschalen	je % (m/m)	1
Seidenteile	je 20 cm	10
fremde Pflanzenteile	je Stück	10
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Korn	10
mechanisch beschädigt	je % (m/m)	1
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	30

22. Nummer 2.2.1.10 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Maiskolben sind Erzeugnisse aus frischen und gesunden Kolben der Art *Zea mays* L.

Tiefgefrorene Maiskolben werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Maiskolben*, gegebenenfalls ergänzt mit dem Hinweis auf den Zuschnitt, zum Beispiel „Halbe“, in Verkehr gebracht.

Tiefgefrorene Maiskolben sind zerteilt oder unzerteilt, in der Regel beidseitig zurechtgeschnitten und von Hüllblättern und Seidenfasern befreit, sortiert, gewaschen, blanchiert oder unblanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.



23. Nummer 2.2.1.10.2

Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Maiskolben sind von annähernd gleichmäßig gelber Farbe und Größe und mit Ausnahme der Spindel praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen wie zum Beispiel Blättern, Hüllblättern oder Seidenfäden. Ganze Maiskolben haben eine Mindestlänge von 120 mm, Teile davon mindestens 30 mm. Der Durchmesser beträgt an der dicksten Stelle mindestens 40 mm. Die Maiskörner sind im geeigneten Reifestadium.

Die Trockensubstanz (Seesand-Methode, Trocknen während 4 Stunden bei 105 °C) der Maiskörner beträgt maximal 32 %.

Die gegarten Körner des Maiskolbens schmecken deutlich süß und weisen eine weiche, zarte, nicht mehlig Textur auf. Die Samenschale ist zart. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten.

Beschreibung der Fehler

- a) unzureichend entwickelt: Die Körner bilden kein symmetrisches Muster in verschiedenen Linien oder Reihen. Das Erscheinungsbild ist durch fehlende oder eingeschrumpfte Körner beeinträchtigt. Dieser Fehler erstreckt sich mindestens über eine Fläche von 2 cm².
- b) unzureichend zurechtgeschnitten: Kolben, bei dem das Spindelende ohne beziehungsweise ohne ausreichend ausgebildete Körner mehr als 10 mm herausragt.
- c) Hüllblätter oder Teile davon: Teile der membranartigen äußeren Hülle sowie umhüllender Blätter, die Bestandteil des Kolbens sind. Fehlerhaft sind mehr als 2 cm² große Teile.
- d) Seidenteile: Teile des groben, fadenförmigen Gewebes unter der Hülle, die Bestandteil des Kolbens sind. Fehlerhaft sind Seidenteile, die in Summe länger als 20 cm sind.
- e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Kolbens ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- f) mechanisch beschädigt: gequetschte, zerrissene Körner, die das Erscheinungsbild beeinträchtigen. Dieser Fehler erstreckt sich mindestens über fünf aneinander liegende Körner (Bereich). Körner am Ende des Kolbens, die durch das Zurechtschneiden angeschnitten oder gequetscht wurden, werden nicht mitgezählt.

Die Standardprobemenge beträgt zehn ganze Kolben oder entsprechend viele Teilstücke. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Maiskolben beziehungsweise ein Seidenteil oder ein Bereich werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 14

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
unzureichend entwickelt	je Stück	2
unzureichend zurechtgeschnitten	je Stück	3
Hüllblätter oder Teile davon	je Stück	2
Seidenteile	je 20 cm	1
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	3
mechanisch beschädigt	je Bereich	3
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	15

24. Nummer 2.2.1.11 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Paprika ist ein Erzeugnis aus frischen, gesunden und optimal gereiften Früchten des Gemüsepaprikas *Capsicum annuum* L. Es werden Sorten eingesetzt, die überwiegend dickfleischige Früchte hervorbringen.

Tiefgefrorener Paprika wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Paprika* in Verkehr gebracht. Die Farbe des Paprikas ist je nach Sorte und Reifegrad grün, gelb, orange oder rot. Die Farbe und die Verarbeitungsform werden in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, zum Beispiel „geschnitten“. Die Verarbeitungsform kann auch Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels sein, zum Beispiel *Paprikawürfel*.



Tabelle 15

Bezeichnung des Lebensmittels einschließlich eventueller Ergänzungen	Verarbeitungsform
<i>Paprikastreifen:</i>	zur Längsachse in ca. 6 bis 8 mm breite Streifen geschnittener Paprika.
<i>Paprikawürfel:</i>	in ca. 10 x 10 mm geschnittener Paprika.
<i>Paprika, geschnitten:</i>	in rechteckige Stücke geschnittener Paprika. Die Kantenlänge beträgt 15 bis 25 mm.

Die Früchte werden gewaschen, von Stiel und Kernen befreit, geschnitten, blanchiert oder unblanchiert in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

25. Nummer 2.2.1.11.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Die für tiefgefrorenen Paprika verwendeten Früchte sind von annähernd gleicher Farbe, frisch, gesund und insbesondere praktisch frei von Faulstellen. Sie sind gleichmäßig geschnitten und von annähernd gleicher Länge sowie praktisch frei von Stielen, Stielresten und Kernen.

Tiefgefrorene Paprikastreifen sind zu mindestens 50 % (m/m) länger als 30 mm.

Aufgetauter Paprika (5 bis 10 °C) hat einen typischen, leicht süßen Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten. Die Textur ist fest, saftig, nicht matschig.

Beschreibung der Fehler

- a) ungleichmäßig gefärbt: Stücke mit mindestens 25 % anderen Farbanteilen oder andersfarbige Stücke.
- b) Stiele/Stielreste: nicht essbare, harte Teile des Stiels.
- c) Samen: anhaftende oder lose Samen.
- d) leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist nur leicht beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm bis maximal 6 mm.
- e) schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 6 mm.
- f) Kleinteile: Stücke mit einer Länge von weniger als 10 mm.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Einzelteil einer Verarbeitungsform beziehungsweise ein Stiel, Stielrest oder Samen werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 16

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte Paprikastreifen oder Paprika geschnitten	Fehlerpunkte Paprika, gewürfelt
ungleichmäßig gefärbt	je Stück	1	1
Stiele/Stielreste	je Stück	5	5
Samen	je Stück	1	1
leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	2	2
schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	4	4
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	15	30

Der Kleinteilanteil der Paprikastreifen beträgt maximal 5 % (m/m).

26. Nummer 2.2.1.12.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Porree, auch als Lauch bezeichnet, ist ein Erzeugnis aus frischen, gesunden, essbaren Teilen der Art *Allium porrum* L.

Tiefgefrorener Porree wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Porree* oder *Lauch* oder als Gemüsezubereitung mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Rahmporree* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, zum Beispiel „in Streifen“. Die Verarbeitungsform kann auch Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels sein, zum Beispiel *Porreescheiben*.



Als Verarbeitungsformen sind insbesondere üblich:

Tabelle 17

Bezeichnung des Lebensmittels einschließlich eventueller Ergänzungen	Verarbeitungsform
<i>Porree</i> in Streifen, Feinschnitt/Julienne	quer zur Längsachse in 3 bis 8 mm dicke Scheiben geschnittener Porree.
<i>Porree</i> in Ringe geschnitten; <i>Porreescheiben</i>	quer zur Längsachse in 10 bis 20 mm dicke Scheiben geschnittener Porree. Der Durchmesser liegt in der Regel zwischen 16 und 45 mm.
<i>Porree</i> , geschnitten	in rechteckige Stücke geschnittener Porree. Die Kantenlänge beträgt 10 bis 25 mm.
<i>Rahmporree</i>	Rahmporree wird aus geschnittenem Porree unter Zusatz von mindestens 0,8 % Milhfett aus Sahne und weiteren Zutaten wie zum Beispiel Milch, pflanzlichen Ölen/Fetten, Weizenmehl/Stärke/Verdickungsmitteln und Gewürzen hergestellt. Bei Verwendung von Sahne mit einem Milhfettgehalt von 10 % enthält das Erzeugnis mindestens 8 % Sahne/Rahm.

Der Porree wird praktisch sandfrei gewaschen, geschnitten und unblanchiert in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

27. Nummer 2.2.1.12.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorener Porree ist annähernd gleich groß, praktisch frei von Schäden durch Schädlinge oder Fäule, Wurzelresten und Sandrückständen. Der Anteil der weißen und hellgrünen Teile im Enderzeugnis beträgt mindestens 60 % (m/m). Bei „Porree, weiß“ beträgt der Anteil der Blätter oder Blatteile mit dunkelgrüner Farbe nicht mehr als 10 % (m/m). Hellgrüne und gelbliche Stücke werden den weißen zugerechnet.

Der gegarte Porree hat ein frisches Farbenspiel zwischen weiß, gelb und grün. Er ist praktisch frei von Sandrückständen. Sein Geschmack ist typisch zwiebelartig, nicht bitter. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten. Die Textur ist zart, nicht zäh. Rahmporree ist leicht gebunden, ohne Flüssigkeitsabsatz, mit sichtbaren gelben, grünen und weißen Porreeteilen in heller Soße, im Geschmack mit merklicher Rahmnote.

Beschreibung der Fehler

- verfärbt: Stücke, die eine oder mehrere schwarze, dunkle, braune und andere intensiv verfärbte Flächen von mehr als 2 cm² aufweisen.
- Wurzelteile: Teile von Wurzeln, die am Porree haften oder lose sind. Endstücke ohne Wurzelfäden werden nicht gezählt.
- fremde Pflanzenteile: Teile der Porreepflanze wie zum Beispiel geschossene Sprossen oder Teile anderer Pflanzen wie zum Beispiel Gräser.
- Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- Sand: salzsäureunlösliche Asche.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Einzelteil einer Verarbeitungsform beziehungsweise eine lose Wurzel, ein loses Wurzelteil oder ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 18

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
verfärbt	je Stück	2
Wurzelteile	je Stück	2
fremde Pflanzenteile	je Stück	1
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	2
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	10

Der Sandgehalt überschreitet 0,1 % (m/m) nicht.



28. Nummer 2.2.1.13.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Rosenkohl ist ein Erzeugnis aus frischen, gesunden, optimal reifen, festen Achselknospen (Röschen) der Art *Brassica oleracea gemmifera*.

Tiefgefrorener Rosenkohl wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Rosenkohl* oder *Rosenkohl-Röschen* in Verkehr gebracht.

Die Größensortierung wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

Tabelle 19

Bezeichnung des Lebensmittels einschließlich eventueller Ergänzungen	Durchmesser (mm)
<i>Rosenkohl</i>	bis 32
<i>Rosenkohl</i> , sehr klein, extra fein	bis 22
<i>Rosenkohl</i> , klein	22 bis 26
<i>Rosenkohl</i> , mittel	26 bis 32
<i>Rosenkohl</i> , groß	32 bis 36

Wird Rosenkohl ohne Angabe einer Größensortierung in Verkehr gebracht, sind Röschen mit einem Durchmesser bis 32 mm verkehrsfähig. 10 % (m/m) können den benachbarten Sortierungen angehören.

Der gesunde Rosenkohl wird vom Strunk (Fuß) befreit, geputzt, gewaschen, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

29. Nummer 2.2.1.13.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorener Rosenkohl ist in Größe und Farbe annähernd gleich, praktisch frei von Schäden durch Schädlinge oder Fäule, von welchen Blättern und überlangen Strunkteilen.

Der gegarte Rosenkohl hat einen aromatischen und feinen Kohlgeruch und -geschmack. Eine leichte Bitternote ist typisch. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten wie zum Beispiel erdig. Die Textur ist zart.

Beschreibung der Fehler

- gelb: Röschen, deren Oberfläche zu mehr als 50 % gelb ist.
- geöffnet: Röschen ohne festes Herz.
- mit Fuß: Röschen mit einem Strunkanteil, der länger als 5 mm ist, gemessen vom ersten Blattansatz.
- oxidierte Schnittflächen: graubraun verfärbte Schnittflächen am Fuß.
- leichte Schäden durch Schädlinge: Röschen mit einem oder mehreren Löchern, die sich über mindestens zwei übereinanderliegende Blätter erstrecken und deren Durchmesser größer als 2 mm ist.
- schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Röschens ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 5 mm.
- Insektenbefall: Röschen mit Insektenbefall. Dieser wird im aufgetauten Zustand der Probe ermittelt, indem das Röschen halbiert und die äußeren Blätter entfernt werden.
- mechanisch beschädigt: angeschnittene oder durchgeschnittene Stellen, die mehr als ein Viertel der Knospe betreffen.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Röschen wird als ein Stück gezählt.



Tabelle 20

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
gelb	je Stück	1
geöffnet	je Stück	1
mit Fuß	je Stück	2
oxidierte Schnittflächen	je Stück	1
leichte Schäden durch Schädlinge	je Stück	2
schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	10
Insektenbefall	je Stück	5
mechanisch beschädigt	je Stück	2
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	20

30. Nummer 2.2.1.14.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Rotkohl wird aus in dünne Streifen geschnittenen Köpfen der Art *Brassica oleracea* var. *rubra* hergestellt. Wird Rotkohl in zubereiteter Form in Verkehr gebracht, wird dieser insbesondere mit folgenden Zutaten gekocht: Essig⁵, Speisesalz, Zuckerarten⁶, Obst und Obsterzeugnisse, Mehl/Stärke/Verdickungsmittel³, Speisefette/Speiseöle und Gewürze.

Tiefgefrorener Rotkohl wird mit den Bezeichnungen des Lebensmittels *Rotkohl*, *Rotkraut* oder *Blaukraut* oder als Gemüsezubereitung mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Apfelrotkohl* in Verkehr gebracht. Apfelrotkohl enthält mindestens 10 % (m/m) Apfelprodukte (Apfelstücke, Apfelmarmelade, Apfelsaft und/oder Apfelsaftkonzentrat).

Der Rotkohl wird von beeinträchtigten äußeren Blättern befreit, gewaschen, in feine Streifen geschnitten, gemeinsam mit den Zutaten gekocht, portioniert und in einem geeigneten Verfahren tiefgefroren.

31. Nummer 2.2.1.15.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Spargel ist ein Erzeugnis aus frischen, optimal entwickelten und gesunden Sprossen des *Asparagus officinalis* L. Er wird als weißer Spargel oder als grüner Spargel in Verkehr gebracht.

Weißer Spargel stammt von den unterirdischen Sprossen, der grüne Spargel von den oberirdischen Sprossen, die Chlorophyll gebildet haben.

Tiefgefrorener Spargel wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Spargel* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform ist Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels, zum Beispiel *Spargelstücke*.

Bei grünem Spargel wird in der Bezeichnung des Lebensmittels auf die Farbe hingewiesen.

Tabelle 21

Bezeichnung des Lebensmittels	Verarbeitungsform
<i>Brechspargel, Spargelstücke</i>	quer zur Längsachse in ca. 20 mm bis 40 mm lange Abschnitte geschnittener weißer Spargel mit natürlichem Anteil an Spargelköpfen.
<i>Spargel, Stangenspargel</i>	ganze, gerade weiße Spargelstangen mit glatter Schnittfläche am unteren Ende und einem Durchmesser von mindestens 12 mm und einer Länge von 150 mm bis 190 mm.
<i>Grüner Spargel</i>	ganze, gerade Spargelstangen mit glatter Schnittfläche am unteren Ende und einem Durchmesser von mindestens 8 mm und einer Länge von 120 mm bis 190 mm.

