

Leitsätze für Gemüseerzeugnisse

Leitsätze vom 8. Januar 2008 (Beilage zum BAnz. Nr. 89 vom 18. Juni 2008, GMBI Nr. 23 – 25 S. 451 ff. vom 19. Juni 2008), geändert durch die Bekanntmachung vom 11. November 2024 (BAnz AT B2 11.11.2024, GMBI 45/2024 S. 989 bis 993)

INHALTSVERZEICHNIS

1	Allgemeine Beurteilungsmerkmale	5
1.1	Begriffsbestimmungen.....	5
1.1.1	Gemüseerzeugnisse	5
1.1.2	Kennzeichnung von Abtropfgewichten.....	5
1.2	Herstellung.....	5
1.2.1	Rohware von Gemüseerzeugnissen.....	5
1.2.2	Blanchieren der Rohware.....	5
1.2.3	Verarbeitungsverfahren.....	6
1.2.4	Gemüseerzeugnisse mit Essig	6
1.3	Beschaffenheitsmerkmale	6
1.3.1	Toleranzregeln	6
1.4	Bezeichnung und Aufmachung	7
1.4.1	Bildliche Darstellungen	7
1.4.2	Angaben zur geschmacklichen Charakterisierung	7
1.4.3	Geografische Angaben	7
2	Besondere Beurteilungsmerkmale für tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse	9
2.1	Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale.....	9
2.2	Bezeichnung des Lebensmittels und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse.....	9
2.2.1	Tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse aus einer Gemüseart.....	9
2.2.2	Tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse aus mehreren Gemüsearten.....	38
3	Besondere Beurteilungsmerkmale für Gemüsekonserven	41
3.1	Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale.....	41
3.2	Bezeichnung des Lebensmittels, Abtropfgewichte und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse	41
3.2.1	Gemüsekonserven aus einer Gemüseart.....	41
3.2.2	Gemüsekonserven aus mehreren Gemüsearten	57
4	Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Gemüse mit Essig.....	60
4.1	Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale.....	60
4.2	Bezeichnung des Lebensmittels, Abtropfgewichte und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse	60
4.2.1	Gemüse mit Essig aus einer Gemüseart.....	60
4.2.2	Gemüse mit Essig aus mehreren Gemüsearten.....	69

5	Besondere Beurteilungsmerkmale für pasteurisierte Gurkenkonserven aus frischer Rohware.....	71
5.1	Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels	71
5.2	Beschaffenheitsmerkmale	72
6	Besondere Beurteilungsmerkmale für Salzdillgurken	75
6.1	Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels	75
6.2	Beschaffenheitsmerkmale	75
7	Besondere Beurteilungsmerkmale für verarbeiteten Rotkohl	77
7.1	Rotkohlgemüse	77
7.1.1	Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels	77
7.1.2	Beschaffenheitsmerkmale	77
8	Besondere Beurteilungsmerkmale für Sauerkraut.....	79
8.1	Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels	79
8.2	Beschaffenheitsmerkmale	79
9	Besondere Beurteilungsmerkmale für Tomatenerzeugnisse.....	81
9.1	Tomatenkonserven	81
9.1.1	Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels	81
9.1.2	Beschaffenheitsmerkmale	81
9.2	Getrocknete Tomaten	82
9.2.1	Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels	82
9.2.2	Beschaffenheitsmerkmale	83
9.3	Tomatenketchup.....	83
9.3.1	Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels	83
9.3.2	Beschaffenheitsmerkmale	83
10	Besondere Beurteilungsmerkmale für Artischockenerzeugnisse	86
10.1	Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels	86
10.2	Beschaffenheitsmerkmale	86
11	Besondere Beurteilungsmerkmale für Olivenerzeugnisse.....	88
11.1	Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels	88
11.2	Beschaffenheitsmerkmale	89
	Anlage 1 Fundstellenverzeichnis der beschriebenen Gemüsearten	92
	Anlage 2 Abtropfgewichte	97
	Abtropfgewichte bei Gemüsekonserven - handelsübliche Behältergrößen	97
	Abtropfgewichte bei pasteurisierten Gurkenkonserven aus frischer Rohware.....	98

Abtropfgewichte bei Gemüse mit Essig	98
Abtropfgewichte bei Sauerkraut	99
Abtropfgewichte bei Salzdillgurken	99
Abtropfgewichte bei verarbeitetem Rotkohl	99
Anlage 3 Für Deutschland eingetragene geschützte geografische Angaben (g. g. A.), geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) und garantiert traditionelle Spezialitäten (g. t. S.) (Stand 20. August 2024)	100
Fußnoten	101

1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1.1 Begriffsbestimmungen

1.1.1 Gemüseerzeugnisse

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

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

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

1.1.2 Kennzeichnung von Abtropfgewichten

Abtropfgewichte werden auf das nächst tiefere Vielfache von 5 g abgerundet angegeben.

1.2 Herstellung

1.2.1 Rohware von Gemüseerzeugnissen

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.

Die Rohware wird je nach Gemüseart gewaschen, gereinigt, geputzt, von üblicherweise nicht verwendeten Teilen soweit als technisch möglich befreit und gegebenenfalls zerkleinert. Beim Waschen verbleibt darin nicht mehr Wasser als technisch unvermeidbar.

1.2.2 Blanchieren der Rohware

Blanchieren ist kurzzeitiges Behandeln mit Wasserdampf oder heißem Wasser. Bei vielen Gemüsearten wird die Rohware blanchiert, um Enzyme, die die Haltbarkeit beeinträchtigen können, zu inaktivieren.

1.2.3 Verarbeitungsverfahren

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

Zum Haltbarmachen sind insbesondere die folgenden Verfahren, gegebenenfalls in Kombination miteinander, üblich:

- a) Tiefgefrieren im Sinne der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel¹,
- b) Wärmebehandlung durch Sterilisieren (über 100 °C),
- c) Saure Vergärung mit oder ohne anschließende Wärmebehandlung durch Pasteurisieren (unter 100 °C),
- d) Zusatz von Säure mit anschließender Wärmebehandlung durch Pasteurisieren (unter 100°C),
- e) Konzentrieren durch Wasserentzug,
- f) Trocknen (einschließlich Gefriertrocknen),
- g) Zusatz von Konservierungsstoffen²,
- h) Salzen,
- i) Einlegen in Öl oder Essig, gegebenenfalls mit anschließender Wärmebehandlung durch Pasteurisieren (unter 100 °C).

Bei der Verarbeitung werden die wertbestimmenden Inhaltsstoffe und Eigenschaften der Rohware so weit wie möglich und erwünscht erhalten.

1.2.4 Gemüseerzeugnisse mit Essig

Bei Gemüseerzeugnissen mit Essig ist es nicht verkehrüblich, den Erzeugnissen in luftdicht verschlossenen Gebinden mit einem Behältnisvolumen kleiner als 4250 ml Konservierungsstoffe² zuzusetzen. Bei loser Ware und bei Ware in nicht pasteurisationsbeständigen Verpackungen ist der Zusatz von Konservierungsstoffen², unabhängig vom Behältnisvolumen, verkehrüblich.

