

Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren

Vom 27. Januar 1965 (BAnz, Nr. 101 vom 2. 6. 1965, Beilage), geändert am 6./7. 7. 1977 (BAnz. Nr. 82a vom 29. 4. 1978), am 2./3. 12. 1986 (BAnz. Nr. 140a vom 1. 8. 1987) und am 17. 4. 1997 (BAnz. Nr. 239a vom 20. 12. 1997)

In diesen Leitsätzen sind die Beurteilungsmerkmale für folgende Lebensmittel aufgestellt:

- A Bearbeitete Ölsamen
- B Rohmassen aus bearbeiteten Ölsamen
- C Süßwaren aus angewirkten Rohmassen
- D Nugatmassen
- E Süßwaren aus angewirkten Nugatmassen
- F Nugatkrem

I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1. Ölsamen im Sinne dieser Leitsätze sind Samenkerne mit ungemindertem natürlichem Ölgehalt, der in der Trockenmasse 35% nicht unterschreitet.
2. Als „Mandeln“ gelten nur süße Mandeln; Mandeln können bis 5 Gewichtsprozent bittere Mandeln enthalten. Bittere Mandeln oder entbitterte bittere Mandeln werden stets als solche bezeichnet.
3. Unter „Nüssen“ werden nur Haselnüsse und Walnüsse verstanden.
4. Zucker im Sinne dieser Leitsätze ist gereinigte kristallisierte Saccharose oder Invertzuckersirup. Andere Zuckerarten¹⁾ und Zuckeralkohole werden nur verwendet, soweit sich dies aus den Leitsätzen ergibt; dieser Zusatz wird kenntlich gemacht, soweit die Leitsätze dies ausdrücklich erwähnen. Die zugesetzte Menge anderer Zuckerarten und von Zuckeralkoholen wird auf den Gehalt an zugesetztem Zucker angerechnet. Bei den in den Leitsätzen angegebenen Höchstgehalten bleibt der in den Ölsamen enthaltene Zuckergehalt unberücksichtigt.
5. Die als Verkehrsbezeichnungen anzusehenden Bezeichnungen sind im folgenden kursiv gedruckt.

II. Besondere Beurteilungsmerkmale

A. Bearbeitete Ölsamen

- a) Unzerkleinerte Ölsamen

1. *Mandeln* sind von der Hartschale befreite süße Mandelkerne

2. *Blanchierte Mandeln*, auch als *geschälte Mandeln* bezeichnet, sind von der Hartschale und nach dem Brühen von der Samenhaut befreite süße Mandelkerne.
3. *Bittere Mandeln* sind von der Hartschale befreite bittere Mandelkerne.
4. *Blanchierte bittere Mandeln*, auch als *geschälte bittere Mandeln* bezeichnet, sind von der Hartschale und nach dem Brühen von der Samenhaut befreite bittere Mandelkerne.
5. *Blanchierte entbitterte bittere Mandeln* sind von der Hartschale und nach dem Brühen von der Samenhaut befreite und entbitterte bittere Mandelkerne.
6. *Aprikosenkerne* sind von der Hartschale befreite süße oder bittere Aprikosenkerne.
7. *Blanchierte Aprikosenkerne* sind von der Hartschale und nach dem Brühen von der Samenhaut befreite süße oder bittere Aprikosenkerne.
8. *Blanchierte entbitterte bittere Aprikosenkerne* sind von der Hartschale und nach dem Brühen von der Samenhaut befreite und entbitterte bittere Aprikosenkerne.
9. *Pfirsichkerne* sind von der Hartschale befreite süße oder bittere Pfirsichkerne.
10. *Blanchierte Pfirsichkerne* sind von der Hartschale und nach dem Brühen von der Samenhaut befreite süße oder bittere Pfirsichkerne.
11. *Blanchierte entbitterte bittere Pfirsichkerne* sind von der Hartschale und nach dem Brühen von der Samenhaut befreite und entbitterte bittere Pfirsichkerne.
12. *Walnußkerne* sind von der Hartschale befreite Walnüsse.
13. *Haselnußkerne* sind von der Hartschale befreite Haselnüsse.
14. *Enthäutete Haselnußkerne* sind, soweit durch Rösten technisch möglich, von der Samenhaut befreite Haselnußkerne.
15. *Cashewkerne* sind von der Hartschale und von der Samenhaut befreite Cashewnüsse.
16. *Erdnußkerne* sind von der Schale befreite Erdnüsse.
17. *Enthäutete Erdnußkerne* sind von der Samenhaut befreite Erdnußkerne.

Auf eine Röstung wird hingewiesen.

b) Zerkleinerte Ölsamen

Die unter a) aufgeführten Ölsamen werden auch zerkleinert in den Verkehr gebracht. Eine Zerkleinerung wird angegeben, es sei denn, daß sie durch die Art der Verpackung unmittelbar erkennbar ist.

c) Ölsamenmark

Ölsamenmark ist eine durch Feinzerkleinerung von blanchierten oder enthäuteten, ggf. gerösteten Ölsamenkernen hergestellte pastenartige oder halbflüssige Masse. Zur Vermeidung des Ausölens werden zuweilen Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471) bis zu 2% der Masse zugesetzt. Es wird nach den jeweils verwendeten Ölsamen bezeichnet, z. B. *Haselnußmark*, *Erdnußmark*, *Cashewmark*.