Der Spargel wird gewaschen, geschält, gegebenenfalls geschnitten, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.



32. Nummer 2.2.1.15.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorener Spargel ist annähernd gleichmäßig in Länge, Durchmesser und Farbe. Die Spargelstangen sind praktisch gerade, die Sprossenköpfe sind noch fest verschlossen (die Schuppenblättchen liegen eng an) und unbeschädigt. Die Erzeugnisse sind annähernd frei von Schalenresten.

Grüner Spargel wird in der Regel nicht geschält. Die Enden sind rechtwinklig glatt geschnitten, die Schnittflächen weisen praktisch keine Verfärbungen (oxidative Veränderungen) auf.

Die Sprossenköpfe des weißen Spargels sind weiß/gelblich bis cremefarben; eine leicht violette oder blassgrüne Verfärbung an der Spitze wird nicht als Mangel bewertet. Der weiße Spargel ist über seine gesamte Länge einheitlich weiß bis cremefarben und praktisch frei von Rostflecken.

Der grüne Spargel ist einheitlich grün.

Brechspargel enthält mindestens 10 % (m/m) Spargelköpfe.

Der gegarte Spargel ist zart, nicht matschig, nicht faserig oder holzig. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten. Ein leicht bitterer Geschmack ist beim weißen Spargel typisch. Grüner Spargel hat ein feines, an frische Erbsen erinnerndes Aroma.

Beschreibung der Fehler

- a) fehlfarben: Spargel mit deutlichem Farbfehler: weißer Spargel mit violetter oder grünem Kopf. Grüner Spargel mit einem Grünanteil kleiner 80 % seiner Länge.
- b) grau: Brechspargelstücke, die überwiegend grau verfärbt sind. Dieser Fehler ist in der gegarten Probe zu ermitteln.
- c) verfärbt: Stücke mit grauen, braunen Verfärbungen (Oxidation) über mindestens 50 % der Schnittfläche.
- d) geöffnete Köpfe: Stücke, deren Kopfschuppen nicht eng anliegen.
- e) verformt: Stangen mit einer Krümmung von mehr als 30 mm (Abstand bezogen auf eine angelegte Linie).
- f) Risse: Stücke mit Rissen von mehr als 2 mm Breite.
- g) hohl: Stücke mit deutlich sichtbaren Hohlräumen.
- h) leichte Schälfehler: Stücke mit Schalenresten von 2 bis 4 mm Breite.
- i) schwere Schälfehler: Stücke mit Schalenresten von mehr als 4 mm Breite.
- j) gebrochen: Stücke mit weniger als 80 % der Länge.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Spargelstange oder ein Einzelteil einer Verarbeitungsform wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 22

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte grüner Spargel	Fehlerpunkte weißer Spargel	Fehlerpunkte Brechspargel
fehlfarben	je Stück	1	3	1
grau	je Stück	–	–	2
verfärbt	je Stück	1	1	1
geöffnete Köpfe	je Stück	1	1	1
verformt	je Stück	1	1	–
Risse	je Stück	–	1	–
hohl	je Stück	–	1	–
leichte Schälfehler	je Stück	–	1	1
schwere Schälfehler	je Stück	–	5	5
gebrochen	je Stück	3	3	–
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	7	10	20



33. Nummer 2.2.1.16.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Spinat ist ein Erzeugnis aus den Blättern der Art *Spinacia olearacea* L. aus ganzjährigem Anbau. Auf die Erntezeit kann in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen werden.

Tiefgefrorener Spinat wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Spinat* oder als Gemüsezubereitung mit der Bezeichnung des Lebensmittels zum Beispiel *Rahmspinat* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform ist Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels, zum Beispiel *Blattspinat*, oder wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, zum Beispiel „gehackt“.

Tabelle 23

Bezeichnung des Lebensmittels einschließlich eventueller Ergänzungen	Verarbeitungsform
<i>Blattspinat</i>	überwiegend ganze Blätter mit Stiel, in Portionen oder einzeln entnehmbar tiefgefroren.
<i>Spinat</i> , gehackt oder passiert	Spinatblätter mit Stiel, die grob bis fein zerkleinert, in der Regel gewolft sind.
<i>Rahmspinat</i>	Rahmspinat wird aus Blattspinat, gehacktem oder passiertem Spinat unter Zusatz von mindestens 0,8 % Milchfett aus Sahne und weiteren Zutaten wie zum Beispiel Milch, pflanzlichen Ölen/Fetten, Weizenmehl/Stärke/Verdickungsmitteln und Gewürzen hergestellt. Bei Verwendung von Sahne mit einem Milchfettgehalt von 10 % enthält das Erzeugnis mindestens 8 % Sahne/Rahm.

Der Spinat wird sorgfältig, praktisch sandfrei gewaschen, ausreichend blanchiert, je nach Produkt zerkleinert oder unzerkleinert und mit anderen Zutaten vermischt in einem geeigneten Verfahren tiefgefroren.

34. Nummer 2.2.1.16.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorener Spinat hat eine annähernd gleichmäßig grüne Farbe. Die Rohware ist praktisch frei von faserigen Blütenstängeln, Blütenknospen und Wurzeln des Spinats sowie von teilweise verfärbten oder gelblichen Blättern oder solchen Blättern, die durch Krankheit oder Insekten gefleckt oder durchlöchert sind.

Der Nitritgehalt des tiefgefrorenen Spinaterzeugnisses soll so niedrig wie möglich sein – er überschreitet 10 mg/kg nicht.

Die Gesamttrockenmasse des fertigen Erzeugnisses, bestimmt durch die Seesand-Methode (Trocknen während 4 Stunden bei 105 °C), liegt nicht unter 5,5 % (ohne Toleranz).

Der Stielanteil des Blattspinats beträgt maximal 20 % (m/m).

Gegarter Blattspinat hat eine deutlich zusammenhängende Blattstruktur mit anhaftendem Stiel.

Spinat ist typisch in Geruch und Geschmack, mit leichter Bitternote. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel Heunote. Die Textur ist zart, nicht lederartig oder faserig, nicht matschig weich.

Gegarter gehackter/passierter Spinat ist annähernd gleichmäßig zerkleinert und entspricht in Geruch und Geschmack dem Blattspinat.

Erwärmter Rahmspinat ist leicht gebunden, ohne Flüssigkeitsabsatz, mit sichtbaren Spinatanteilen in heller Soße, im Geschmack mit merklicher Rahmnote.

Beschreibung der Fehler

- Wurzelreste: Stiele mit Wurzeln oder Wurzelresten.
- fremde Pflanzenteile: Teile der Spinatpflanze wie zum Beispiel geschossene Triebe und Blüten sowie Teile anderer Pflanzen wie zum Beispiel Gräser oder Kräuter.
- Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Blattes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 6 mm.
- Insektenbefall: Blattteile mit Insektenbefall. Dieser wird im aufgetauten Zustand der Probe ermittelt.
- Sand: salzsäureunlösliche Asche.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im aufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Blatt beziehungsweise ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.



Tabelle 24

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
Wurzelreste	je Stück	2
fremde Pflanzenteile	je Stück	3
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	3
Insektenbefall	je Stück	10
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	15

Der Sandgehalt überschreitet 0,1 % (m/m) nicht.

35. Nummer 2.2.1.17.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Wirsing wird aus zerkleinerten, frischen Köpfen der Art *Brassica olearacea* L. var. *sabauda* L. mit oder ohne weitere Zutaten küchenfertig hergestellt in Verkehr gebracht.

Tiefgefrorener Wirsing wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Wirsing* oder als Gemüsezubereitung mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Rahmwirsing* in Verkehr gebracht.

Rahmwirsing wird aus gehacktem, grob oder fein zerkleinertem Wirsing unter Zusatz von mindestens 0,8 % Milchfett aus Sahne und weiteren Zutaten wie zum Beispiel Milch, pflanzlichen Ölen/Fetten, Weizenmehl/Stärke/Verdickungsmitteln und Gewürzen hergestellt. Bei Verwendung von Sahne mit einem Milchfettgehalt von 10 % enthält das Erzeugnis mindestens 8 % Sahne/Rahm.

Die Wirsingköpfe werden von beeinträchtigten, äußeren Blättern befreit, gewaschen, von holzigen Strunkteilen befreit, grob oder fein geschnitten oder durch Wolfen zerkleinert, blanchiert, gegebenenfalls mit einer Soße versetzt und in einem geeigneten Verfahren tiefgefroren.

36. Nummer 2.2.1.18.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Zuckerschoten werden aus den frischen, gesunden, noch nicht ausgereiften, zarten und süßen Hülsen (Schoten) mit den darin befindlichen Samen der Erbsenpflanze *Pisum sativum* L. ssp. *sativum* convar. *Axiphium* hergestellt.

Tiefgefrorene Zuckerschoten werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Zuckerschoten* oder *Kaiserschoten* in Verkehr gebracht.

Die Schoten werden von den Spitzen befreit, gewaschen, ausreichend blanchiert und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

37. Nummer 2.2.1.18.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Zuckerschoten sind von annähernd gleicher Farbe und gleicher Größe. Es werden nur die noch nicht ausgereiften Hülsen verwendet, die noch keine Pergamentschicht und noch keinen festen Faden ausgebildet haben. Die darin befindlichen Samen sind in der Regel unterentwickelt.

Die zur Verarbeitung kommenden Hülsen sind frisch gepflückt, gesund, praktisch frei von Schädlingen und von Schäden durch Schädlinge.

Die gegarten Zuckerschoten haben einen aromatischen, feinen, typischen, süßen Erbsengeschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten. Die Textur ist zart, ohne deutlich wahrnehmbaren Bast und ohne deutlich wahrnehmbare Fäden. Die Hülsen haben eine frische, hellgrüne Farbe.

Beschreibung der Fehler

a) faserig: Schoten mit deutlich wahrnehmbarem Bast und deutlich wahrnehmbaren Fäden. Dieser Fehler ist in der gegarten Probe zu ermitteln.

b) fremde Pflanzenteile: Stücke mit unmittelbar anhaftenden Stielen oder abgetrennte, nicht essbare Stiele und Rankenteile.

c) leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist nur leicht beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von 2 mm bis 5 mm.

d) schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 5 mm.

e) mechanisch beschädigt: Stücke, die zerbrochen, in zwei Teile aufgespaltet, zerquetscht sind oder unregelmäßige Abrissstellen aufweisen, die das Erscheinungsbild beeinträchtigen.

f) kleine Stücke: Stücke, die kürzer als 30 mm sind.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.



Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Schote beziehungsweise ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 25

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
faserig	je Stück	1
fremde Pflanzenteile	je Stück	2
leichte Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	1
schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	3
mechanisch beschädigt	je Stück	2
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	15

Der Anteil an kleinen Stücken überschreitet 10 % (m/m) nicht.

38. Nummer 2.2.1.19.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Zwiebeln werden aus frischen, gesunden und essbaren Teilen der Zwiebel *Allium cepa* L. hergestellt.

Tiefgefrorene Zwiebeln werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Zwiebeln* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, zum Beispiel „gewürfelt“ (ca. 6 x 6 mm), „in Scheiben“, „gehackt“. Die Verarbeitungsform kann auch Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels sein, zum Beispiel *Zwiebelwürfel*.

Die Zwiebeln werden von Wurzeln und Austrieben befreit, gewaschen, sorgfältig geschält, gleichmäßig geschnitten und einzeln entnehmbar in einem geeigneten Verfahren unblanchiert tiefgefroren.

39. Nummer 2.2.1.19.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Zwiebeln sind überwiegend von weißlicher, gelblich schimmernder Farbe. Sie sind praktisch frei von Fehlern wie Fäulnis, Verunreinigungen, grünen Auskeimungen, Wurzel- und Schalenresten, sonstigen Fremdbestandteilen und Schäden durch Schädlinge. Eine leichte Grünverfärbung der Stücke wird nicht als Fehler gezählt.

Die sachgerecht aufgetauten Zwiebeln sind typisch in Geruch und Geschmack und ohne Fremdnoten. Sie sind weder trocken noch matschig.

Beschreibung der Fehler

a) Keime: Stücke mit grünen Auskeimungen.

b) Wurzelreste: Stücke mit Wurzelfäden.

c) fremde Pflanzenteile: Stücke mit Schalenresten oder losen Schalenteilen.

d) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Ein Einzelteil einer Verarbeitungsform beziehungsweise ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 26

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte Ringe und Scheiben	Fehlerpunkte Würfel
Keime	je Stück	1	1
Wurzelreste	je Stück	2	2
fremde Pflanzenteile	je Stück	3	3
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	5	5
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	20	50



40. Nummer 2.2.2.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Gemüsemischungen sind Erzeugnisse aus mehreren Gemüsearten. Jede Gemüsekomponente der Mischung entspricht den allgemeinen Beurteilungsmerkmalen für tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse sowie gegebenenfalls den besonderen Beurteilungsmerkmalen für die jeweilige Gemüseart.

Die tiefgefrorenen Gemüse werden gemischt, nach Art der Gemüsemischung mit weiteren Zutaten versehen, gegebenenfalls einer weiteren Kältebehandlung unterzogen und einzeln entnehmbar abgepackt.

Tiefgefrorene Gemüsemischungen werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Gemüsemischung* in Verkehr gebracht. In Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels können die enthaltenen Gemüsearten angegeben werden.

Die weiteren Zutaten können eingemischt, auf das Gemüse aufgesprüht (Ummanteln) oder als Pellets (kleine Blöcke) zugegeben werden.

Bei einem Hinweis auf die Verwendung von Butter ist ein Mindestgehalt von 4,5 % Milchfett im Gesamtprodukt üblich.

Bei einem Hinweis auf die Verwendung von Rahm ist ein Mindestgehalt von 0,8 % Milchfett aus Sahne im Gesamtprodukt üblich. Bei Verwendung von Sahne mit einem Milchfettgehalt von 10 % enthält das Erzeugnis mindestens 8 % Sahne/Rahm.

Gemüsemischungen, die mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Leipziger Allerlei* in Verkehr gebracht werden, bestehen aus Erbsen, ganzen Karotten und Spargel oder Schwarzwurzeln. Der Anteil an Spargel oder Schwarzwurzeln beträgt in der Gemüsemischung mindestens 10 % (m/m).

Gemüsemischungen, die mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Suppengemüse* in Verkehr gebracht werden, bestehen aus mindestens acht Gemüsearten, die überwiegend kleinstückig sind.

Werden Mischungen aus tiefgefrorenen Gemüsearten mit weiteren Zutaten wie Kartoffeln, Reis, Nudeln, Gewürzen, Kräutern, Soßenzubereitungen, Speisefetten, Speiseölen hergestellt, werden sie mit beschreibenden Bezeichnungen des Lebensmittels⁷ in Verkehr gebracht.

Nummer 3 wird wie folgt geändert:

1. Nummer 3.1.1 wird wie folgt geändert:

Als Gemüsekonserven, die ausschließlich durch Sterilisation in luftdicht verschlossenen Behältnissen haltbar gemacht sind, werden insbesondere hergestellt:

- Gemüsekonserven aus einer Gemüseart
- Gemüsekonserven aus mehreren Gemüsearten

2. Nummer 3.1.2 wird wie folgt geändert:

Das Gemüse in Konserven hat eine annähernd einheitliche Farbe, bezogen auf die jeweilige Gemüsesorte. In Farbe, Struktur, Geruch und Geschmack ist es typisch für die verwendete Gemüseart in gekochtem Zustand.