1.3 Beschaffenheitsmerkmale

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.

Für die einzelnen Erzeugnisse sind typische Fehler beschrieben. Bei mehreren Fehlern an einem Stück ist jeweils der schwerwiegendere Fehler zu zählen.

1.3.1 Toleranzregeln

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

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

1.4 Bezeichnung und Aufmachung

Für Gemüseerzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind die kursiv gedruckten Bezeichnungen üblich.

Bei Gemüseerzeugnissen ist die Bezeichnung des Lebensmittels in der Regel der Name der verwendeten Gemüseart oder der verwendeten Gemüsearten. Es werden nur Bezeichnungen des Lebensmittels und sonstige Angaben verwendet, die der Zusammensetzung und den sensorischen Eigenschaften des Erzeugnisses entsprechen.

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.

1.4.1 Bildliche Darstellungen

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

1.4.2 Angaben zur geschmacklichen Charakterisierung

Wird eine Zutat über eine Geschmacksabrundung hinaus verwendet, so wird dies durch Begriffe wie zum Beispiel „gewürzt“, „süßsauer“, „gesalzen“, „gezuckert“ in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

1.4.3 Geografische Angaben

Geografische Angaben sind in der Regel tatsächliche Herkunftsangaben.

In manchen Fällen können sie, soweit sie in den Leitsätzen ausdrücklich genannt werden, 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 geografischen Angaben als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) oder geschützte geografische Angaben (g. g. A.) weisen geografische Bezeichnungen der Lebensmittel in jedem Fall auf die Herkunft hin³.

Für Erzeugnisse mit g. g. A. beziehungsweise g. U. gelten die entsprechenden Vorschriften beziehungsweise spezifischen Anforderungen. Diese Erzeugnisse sind nicht in den Leitsätzen unter 2 aufgeführt (siehe Anhang zu Fußnote³).

2 Besondere Beurteilungsmerkmale für tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse

2.1 Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse bestehen insbesondere aus einer Gemüseart oder aus einer Mischung mehrerer Gemüsearten.

Tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse haben innerhalb einer Verkaufseinheit, bezogen auf die jeweilige Gemüseart, eine annähernd einheitliche Farbe und Größe. 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.

Die Erzeugnisse sind praktisch frei von Frostbrandschäden (irreversible Abtrocknung der Oberfläche) sowie von starker Schnee- und Eisaufbildung. Die Erzeugnisse sind in der Regel in tiefgefrorenem Zustand einzeln entnehmbar (IQF = individually quick frozen), das heißt, sie sind weitestgehend frei von Verblockungen. Pastöse Gemüseerzeugnisse wie zum Beispiel gehackter Spinat oder Grünkohl, Gemüsezubereitungen wie zum Beispiel Rahmspinat, Rotkohl, Rahmwirsing, Rahmporree werden auch blockgefroren in Verkehr gebracht.

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

2.2.1 Tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse aus einer Gemüseart

2.2.1.1 Blumenkohl

2.2.1.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Blumenkohl ist ein Erzeugnis aus frischen, gesunden Köpfen der Art *Brassica oleracea* var. *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.

2.2.1.1.2 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.

2.2.1.2 Bohnen

2.2.1.2.1 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.

2.2.1.2.2 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 merkliche 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).

2.2.1.3 Broccoli

2.2.1.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Broccoli ist ein Erzeugnis aus frischen, gesunden Blütenständen der Art *Brassica oleracea* var. *cymosa* Duch italyca 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.

2.2.1.3.2 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 Strünken 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.

2.2.1.4 Dicke Bohnen

2.2.1.4.1 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.

2.2.1.4.2 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

2.2.1.5 Erbsen

2.2.1.5.1 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.

2.2.1.5.2 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

- a) gelb oder blass (blond): farblich nicht voll entwickelt.
- b) verfärbt: durch Fäule grau, braun oder schwarz verfärbte Samen (größer als die Hälfte der Oberfläche).
- c) zerschlagen: halbe Erbsen, Bruchstücke von Erbsen.

- d) Samenschalen und Teile von Samenschalen
- e) fremde Pflanzenteile: Teile der Erbsenpflanze wie zum Beispiel Hülsen, Hülsenteile, Blätter oder Ranken sowie Teile anderer Pflanzen wie zum Beispiel Samen von Disteln, Gräsern oder Kamille.
- f) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- g) 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.

2.2.1.6 Grünkohl

2.2.1.6.1 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.

2.2.1.6.2 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 Grünkohlerzeugnisses 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.

2.2.1.7 Karotten (Möhren)

2.2.1.7.1 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 6x6 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 (Babykarotten, Fingerkarotten)	Durchmesser in mm kugelförmige Sorten (Pariser Karotten)
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.

2.2.1.7.2 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 6mm 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).

2.2.1.8 Kohlrabi

2.2.1.8.1 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.

2.2.1.8.2 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

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

2.2.1.9 Maiskörner

2.2.1.9.1 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.

2.2.1.9.2 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

2.2.1.10 Maiskolben

2.2.1.10.1 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.

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

2.2.1.11 Paprika

2.2.1.11.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorener Paprika ist ein Erzeugnis aus frischen, gesunden und optimal gereiften Früchten des Gemüsepaprikas *Capsicum annum* 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.

2.2.1.11.2 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).

2.2.1.12 Porree (Lauch)

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

2.2.1.12.2 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

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

2.2.1.13 Rosenkohl

2.2.1.13.1 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 verkehrsüblich. 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.

2.2.1.13.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorener Rosenkohl ist in Größe und Farbe annähernd gleich, praktisch frei von Schäden durch Schädlinge oder Fäule, von welken 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

- a) gelb: Röschen, deren Oberfläche zu mehr als 50 Prozent gelb ist.
- b) geöffnet: Röschen ohne festes Herz.
- c) mit Fuß: Röschen mit einem Strunkanteil, der länger als 5 mm ist, gemessen vom ersten Blattansatz.
- d) oxidierte Schnittflächen: graubraun verfärbte Schnittflächen am Fuß.
- e) 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.
- f) schwere Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Röschens ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 5 mm.
- g) Insektenbefall: Röschen mit Insektenbefall. Dieser wird im aufgetauten Zustand der Probe ermittelt, indem das Röschen halbiert und die äußeren Blätter entfernt werden.

- h) 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

2.2.1.14 Rotkohl

2.2.1.14.1 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: Essig⁴, Speisesalz, Zuckerarten⁵, Obst und Obsterzeugnisse, Mehl/Stärke/Verdickungsmittel², 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, Apfelmark, 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.

2.2.1.14.2 Beschaffenheitsmerkmale

Für tiefgefrorenen Rotkohl werden gesunde, frisch geerntete oder sachgerecht gelagerte feste Rotkohlköpfe verwendet. Welche und sonstig beeinträchtigte äußere Blätter werden vor der weiteren Verarbeitung entfernt. Aus der Rohware wird mindestens der holzige Teil des Strunkes ausgebohrt und verworfen.

Die erwärmte Rotkohlzubereitung ist leicht gebunden und hat eine zarte, jedoch ausreichend feste Konsistenz, eine rote bis blaue, charakteristische, kräftige Farbe ohne braune, graue und

verblasste Teile, einen arttypischen Kohlgeruch und süß/säuerlichen Geschmack. Geruch und Geschmack sind ohne Fremdnoten.

Bei Apfelrotkohl ist eine deutliche Apfelnote wahrnehmbar.

2.2.1.15 Spargel

2.2.1.15.1 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.

2.2.1.15.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorener Spargel ist annähernd gleichmäßig in Länge, Durchmesser und Farbe. Die Spargelstangen sind praktisch gerade, die Sprossköpfe 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 Sprossköpfe 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

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte grüner Spargel	Fehlerpunkte weißer Spargel	Fehlerpunkte Brechtspargel
schwere Schälfehler	je Stück	-	5	5
gebrochen	je Stück	3	3	-
Fehler, gesamt	Standardprobemenge	7	10	20

2.2.1.16 Spinat

2.2.1.16.1 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.

2.2.1.16.2 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 Spinatteilen in heller Soße, im Geschmack mit merklicher Rahmnote.

Beschreibung der Fehler

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

2.2.1.17 Wirsing

2.2.1.17.1 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.

2.2.1.17.2 Beschaffenheitsmerkmale

Für tiefgefrorenen Wirsing werden gesunde, feste Wirsingköpfe verwendet, die praktisch frei von Schädlingsbefall, mechanischen Beschädigungen und fremden Geruch sind. Welke und sonstig beeinträchtigte äußere Blätter werden vor der weiteren Verarbeitung entfernt. Aus der Rohware wird mindestens der holzige Teil des Strunkes ausgebohrt und verworfen.

Tiefgefrorener Wirsing ist annähernd gleichmäßig zerkleinert. Die Farbe des Wirsings ist im natürlichen Verhältnis weiß/gelb/grün gemischt.

Der erwärmte Wirsing weist ein lebendiges Farbenspiel (weiß/gelb/grün) auf. Er hat eine zarte, nicht holzige, jedoch ausreichend feste Konsistenz. Geruch und Geschmack sind typisch nach Kohl und ohne Fremdnoten.

Rahmwirsing ist leicht gebunden, ohne Flüssigkeitsabsatz, mit sichtbaren Wirsingteilen in heller Soße, im Geschmack mit merklicher Rahmnote.

2.2.1.18 Zuckerschoten

2.2.1.18.1 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.

2.2.1.18.2 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.

2.2.1.19 Zwiebeln

2.2.1.19.1 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.

2.2.1.19.2 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

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

2.2.2 Tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse aus mehreren Gemüsearten

2.2.2.1 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 8 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 Lebensmittels⁶ in Verkehr gebracht.

2.2.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die verwendeten Gemüse sind in einem geeigneten Reifegrad geerntet, sorgfältig verarbeitet, praktisch fehlerfrei und einzeln entnehmbar tiefgefroren.

Für tiefgefrorene Gemüseerzeugnisse aus mehreren Gemüsearten können folgende Gemüsearten verwendet werden:

Tabelle 27

Gemüseart	Verarbeitungsform	Zerkleinerungsgrad
Artischocken	blanchiert	Segmente, Stücke, Würfel
Auberginen	ungeschält, blanchiert oder unblanchiert, gegrillt, frittiert	Scheiben, Stücke, Würfel
Bambussprossen	blanchiert	Stücke, Scheiben
Blattspinat	blanchiert oder unblanchiert	ganze Blätter
Blumenkohl	blanchiert oder unblanchiert	Röschen
Bohnenkeimlinge	blanchiert oder unblanchiert	ganz
Broccoli	blanchiert gegrillt, frittiert	Röschen
Buschbohnen	abgespitzt, blanchiert	ganz, Stücke
Dicke Bohnen	blanchiert	ganze Samen
Erbsen	blanchiert	ganze Samen
Fenchel	blanchiert oder unblanchiert	Würfel, Stücke, Streifen
Flageoletbohnen	blanchiert	ganze Samen
Gurken	blanchiert oder unblanchiert	Würfel, Stücke, Streifen, Scheiben
Kaiserschoten	abgespitzt, blanchiert	ganze Schote
Karotten	geschält, blanchiert	Scheiben glatt/Wellenschnitt, Würfel, Stifte, Stücke, Streifen, ganze Karotten
Kidney-Bohnen	gekocht	ganze Samen
Knollensellerie	geschält, blanchiert	Würfel, Scheiben glatt/Wellenschnitt, Streifen
Kohlrabi	geschält, blanchiert	Würfel, Stifte, Scheiben
Kürbis	blanchiert oder unblanchiert	Streifen, Würfel, Stücke
Maiskörner	geschnitten, blanchiert	ganze Samen
Maiskölbchen	blanchiert	ganz, Stücke
Okraschoten	blanchiert	ganz, Stücke
Paprika rot, gelb, grün oder orange	ohne Stiel, entkernt, blanchiert oder unblanchiert, gegrillt, frittiert	Würfel, Stücke, Streifen
Porree	blanchiert oder unblanchiert	Scheiben, Stücke.
Rettich	blanchiert oder unblanchiert	Streifen, Würfel, Stücke
Romanesco	blanchiert	Röschen
Rosenkohl	blanchiert	Röschen
Rüben	blanchiert oder unblanchiert	Streifen, Würfel, Stücke
Schwarzwurzeln	geschält, gekocht	Stücke
Spargel grün	ungeschält oder geschält, blanchiert	Stücke
Spargel weiß	geschält, blanchiert	Stücke
Staudensellerie	blanchiert oder unblanchiert	Stücke, Streifen
Tomaten	blanchiert oder unblanchiert, mit oder ohne Haut	gewürfelt, ganze, halbe, Stücke, Scheiben
Wachsbohnen	abgespitzt, blanchiert	ganz, Stücke
Weißkohl	blanchiert	Streifen, Stücke
Wirsing	blanchiert	Streifen, Stücke
Zucchini	ungeschält, blanchiert oder unblanchiert, gegrillt, frittiert	Scheiben, Stücke, Würfel
Zwiebeln	geschält, blanchiert oder unblanchiert, gegrillt, frittiert	Würfel, Streifen, Stücke

3 Besondere Beurteilungsmerkmale für Gemüsekonserven

3.1 Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale

Gemüsekonserven, die ausschließlich durch Sterilisation in luftdicht verschlossenen Behältnissen haltbar gemacht werden, bestehen insbesondere aus einer Gemüseart oder aus einer Mischung mehrerer Gemüsearten.

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

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

3.2.1 Gemüsekonserven aus einer Gemüseart

3.2.1.1 Bohnen

3.2.1.1.1 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 *Wachsbrechbohnen*.

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 28

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 Schneidevorganges technisch unvermeidbar und gelten nicht als mechanisch beschädigt.

Brechbohnen und Wachsbruchbohnen 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.