3. Nummer 3.1.3 wird wie folgt geändert:

Das für Gemüsekonserven verwendete Gemüse ist innerhalb einer Verkaufseinheit sortenrein und von annähernd gleicher Größe.

4. Die Überschrift für Nummer 3.2 wird wie folgt geändert:

Bezeichnung des Lebensmittels, Abtropfgewichte und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse

5. Nummer 3.2.1.1.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Bohnenkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, unvollständig reifen, gesunden und vollen Hülsen von grünen oder gelben Buschbohnen oder Wachsbohnen der Art *Phaseolus vulgaris* L.

Bohnen werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Bohnen* und bei Verwendung von gelben Buschbohnen als *Wachsbohnen* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform ist Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels, zum Beispiel bei *Schnittbohnen* oder *Wachsbruchbohnen*.

Die Größensortierung ist Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels zum Beispiel *Delikatessbohnen* oder wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben zum Beispiel „extra fein“ oder „fein“.



Größensortierung nach Durchmesser:

Tabelle 27

ergänzende Bezeichnungen bei ganzen Bohnen und Brechbohnen	Durchmesser (mm)	Toleranz (m/m)
extra fein	≤ 6,5	10 %
sehr fein	≤ 8,0	10 %
fein	≤ 9,0	15 %
mittelfein	≤ 10,5	25 %

Ganze grüne „Bohnen, extra fein“ werden auch als „Prinzessbohnen, fein“ bezeichnet.

Ganze grüne „Bohnen, sehr fein“ werden auch als „Prinzessbohnen, mittelfein“ bezeichnet.

Ganze grüne „Bohnen, fein“ werden auch als „Delikatessbohnen“ bezeichnet.

Schnittbohnen bestehen aus möglichst gleichmäßigen Stücken von weniger als 10,5 mm Durchmesser, von denen die meisten schräg oder quer geschnitten sind. Gespaltene und halbierte Bohnen sind aufgrund des Schneidvorganges technisch unvermeidbar und gelten nicht als mechanisch beschädigt.

Brechbohnen und Wachsbrechbohnen bestehen aus annähernd gleichmäßigen Stücken, die überwiegend eine Länge von 25 bis 40 mm haben.

Die Bohnen werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, von Bohnenspitzen und Bohnenstängeln befreit, gegebenenfalls sortiert, sorgfältig gewaschen und gegebenenfalls geschnitten. Die frischen Bohnen werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit sterilisiert.

6. Nummer 3.2.1.1.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Die Bohnen sind von annähernd gleicher Farbe und je nach Sortierung von annähernd gleicher Länge und gleichem Durchmesser.

Die Bohnen in Bohnenkonserven sind praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen. Die Textur ist bissfest. Sie haben einen arttypischen Geruch und Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Abtropfgewichte*:

Tabelle 28

	Behältervolumen Gruppe	Behältervolumen g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvollvolumen
ganze Bohnen	II	52
Brechbohnen	III	54
Schnittbohnen	I	49,5

* siehe auch Anhang 2

Beschreibung der Fehler

- Schorf und Windflecken: Stücke mit kleinflächigen, vernarbten Veränderungen der Bohnenoberfläche länger als 30 mm und breiter als 2 mm.
- fremde Pflanzenteile: Teile der Bohnenpflanze wie zum Beispiel Blätter, Ranken oder Stiele sowie Teile anderer Pflanzen wie zum Beispiel Gräser oder Samen. Ausgenommen sind Kerne und essbare Spitzen der Bohnen.
- Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 6 mm.
- mechanisch beschädigt: Stücke, die zerquetscht, gerissen oder ausgefranst sind, bei ganzen Bohnen und Brechbohnen auch aufgespaltene Bohnen.
- kurze Stücke: Prinzessbohnen und ganze Bohnen, die kürzer als 30 mm sind, und Brechbohnenteile, die kürzer als 15 mm sind.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Bohne beziehungsweise ein pflanzliches Fremdteil werden als Stück gezählt.



Tabelle 29

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
Schorf und Windflecken	je Stück	2
fremde Pflanzenteile	je Stück	3
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	5
mechanisch beschädigt	je % (m/m)	3
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	30

Bei Prinzessbohnen und ganzen Bohnen beträgt der Anteil an kurzen Stücken maximal 20 % (m/m) und bei Brechbohnen 15 % (m/m) (bezogen auf die Standardprobemenge, ohne Toleranz).

7. Nummer 3.2.1.2.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Erbsenkonserven sind Erzeugnisse aus unvollständig reifen und gesunden Samen von Pal- oder Markerbsen der Art *Pisum sativum* L.

Erbsen werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Erbsen* oder *Junge Erbsen* in Verkehr gebracht. Werden Markerbsen verwendet, so kann die Bezeichnung des Lebensmittels auch *Markerbsen* lauten. Die Größensortierung zum Beispiel „extra fein“ oder „fein“ wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

Tabelle 30

Größensortierung	Durchmesser (mm) Palerbsen	Durchmesser (mm) Markerbsen
extra fein	< 7,5	< 7,5
sehr fein	7,5 bis 8,2	7,5 bis 8,2
fein	8,2 bis 8,75	8,2 bis 9,3
mittelfein	8,75 bis 9,3	9,3 bis 10,2

Eine Mischung von zwei oder mehreren Sortierungen trägt die Bezeichnung, die für die größte der mitverarbeiteten Sortierungen verkehrsüblich ist. Die Toleranzregeln gemäß Leitsatznummer 1.3.2 bleiben unberührt.

Palerbsen mit einem Durchmesser größer als 9,3 mm und Markerbsen mit einem Durchmesser größer als 10,2 mm werden als *Gemüseerbsen* bezeichnet.

Die Erbsen werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, von Ranken und Schotenteilen befreit, sortiert und gewaschen. Zur Herstellung von Erbsenkonserven werden auch tiefgefrorene Erbsen verwendet. Die Erbsen werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit sterilisiert.

8. Nummer 3.2.1.2.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Die Erbsen sind praktisch frei von gelben, verfärbten und fleckigen Samen, von durch Insekten beschädigten Samen, von Samenschalen und Teilen von Samenschalen und von Hülsenteilen.

Die Erbsen in Erbsenkonserven haben eine frische, grüne Farbe, einen süßlichen Geschmack und eine zarte, nicht zu weiche und nicht stark mehlig Konsistenz. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Abtropfgewichte*:

Tabelle 31

	Behältervolumen Gruppe	Behältervolumen g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvolumen
Erbsen, extra fein, sehr fein, fein	VII	66
Erbsen, mittelfein, Gemüseerbsen	VI	62,5

* siehe auch Anhang 2



Beschreibung der Fehler

- a) blasse (blonde) Erbsen: Erbsen, die farblich nicht voll entwickelt sind.
- b) zerschlagen, angeschlagen: halbe Erbsen und Bruchstücke von Erbsen sowie aufgeplatzte Erbsen.
- c) fremde Pflanzenteile: Teile der Erbsenpflanze wie zum Beispiel Hülsen, Hülsenteile, Blätter, Samenschalen, Teile von Samenschalen oder Ranken sowie Teile anderer Pflanzen wie zum Beispiel Samen von Disteln, Gräser oder Kamille.
- d) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Erbse beziehungsweise ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 32

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
blasse (blonde) Erbsen	je % (m/m)	1
zerschlagen, angeschlagen	je % (m/m)	1
fremde Pflanzenteile	je Stück	3
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	1
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	10

9. Nummer 3.2.1.3.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Große-Bohnen-Konserven sind Erzeugnisse aus den frischen, unvollständig reifen, gesunden Samen der Art *Vicia faba* L. var. *major*.

Große Bohnen werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Große Bohnen* oder *Dicke Bohnen* in Verkehr gebracht. Die Samen (Kerne) sind von grünlicher, weißlicher oder bräunlicher Farbe. Hierauf wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen, zum Beispiel „weiße Kerne“.

Die Großen Bohnen werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, von der Hülse befreit, gegebenenfalls sortiert und sorgfältig gewaschen. Die frischen Großen Bohnen werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit sterilisiert.

10. Nummer 3.2.1.3.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Große Bohnen sind von annähernd gleicher Farbe und je nach Sortierung von annähernd gleichem Durchmesser. Sie sind praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen.

Große Bohnen in Konserven haben eine zarte, nicht mehlig Konsistenz. Sie haben einen arttypischen Geruch und Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Abtropfgewichte*:

Tabelle 33

	Behältervolumen Gruppe	Behältervolumen g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvollvolumen
Große Bohnen	VI	62,5

* siehe auch Anhang 2

Beschreibung der Fehler

- a) verfärbt: Bohnen, deren Farbe für die verwendete Sorte nicht charakteristisch ist oder deren Oberfläche mehr als 25 % grau oder schwarz verfärbt ist.
- b) halbe oder zerbrochene Bohnen
- c) Hülsen oder Hülsenteile



d) fremde Pflanzenteile: Teile der Bohnenpflanze wie zum Beispiel Blätter, Ranken oder Teile anderer Pflanzen wie zum Beispiel Gräser oder Samen.

e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 6 mm.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Große Bohne beziehungsweise eine Hülse oder ein Hülsenteil oder ein fremdes Pflanzenteil werden als Stück gezählt.

Tabelle 34

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
verfärbt	je Stück	2
halbe oder zerbrochene Bohnen	je Stück	1
Hülsen oder Hülsenteile	je Stück	1
fremde Pflanzenteile	je Stück	2
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	3
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	30

11. Nummer 3.2.1.4.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Grünkohlkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, stark gekrausten Blättern der Art *Brassica oleracea* var. *sabellica* L.

Grünkohl wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels Grünkohl in den Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform kann in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben werden zum Beispiel „grob geschnitten“.

Der reife Grünkohl wird sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, die Grünkohlblätter werden von den kräftigen Blattstielen befreit, gewaschen und grob oder fein geschnitten. Die geschnittenen Grünkohlblätter werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und sterilisiert.

12. Nummer 3.2.1.4.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Die geschnittenen Grünkohlblätter sind von annähernd gleicher olivgrüner Farbe. Sie sind praktisch frei von Schädlingsbefall und mechanischen Beschädigungen. Welke und sonstige beeinträchtigte Blätter werden bei der Verarbeitung entfernt.

Der Grünkohl in Konserven hat eine zarte, nicht holzige, jedoch ausreichend feste Konsistenz. Er hat einen arttypischen Geruch und Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Abtropfgewichte*:

Tabelle 35

	Behältervolumen Gruppe	Behältervolumen g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvolumen
Grünkohl	VI	62,5

* siehe auch Anhang 2

Beschreibung der Fehler

a) verfärbt: Blattteile, die gelb oder braun sind.

b) fremde Pflanzenteile: Teile der Grünkohlpflanze wie zum Beispiel verholzte Blattstiele mit einem Durchmesser größer 5 mm oder Blattteile mit verholzten Rippen, deren Durchmesser größer 5 mm sind, sowie Teile anderer Pflanzen wie zum Beispiel Gräser oder Kräuter.

c) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.



Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Ein Blatt oder Blattteil beziehungsweise ein fremdes Pflanzenteil werden als Stück gezählt.

Tabelle 36

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
verfärbt	je Stück	1
fremde Pflanzenteile	je Stück	1
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	3
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	20

13. Nummer 3.2.1.5.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Karottenkonserven sind Erzeugnisse aus den gesunden Rüben der Zuckerkarotte *Daucus carota* L.

Karottenkonserven werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Karotten*, *Möhren* oder *Möhrchen* in Verkehr gebracht. Obwohl Karotten und Möhren synonyme Bezeichnungen sind, werden die Produkte in Abhängigkeit von der Verarbeitungsform als Möhren oder Karotten bezeichnet. Außer bei ganzen Karotten wird die Verarbeitungsform in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, zum Beispiel „gewürfelt“ oder „in Scheiben“. Die Verarbeitungsform kann auch Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels sein, zum Beispiel *Karottenwürfel*.

Die Farbe ist sortentypisch orange. Verwendet werden zylinderförmige, konische sowie kugelförmige Sorten.

Tabelle 37

Bezeichnungen des Lebensmittels einschließlich ergänzender Bezeichnungen	Verarbeitungsformen
<i>Karotten</i> , <i>Möhren</i> , <i>Möhrchen</i>	ganze Karotten in allen Formen oder quer zur Längsachse geschnittene zylindrische Karotten.
<i>Karotten</i> in Scheiben	gleichmäßige, im rechten Winkel zur Längsachse glatt oder gewellt geschnittene Scheiben mit einer Schnittstärke bis zu 8 mm.
<i>Karotten</i> , gewürfelt	annähernd gleichmäßig in Würfel geschnittene Karotten.

Runde Karotten, die auch nach der Verarbeitung ihre ursprüngliche (runde) Form behalten haben, werden auch als *Pariser Karotten* bezeichnet.

Zylinderförmige nach Größe sortierte ganze Karotten haben folgenden von der dicksten Stelle quer zur Wachstumsachse gemessenen Durchmesser. Bei runden nach Größe sortierten ganzen Karotten wird der kleinste Durchmesser an der Stelle vom größten Umfang unabhängig von der Wachstumsachse gemessen. Die Größensortierung wird wie folgt bezeichnet:

Tabelle 38

Größensortierung	Durchmesser (mm) runde Karotten	Durchmesser (mm) zylinderförmige Karotten
extra fein	< 22	6 bis 13
sehr fein	22 bis 27	13 bis 18
fein	27 bis 35	18 bis 23

Alternativ werden auch die Größensortierungen/Berechnungen von TK-Erzeugnissen akzeptiert. Werden nicht größensortierte Möhren verwendet, wird darauf in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.

Die Karotten werden sorgfältig geerntet, vom Kraut befreit, gewaschen, sachgerecht sortiert, sorgfältig geschält und gegebenenfalls zerkleinert. Zur Herstellung von Karottenkonserven werden auch tiefgefrorene Karotten verwendet. Die Karotten werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und sterilisiert.



14. Nummer 3.2.1.5.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Die Karotten haben eine gleichmäßige sortentypische Farbe und je nach Verarbeitungsform eine annähernd gleiche Größe. Sie sind praktisch frei von Schalenresten, von Schäden durch Schädlinge oder Fäule und von grünen oder sonstigen Verfärbungen.

Karotten in Karottenkonserven haben einen typisch süßen Geschmack. Die Textur ist fest, nicht gummiartig oder holzig. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Abtropfgewichte*:

Tabelle 39

	Behältervolumen Gruppe	Behältervolumen g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvolumen
ganze Karotten bis 22 mm, Karottenwürfel	VI	62,5
ganze Karotten über 22 mm; Karotten in Scheiben	IV	56,5

* siehe auch Anhang 2

Beschreibung der Fehler

- Verfärbungen: Stücke, die deutlich sichtbare grüne oder andere Verfärbungen aufweisen.
- Verformungen: Stücke, die Verzweigungen, Spaltungen und andere Formen von Fehlwuchs aufweisen.
- Schälfehler: Stücke mit Schalenresten von mehr als 6 mm Durchmesser oder Stücke, die noch Krautansatz oder schwarze Ringe um den Krautansatz haben.
- fremde Pflanzenteile: Teile der Karottenpflanze wie zum Beispiel Kraut oder Wurzeln sowie Teile anderer Pflanzen.
- Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- mechanisch beschädigt: Stücke, die gequetscht oder gebrochen sind.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Karotte oder ein fremdes Pflanzenteil werden als Stück gezählt.