3.2.1.1.2 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 29

	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

- a) Schorf und Windflecken: Stücke mit kleinflächigen, vernarbten Veränderungen der Bohnenoberfläche länger als 30 mm und breiter als 2 mm.
- b) 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.
- c) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 6 mm.
- d) mechanisch beschädigt: Stücke, die zerquetscht, gerissen oder ausgefranst sind, bei ganzen Bohnen und Brechbohnen auch aufgespaltene Bohnen.
- e) kurze Stücke: Prinzessbohnen und ganze Bohnen, die kürzer als 30 mm sind, und Brechbohnenstücke, 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 30

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).

3.2.1.2 Erbsen

3.2.1.2.1 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 31

Größensortierung	Durchmesser (mm)	
	Palerbsen	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.

3.2.1.2.2 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 32

	Behältervolumen Gruppe	Behältervolumen g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
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 33

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

3.2.1.3 Große Bohnen

3.2.1.3.1 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.

3.2.1.3.2 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 34

	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 andere 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 35

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

3.2.1.4 Grünkohl

3.2.1.4.1 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.

3.2.1.4.2 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 36

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

*siehe auch Anhang 2

Beschreibung der Fehler

- a) verfärbt: Blatteile, die gelb oder braun sind.
- b) fremde Pflanzenteile: Teile der Grünkohlpflanze wie zum Beispiel verholzte Blattstiele mit einem Durchmesser größer 5 mm oder Blatteile 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 37

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

3.2.1.5 Karotten (Möhren)

3.2.1.5.1 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 38

Bezeichnungen des Lebensmittels einschließlich ergänzender Bezeichnungen	Verarbeitungsformen
<i>Karotten, Möhren, Möhrchen</i>	ganze Karotten in allen Formen oder quer zur Längsachse geschnittene zylindrische Karotten.
<i>Karotten in Scheiben</i>	gleichmäßige, im rechten Winkel zur Längsachse glatt oder gewellt geschnittene Scheiben mit einer Schnittstärke bis zu 8 mm.
<i>Karotten, gewürfelt</i>	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 39

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.

3.2.1.5.2 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 40

	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

- a) Verfärbungen: Stücke, die deutlich sichtbare grüne oder andere Verfärbungen aufweisen.
- b) Verformungen: Stücke, die Verzweigungen, Spaltungen und andere Formen von Fehlwuchs aufweisen.

- c) Schälfehler: Stücke mit Schalenresten von mehr als 6 mm Durchmesser oder Stücke, die noch Krautansatz oder schwarze Ringe um den Krautansatz haben.
- d) fremde Pflanzenteile: Teile der Karottenpflanze wie zum Beispiel Kraut oder Wurzeln sowie Teile anderer Pflanzen.
- e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- f) 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 41

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

3.2.1.6 Kidney-Bohnen

3.2.1.6.1 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.

3.2.1.6.2 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 42

	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, Blatteile.
- 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 Bohnenkern oder ein fremdes Pflanzenteil werden als Stück gezählt.

Tabelle 43

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

3.2.1.7 Mais

3.2.1.7.1 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 Gesamthaltsgewichtes an Aufgussflüssigkeit verpackt und sterilisiert.

3.2.1.7.2 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 44

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

*siehe auch Anhang 2

Beschreibung der Fehler

- a) Samenschalen: Samenschalen, die zu weniger als 50 % gefüllt sind.
- b) 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.
- c) 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.
- d) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Maiskorns ist beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 2 mm.
- e) 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 45

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

3.2.1.8 Maiskolben

3.2.1.8.1 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.

3.2.1.8.2 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

- 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 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 46

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

3.2.1.9 Schwarzwurzeln

3.2.1.9.1 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.

3.2.1.9.2 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 47

	Behältervolumen Gruppe	Behältervolumen g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
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 5 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 Schwarzwurzelabschnitt wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 48

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).

3.2.1.10 Spargel

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

Tabelle 49

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 querschnitten wird. Köpfe kommen vereinzelt vor.
<i>Spargelabschnitte, mit Köpfen</i>	Spargel, der in Abschnitte von 2 bis 7 cm querschnitten 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 50

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.

3.2.1.10.2 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 51

	Behältervolumen Gruppe	Behältervolumen g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
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 violetterm 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 52

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).

3.2.2 Gemüsekonserven aus mehreren Gemüsearten

Jede Gemüsekomponente einer Mischung aus mehreren Gemüsearten entspricht den allgemeinen Beurteilungsmerkmalen für Gemüsekonserven sowie gegebenenfalls den besonderen Beurteilungsmerkmalen für die jeweilige Gemüseart.

3.2.2.1 Erbsen und Karotten

3.2.2.1.1 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.

3.2.2.1.2 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 53

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

*siehe auch Anhang 2

3.2.2.2 Leipziger Allerlei

3.2.2.2.1 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 54

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)	

3.2.2.2 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.

Der Spargel ist von annähernd gleichmäßiger Länge, Durchmesser und Farbe. Er 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 gärig.

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 gärig.

Die Mischung kann auch mehr als 2 % (m/m) Morcheln enthalten.

Abtropfgewichte*:

Tabelle 55

	Behältervolumen Gruppe	Behältervolumen g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
Leipziger Allerlei	VI	62,5

*siehe auch Anhang 2

4 Besondere Beurteilungsmerkmale für einzelne Gemüse mit Essig

4.1 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:

- Trinkwasser⁷,
- Essig⁴,
- Speisesalz,
- Gewürze, Kräuter, natürliche Aromen⁸,
- Zuckerarten⁵ und Süßungsmittel².

Als Gemüse mit Essig werden insbesondere hergestellt:

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

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

4.2.1 Gemüse mit Essig aus einer Gemüseart

4.2.1.1 Bohnen

4.2.1.1.1 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 *Wachsbohnensalat* 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.

4.2.1.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Bohnen mit Essig sind von annähernd gleicher Farbe, gleicher Länge und gleichem Durchmesser. Die Textur ist bissfest. Sie haben einen arttypischen, würzigen Geruch und einen sauren oder süß-sauren 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 2 bis 10 %.

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

Abtropfgewicht*:

Tabelle 56

Erzeugnis	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen
Bohnensalat, Wachsbohnenalat	52

*siehe auch Anhang 2

Hinsichtlich der Fehler und ihrer Toleranzen entsprechen die verwendeten Bohnen den Anforderungen an Gemüsekonserven aus Brechbohnen (siehe Abschnitt 3.2.1.1).

4.2.1.2 Karotten

4.2.1.2.1 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.

4.2.1.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Karotten mit Essig haben eine gleichmäßige, sortentypische gelborange bis rotorange Farbe. Die Textur ist bissfest. 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.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehalts 2 bis 15 %.

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

Abtropfgewicht*:

Tabelle 57

Erzeugnis	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen
Karottensalat	52

*siehe auch Anhang 2

4.2.1.3 Kürbis

4.2.1.3.1 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 Enderzeugnis enthalten sind.

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

4.2.1.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

Kürbis mit Essig hat eine gelbliche bis orange Farbe. Er hat eine nicht zu weiche Textur, wobei gewisse Texturunterschiede von Stück zu Stück innerhalb eines Gebindes für dieses Produkt typisch sind. 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.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehalts in der Regel weniger als 30 %.

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

Abtropfgewicht*:

Tabelle 58

Erzeugnis	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
Kürbis	55

*siehe auch Anhang 2

Beschreibung der Fehler

- a) Verfärbungen: Stücke deren Oberfläche zu mindestens 25 % braun ist.
- b) holzige Stücke: Stücke, die vom holzigen Stielansatz stammen.

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 Kürbisstück wird als Stück gezählt.

Tabelle 59

Fehlerart	tolerierbare Fehler
Verfärbungen	10 % (m/m)
holzige Stücke	1 Stück/100 g

4.2.1.4 Maiskölbchen

4.2.1.4.1 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 60

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

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

4.2.1.4.2 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 61

Erzeugnis	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
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 62

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

4.2.1.5 Paprika (Gemüsepaprika)

4.2.1.5.1 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.

4.2.1.5.2 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 63

Erzeugnis	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
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 64

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)

4.2.1.6 Peperoni

4.2.1.6.1 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.

4.2.1.6.2 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 z. B. muffig und gärig.

Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehaltes 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

- a) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Das Erscheinungsbild des Stückes ist erheblich beeinträchtigt. Die schadhafte Stelle hat einen Durchmesser von mehr als 5 mm.
- b) 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 65

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

4.2.1.7 Rote Bete

4.2.1.7.1 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.

4.2.1.7.2 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 66

Erzeugnis	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
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 67

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)

4.2.1.8 Sellerie

4.2.1.8.1 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.

4.2.1.8.2 Beschaffenheitsmerkmale

Sellerie mit Essig ist von heller, leicht gelblicher 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.

Sellerie mit Essig ist annähernd frei von Rost- und Stockflecken. Schalen- und Wurzelreste kommen nicht vor.

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

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

Abtropfgewichte*:

Tabelle 68

Erzeugnis	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
Streifen, Würfel, Raspel	52
Scheiben	50

*siehe auch Anhang 2

4.2.1.9 Silberzwiebeln

4.2.1.9.1 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 69

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.

4.2.1.9.2 Beschaffenheitsmerkmale

Silberzwiebeln mit Essig sind unzerteilt und von weißlicher Farbe. Sie haben einen arttypischen Geruch und Geschmack 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 15 %.

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

Abtropfgewicht*:

Tabelle 70

Erzeugnis	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen
Silberzwiebeln	52

*siehe auch Anhang 2

Beschreibung der Fehler

- Grünverfärbungen: Stücke mit mindestens 50 % Grünverfärbungen.
- Wurzelreste: Stücke mit Wurzelfäden > 5 mm.
- Schalenreste und -teile: Stücke mit Schalenresten und lose Schalen.
- 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.

Tabelle 71

Fehlerart	tolerierbare Fehler
Grünverfärbungen	5 % (m/m)
Wurzelreste	10 % (m/m)
Schalenreste und -teile	12 % (m/m)
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	4 Stück/100 g

4.2.2 Gemüse mit Essig aus mehreren Gemüsearten

Jede Gemüsekomponente einer Mischung aus mehreren Gemüsearten mit Essig entspricht den allgemeinen Beurteilungsmerkmalen für Gemüseerzeugnisse sowie gegebenenfalls den besonderen Beurteilungsmerkmalen für Gemüse mit Essig aus einer Gemüseart.

4.2.2.1 Mixed Pickles

4.2.2.1.1 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*.

4.2.2.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Mixed Pickles mit Essig sind im Geruch frisch, arttypisch, würzig säuerlich und im Geschmack arttypisch, süß-sauer, würzig und nicht gärig. Die einzelnen Gemüsearten sind visuell klar erkennbar.

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 3 g/100 ml.

Zur Herstellung von Mixed Pickles werden die in der nachfolgenden Tabelle genannten Gemüsearten eingesetzt. Mindestens 80 % der Gemüsemischung bestehen aus den obligatorischen Gemüseanteilen und maximal 20 % aus den fakultativen Gemüseanteilen.

Tabelle 72

obligatorische Gemüseanteile	Anteil (% Gemüseeinwaage)	fakultative Gemüseanteile	Anteil (% Gemüseeinwaage)
unzerkleinerte Cornichons	mindestens 25 %	Gurkenscheiben / Gurkenstücke,	je maximal 10 %
Blumenkohl	maximal 25 %	Karotten (Möhren), Spargel, Pilze, junge grüne Erbsen, Oliven,	
Silberzwiebeln (maximal Durchmesser 25 mm)	maximal 25 %	zerteilte Maiskölbchen	
Maiskölbchen (maximal 8 cm lang) oder wahlweise Paprika	maximal 25 %		
	maximal 15 %		
Summe	mindestens 80 %		maximal 20 %

Die Prozentangaben (m/m) beziehen sich auf die Gesamtgemüseeinwaage und werden im Mittel eingehalten. Technologisch bedingte Schwankungen sind unvermeidbar.

Abtropfgewicht*:

Tabelle 73

Erzeugnis	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
Mixed Pickles	52

*siehe auch Anhang 2

4.2.2.2 Puszta Salat

4.2.2.2.1 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*.

4.2.2.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Puszta Salat ist noch bissfest. Geruch und Geschmack sind mild säuerlich, produkttypisch 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 2 bis 10 %.

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

Zur Herstellung von Puszta Salat werden die in der nachfolgenden Tabelle genannten Gemüsearten eingesetzt. Mindestens 75 % der Gemüsemischung bestehen aus den obligatorischen Gemüseanteilen und maximal 25 % aus den fakultativen Gemüseanteilen.

Tabelle 74

obligatorische Gemüseanteile	Anteil (% Gemüseeinwaage)	fakultative Gemüseanteile	Anteil (% Gemüseeinwaage)
Paprika	mindestens 25 %	Sellerie,	je maximal 10 %
Gurken		Karotten (Möhren), Spargel,	
Zwiebeln		Weißkohl	
und wahlweise auch Bohnen			
Summe	mindestens 75 %		maximal 25 %

Die Prozentangaben (m/m) beziehen sich auf die Gesamtgemüseeinwaage und werden im Mittel eingehalten. Technologisch bedingte Schwankungen sind unvermeidbar.

Abtropfgewicht*:

Tabelle 75

Erzeugnis	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
Puszta Salat	52

*siehe auch Anhang 2

5 Besondere Beurteilungsmerkmale für pasteurisierte Gurkenkonserven aus frischer Rohware

5.1 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:

- Trinkwasser⁷
- Speisesalz
- Essig⁴
- Gewürze, Kräuter und natürliche Aromen⁸
- Zuckerarten⁵, Süßungsmittel²
- 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 4250 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 76

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

5.2 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 Zuckerarten⁵ oder Süßungsmittel² 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 77

Erzeugnis	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen bei Behältnissen \leq 1700 ml	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen bei Behältnissen $>$ 1700 ml \leq 4250 ml	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen bei Behältnissen $>$ 4250 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° 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 78

Fehlerart	tolerierbarer Fehler Cornichons	tolerierbarer Fehler Gewürzgurken, krumme Gurken	tolerierbarer Fehler Gurkensticks, Gurkenviertel, Gurkenskeiben
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 Gurkenskeiben)

Fehlerart	tolerierbarer Fehler Cornichons	tolerierbarer Fehler Gewürzgurken, krumme Gurken	tolerierbarer Fehler Gurkensticks, Gurkenviertel, Gurkenscheiben
Blüten	30 % (m/m)	20 % (m/m)	
Stiele	30 % (m/m)	20 % (m/m)	

6 Besondere Beurteilungsmerkmale für Salzdillgurken

6.1 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 Aromen⁸ 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.