Tabelle 40

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte ganze Karotten	Fehlerpunkte Scheiben	Fehlerpunkte Würfel
verfärbt	je Stück	2	2	2
verformt	je Stück	2	–	–
Schälfehler	je Stück	1	–	1
fremde Pflanzenteile	je Stück	2	2	2
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	2	2	2
mechanisch beschädigt	je Stück	1	1	1
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	30	40	60



15. Nummer 3.2.1.6.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Kidney-Bohnenkonserven sind Erzeugnisse aus den getrockneten, wieder aufgequollenen oder frischen, reifen und gesunden Samen von Kidney-Bohnen (Roten Bohnen) der Art *Phaseolus vulgaris* L.

Kidney-Bohnen werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Kidney-Bohnen* oder *Rote Bohnen* in Verkehr gebracht.

Die Bohnen werden sorgfältig geerntet, gedroschen und von den Hülsen befreit. Die Bohnenkerne werden gegebenenfalls getrocknet. Getrocknete Bohnenkerne werden vor der weiteren Verarbeitung mit Wasser gequollen. Die Bohnenkerne werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit sterilisiert.

16. Nummer 3.2.1.6.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Die Kidney-Bohnen sind von annähernd gleicher, dunkelroter Farbe und von annähernd gleicher Größe.

Die Kidney-Bohnen in Kidney-Bohnenkonserven sind praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen. Die Textur ist fest und etwas mehlig. Sie haben einen arttypischen Geruch und Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Abtropfgewichte*:

Tabelle 41

	Behältervolumen Gruppe	Behältervolumen g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvolumen
Bohnenkerne Länge 15 bis 25 mm	V	59
Bohnenkerne Länge bis 15 mm	VI	62,5

* siehe auch Anhang 2

Beschreibung der Fehler

- a) verfärbt oder vertrocknet: missfarbene, sehr hellrote, fleckige oder vertrocknete Bohnenkerne.
- b) fremde Pflanzenteile: Teile von Bohnenhülsen, Blattheile.
- c) mechanisch beschädigt: gequetschte, geplatze oder zerfallene Bohnenkerne – einschließlich loser Samenschalen, Bohnenkerne ohne Schale.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Ein Bohnenkernel oder ein fremdes Pflanzenteil werden als Stück gezählt.

Tabelle 42

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
verfärbt oder vertrocknet	je % (m/m)	1
fremde Pflanzenteile	je Stück	5
mechanisch beschädigt	je % (m/m)	1
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	10

17. Nummer 3.2.1.7.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Maiskonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden und saftigen Körnern von süßen, gelben Mais der Art *Zea mays* L.

Mais wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Mais*, *Gemüsemais*, *Junger Gemüsemais* oder *Zarter junger Gemüsemais* in Verkehr gebracht.

Die reifen Maiskolben werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, von Hülsenblättern und seidigen Fasern befreit, sortiert und sorgfältig gewaschen. Die Maiskörner werden vom Kolben geschnitten und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt oder unter Vakuum mit maximal 20 % des Gesamtinhaltsgewichtes an Aufgussflüssigkeit verpackt und sterilisiert.



18. Nummer 3.2.1.7.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Mais ist von annähernd gleicher Größe und Farbe. Er ist praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen.

Die Maiskörner in Konserven sind deutlich süß im Geschmack und weisen eine zarte, nicht mehlig Textur auf. Geruch und Geschmack sind arttypisch und ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Abtropfgewichte*:

Tabelle 43

	Behältervolumen Gruppe	Behältervolumen g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvolumen
Mais in Aufgussflüssigkeit	VII	66
Mais, vakuumverpackt	VIII	67

* siehe auch Anhang 2

Beschreibung der Fehler

- Samenschalen: Samenschalen, die zu weniger als 50 % gefüllt sind.
- Seidenteile: Teile des groben, fadenförmigen Gewebes unter der Hülle, die Bestandteil des Kolbens sind. Fehlerhaft sind Seidenteile, die in Summe länger als 10 cm sind.
- fremde Pflanzenteile: Teile der Maispflanze, außer Seidenteilen, zum Beispiel Teile des festen bis harten zelluloseartigen Kolbenkerns, an dem die Maiskörner befestigt sind, Hüllblättereile von mehr als 2 cm² Fläche oder Teile anderer Pflanzen.
- Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Maiskorns ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- mechanisch beschädigt: jede Verunstaltung der Maiskörner durch zum Beispiel Verletzungen mechanischer oder anderer Art, durch Quetschungen oder durch unvollständige Ausbildung des Korns.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Ein Maiskorn beziehungsweise ein Seidenteil oder ein fremdes Pflanzenteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 44

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
Samenschalen	je % (m/m)	1
Seidenteile	je Stück	10
fremde Pflanzenteile	je Stück	5
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	10
mechanisch beschädigt	je % (m/m)	1
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	30

19. Nummer 3.2.1.8.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Maiskolben in Konserven sind Erzeugnisse aus frischen und gesunden Kolben der Art *Zea mays* L.

Maiskolben werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Maiskolben* in Verkehr gebracht.

Maiskolben sind in der Regel beidseitig zurechtgeschnitten und von Hüllblättern und Seidenfasern befreit, sortiert, gewaschen und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und sterilisiert. Maiskolben werden auch als vakuumverpackte Konserve angeboten.



20. Nummer 3.2.1.8.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Maiskolben sind von annähernd gleichmäßig gelber Farbe und Größe und mit Ausnahme der Spindel praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen wie zum Beispiel Blättern, Hüllblättern oder Seidenfäden. Ganze Maiskolben haben eine Mindestlänge von 120 mm, Teile davon mindestens 30 mm. Der Durchmesser beträgt an der dicksten Stelle mindestens 40 mm. Die Maiskörner sind im geeigneten Reifestadium.

Die Körner der Maiskolben in Konserven schmecken deutlich süß und weisen eine weiche, zarte, nicht mehlig Textur auf. Die Samenschale ist zart. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten.

Beschreibung der Fehler

- unzureichend entwickelt: Die Körner bilden kein symmetrisches Muster in verschiedenen Linien oder Reihen. Das Erscheinungsbild ist durch fehlende oder eingeschrumpfte Körner beeinträchtigt. Dieser Fehler erstreckt sich mindestens über eine Fläche von 2 cm².
- unzureichend zurechtgeschnitten: Kolben, bei dem das Spindelende ohne beziehungsweise ohne ausreichend ausgebildete Körner mehr als 10 mm herausragt.
- Hüllblätter oder Teile davon: Teile der membranartigen äußeren Hülle sowie umhüllender Blätter, die Bestandteil des Kolbens sind. Fehlerhaft sind mehr als 2 cm² große Teile.
- Seidenteile: Teile des groben, fadenförmigen Gewebes unter der Hülle, die Bestandteil des Kolbens sind. Fehlerhaft sind Seidenteile, die in Summe länger als 20 cm sind.
- Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Kolbens ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- mechanisch beschädigt: gequetschte, zerrissene Körner, die das Erscheinungsbild beeinträchtigen. Dieser Fehler erstreckt sich mindestens über fünf aneinander liegende Körner (Bereich). Körner am Ende des Kolbens, die durch das Zurechtschneiden angeschnitten oder gequetscht wurden, werden nicht mitgezählt.

Die Standardprobemenge beträgt zehn ganze Kolben oder entsprechend viele Teilstücke. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Ein Maiskolben beziehungsweise ein Kolbenabschnitt oder ein Hüllblatt, ein Hüllblattteil oder ein Seidenteil werden als ein Stück bezeichnet.

Tabelle 45

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
unzureichend entwickelt	je Stück	2
unzureichend zurechtgeschnitten	je Stück	3
Hüllblätter oder Teile davon	je Stück	2
Seidenteile	je 20 cm	1
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	3
mechanisch beschädigt	je Bereich	3
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	15

21. Nummer 3.2.1.9.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Schwarzwurzelkonserven sind Erzeugnisse aus der frischen, geschälten und gegebenenfalls in Stücke geschnittenen Zentralwurzel der Schwarzwurzelpflanze *Scorzonera hispanica* L.

Schwarzwurzeln werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Schwarzwurzeln* in Verkehr gebracht.

Die Schwarzwurzeln werden sorgfältig geerntet, gewaschen, laugengeschält, gegebenenfalls geschnitten und blanchiert. Die Schwarzwurzeln beziehungsweise Schwarzwurzelabschnitte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit sterilisiert. Die Aufgussflüssigkeit enthält in der Regel Citronensäure.



22. Nummer 3.2.1.9.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Die Stücke von Schwarzwurzeln sind von annähernd gleicher weißlicher bis hellgelber Farbe und von annähernd gleicher Länge und gleichem Durchmesser.

Die Schwarzwurzeln in Konserven sind praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen. Die Textur ist nicht matschig oder weich, sondern bissfest. Sie haben einen arttypischen Geruch und Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Abtropfgewichte*:

Tabelle 46

	Behältervolumen Gruppe	Behältervolumen g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvolumen
Schwarzwurzeln	V	59

* siehe auch Anhang 2

Beschreibung der Fehler

- a) fehlfarben: missfarbene, zum Beispiel grau-rosa-farbene Stücke.
- b) fleckig: Stücke mit braunen Flecken oder schwarzen Ringen, die das Erscheinungsbild erheblich beeinträchtigen.
- c) Putzfehler: Stücke mit mindestens fünf kleinen Putzfehlern oder mit mindestens einer schwarzen Stelle mit einem Durchmesser größer als 4 mm.
- d) weich und matschig: Stücke, die aufgrund ihrer weichen Textur zerfallen.
- e) hohl oder holzig: Stücke mit einer holzigen Textur oder innen hohle Stücke.
- f) kurze Stücke: Stücke mit einer Länge < 30 mm.
- g) mechanisch beschädigt: gequetschte oder zerrissene Stücke, die das Erscheinungsbild erheblich beeinträchtigen.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Ein Schwarzwurzelschnitt wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 47

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
fehlfarben	je Stück	1
fleckig	je Stück	2
Putzfehler	je Stück	1
weich und matschig	je Stück	1
hohl oder holzig	je Stück	2
mechanisch beschädigt	je Stück	1
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	20

Bei Schwarzwurzeln beträgt der Anteil an kurzen Stücken maximal 15 % (m/m) (bezogen auf die Standardprobemenge, ohne Toleranz).

23. Nummer 3.2.1.10.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Spargelkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, optimal entwickelten und gesunden Sprossen der Art *Asparagus officinalis* L. Er wird als weißer oder grüner Spargel in Verkehr gebracht. Weißer Spargel stammt von den unterirdischen Sprossen, der grüne Spargel von den oberirdischen Sprossen, die Chlorophyll gebildet haben.

Weißer Spargel wird geschält und mit der Verkehrsbezeichnung *Spargel* in Verkehr gebracht. Grüner Spargel wird in der Regel nicht geschält und mit der Verkehrsbezeichnung *Grüner Spargel* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform ist Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels, zum Beispiel *Spargelköpfe*.



Tabelle 48

Bezeichnung des Lebensmittels	Verarbeitungsformen
<i>Spargel, Stangenspargel, Spargelstangen</i>	Köpfe und sich daran anschließende Teile der Stange mit einer Länge von 12 cm und mehr.
<i>Spargelköpfe, Spargelspitzen</i>	Spargelspitzen und sich daran anschließende Teile der Stangen von 3 bis 7 cm.
<i>Spargelabschnitte</i>	Spargel, der in Abschnitte von 2 bis 7 cm querschnittlich wird. Köpfe kommen vereinzelt vor.
<i>Spargelabschnitte, mit Köpfen</i>	Spargel, der in Abschnitte von 2 bis 7 cm querschnittlich wird. Der Kopfanteil beträgt mindestens 15 % (m/m).

Auf die Größensortierung kann in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen werden. Das Kriterium für die Größensortierung bei Spargel ist der Durchmesser. Der größte Durchmesser wird an der dicksten Stelle eines Teiles (Stange, Kopf oder Abschnitt) rechtwinklig zur Längsachse am sterilisierten Spargel gemessen:

Tabelle 49

Bezeichnungen	Durchmesser (mm)
dünn	≤ 8
mittel/mittelstark	> 8 bis 13
stark	> 13 bis 18
sehr stark	> 18

Die Angaben beziehen sich auf geschälten Spargel. Bei ungeschältem Spargel erhöhen sich die Zahlenwerte um je 2 mm.

Der reife Spargel wird sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, gewaschen, gegebenenfalls geschält und/oder geschnitten. Der reife Spargel wird in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und sterilisiert.

24. Nummer 3.2.1.10.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Der Spargel ist annähernd gleichmäßig in Länge, Durchmesser und Farbe. Die Spargelstangen sind praktisch gerade, die Sprossköpfe sind fest verschlossen und unbeschädigt.

Der Spargel in Konserven ist praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen wie zum Beispiel Sand oder Erde. Die Textur ist zart, nicht matschig, nicht faserig oder holzig. Geruch und Geschmack sind arttypisch und ohne Fremdnoten wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Abtropfgewichte*:

Tabelle 50

	Behältervolumen Gruppe	Behältervolumen g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvolumen
Weißer Spargel	V	59
Grüner Spargel	III	54

* siehe auch Anhang 2

Beschreibung der Fehler

- a) fehlfarben oder fleckig: Spargel mit deutlichen Farbfehlern: Weißer Spargel mit violetter oder grünem Kopf. Grüner Spargel mit einem Grünanteil < 80 % seiner Länge. Spargelabschnitte, die überwiegend grau oder braun verfärbt sind.
- b) Schälfehler: Stücke mit Schalenresten von mehr als 4 mm Breite.
- c) hohl: Stücke mit deutlich sichtbaren Hohlräumen.
- d) verformt: Stangen mit einer Krümmung von mehr als 30 mm (Abstand bezogen auf eine angelegte Linie).
- e) holzig: Stücke, mit faserigen Anteilen, die zum Verzehr nicht geeignet sind.
- f) aufgeblühte Köpfe: Stücke mit geöffnetem Spargelkopf.
- g) mechanisch beschädigt: Stücke, die gequetscht oder gebrochen sind.
- h) kurze Stücke: Stücke mit einer Länge < 25 mm.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.



Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Spargelstange beziehungsweise ein Spargelabschnitt wird als Stück gezählt.

Tabelle 51

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte Stangen	Fehlerpunkte Abschnitte	Fehlerpunkte Köpfe
fehlfarben oder fleckig	je Stück	1	1	1
Schälfehler	je Stück	2	2	–
hohl	je Stück	2	2	–
verformt	je Stück	2	–	–
holzig	je Stück	2	2	–
aufgeblühte Köpfe	je Stück	1	1	1
mechanisch beschädigt	je Stück	2	1	1
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	10	30	20

Bei Spargelabschnitten beträgt der Anteil an kurzen Stücken maximal 15 % (m/m) (bezogen auf die Standardprobemenge, ohne Toleranz).

25. Nummer 3.2.2.1.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Erbsen- und Karotten-Konserven sind Erzeugnisse aus Mischungen von Erbsen (Palerbsen oder Markerbsen) mit Karotten (Möhren).