6.2 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 79

Erzeugnis	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
Salzdillgurken	52

*siehe auch Anhang 2

Beschreibung der Fehler

- krumm gewachsen: Gurken, die in einem Winkel von mehr als 35° gekrümmt sind.
- Krüppel oder Ausfall: missgeformte Gurken, wie Ballons, Flaschen, Haken, Zwillinge oder anderweitig deformierte Gurken.
- 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 80

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

7 Besondere Beurteilungsmerkmale für verarbeiteten Rotkohl

7.1 Rotkohlgemüse

7.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

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

Bei der Herstellung werden insbesondere als Zutaten verwendet:

- Trinkwasser⁷,
- Essig⁴,
- Speisesalz,
- Gewürze, Kräuter und natürliche Aromen⁸,
- Zuckerarten⁵, Süßungsmittel²,
- Fruchtsäfte, Fruchtsaftkonzentrate⁹,
- 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 °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.

7.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Rotkohlgemüse hat eine zarte, jedoch ausreichend feste Konsistenz, eine kräftige rote bis blaue Farbe ohne braune, graue und verblasste Teile sowie einen arttypischen Geruch und Geschmack.

Rotkohlgemüse hat in der Presslake einen Gehalt an löslicher Trockenmasse, bestimmt mittels Refraktometer bei 20 °C ohne Säurekorrektur, der nicht unter 8 % beträgt. Unter Presslake ist die Mischung aus abgetropfter und anschließend aus dem Kohl abgepresster Lake zu verstehen.

Rotkohlgemüse wird üblicherweise mit Aufgussflüssigkeit verzehrt. Daher wird ein Anteil der Aufgussflüssigkeit mit zum Abtropfgewicht hinzugerechnet.

Abtropfgewicht*:

Durch Wägen nach fünfminütigem Abtropfen erhält man die feste Kohlsubstanz. Dieser Wert wird durch 0,9 dividiert und ergibt das zu deklarierende Abtropfgewicht.

Tabelle 81

Erzeugnis	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
Rotkohlgemüse	90

*siehe auch Anhang 2

Die Füllmenge in g beträgt 95 % des Gebindevolumens in ml.

Bei Verwendung von flexiblen Verpackungen wie Kunststofffolienbeuteln oder ähnlichem ist eine zusätzliche Zugabe von Rotkohllake aus technologischen Gründen möglich.

8 Besondere Beurteilungsmerkmale für Sauerkraut

8.1 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 Aromen **Fehler! Textmarke nicht definiert.**⁸,
- Zuckerarten⁵,
- 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“ gekennzeichnet.

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.

8.2 Beschaffenheitsmerkmale

Sauerkraut ist genügend vergoren, von ausreichend fester Konsistenz, von hellem Aussehen sowie von arttypischem, kräftigem Geruch und Geschmack und ohne Fremdnoten wie zum Beispiel muffig.

Bestimmungen aus der Presslake (unter Presslake ist die Mischung aus abgetropfter und anschließend aus dem Kohl abgepresster Lake zu verstehen.):

Der Gehalt an löslichen Bestandteilen in der Lake, bestimmt mittels Refraktometer bei 20 °C ohne Säurekorrektur beträgt bezogen auf die kochsalzfreie Substanz, mindestens 4,4 %, entsprechend 4,4 °Brix. Der pH-Wert liegt unter 4,1.

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

Sauerkraut besteht aus mindestens 90 % (m/m) fester Sauerkrautsubstanz und gegebenenfalls festen Zutaten und höchstens 10 % Gärlake und flüssigen Zutaten.

Abtropfgewicht*:

Durch Wägen nach fünfminütigem Abtropfen erhält man die feste Kohlsubstanz. Dieser Wert wird durch 0,9 dividiert und ergibt das zu deklarierende Abtropfgewicht.

Tabelle 82

Erzeugnis	g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvollvolumen ≤ 2 l Gebindevolumen	g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvollvolumen > 2 l Gebindevolumen
Sauerkraut	90	95

*siehe auch Anhang 2

Die Füllmenge in g beträgt 95 % des Gebindevolumens in ml.

Bei Verwendung von flexiblen Verpackungen wie Kunststofffolienbeuteln oder ähnlichem ist eine zusätzliche Zugabe von Gärlake aus technologischen Gründen möglich.

9 Besondere Beurteilungsmerkmale für Tomatenerzeugnisse

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 Aromen⁸ und Extrakte,
- Würzendes Gemüse (zum Beispiel Sellerie, Zwiebel, Knoblauch),
- Essig⁴,
- Zucker und andere süßende Zutaten⁵,
- Tomatensaft
- Speiseöl
- Säuerungsmittel und/oder andere Lebensmittelzusatzstoffe².

9.1 Tomatenkonserven

9.1.1 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 Lebensmittelzusatzstoffe².

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*.

9.1.2 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)¹⁰ ergeben.

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

9.2 Getrocknete Tomaten

9.2.1 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,
- Essig⁴,
- Trinkwasser oder Speiseöl,
- Gewürze, Kräuter,
- gegebenenfalls Lebensmittelzusatzstoffe², 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.

9.2.2 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.

9.3 Tomatenketchup

9.3.1 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:

- Essig⁴,
- Zucker und andere süßende Zutaten⁵,
- Speisesalz,
- Gewürze oder Extrakte daraus,
- gegebenenfalls Lebensmittelzusatzstoffe².

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

9.3.2 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.

9.4 Tomatenmark

9.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tomatenmark wird aus roten, frischen, reifen Tomaten der Art *Solanum lycopersicum* durch Passieren und Aufkonzentrieren hergestellt. Dabei werden Schale und Samen entfernt. Die Haltbarmachung geschieht durch Pasteurisation und gegebenenfalls aseptische Abfüllung.

Bei der Herstellung wird neben fein passierten Tomaten gegebenenfalls noch Speisesalz verwendet. Die Verwendung weiterer Zutaten ist nicht üblich.

Tomatenmark wird mit der Bezeichnung *Tomatenmark* in Verkehr gebracht, wobei der Grad der Aufkonzentrierung Bestandteil der Bezeichnung ist. Dieser kann auch durch die Angabe der Trockenmasse (refraktometrisch gemessen) gekennzeichnet werden. Unterschieden wird in:

- *Tomatenmark, einfach konzentriert* oder *Einfach konzentriertes Tomatenmark*
- *Tomatenmark, zweifach konzentriert* oder *Doppelt konzentriertes Tomatenmark*
- *Tomatenmark, dreifach konzentriert* oder *Dreifach konzentriertes Tomatenmark*

Tomatenmark als Zutat

Tomatenmark, das als Zutat in zusammengesetzten Lebensmitteln verwendet wird, wird üblicherweise als *Tomatenmark* ohne Angabe des Aufkonzentrierungsgrades bezeichnet und weist eine Trockenmasse von mindestens 7 % auf.

9.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Trockenmasse – ohne Toleranz, refraktometrisch gemessen – beträgt:

- bei *Tomatenmark, einfach konzentriert*: mindestens 14 %
- bei *Tomatenmark, zweifach konzentriert*: mindestens 28 %
- bei *Tomatenmark, dreifach konzentriert*: mindestens 36 %

Der Gehalt an zugesetztem Kochsalz überschreitet folgende Werte nicht:

- bei *Tomatenmark, einfach konzentriert*: 0,8 %
- bei *Tomatenmark, zweifach konzentriert*: 1,6 %
- bei *Tomatenmark, dreifach konzentriert*: 2,0 %

Bei der Feststellung der Menge des zugesetzten Kochsalzes wird davon ausgegangen, dass der natürliche Salzgehalt 2 % der Trockenmasse beträgt.

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

Tomatenmark ist fein passiert und hat eine gleichmäßige Konsistenz.

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

Tomatenmark ist frei von durch Schimmel verursachte Schäden. Dies ist erfüllt, wenn das Erzeugnis höchstens 50 % positive Felder im Schimmeltest (Howard-Mould-Count)¹⁰ ergibt.

Folgende chemisch analytische Indikatoren zeigen an, dass das Tomatenmark hinreichend frei von Verderbnis ist. Dies ist bei Einhaltung folgender Parameter der Fall, wobei die Trockenmasse refraktometrisch gemessen wird:

- Der Citronensäure-Gesamtsäure-Quotient ist größer als 0,8, wobei die Gesamtsäure als Citronensäure-Monohydrat berechnet wird.
- Der Milchsäuregehalt (D-, L-Milchsäure) liegt unter 10 g/kg Trockenmasse.
- Der Ethanolgehalt liegt unter 0,35 g/kg Trockenmasse.
- Der Gehalt an flüchtiger Säure (ausgedrückt in Essigsäure) liegt unter 0,4 Gewichtsprozent der Trockenmasse (nach Abzug der gegebenenfalls zugesetzten Menge an Speisesalz).

10 Besondere Beurteilungsmerkmale für Artischockenerzeugnisse

10.1 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 Halbkonzerve 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:

- Trinkwasser⁷,
- Speiseöl,
- Speisesalz,
- Kräuter und Gewürze,
- Essig⁴,
- Lebensmittelzusatzstoffe², 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*.

10.2 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.

11 Besondere Beurteilungsmerkmale für Olivenerzeugnisse

11.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Olivenerzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind Tafeloliven¹¹, die aus gesunden Früchten von Sorten des kultivierten Olivenbaumes *Olea europaea* L. hergestellt und als Vollkonserve, Halbkonserve 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-gluconat² stabilisiert werden (Schwärzung). Solche Oliven werden zum Beispiel als „*geschwärzte 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,
- Trinkwasser⁷,
- Speiseöl,
- Kräuter und Gewürze,
- Essig⁴,
- Lebensmittelzusatzstoffe², zum Beispiel Säuerungsmittel und/oder Antioxidationsmittel sowie bei geschwärtzten Oliven zum Beispiel der Stabilisator Eisen-(II)-gluconat,
- Füllungen wie zum Beispiel Paprikapaste, Mandeln, Anchovis, Kapern oder Knoblauch.

11.2 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 Größe¹¹:

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 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 Handelsorten 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 83

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Maximale Fehlertoleranz grüne Oliven	Maximale Fehlertoleranz geschwärzte 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/500g	1	1	1

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Maximale Fehlertoleranz grüne Oliven	Maximale Fehlertoleranz geschwärzte Oliven	Maximale Fehlertoleranz schwarze Oliven
in Scheiben geschnittene Oliven				
harmloser Fremdbesatz	Stück/300g	6	6	6
lose Stiele	Stück/300g	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)

Anlage 1 Fundstellenverzeichnis der beschriebenen Gemüsearten

Gemüseart	Botanische Bezeichnung	Fundstellen									
		TK-Gemüse	Gemüse-konserven	Gemüse mit Essig	Gurken-konserven	Salzdill-gurken	Rotkohl	Sauerkraut	Tomaten-erzeugnisse	Artischocken-erzeugnisse	Olivener-zeugnisse
Artischocken	<i>Cynara scolymus</i> L.	2.2.2.2								10	
Auberginen	<i>Solanum melongena</i> L.	2.2.2.2									
Bambussprossen	<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							

Gemüseart	Botanische Bezeichnung	Fundstellen									
		TK-Gemüse	Gemüse-konserven	Gemüse mit Essig	Gurken-konserven	Salzdill-gurken	Rotkohl	Sauerkraut	Tomaten-erzeugnisse	Artischocken-erzeugnisse	Olivener-zeugnisse
Fenchel	Foeniculum vulgare Mill.	2.2.2.2									
Flageoletbohnen	Phaseolus vulgaris L.	2.2.2.2									
Grünkohl	Brassica oleracea var. sabellica L.	2.2.1.6	3.2.1.4								
Gurken	Cucumis sativus L.	2.2.2.2		4.2.2.1.2 4.2.2.2.2	5						
Karotten (Möhren)	Daucus carota 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	Phaseolus vulgaris L.	2.2.2.2	3.2.1.6								
Knollensellerie	Apium graveolens var. rapaceum L.	2.2.2.2		4.2.1.8							
Kohlrabi	Brassica oleracea gongylodes L.	2.2.1.8 2.2.2.2									
Kürbis	Cucurbita maxima	2.2.2.2		4.2.1.3							
Maiskörner/Gemüsemais	Zea mays L.	2.2.1.9 2.2.2.2	3.2.1.7								

Gemüseart	Botanische Bezeichnung	Fundstellen									
		TK-Gemüse	Gemüsekonserven	Gemüse mit Essig	Gurkenkonserven	Salzdillgurken	Rotkohl	Sauerkraut	Tomatenerzeugnisse	Artischockenerzeugnisse	Olivenerzeugnisse
Maiskolben	<i>Zea mays</i> L.	2.2.1.10 2.2.2.2	3.2.1.8	4.2.1.4 4.2.2.1.2							
Okraschoten	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench	2.2.2.2									
Oliven	<i>Olea europaea</i> subsp. <i>europaea</i>			4.2.2.1.2							11
Paprika	<i>Capsicum annum</i> L.	2.2.1.11 2.2.2.2		4.2.1.5 4.2.2.1.2 4.2.2.2.2							
Peperoni	<i>Capsicum frutescens</i> L.			4.2.1.6							
Porree (Lauch)	<i>Allium porrum</i> L.	2.2.1.12 2.2.2.2									
Rettich	<i>Raphanus sativus</i> var. <i>niger</i> (Mill.) S. Kerner	2.2.2.2									
Romanesco	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>Botrytis</i> L.	2.2.2.2									
Rosenkohl	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>gemmifera</i>	2.2.1.13 2.2.2.2									
Rote Bete	<i>Beta vulgaris</i> subsp. <i>vulgaris</i>			4.2.1.7							