Mischungen aus Erbsen und Karotten werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Erbsen mit Karotten*, *Erbsen mit Möhren*, *Erbsen mit Möhrchen* in Verkehr gebracht. In Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels werden die Sortierung und Verarbeitungsform angegeben.

26. Nummer 3.2.2.1.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Die Erbsen sind praktisch frei von gelben, verfärbten und fleckigen Samen, von durch Insekten beschädigten Samen, von Samenschalen und Teilen von Samenschalen und von Hülsenteilen. Sie haben eine frische, grüne Farbe, einen süßlichen Geschmack und eine zarte, nicht matschige Konsistenz. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Die Karotten haben eine gleichmäßige sortentypische Farbe und eine annähernd gleiche Größe. Sie sind praktisch frei von Schalenresten, Krautresten, von Schäden durch Schädlinge oder Fäule und von Grün- oder sonstigen Verfärbungen. Sie haben einen typisch süßen Geschmack. Die Textur ist fest, nicht gummiartig oder holzig. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder sauer.

Die Mischungen bestehen aus mindestens 50 % Erbsen und haben einen Karottenanteil von mindestens 30 %. Die Mindestmengenangaben beziehen sich auf das deklarierte Abtropfgewicht.

Abtropfgewichte*:

Tabelle 52

	Behältervolumen Gruppe	Behältervolumen g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvollvolumen
Erbsen mit Karotten	VI	62,5

* siehe auch Anhang 2

27. Nummer 3.2.2.2.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Leipziger Allerlei-Konserven sind Erzeugnisse aus Mischungen von Erbsen (Palerbsen oder Markerbsen), Karotten (Möhren) und Brechspargel.

Leipziger Allerlei wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Leipziger Allerlei* in Verkehr gebracht. Sofern die Sortierung in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben wird, entsprechen die Produkte den Anforderungen gemäß der nachfolgenden Tabelle.



Tabelle 53

Bezeichnung des Lebensmittels einschließlich ergänzender Bezeichnungen	Erbsen	Spargel	Karotten
<i>Leipziger Allerlei</i> extra fein	Palerbsen (< 7,5 mm) oder Markerbsen (< 7,5 mm)	Spargelabschnitte, mit Köpfen (12 bis 18 mm)	kugelförmige Karotten (< 22 mm) oder zylinderförmige Karotten (6 bis 13 mm)
	mindestens 45 % (m/m)	mindestens 20 % (m/m)	
<i>Leipziger Allerlei</i> sehr fein	Palerbsen (7,5 bis 8,2 mm) oder Markerbsen (7,5 bis 8,2 mm)	Spargelabschnitte, mit Köpfen (≤ 13 mm)	kugelförmige Karotten (22 bis 27 mm) oder zylinderförmige Karotten (13 bis 18 mm)
	mindestens 45 % (m/m)	mindestens 17 % (m/m)	
<i>Leipziger Allerlei</i> fein	Palerbsen (8,2 bis 8,75 mm) oder Markerbsen (8,2 bis 9,3 mm)	Spargelabschnitte, mit Köpfen und/oder ohne Köpfe (< 13 mm)	kugelförmige Karotten (27 bis 35 mm) oder zylinderförmige Karotten (18 bis 23 mm)
	mindestens 45 % (m/m)	mindestens 14 % (m/m)	
<i>Leipziger Allerlei</i> mittelfein	Palerbsen (8,2 bis 8,75 mm) oder Markerbsen (8,2 bis 9,3 mm)	Spargelabschnitte, mit Köpfen und/oder ohne Köpfe (≤ 13 mm)	kugelförmige Karotten (27 bis 35 mm) oder zylinderförmige Karotten (18 bis 23 mm)
	mindestens 45 % (m/m)	mindestens 10 % (m/m)	

Nummer 4 wird wie folgt geändert:

1. Nummer 4.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale

Gemüse mit Essig ist sauer oder süß-sauer eingemachtes Gemüse, das aus frischer oder auch vorbehandelter Rohware mit einem Aufguss tafelfertig zubereitet und haltbar gemacht ist. Die Haltbarmachung geschieht in geeigneten Behältnissen durch Pasteurisation.

Ein entsprechend niedriger pH-Wert ist erforderlich, um das Produkt ausreichend haltbar zu machen. Er liegt in der Regel unter 4,2.

Der Gesamtsäuregehalt beträgt bei Gemüse mit Essig und bei Gurkenkonserven im Fertigerzeugnis mindestens 0,5 %, berechnet als Essigsäure, bestimmt in der Lake.

Für den Aufguss werden insbesondere folgende Zutaten verwendet:

- Trinkwasser⁸,
- Essig⁵,
- Speisesalz,
- Gewürze, Kräuter, natürliche Aromen⁹,
- Zuckerarten⁶ und Süßungsmittel³.

Als Gemüse mit Essig werden insbesondere hergestellt:

- Gemüse mit Essig aus einer Gemüseart
- Gemüse mit Essig aus mehreren Gemüsearten

2. Die Überschrift von Nummer 4.2 wird wie folgt geändert:

Bezeichnung des Lebensmittels, Abtropfgewichte und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse



3. Nummer 4.2.1.1.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Bohnen mit Essig sind ein Erzeugnis aus grünen Bohnen oder gelben Buschbohnen der Art *Phaseolus vulgaris* L. Es werden „fadenfreie“ Sorten verwendet. Die Pergamentschicht ist noch nicht ausgebildet.

Bohnen mit Essig werden mit der Bezeichnung des Verkehrsmittels *Bohnensalat* oder *Wachsbohnenalat* in Verkehr gebracht.

Bohnen werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, von Bohnenspitzen und Bohnenstängeln befreit, sorgfältig gewaschen, geschnitten und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit pasteurisiert.

4. Bei der Nummer 4.2.1.1.2 wird der dritte Absatz wie folgt geändert:

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 2 g/100 ml.

5. Nummer 4.2.1.2.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Karotten mit Essig sind ein Erzeugnis aus Rüben der Zuckerkarotte *Daucus carota* L.

Karotten mit Essig werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Karottensalat* in Verkehr gebracht. In Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels kann die Verarbeitungsform, zum Beispiel „in Streifen“, „fein geraspelt“, angegeben werden.

Karotten werden sorgfältig geerntet, sachgerecht sortiert, von Krautresten befreit, sorgfältig geschält, gewaschen, zerkleinert und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit pasteurisiert.

6. Bei der Nummer 4.2.1.2.2 wird der dritte Absatz wie folgt geändert:

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 2,5 g/100 ml.

7. Nummer 4.2.1.3.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Kürbis mit Essig ist ein Erzeugnis aus Früchten des Speisekürbis *Cucurbita maxima*.

Kürbis mit Essig wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Kürbis* in Verkehr gebracht. In Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels wird die Verarbeitungsform, zum Beispiel „Würfel“ oder „Stücke“, angegeben. Angaben wie „Delikatess“ oder „Auslese“ können hinzugefügt werden, sofern mindestens 15 % Zucker im Endprodukt enthalten sind.

Kürbis wird sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, sorgfältig geschält und vom Kerngehäuse befreit, geschnitten und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit pasteurisiert.

8. Bei der Nummer 4.2.1.3.2 wird der dritte Absatz wie folgt geändert:

Wird Kochsalz zugefügt, beträgt der Kochsalzgehalt in der Regel nicht mehr als 2 g/100 ml.

9. Nummer 4.2.1.4.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Maiskölbchen mit Essig sind ein Erzeugnis aus Maiskölbchen bis zu einer Länge von 12 cm der Maispflanze *Zea mays* L.

Maiskölbchen mit Essig werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Maiskölbchen* in Verkehr gebracht. In Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels kann die Größensortierung angegeben werden:

Tabelle 54

Bezeichnung des Lebensmittels einschließlich ergänzender Bezeichnungen	Länge (cm)
<i>Maiskölbchen</i>	≤ 12
<i>Maiskölbchen</i> extra klein	≤ 7

Maiskölbchen werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, gegebenenfalls sortiert und sorgfältig gewaschen und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit pasteurisiert.

10. Nummer 4.2.1.4.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Maiskölbchen mit Essig sind von annähernd gleichmäßig hellgelber Farbe und Größe und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Sie weisen eine weiche, zarte, nicht mehlig Textur auf. Geruch und Geschmack sind arttypisch und ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder gärig.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehalts in der Regel 2 bis 10 %.

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 2,5 g/100 ml.



Abtropfgewicht*:

Tabelle 55

Erzeugnis	g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvolumen
Maiskölbchen	52

* siehe auch Anhang 2

Beschreibung der Fehler

- Hüllblätter oder Teile davon: Teile der membranartigen äußeren Hülle sowie umhüllender Blätter, die Bestandteil des Kölbchens sind. Fehlerhaft sind mehr als 2 cm² große Teile.
- Seidenteile: Teile des groben, fadenförmigen Gewebes unter der Hülle, die Bestandteil des Kölbchens sind. Fehlerhaft sind Seidenteile, die in Summe länger als 20 cm sind.
- mechanisch beschädigt: gebrochene Kölbchen.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden. Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Ein Maiskölbchen, ein Hüllblatt beziehungsweise ein Teil hiervon (größer als 2 cm²) sowie Seidenteile (in der Summe länger als 20 cm) werden als Stück gezählt.

Tabelle 56

Fehlerart	tolerierbare Fehler
Hüllblätter oder Teile davon	1 Stück/100 g
Seidenteile	1 Stück/100 g
mechanisch beschädigt	2 Stück/100 g

11. Nummer 4.2.1.5.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Gemüsepaprika mit Essig ist ein Erzeugnis aus Früchten des Gemüsepaprikas *Capsicum annuum* L. Es werden Sorten eingesetzt, die überwiegend dickfleischige Früchte hervorbringen. Die Farbe der Paprika ist je nach Reifegrad und Sorte zum Beispiel grün, gelb, orange oder rot.

Gemüsepaprika mit Essig wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Paprika* in Verkehr gebracht. Bei Verwendung von Tomatenpaprika kann die Bezeichnung des Lebensmittels *Tomatenpaprika* verwendet werden. Außer bei rotem Paprika wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels die Farbe angegeben. In Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels kann die Verarbeitungsform, zum Beispiel „Streifen“, „Würfel“ oder „Viertel“ angegeben werden.

Paprika wird sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, sorgfältig gewaschen, zerkleinert und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit pasteurisiert.

12. Nummer 4.2.1.5.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Die Stücke von Gemüsepaprika mit Essig sind von annähernd gleicher Farbe und Größe. Sie sind praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen. Sie haben einen arttypischen, säuerlichen Geruch und einen würzigen, arttypischen Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder gärig.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehalts 3 bis 12 %.

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 2,5 g/100 ml.

Abtropfgewichte*:

Tabelle 57

Erzeugnis	g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvolumen
Paprika, Streifen	45
Paprika, Stücke	42

* siehe auch Anhang 2



Beschreibung der Fehler

- ungleichmäßig gefärbt: Stücke mit mindestens 25 % anderer Farbanteile oder andersfarbiger Stücke.
- Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 5 mm.
- Schnittfehler und mechanisch beschädigt: Streifen < 20 mm und zusammenhängende Streifen. Scheiben- und ringartige Stücke gelten nicht als fehlerhaft. Bei gevierteltem Paprika werden mechanische Beschädigungen, die weniger als die Hälfte eines Viertels umfassen, gezählt.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden. Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Ein Gemüsepaprikastück wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 58

Fehlerart	tolerierbare Fehler Streifen und Stücke	tolerierbare Fehler Viertel
ungleichmäßig gefärbt	15 % (m/m)	15 % (m/m)
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	2 Stück/100 g	2 Stück/100 g
Schnittfehler und mechanisch beschädigt	25 % (m/m)	15 % (m/m)

13. Nummer 4.2.1.6.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Peperoni mit Essig ist ein Erzeugnis aus unreifen oder reifen Schoten des Gewürzpaprikas *Capsicum frutescens* L.

Peperoni mit Essig werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Peperoni* in Verkehr gebracht. Je nach Schärfegrad wird die Bezeichnung des Lebensmittels ergänzt durch Angaben wie „mild“ oder „scharf“.

Bohnenförmige scharfe Peperoni werden auch mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Bohnenpeperoni* in Verkehr gebracht.

Die Peperoni werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, sorgfältig gewaschen und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit pasteurisiert.

Peperoni haben unterschiedliche Formen, zum Beispiel spiral-, kegel-, kugel-, bohnenförmig.

14. Nummer 4.2.1.6.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Milde Peperoni mit Essig haben eine gelbliche Farbe und einen mild-würzigen Geschmack. Scharfe Peperoni mit Essig sind von gelber, roter und grüner Farbe, auch geflammt, und haben einen scharf-würzigen Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig und gärig.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehalts 2 bis 10 %. Bei milden Peperoni kann der Gehalt höher liegen.

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 2 g/100 ml. Bei scharfen Peperoni kann der Gehalt höher liegen.

Abtropfgewichte:

Die Abtropfgewichte bei Peperoni sind abhängig von der unterschiedlichen Form und Größe der Früchte.

Beschreibung der Fehler

- Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 5 mm.
- mechanisch beschädigt: Früchte mit abgelösten Kappen sowie ganz durchgebrochene Schoten.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden. Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Eine Peperoni wird als Stück gezählt.

Tabelle 59

Fehlerart	tolerierbare Fehler
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	5 Stück/100 g
mechanisch beschädigt	10 Stück/100 g



15. Nummer 4.2.1.7.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Rote Bete mit Essig sind ein Erzeugnis aus den Knollen der Art *Beta vulgaris vulgaris*.

Rote Bete mit Essig werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Rote Bete*, *Rote Beete* oder *Rote Rüben* in Verkehr gebracht. In Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels wird die Verarbeitungsform, zum Beispiel „Kugeln“ (mit einem Durchmesser bis zu 42 mm), „Scheiben“ oder „Würfel“, angegeben.

Rote Bete werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, sorgfältig gewaschen, gekocht, geschält, geputzt, gegebenenfalls geschnitten und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit pasteurisiert.

Bei großen Rüben ist es zum Teil notwendig, diese vor dem Scheibenschnitt zu teilen.

16. Nummer 4.2.1.7.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Rote Bete mit Essig haben eine einheitlich kräftige, rote Farbe. Der Geruch ist frisch und arttypisch. Der Geschmack ist süß-sauer, würzig und arttypisch. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder gärig.

Rote Bete werden nicht gefärbt.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehalts 5 bis 20 %.

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 1,8 g/100 ml.

Abtropfgewicht*:

Tabelle 60

Erzeugnis	g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvolumen
Rote Bete, Rote Beete, Rote Rüben	60

* siehe auch Anhang 2

Beschreibung der Fehler

a) Wurzelreste: anhängende, ungenügend entfernte Reste der Wurzel > 5 mm.

b) Schälfehler: Stücke mit Schalenresten mit einem Durchmesser größer 7 mm.

c) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt, insbesondere durch dunkle Verfärbungen.

d) Bruch: ganze Scheiben < ½ Scheibe, vorgeteilte Scheiben < ½ vorgeteilte Scheibe, Streifen < 25 mm, Kugel < ½ Kugel.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden. Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Eine Rote Bete beziehungsweise ein Teilstück wird als Stück gezählt.