Gemüseart	Botanische Bezeichnung	Fundstellen									
		TK-Gemüse	Gemüsekonserven	Gemüse mit Essig	Gurkenkonserven	Salzdillgurken	Rotkohl	Sauerkraut	Tomaterzeugnisse	Artischockerzeugnisse	Olivenerzeugnisse
Rotkohl	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>rubra</i>	2.2.1.14					7				
Salzdillgurken	<i>Cucumis sativus</i> L.					6					
Sauerkraut	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i>							8			
Schwarzwurzeln	<i>Scorzonera hispanica</i> L.	2.2.2.1 2.2.2.2	3.2.1.9								
Silberzwiebeln	<i>Allium cepa</i> L.			4.2.1.9 4.2.2.1.2							
Spargel	<i>Asparagus officinalis</i> L.	2.2.1.15 2.2.2.1 2.2.2.2	3.2.1.10 3.2.2.2	4.2.2.1.2 4.2.2.2.2							
Spinat	<i>Spinacia oleracea</i> L.	2.2.1.16 2.2.2.2									
Staudensellerie	<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							

Gemüseart	Botanische Bezeichnung	Fundstellen									
		TK-Gemüse	Gemüsekonserven	Gemüse mit Essig	Gurkenkonserven	Salzdillgurken	Rotkohl	Sauerkraut	Tomatenerzeugnisse	Artischockenerzeugnisse	Olivenerzeugnisse
Wirsing	Brassica olearacea var. sabauda L.	2.2.1.17 2.2.2.2									
Zucchini	Cucurbita pepo L.	2.2.2.2									
Zuckerschoten (Kaiserschoten)	Pisum sativum subsp. sativum convar. axiphium	2.2.1.18									
Zwiebeln	Allium cepa L.	2.2.1.19 2.2.2.2		4.2.2.2.2							

Anlage 2 Abtropfgewichte

Abtropfgewichte bei Gemüsekonserven - handelsübliche Behältergrößen

Gruppe	Füllgrad g/100 ml	212 314 425 580 850 2650 3100							212 314 370 580 ¹⁾ 720 ²⁾				
		Dosen in ml							Gläser in ml (- 20 ml)				
I	49,5	105	155	210	285	420	1310	1530	95	145	170	265	330
II	52	110	160	220	300	440	1375	1610	100	150	180	280	345
III	54	110	165	225	310	455	1430	1670	100	155	185	290	360
IV	56,5	115	175	240	325	480	1495	1750	105	165	195	305	380
V	59	125	185	250	340	500	1560	1825	110	170	205	320	395
VI	62,5	130	195	265	360	530	1655	1935	120	180	215	340	420
VII	66	140	205	280	380	560	1745	2045	125	195	230	360	445
VIII	67	140	210	285	385	570	1775	2080					

¹⁾ = abgezogen 10 g

²⁾ = abgezogen 15 g

1. Die Abtropfgewichte sind dem Behältnisvolumen proportional. Dies entspricht dem System des FAO/WHO Codex Alimentarius.
2. Für Schultergläser wird aufgrund des notwendigen Kopfraumes vom Behältervolumen ein Abschlag von 20 ml vorgenommen.

Abtropfgewichte bei pasteurisierten Gurkenkonserven aus frischer Rohware

Gruppe	Füllgrad g/100 ml	Behältnisvolumen in ml											
		212	314	370	580	720	850	1062	1700	2650	4250	10200	
I	50	105	155	185	290	360	420	530	850	320	2150	5100	
II	52	110	165	190	300	370	440	550	880	1380	2200	5300	
III	58	120	185	215	340	420	490	615	980	1540	2450	5900	

Abtropfgewichte bei Gemüse mit Essig

Gruppe	Füllgrad g/100 ml	Behältnisvolumen in ml											
		212	314	370	580	720	850	1062	1700	2550	2650	4250	10200
I	36			135	210	260		380		920	950		
II	42	90	130	155	240	300	360		710	1020	1060	1700	4100
III	45	95	140	165	260	320	380		760	1070	1110	1800	4300
IV	50	105	155	185	290	360	420	530	850	1280	1320	2150	5100
V	52	110	165	190	300	370	440	560	880	1320	1380	2200	5300
VI	55	115	175	200	320	400	470		940	1400	1460	2350	5600
VII	60	125	190	220	350	430	510		1020	1320	1380		

Abtropfgewichte bei Sauerkraut

Gruppe	Füllgrad g/100 ml	Behältnisvolumen in ml													
		212	314	370	425	580	720	850	1062	1700	2550	2650	3100	4250	10200
I	90	190	285	335	385	520	650	770	960	1530					9700
II	95										2430	2520	2950	4040	9700

Abtropfgewichte bei Salzdillgurken

Gruppe	Füllgrad g/100 ml	Behältnisvolumen in ml										
		212	314	370	580	720	850	1700	2550	2650	4250	
I	52	110	165	190	300	370	440	880	1320	1380	2200	

Abtropfgewichte bei verarbeitetem Rotkohl

Gruppe	Füllgrad g/100 ml	Behältnisvolumen in ml													
		212	314	370	425	580	720	850	1062	1700	2550	2650	3100	4250	10200
II	90	190	285	335	385	520	650	770	960	1530	2300	2400	2800	3850	9200

Anlage 3 Für Deutschland eingetragene geschützte geografische Angaben (g. g. A.), geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) und garantiert traditionelle Spezialitäten (g. t. S.) (Stand 20. August 2024)

Auszug aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben gemäß Artikel 22 der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143³ (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

Fußnoten

¹ Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel vom 22. Februar 2007 (BGBl. I S. 258) in der jeweils geltenden Fassung.

² Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31. Dezember 2008, S. 16), in der jeweils geltenden Fassung.

³ Verordnung (EU) Nr. 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L 2024/1143 vom 23. April 2024) in der jeweils geltenden Fassung.

⁴ Verordnung über den Verkehr mit Essig und Essigessenz vom 25. April 1972 (BGBl. I S. 732) in der jeweils geltenden Fassung.

⁵ Verordnung über einige zur menschlichen Ernährung bestimmten Zuckerarten vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2098) in der jeweils geltenden Fassung.

⁶ 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. November 2011, S. 18) in der jeweils geltenden Fassung.

⁷ Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch vom 20. Juni 2023 (BGBl. I Nr. 159) in der jeweils geltenden Fassung.

⁸ 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. Dezember 2008, S. 34) in der jeweils geltenden Fassung.

⁹ Verordnung über Fruchtsaft, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016) in der jeweils geltenden Fassung.

¹⁰ Bestimmung nach den AOAC-Methoden 984.29 und 952.23 (AOAC Official Methods of Analysis).

¹¹ Standard for table olives, Codex Alimentarius International Food Standard, Code Stan 66-1981 291 (in der Fassung der Änderung 2013).