Tabelle 61

Fehlerart	tolerierbare Fehler Würfel/Streifen	tolerierbare Fehler Scheiben	tolerierbare Fehler Kugeln
Wurzelreste		5 % (m/m)	5 % (m/m)
Schälfehler		2 Stück/100 g	1 Stück/100 g
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	5 Stück/100 g	5 Stück/100 g	5 Stück/100 g
Bruch	25 % (m/m)	25 % (m/m)	15 % (m/m)

17. Nummer 4.2.1.8.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Sellerie mit Essig ist ein Erzeugnis aus Knollensellerie der Art *Apium graveolens var. rapaceum L.*

Sellerie mit Essig wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Sellerie* oder *Selleriesalat* in Verkehr gebracht. Bei *Sellerie* wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels die Verarbeitungsform, zum Beispiel „Streifen“, „fein geraspelt“, „Scheiben“ oder „Würfel“, angegeben.

Sellerie wird sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, sorgfältig gewaschen, geschält, in Scheiben oder Stücke geschnitten, geraspelt oder anderweitig zerkleinert und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit pasteurisiert.



18. Bei der Nummer 4.2.1.8.2 wird der vierte Absatz wie folgt geändert:

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 2,5 g/100 ml.

19. Nummer 4.2.1.9.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Silberzwiebeln mit Essig sind ein Erzeugnis aus ganzen Speisezwiebeln mit einem Durchmesser bis zu 28 mm der Zwiebel *Allium cepa* L. Sie werden von Wurzeln, Austrieben und Außenhäuten befreit.

Silberzwiebeln mit Essig werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Silberzwiebeln* in Verkehr gebracht. In Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels kann die Größensortierung angegeben werden.

Tabelle 62

Bezeichnung einschließlich ergänzender Angaben	Durchmesser (mm)
<i>Silberzwiebeln</i> , extra fein	≤ 16
<i>Silberzwiebeln</i> , klein	≤ 22

Silberzwiebeln werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, sortiert, sorgfältig gewaschen und in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit pasteurisiert.

20. Nummer 4.2.1.9.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Silberzwiebeln mit Essig sind unzerteilt und von weißlicher Farbe. Sie haben einen arttypischen Geruch und Geschmack ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig oder gärrig.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehalts 3 bis 15 %.

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 2 g/100 ml.

Abtropfgewicht*:

Tabelle 63

Erzeugnis	g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvollvolumen
Silberzwiebeln	52

* siehe auch Anhang 2

Beschreibung der Fehler

a) Grünverfärbungen: Stücke mit mindestens 50 % Grünverfärbungen.

b) Wurzelreste: Stücke mit Wurzelfäden > 5 mm.

c) Schalenreste und -teile: Stücke mit Schalenresten und lose Schalen.

d) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt, insbesondere in Form von grauen beziehungsweise braunen Verfärbungen.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropftes Gemüse. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden. Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Eine grün verfärbte Silberzwiebel oder eine mit Wurzelresten wird als ein Stück gezählt.

21. Nummer 4.2.2.1.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Mixed Pickles mit Essig sind ein Erzeugnis aus mindestens sechs verschiedenen Gemüsearten. Die Zusammensetzung ergibt sich aus der untenstehenden Tabelle.

Die Bezeichnung des Lebensmittels lautet *Mixed Pickles*.

22. Bei der Nummer 4.2.2.1.2 wird der dritte Absatz wie folgt geändert:

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 3 g/100 ml.

23. Nummer 4.2.2.2.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Puszta Salat ist ein Erzeugnis aus einer Mischung von in dünne Streifen geschnittenen Gemüsearten mit Essig.

Die Bezeichnung des Lebensmittels lautet *Puszta Salat*.

24. Bei der Nummer 4.2.2.2.2 wird der dritte Absatz wie folgt geändert:

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 2 g/100 ml.



Nummer 5 wird wie folgt geändert:

1. Nummer 5.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Pasteurisierte Gurkenkonserven sind Erzeugnisse, die aus frischen, vorbereiteten, ganzen oder zerkleinerten Gurken der Art *Cucumis sativus* L. mit einem Aufguss hergestellt werden. Die Haltbarmachung geschieht in geeigneten Behältnissen durch Pasteurisation.

Ein entsprechend niedriger pH-Wert ist erforderlich, um das Produkt ausreichend haltbar zu machen. Er liegt in der Regel unter 4,2.

Bei der Herstellung werden insbesondere folgende Zutaten verwendet:

- Trinkwasser⁸
- Speisesalz
- Essig⁵
- Gewürze, Kräuter und natürliche Aromen⁹
- Zuckerarten⁶, Süßungsmittel³
- dekorative oder würzende Gemüsestücke.

Gewürzgurken werden aus ganzen, annähernd gleichmäßig und gerade gewachsenen Einlegegurken hergestellt.

Cornichons sind kleine Gewürzgurken; in einem Kilogramm sind mindestens 60 Stück enthalten.

Nicht gleichmäßig gewachsene ganze Einlegegurken werden zur Herstellung von Krummen Gurken verwendet.

Zerkleinerte Gurken werden aus geschälten oder ungeschälten Einlegegurken hergestellt. Es können auch Schlangengurken verwendet werden. Sie sind in gleichen Behältnissen annähernd gleichmäßig in Form, Größe und Aussehen.

Senfgurken und Honiggurken werden aus ausgereiften, geschälten, vom Kerngehäuse befreiten und in Stücke geschnittenen Schälgurken, aber nicht aus Schlangengurken, hergestellt.

Bei Konserven mit ganzen Gurken in Behältnissen ab 4 250 ml wird die Sortierung (Stückzahl pro Behältnis oder pro kg) angegeben.

Pasteurisierte Gurkenkonserven werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Gurken* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform kann Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels sein oder wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels entsprechend nachstehender Tabelle angegeben.

Die Worte „süß-sauer“ können in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben werden, sofern der Zuckergehalt im Fertigerzeugnis mindestens 1 % beträgt oder bei Verwendung von Süßstoffen ein entsprechender Süßegrad erreicht wird.

Tabelle 64

Bezeichnung des Lebensmittels	Verarbeitungsform/Sortierung
<i>Gewürzgurken</i>	ganze Einlegegurken
<i>Cornichons</i>	ganze, kleine Einlegegurken
<i>Krumme Gurken,</i> <i>Gurken, krumm,</i> <i>Krumme Gurken, wie gewachsen</i>	ganze Einlegegurken, auch nicht gleichmäßig gewachsen
<i>Gurkensticks,</i> <i>Gurkenviertel,</i> <i>Gurkenscheiben</i>	längs geschnittene Gurken
<i>Gurkenscheiben,</i> <i>Gurkenschnitten,</i> <i>Gurkenhappen</i>	quer geschnittene Gurken
<i>Gurkenwürfel,</i> <i>Gurkenstreifen,</i> <i>Gurkenschnitzel</i>	längs- und quergeschnittene Gurken
<i>Senfgurken, Honiggurken</i>	in Stücke geschnittene Schälgurken



2. Nummer 5.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Ganze Gurken und Gurkenstücke aus Gurkenkonserven haben eine feste, in der Regel knackige Konsistenz.

Hohle Gurken kommen nur vereinzelt vor.

Bei Gewürzgurken und Cornichons befinden sich im einzelnen Behältnis nur sortierte Gurken, deren Längen sich um höchstens 3 cm unterscheiden. Bei Gläsern können zur besseren Ausnutzung des Kopfraums auch einige kleinere Gurken aufgelegt werden.

Die Angaben „fein sortiert“, „Delikatess...“ oder „Auslese...“ werden nur verwendet, wenn die Gewürzgurken oder Cornichons im einzelnen Behältnis nach Form, Größe und Aussehen annähernd gleichmäßig sortiert sind.

Quergeschnittene Gurkenscheiben sind in der Regel bis zu 10 mm dick, bei *Gurkenhappen* ist auch ein dickerer Schnitt üblich. Sie haben einen Durchmesser bis zu 60 mm. Der Durchmesser der kleinsten Scheibe im Behältnis beträgt mindestens die Hälfte des Durchmessers der größten Scheibe. Diese Grenzen werden von nicht mehr als 10 % (m/m) der Gurkenscheiben überschritten.

Für längsgeschnittene Gurkenscheiben gelten diese Ausführungen entsprechend – die Länge beträgt bis zu 15 cm.

Senfgurken enthalten Senfkörner als Gewürz.

Honiggurken werden mit einer geschmacklich wahrnehmbaren Menge an Honig hergestellt. Zur Süßung können Zuckerarten⁶ oder Süßungsmittel³ zugesetzt werden.

Eingelegte Gurken sind praktisch frei von Sand.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehalts bei süß-sauren Erzeugnissen weniger als 14 %, bei süßen Erzeugnissen mindestens 14 %.

Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 3 g/100 ml.

Abtropfgewichte*:

Tabelle 65

Erzeugnis	g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvollvolumen bei Behältnissen ≤ 1 700 ml	g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvollvolumen bei Behältnissen > 1 700 ml ≤ 4 250 ml	g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvollvolumen bei Behältnissen > 4 250 ml
Gewürzgurken	50	52	55
Cornichons	52	52	55
krumme Gurken	50	52	55
zerkleinerte Gurken	50	50	50
Senfgurken, Honiggurken	58	58	58

* siehe auch Anhang 2

Beschreibung der Fehler

- Farbfehler: verfärbte (zum Beispiel braune oder missfarbene (zum Beispiel weiße) Gurken.
- Texturfehler: weiche, matschige Gurken oder Gurkenstücke.
- krumm gewachsen: Gurken, die in einem Winkel von mehr als 35 Grad gekrümmt sind. Dies ist bei dem Erzeugnis „Krumme Gurken“ kein Fehler.
- Krüppel oder Ausfall: missgeformte Gurken, wie Ballons, Flaschen, Haken, Zwillinge oder anderweitig deformierte Gurken.
- Blüten: anhaftende Blüten.
- Stiele: anhaftende Stiele länger als 10 mm.
- mechanisch beschädigt: zerbrochene, zerquetschte, zerrissene Gurken oder Gurkenstücke.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Gurken. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden. Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Eine Gurke beziehungsweise ein Gurkenstück oder eine Blüte oder ein Stiel werden als Stück gezählt.



Tabelle 66

Fehlerart	tolerierbarer Fehler Cornichons	tolerierbarer Fehler Gewürzgurken, krumme Gurken	tolerierbarer Fehler Gurkensticks, Gurkenviertel, Gurkenscheiben
Farbfehler	vier Stück	drei Stück	vier Stück
Texturfehler	vier Stück	drei Stück	vier Stück
krumm gewachsen	20 % (m/m)	20 % (m/m) (nur bei Gewürzgurken)	
Krüppel oder Ausfall		20 % (m/m) (nur bei krummen Gurken)	
mechanisch beschädigt	20 % (m/m)	20 % (m/m)	15 % (m/m) 30 % (m/m) (bei Gurkenscheiben)
Blüten	30 % (m/m)	20 % (m/m)	
Stiele	30 % (m/m)	20 % (m/m)	

Nummer 6 wird wie folgt geändert:

1. Nummer 6.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Salzdillgurken sind tafelfertig zubereitete Einlegegurken, die einer natürlichen Milchsäuregärung in einer Salzlake unterzogen worden sind und die in der Regel pasteurisiert in Verkehr gebracht werden. Es werden üblicherweise Dillkraut, Gewürze und weitere aromatische Pflanzenteile (wie zum Beispiel Knoblauch, Zwiebeln, Piment, Meerrettich usw.) und natürliche Aromen⁹ oder deren Auszüge zugesetzt.

Salzdillgurken werden mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Salzgurken*, *Salzdillgurken*, *Dillgurken* oder *Saure Gurken* in Verkehr gebracht. Erzeugnisse, die unter den Bezeichnungen *Salzgurken* oder *Saure Gurken* in Verkehr gebracht werden, können auch ohne Zusatz von Dill hergestellt werden. Bei Verwendung von krumm gewachsenen Gurken wird die Bezeichnung des Lebensmittels durch die Angabe „krumm“ ergänzt.

2. Nummer 6.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Die Gurken in einem Behältnis sind von annähernd gleicher Größe. Bei Gläsern können zur besseren Ausnutzung des Kopfraums auch einige kleinere Gurken aufgelegt werden.

Hohle Gurken kommen vor.

Der Gesamtsäuregehalt, berechnet als Milchsäure, beträgt mindestens 0,6 %, der Gehalt an Milchsäure beträgt mindestens 0,2 %, der Gehalt an flüchtigen Säuren, berechnet als Essigsäure, beträgt höchstens 0,45 %.

Milchsäure und andere nichtflüchtige Säuren werden nicht zugesetzt.

Abtropfgewicht*:

Tabelle 67

Erzeugnis	g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvolumen
Salzdillgurken	52

* siehe auch Anhang 2

Beschreibung der Fehler

a) krumm gewachsen: Gurken, die in einem Winkel von mehr als 35 Grad gekrümmt sind.

b) Krüppel oder Ausfall: missgeformte Gurken, wie Ballons, Flaschen, Haken, Zwillinge oder anderweitig deformierte Gurken.

c) mechanisch beschädigt: zerbrochene, zerquetschte Gurken.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Gurken. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden. Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Eine Gurke wird als Stück gezählt.



Tabelle 68

Fehlerart	tolerierbare Fehler
krumm gewachsen (ausgenommen bei der Verarbeitungsart Krumme)	25 % (m/m)
Krüppel oder Ausfall	10 % (m/m)
mechanisch beschädigt	25 % (m/m)

Nummer 7 wird wie folgt geändert:

Nummer 7.1.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Rotkohlgemüse ist ein Erzeugnis, das aus in dünne Streifen geschnittenem, frischem Rotkohl (*Brassica oleracea* var. *rubra*) unter Zusatz würzender und geschmacksabrundender Zutaten gekocht wird.

Bei der Herstellung werden insbesondere als Zutaten verwendet:

- Trinkwasser⁸,
- Essig⁵,
- Speisesalz,
- Gewürze, Kräuter und natürliche Aromen⁹,
- Zuckerarten⁶, Süßungsmittel³,
- Fruchtsäfte, Fruchtsaftkonzentrate¹⁰,
- Früchte, ganz oder zerkleinert, auch getrocknet (maximal 10 % der Gesamtfüllmenge)
- Speisefette und Speiseöle.

Rotkohlgemüse wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Rotkohl* in Verkehr gebracht. Statt Rotkohl werden auch die Bezeichnungen *Rotkraut* oder *Blaukraut* verwendet. Die Bezeichnung des Lebensmittels wird gegebenenfalls durch Angaben wie „tafelfertig“, „küchenfertig“, „servierfertig“ ergänzt.

Der Hinweis „Delikatess“ ist nur üblich, wenn die Presslake einen Gehalt an löslicher Trockenmasse von mindestens 13 %, entsprechend 13 Grad Brix, aufweist. Die lösliche Trockenmasse wird mittels Refraktometer bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmt. Unter Presslake ist die Mischung aus abgetropfter und anschließend abgepresster Lake zu verstehen.

Bezeichnungen des Lebensmittels wie *Apfelrotkohl* oder gleichsinnige Bezeichnungen sind nur üblich, wenn Apfelerzeugnisse bei der Herstellung verwendet wurden und wenn der Trockensubstanzanteil des Apfelrotkohls, der aus Äpfeln stammt, mindestens 1 % beträgt. Unter Apfelerzeugnissen sind zu verstehen: Apfelstücke, Apfelmark, Apfelsaft und Apfelsaftkonzentrat.

Rotkohl wird sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, vom Holzigen Teil des Strunkes und den Außenblättern befreit und zerkleinert. Der essbare Teil des Strunkes wird ebenfalls sachgerecht zerkleinert. Rohware mit Putzstellen und Rissen wird nur verwendet, sofern sich bei der Verarbeitung ein annähernd gleichmäßiger Schnitt ergibt.

Rotkohlgemüse wird in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit pasteurisiert.

Nummer 8 wird wie folgt geändert:

1. Nummer 7.1.1 wird wie folgt geändert:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Sauerkraut ist ein Erzeugnis, das aus in dünne Streifen geschnittenem, frischem Weißkohl (*Brassica oleracea* var. *capitata*) nach Zusatz von Kochsalz durch natürliche Gärungsvorgänge, im Wesentlichen durch Milchsäuregärung, hergestellt wird. Sauerkraut wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *Sauerkraut* oder *Sauerkohl* in den Verkehr gebracht.

Gegebenenfalls werden diesem Erzeugnis bei der Weiterverarbeitung noch geschmackgebende Zutaten zugegeben.

Hierzu werden insbesondere folgende Zutaten verwendet:

- Gewürze, Kräuter und natürliche Aromen⁹,
- Zuckerarten⁶,
- Wein, Schaumwein,
- Früchte, Gemüse,
- Speisefette, Speiseöle,
- Speck, Schinken.

Als *Weinsauerkraut*, *Weinsauerkohl*, *Weinkraut*, *Sauerkraut mit Wein* oder *Sauerkohl mit Wein* wird ein Erzeugnis bezeichnet, dem mindestens 2 % (m/m) Wein bezogen auf die deklarierte Füllmenge zugesetzt wird.

Bei pasteurisiertem Sauerkraut wird diese Behandlung durch die Angabe „pasteurisiert“ kenntlich gemacht.



Der frische Weißkohl wird sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, vom holzigen Teil des Strunkes befreit und zerkleinert. Der essbare Teil des Strunkes wird ebenfalls sachgerecht zerkleinert. Rohware mit Putzstellen und Rissen wird nur verwendet, sofern sich bei der Verarbeitung ein annähernd gleichmäßiger Schnitt ergibt.

2. Bei der Nummer 8.2 wird der vierte Absatz wie folgt geändert:

Der Säuregehalt, berechnet als Milchsäure, beträgt mindestens 0,75 g/100 ml. Der Kochsalzgehalt beträgt üblicherweise nicht mehr als 3 g/100 ml.

Nummer 9 wird wie folgt ergänzt:

1. Die Überschrift für Nummer 9 wird wie folgt ergänzt:

Besondere Beurteilungsmerkmale für Tomatenerzeugnisse

2. Nummer 9 wird wie folgt ergänzt:

Tomatenerzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind die im Folgenden aufgeführten Erzeugnisse.

Diese Leitsätze gelten nicht für Tomatenerzeugnisse wie Brotaufstriche und Pestos, weil diese nicht nur durch würzende Zutaten und Speisesalz, sondern insbesondere durch weitere Zutaten wie Nüsse, Käse und/oder andere Gemüse charakterisiert sind. Diese Leitsätze gelten auch nicht für Gewürzketchups, da diese Erzeugnisse vor allem durch den Zusatz von Gewürzen deutlich geprägt sind.

Vorbehaltlich der in den besonderen Beurteilungsmerkmalen beschriebenen Anforderungen, sind neben Tomaten folgende Zutaten für Tomatenerzeugnisse üblich:

- Speisesalz,
- Kräuter und Gewürze sowie Aromen⁹ und Extrakte,
- würzendes Gemüse (zum Beispiel Sellerie, Zwiebel, Knoblauch),
- Essig⁵,
- Zucker und andere süßende Zutaten⁶,
- Tomatensaft,
- Speiseöl,
- Säuerungsmittel und/oder andere Lebensmittelzusatzstoffe³.

3. Die Überschrift für Nummer 9.1 wird ergänzt:

Tomatenkonserven

4. Nummer 9.1.1 wird wie folgt ergänzt:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tomatenkonserven werden aus roten oder gelben, frischen, reifen, ganzen oder zerkleinerten Tomaten der Art *Solanum lycopersicum* hergestellt. Die Haltbarmachung geschieht durch Pasteurisation und gegebenenfalls aseptische Abfüllung.

Bei der Herstellung sind neben Tomaten insbesondere folgende Zutaten üblich:

- Tomatensaft,
- gegebenenfalls Speisesalz, Gewürze, Kräuter,
- Säuerungsmittel und/oder andere Lebensmittelzusatzstoffe³.

Die Tomaten für Tomatenkonserven werden gegebenenfalls geschält, ganz oder gegebenenfalls grob oder fein zerkleinert (stückig/gehackt, passiert), haltbar gemacht und abgefüllt.

Tomatenkonserven werden mit der Bezeichnung *Tomaten* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform ist Bestandteil der Bezeichnung, zum Beispiel *Geschälte Tomaten*, *Stückige Tomaten*, *Tomaten passiert*.

Tomatenkonserven, die unter Zusatz von Tomatensaft hergestellt werden, weisen in ihrer Bezeichnung darauf hin, zum Beispiel *Tomaten in Stücken mit Tomatensaft*.

5. Nummer 9.1.2 wird wie folgt ergänzt:

Beschaffenheitsmerkmale

Tomatenkonserven weisen einen fehlerfreien und für die verwendete Sorte charakteristischen Geruch und Geschmack auf. Ihre Farbe und ihr visuelles Erscheinungsbild sind für reife, gesunde und ordnungsgemäß verarbeitete Tomaten sowie für die verwendete Sorte typisch.

Je nach Verarbeitungsform haben ganze Tomaten oder Tomatenstücke eine annähernd gleiche Größe.

Geschälte Tomaten in Tomatenkonserven sind, soweit technologisch unvermeidbar, frei von losen und anhaftenden Schalen oder Schalenresten. Dies gilt als erfüllt, wenn bei ganzen Tomaten Schalenreste von weniger als 30 cm² Gesamtfläche pro kg Füllmenge vorhanden sind.

Ungeschälte Tomaten weisen praktisch vollständige Schalen auf.

Passierte Tomaten weisen eine gleichmäßige Struktur auf, die bei grob passierten Erzeugnissen auch leicht stückig sein kann.



Die Erzeugnisse sind praktisch frei von Schäden durch Schädlinge oder Fäule und von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen, einschließlich sichtbarer unreifer Teile, Stiele und Strünke.

Die Erzeugnisse sind praktisch frei von Schimmel. Dies ist erfüllt, wenn Tomaten und Aufgussflüssigkeit höchstens 50 % positive Felder im Schimmelttest (Howard-Mould-Count)¹¹ ergeben.

Der pH-Wert im Enderzeugnis beträgt höchstens 4,5.

6. Die Überschrift für Nummer 9.2 wird wie folgt ergänzt:

Getrocknete Tomaten

7. Nummer 9.2.1 wird wie folgt ergänzt:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Getrocknete Tomaten werden aus roten, frischen, reifen der Länge nach halbierten Tomaten der Art *Solanum lycopersicum* hergestellt.

Die Tomaten werden gewaschen, halbiert und gegebenenfalls gesalzen, bevor sie sachgerecht getrocknet werden. Dies geschieht entweder traditionell in der Sonne oder bei Raumtemperatur in Trocknungsanlagen oder aber in Dörröfen. Anschließend werden die Tomaten gegebenenfalls gewürzt und/oder mariniert, in geeignete Behältnisse gefüllt und gegebenenfalls durch Pasteurisation haltbar gemacht. Getrocknete Tomaten werden auch in Beuteln oder Tiefziehschalen – gegebenenfalls unter Schutzatmosphäre – abgepackt angeboten.

Bei der Herstellung werden neben Tomaten folgende Zutaten verwendet:

Speisesalz,

- Essig⁵,
- Trinkwasser oder Speiseöl,
- Gewürze, Kräuter,
- gegebenenfalls Lebensmittelzusatzstoffe³, zum Beispiel Säuerungsmittel und/oder Antioxidationsmittel.

Getrocknete Tomaten kommen mit der Bezeichnung *Getrocknete Tomaten* in Verkehr. Die Verarbeitungsform ist Bestandteil der Bezeichnung, zum Beispiel *Getrocknete Tomaten, mariniert mit Basilikum* oder *Getrocknete Tomaten, mariniert, in Rapsöl*.

Die Restfeuchte von getrockneten Tomaten liegt bei höchstens 25 %.

Halbgetrocknete Tomaten werden hergestellt durch Trocknung von Tomaten bis zu einer Restfeuchte zwischen 25 % und 50 %.

Vollständig getrocknete Tomaten, die anschließend bis zu einer Feuchte zwischen 25 % und 50 % rehydriert sind, werden auch als *Softtomaten* bezeichnet.

Marinierte getrocknete Tomaten, die mit Speiseöl oder mit Aufguss mariniert wurden, können Feuchtegehalte von mehr als 50 % aufweisen.

8. Nummer 9.2.2 wird wie folgt ergänzt:

Beschaffenheitsmerkmale

Getrocknete Tomaten weisen einen fehlerfreien und für die verwendete Sorte charakteristischen Geruch und Geschmack auf. Ihre rote Farbe und ihr visuelles Erscheinungsbild sind für reife, gesunde und ordnungsgemäß verarbeitete Tomaten sowie für die verwendete Sorte typisch.

Getrocknete Tomatenhälften sind innerhalb einer Verkaufseinheit von annähernd gleicher Größe.

Getrocknete Tomaten sind praktisch frei von Schäden durch Schädlinge oder Fäule und von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen, einschließlich Stiele und Blätter. Sie sind zudem frei von sichtbarem Schimmelbefall oder durch Schimmel verursachte sensorische Beeinträchtigungen.

9. Die Überschrift für Nummer 9.3 wird wie folgt ergänzt:

Tomatenketchup

10. Nummer 9.3.1 wird wie folgt ergänzt:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tomatenketchup wird aus Tomatenmark oder gegebenenfalls aus frischen von Samen und Schalen befreiten Tomaten unter Zugabe weiterer Zutaten hergestellt. Die Haltbarmachung geschieht durch Pasteurisation und gegebenenfalls aseptische Abfüllung.

Bei der Herstellung werden neben Tomatenmark oder frischen Tomaten folgende Zutaten verwendet:

- Essig⁵,
- Zucker und andere süßende Zutaten⁶,
- Speisesalz,
- Gewürze oder Extrakte daraus,
- gegebenenfalls Lebensmittelzusatzstoffe³.



Tomatenketchup wird mit der Bezeichnung *Tomatenketchup*, *Tomaten-Ketchup* oder *Tomaten Ketchup* in Verkehr gebracht.

11. Nummer 9.3.2 wird wie folgt ergänzt:

Beschaffenheitsmerkmale

Der Mindestgehalt an Tomatentrockensubstanz beträgt 6 %.

Tomatenketchup hat eine homogene, viskose Konsistenz. Bei bindemittelfreiem Tomatenketchup kann es auf natürlichem Wege zu einem geringfügigen Absetzen von Flüssigkeit kommen.

Tomatenketchup weist einen fehlerfreien Geruch und Geschmack auf. Seine rote Farbe und sein visuelles Erscheinungsbild sind für reife, gesunde und ordnungsgemäß verarbeitete Tomaten typisch.

Nummer 10 wird wie folgt ergänzt:

1. Die Überschrift für Nummer 10 wie folgt ergänzt:

Besondere Beurteilungsmerkmale für Artischockenerzeugnisse

2. Nummer 10.1 wird wie folgt ergänzt:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Artischockenerzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze werden aus den Blütenköpfen von *Cynara scolymus* L. hergestellt und üblicherweise als Vollkonserve in Verkehr gebracht. Artischockenerzeugnisse werden auch als Halbkonserve in Beuteln oder Tiefziehschalen – gegebenenfalls unter Schutzatmosphäre – abgepackt angeboten.

Verarbeitet werden der Blütenboden und der untere, fleischige Teil der Hüllblätter der unvollständig gereiften Blüten.

Die Blütenköpfe der in wärmeren Ländern angebauten mehrjährigen, distelartigen Kulturpflanze aus der Familie der Korbblütler werden geerntet, wenn diese noch geschlossen sind.

Artischocken werden erst durch Kochen, Braten oder Grillen zum Verzehr geeignet. Zuvor werden der Stiel und die harten unteren Blätter abgetrennt und die Blattspitzen abgeschnitten. Genießbar sind nur der Blütenboden und das am unteren Rand der Hüllblätter sitzende Fruchtfleisch.

Folgende Zutaten sind neben Artischocken für Artischockenerzeugnisse üblich:

- Trinkwasser⁸,
- Speiseöl,
- Speisesalz,
- Kräuter und Gewürze,
- Essig⁵,
- Lebensmittelzusatzstoffe³, zum Beispiel Säuerungsmittel und/oder Antioxidationsmittel.

Die Artischocken für Artischockenerzeugnisse werden ganz oder zerkleinert, gegrillt und/oder mariniert, in wässrigem Aufguss (in Lake) oder in Speiseöl, in Behältnisse gefüllt und durch Pasteurisation haltbar gemacht.

Artischockenerzeugnisse kommen mit der Bezeichnung *Artischocken* oder alternativ als *Artischockenherzen* in Verkehr. Werden lediglich Blütenböden von Artischocken ohne Hüllblätter verwendet, werden sie als *Artischockenböden* bezeichnet.

Die Verarbeitungsform ist Bestandteil der Bezeichnung, zum Beispiel *Artischocken in Öl*; *Artischockenherzen geschnitten*, *mariniert*; *Artischockenherzen geviertelt in Lake*; *Gegrillte Artischocken mit Kräutern in Öl*.

3. Nummer 10.2 wird wie folgt ergänzt:

Beschaffenheitsmerkmale

Die Artischocken beziehungsweise die geschnittenen Artischockenherzenteile sind von annähernd gleicher Farbe und Größe. Sie sind praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen, zum Beispiel holzigen Blütenboden- und Blätterteilen. Die Textur ist bissfest. Sie haben einen arttypischen Geruch und einen leicht bitteren, herben Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig.

Bei marinierten Artischockenerzeugnissen sind die ausgelobten Kräuter- und Gewürznoten deutlich wahrnehmbar. Ebenso können Geruch und Geschmack von ausgelobten Speiseölen, die eigene charakteristische Ausprägungen haben, im Artischockenerzeugnis erkennbar sein.

Nummer 11 wird wie folgt ergänzt:

1. Die Überschrift für Nummer 11 wie folgt ergänzt:

Besondere Beurteilungsmerkmale für Olivenerzeugnisse



2. Nummer 11.1 wird wie folgt ergänzt:

Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Olivenerzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind Tafeloliven¹², die aus gesunden Früchten von Sorten des kultivierten Olivenbaumes *Olea europaea* L. hergestellt und als Vollkonserve, Halbkonzerve oder nicht wärmebehandelt und gegebenenfalls gekühlt in Verkehr gebracht werden. Olivenerzeugnisse werden auch in Beuteln oder Tiefziehschalen – gegebenenfalls unter Schutzatmosphäre – abgepackt angeboten.

Tafeloliven werden mit der Bezeichnung „*Oliven*“ in Verkehr gebracht.

Es werden hauptsächlich zwei Olivenarten unterschieden, die in unterschiedlichen Reifestadien geerntet werden:

- Grüne Oliven: Ernte vor Erreichen der natürlichen Farbänderung und nach Erreichen der normalen Größe.
- Schwarze Oliven: Sie werden reif geerntet – zum Zeitpunkt der vollen Reife oder kurz davor.

Frisch geerntete Oliven sind aufgrund ihres Gehalts an Bitterstoffen ungenießbar und werden über die nachfolgenden Verfahren entbittert.

- Entbitterung in Salzlake:

hierbei werden die enthaltenen Bitterstoffe durch Einlegen der Oliven in Salzlake ausgewaschen. Dieses Verfahren wird in der Regel bei schwarzen Oliven eingesetzt und kann mehrere Monate in Anspruch nehmen.

- Entbitterung in Natronlauge:

hierbei werden die enthaltenen Bitterstoffe durch Einlegen der Oliven in Natronlauge entfernt. Dieses Verfahren wird in der Regel bei grünen Oliven eingesetzt und ist bereits nach acht bis zehn Stunden abgeschlossen.

Nach der Entbitterung – oder bei der Entbitterung in Salzlake auch schon während des Prozesses – kann eine teilweise oder vollständig ablaufende Fermentation zur pH-Wert-Absenkung durchgeführt werden.

Für die abschließende Haltbarmachung der Oliven werden überwiegend die nachfolgenden Verfahren eingesetzt:

- Einlegen in Kochsalz (trocken salzen)
- Einlegen in Salzlake (gegebenenfalls mit Kräutern und Gewürzen)
- Einlegen in Speiseöl im Anschluss an das Salzen (vorwiegend bei schwarzen Oliven, gegebenenfalls mit Kräutern und Gewürzen).

Nicht bei allen Oliven, die schwarz sind, ist die Farbe auf eine Ernte im Reifestadium zurückzuführen. Unreife oder halbreif geerntete Oliven können nach der Entbitterung mit Luftsauerstoff oxidiert und die Farbe mit zum Beispiel Eisen-II-gluconat³ stabilisiert werden (Schwärzung). Solche Oliven werden zum Beispiel als „*geschwärmte Oliven*“ bezeichnet.

Oliven kommen ganz oder zerkleinert (geschnitten, in Scheiben), mit oder ohne Stein/Kern, ungefüllt oder mit Füllung (zum Beispiel mit Knoblauch, Mandeln, Paprikapaste), trocken eingelegt, mariniert, in Lake oder in Speiseöl in Verkehr. Die Angebotsform ist jeweils Bestandteil der Bezeichnung, zum Beispiel „*Grüne Oliven in Scheiben*“, „*Schwarze Oliven mit Stein, trocken eingelegt*“, „*Oliven, grün, mit Mandeln, in Lake*“, „*Kräuter Oliven grün, trocken eingelegt*“.

Darüber hinaus kann sowohl die Olivensorte als auch die Herkunft der Oliven in der Bezeichnung angegeben werden, zum Beispiel „*Kalamata Oliven, schwarz, ohne Stein, in Lake*“, „*Griechische grüne Oliven, entsteint*“, „*Spanische Oliven gefüllt mit Paprikapaste*“.

Folgende Zutaten sind für Olivenerzeugnisse neben Oliven üblich:

- Speisesalz,
- Trinkwasser⁸,
- Speiseöl,
- Kräuter und Gewürze,
- Essig⁵,
- Lebensmittelzusatzstoffe³, zum Beispiel Säuerungsmittel und/oder Antioxidationsmittel sowie bei geschwärmten Oliven zum Beispiel der Stabilisator Eisen-(II)-gluconat,
- Füllungen wie zum Beispiel Paprikapaste, Mandeln, Anchovis, Kapern oder Knoblauch.

3. Nummer 11.2 wird wie folgt geändert:

Beschaffenheitsmerkmale

Die Oliven in Olivenerzeugnissen sind von annähernd gleicher Farbe, Form und Größe. Sie sind praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen, zum Beispiel Stielen oder Blättern. Entsteinte Oliven sind zudem praktisch frei von Steinen oder Steinteilen. Die Textur ist für die jeweilige Olivenart und -sorte charakteristisch und reicht von weich bis bissfest. Die Oliven haben einen arttypischen Geruch und Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten, wie zum Beispiel muffig, gärig oder hefig.

Bei marinierten Olivenerzeugnissen sind die ausgelobten Kräuter- und Gewürznoten deutlich wahrnehmbar. Ebenso können Geruch und Geschmack von ausgelobten Speiseölen, die eigene charakteristische Ausprägungen haben, im Olivenerzeugnis erkennbar sein.



Bei Oliven in Aufgussflüssigkeit ist die Lake sauber und frei von Fremdstoffen. Sie weist charakteristische Merkmale hinsichtlich Farbe, Geruch und Geschmack auf.

Einheitliche Größe¹²:

Tafeloliven werden in einer einheitlichen Größe angeboten. Bei 100 Oliven einer entnommenen Probe differiert der Durchmesser der Oliven maximal um 4 mm.

Beschreibung der Fehler

- a) Stiele: der Olive unmittelbar anhaftende Stiele, die mehr als 3 mm lang sind, von dem Stielansatz der Olive gemessen.
- b) gefleckte Früchte: Oliven mit Druckstellen oder Flecken auf einer Fläche von 9 mm², die sich nur auf der äußeren Haut befinden und nicht ins Fruchtfleisch eingedrungen sind und die die Verzehrqualität der Oliven nicht generell beeinträchtigen.
- c) beschädigte Früchte: Oliven, die durch Zerreißen der Haut derartig beschädigt werden, dass ein Teil des Fruchtfleisches sichtbar wird.
- d) untypische Textur: Oliven, die untypisch weich sind und zum Beispiel ein schwammartiges oder wässriges Gewebe aufweisen, oder Oliven, die untypisch hart sind.
- e) abweichende Farbe: Oliven, deren Farbe von der charakteristischen Farbe des Erzeugnisses abweicht.
- f) Steine und Steinteile (außer bei ganzen Oliven): ganze Steine oder Teile eines Steins, die länger als 2 mm sind.
- g) mangelhaft gefüllt (nur bei gefüllten Oliven): Oliven, die zwar als gefüllte Oliven angeboten werden, aber keine oder eine unvollständige Füllung haben.
- h) gebrochene Früchte: Oliven, die so beschädigt sind, dass die normale Struktur beeinträchtigt ist.
- i) geschrumpfte Früchte: Oliven, die so anormal geschrumpft sind, dass ihr Aussehen beeinträchtigt ist. Leichte oberflächliche Schrumpfungen, die für bestimmte Handelssorten typisch sind, stellen keinen Mangel dar.
- j) harmloser Fremdbesatz: jeder pflanzliche Stoff, der nicht gesundheitsschädlich oder ästhetisch unerwünscht ist, zum Beispiel Blätter, abgetrennte Stiele.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g bei ganzen Oliven, entsteinten und gefüllten Oliven. Bei Oliven in Scheiben geschnitten beträgt die Standardprobemenge 300 g. Die Standardprobemenge bezieht sich bei Erzeugnissen in Aufgussflüssigkeit oder in Speiseöl auf die abgetropften Oliven. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlertoleranzen bewertet.

Die Fehler werden bei Oliven in Aufgussflüssigkeit oder in Speiseöl im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Bei ganzen Oliven sowie entsteinten oder gefüllten Oliven muss die Stückzahl der Früchte in der Probenmenge festgestellt werden. Eine Olive beziehungsweise ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt. Dies gilt entsprechend für einen Stein oder Teile eines Steins.

Tabelle 69

Fehlerart	maßgebliche Einheit	maximale Fehlertoleranz grüne Oliven	maximale Fehlertoleranz geschwärtzte Oliven	maximale Fehlertoleranz schwarze Oliven
ganze Oliven, entsteint oder gefüllt				
gefleckte Früchte	Stückprozent*	10	6	12
beschädigte Früchte	Stückprozent*	8	8	10
geschrumpfte Früchte	Stückprozent*	6	6	10
untypische Textur	Stückprozent*	10	10	12
abweichende Farbe	Stückprozent*	10	10	12
Stiele	Stückprozent*	6	6	6
nur für entsteinte oder gefüllte Oliven				
Steine oder Steinteile	Stückprozent*	1	1	2
gebrochene Früchte	Stückprozent*	7	7	7
mangelhafte Füllung	Stückprozent*	7	7	7
Höchstsumme der Toleranzen für diese Fehler	Stückprozent*	22	22	22
harmloser Fremdbesatz	Stück/500 g	1	1	1



Fehlerart	maßgebliche Einheit	maximale Fehlertoleranz grüne Oliven	maximale Fehlertoleranz geschwärtzte Oliven	maximale Fehlertoleranz schwarze Oliven
in Scheiben geschnittene Oliven				
harmloser Fremdbesatz	Stück/300 g	6	6	6
lose Stiele	Stück/300 g	4	6	5
Flecken und Schrumpfungen	% (m/m)	25	25	25
Steine oder Steinteile	% (m/m)	1	1	1
untypische Textur	% (m/m)	5	5	6
gebrochene Teile	% (m/m)	50	50	50

* fehlerhafte Stücke in 100 Stücken (Prozent)



Die Anlage 1 wird wie folgt geändert:

Anlage 1

Fundstellenverzeichnis der beschriebenen Gemüsearten

Gemüseart	Botanische Bezeichnung	Fundstellen									
		TK-Gemüse	Gemüse-konserven	Gemüse mit Essig	Gurken-konserven	Salz-dill-gurken	Rot-kohl	Sauer-kraut	Tomaten-erzeug-nisse	Arti-schocken-erzeug-nisse	Olivenerzeug-nisse
Arti-schocken	<i>Cynara scolymus</i> L.	2.2.2.2								10	
Auberginen	<i>Solanum melongena</i> L.	2.2.2.2									
Bambus-sprossen	<i>Phyllostachys</i> spp. Siebold et Zucc.	2.2.2.2									
Blumenkohl	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i> L.	2.2.1.1 2.2.2.2		4.2.2.1.2							
Bohnen	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	2.2.1.2 2.2.2.2	3.2.1.1	4.2.1.1 4.2.2.2.2							
Broccoli	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i> Plenck	2.2.1.3 2.2.2.2									
Dicke Bohnen/ Große Bohnen	<i>Vicia faba</i> L.	2.2.1.4 2.2.2.2	3.2.1.3								
Erbsen	<i>Pisum sativum</i> L.	2.2.1.5 2.2.2	3.2.1.2 3.2.2.1 3.2.2.2	4.2.2.1							
Fenchel	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	2.2.2.2									
Flageolet-bohnen	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	2.2.2.2									
Grünkohl	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>sabellica</i> L.	2.2.1.6	3.2.1.4								
Gurken	<i>Cucumis sativus</i> L.	2.2.2.2		4.2.2.1.2 4.2.2.2.2	5						
Karotten (Möhren)	<i>Daucus carota</i> L.	2.2.1.7 2.2.2.1 2.2.2.2	3.2.1.5 3.2.2.1 3.2.2.2	4.2.1.2 4.2.2.1.2 4.2.2.2.2							
Kidney-Bohnen	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	2.2.2.2	3.2.1.6								
Knollen-sellerie	<i>Apium graveolens</i> var. <i>rapaceum</i> L.	2.2.2.2		4.2.1.8							
Kohlrabi	<i>Brassica oleracea</i> <i>gongylodes</i> L.	2.2.1.8 2.2.2.2									
Kürbis	<i>Cucurbita maxima</i>	2.2.2.2		4.2.1.3							



Gemüseart	Botanische Bezeichnung	Fundstellen									
		TK-Gemüse	Gemüse-konserven	Gemüse mit Essig	Gurken-konserven	Salz-dill-gurken	Rot-kohl	Sauer-kraut	Tomaten-erzeug-nisse	Arti-schocken-erzeug-nisse	Oliven-erzeug-nisse
Stauden-sellerie	<i>Apium graveolens</i> L. var. <i>dulce</i> (Mill.) Pers.	2.2.2.2									
Tomaten	<i>Solanum lycopersicum</i>	2.2.2.2							9		
Weißkohl	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>capitata</i> L.	2.2.2.2		4.2.2.2.2							
Wirsing	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>sabauda</i> L.	2.2.1.17 2.2.2.2									
Zucchini	<i>Cucurbita pepo</i> L.	2.2.2.2									
Zucker-schoten (Kaiser-schoten)	<i>Pisum sativum</i> subsp. <i>sativum</i> convar. <i>axiphium</i>	2.2.1.18									
Zwiebeln	<i>Allium cepa</i> L.	2.2.1.19 2.2.2.2		4.2.2.2.2							



Anlage 3 wird wie folgt ergänzt:

Anlage 3

Für Deutschland eingetragene geschützte geographische Angaben (g. g. A.), geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) und garantiert traditionelle Spezialitäten (g. t. S.) (Stand 14. Dezember 2022)

Auszug aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben gemäß Artikel 11 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012⁴. (siehe „Database Of Origin & Registration“ (eAmbrosia)).

- Abensberger Spargel/Abensberger Qualitätsspargel
- Bayerischer Meerrettich/Bayerischer Kren
- Beelitzer Spargel
- Bornheimer Spargel/Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim
- Dithmarscher Kohl
- Feldsalat von der Insel Reichenau
- Filderkraut/Filderspitzkraut
- Gurken von der Insel Reichenau
- Höri Bülle
- Salate von der Insel Reichenau
- Schrobenhausener Spargel/Spargel aus dem Schrobenhausener Land/Spargel aus dem Anbaugebiet Schrobenhausen
- Spargel aus Franken/Fränkischer Spargel/Franken-Spargel
- Spreewälder Gurken
- Spreewälder Meerrettich
- Tomaten von der Insel Reichenau
- Walbecker Spargel

Die Fußnoten werden wie folgt geändert:

1. Fußnote 3 wird wie folgt geändert:

³ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16), in der jeweils geltenden Fassung.

2. Fußnote 4 wird wie folgt ergänzt:

⁴ Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1), in der jeweils geltenden Fassung.

3. Fußnote 5 wird wie folgt geändert:

⁵ Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1), in der jeweils geltenden Fassung.

4. Fußnote 6 wird wie folgt geändert:

⁶ Verordnung über einige zur menschlichen Ernährung bestimmten Zuckerarten vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2098), in der jeweils geltenden Fassung.

5. Fußnote 7 wird wie folgt geändert:

⁷ Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18), in der jeweils geltenden Fassung.

6. Fußnote 8 wird wie folgt geändert:

⁸ Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch vom 20. Juni 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 159), in der jeweils geltenden Fassung.

7. Fußnote 9 wird wie folgt geändert:

⁹ Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34), in der jeweils geltenden Fassung.



8. Fußnote 10 wird wie folgt geändert:

¹⁰ Verordnung über Fruchtsaft, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016), in der jeweils geltenden Fassung.

9. Fußnote 11 wird wie folgt ergänzt:

¹¹ Bestimmung nach den AOAC-Methoden 984.29 und 952.23 (AOAC Official Methods of Analysis).

10. Fußnote 12 wird wie folgt ergänzt:

¹² Standard for table olives, Codex Alimentarius International Food Standard, Code Stan 66-1981 291 (in der Fassung der Änderung 2013).