Erdnußmark kann zur Erzielung einer halbflüssigen Konsistenz Speisefette und/oder Speiseöle pflanzlicher Herkunft bis zu 25% der Masse zugesetzt werden; auf diesen Zusatz wird hingewiesen.

B. Rohmassen aus bearbeiteten Ölsamen

Rohmassen aus bearbeiteten Ölsamen werden aus den unter Abschnitt A Buchst. a) und b) aufgeführten bearbeiteten Ölsamen mit Zucker und Wasser durch Zerkleinern und inniges Vermischen unter Erhitzung hergestellt.

Es werden folgende Rohmassen unterschieden:

1. *Marzipanrohmasse* ist eine aus blanchierten/geschälten Mandeln hergestellte Masse. Sie enthält höchstens 17% Feuchtigkeit. Der Anteil des zugesetzten Zuckers beträgt höchstens 35% und der Mandelölgehalt mindestens 28%, beides bezogen auf die Marzipanrohmasse mit 17% Feuchtigkeitsgehalt. Bei der Marzipanrohmasse M I kann der Gesamtgehalt an blanchierten/geschälten bitteren Mandeln bis zu 12% des Mandelgewichtes betragen. Eine Kenntlichmachung ist nicht erforderlich ²⁾. Entbitterte bittere Mandeln sowie Bergmandeln werden zur Herstellung von Marzipanrohmassen nicht verwendet.
2. *Persipanrohmasse* ist eine aus blanchierten/geschälten, ggf. entbitterten bitteren Mandeln, Aprikosen- oder Pfirsichkernen hergestellte Masse. Sie enthält höchstens 20% Feuchtigkeit. Der Anteil an zugesetztem Zucker beträgt höchstens 35%, an zugesetzter Stärke als Indikator 0,5%, beides bezogen auf die Persipanrohmasse mit 20% Feuchtigkeitsgehalt.
3. Andere Rohmassen, die aus Ölsamen hergestellt werden, welche in Abschnitt A Buchst. a) und b) aufgeführt sind, entsprechen hinsichtlich des Feuchtigkeits- und des Zuckergehalts den Bedingungen für *Persipanrohmasse*. Sie werden nach den Ölsamenarten benannt, aus denen sie hergestellt sind, z. B. *Nußrohmasse*, *Erdnußrohmasse*. Diese Rohmassen – mit Ausnahme der Nußrohmasse – können auch ohne Kenntlichmachung²⁾ bis 10% des Gesamtgewichts blanchierte/geschälte, ggf. entbitterte bittere Mandeln, Aprikosen- und Pfirsichkerne enthalten.

C. Süßwaren aus angewirkten Rohmassen

a) Halbfertigerzeugnisse

1. *Makronenmasse* ist ein Erzeugnis, das aus einer Mischung von Marzipanrohmasse, Zucker und Hühnereiklar besteht. Je 100 Gewichtsteilen Marzipanrohmasse werden höchstens 100 Gewichtsteile Zucker zugesetzt. Die Makronenmasse enthält mindestens 10% ihres Gesamtgewichtes Hühnereiklar oder eine entsprechende Menge Trockenhühnereiklar.
2. *Nußmakronenmasse* unterscheidet sich von Makronenmasse dadurch, daß anstelle von Marzipanrohmasse Nußrohmasse verwendet wird.
3. *Persipanmakronenmasse* unterscheidet sich von Makronenmasse dadurch, daß anstelle von Marzipanrohmasse Persipanrohmasse verwendet wird.

b) Fertigerzeugnisse

1. *Marzipan* ist eine Mischung aus Marzipanrohmasse und höchstens der gleichen Gewichtsmenge Zucker. Der Zucker kann teilweise durch Glukosesirup und/oder Sorbit ersetzt werden. In diesen Fällen können ohne Kenntlichmachung²⁾ bis zu 3,5% des Gesamtgewichtes des Marzipans aus Glukosesirup und/oder bis zu 5% des Gesamtgewichtes des Marzipans aus Sorbit (auch in Form eines mindestens 70%igen Sirups) bestehen.
2. *Persipan* ist eine Mischung aus Persipanrohmasse und höchstens der anderthalbfachen Gewichtsmenge Zucker. Der Zucker kann teilweise durch Glukosesirup und/oder Sorbit ersetzt werden. In diesen Fällen können ohne Kenntlichmachung²⁾ bis zu 5% des Gesamtgewichtes des Persipans aus Glukosesirup und/oder bis zu 5% des Gesamtgewichtes des Persipans aus Sorbit (auch in Form eines mindestens 70%igen Sirups) bestehen.

D. Nugatmassen

Nugatmassen sind höchstens 2% Feuchtigkeit enthaltende, weiche bis schnittfeste Erzeugnisse, die aus enthäuteten Nußkernen oder aus blanchierten/geschälten Mandeln, ggf. auch ungeröstet, durch Feinzerkleinerung unter Zusatz von Zucker und Kakaerzeugnissen hergestellt werden. Als Kakaerzeugnisse werden verwendet: Kakaokerne, Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaopulver – auch stark entölt –, Schokolade, Sahneschokolade, Milchschokolade, Schokoladenüberzugsmasse, Sahne- und Milchschokoladenüberzugsmasse sowie Schokoladenpulver³⁾.

Nugatmassen können einen Zusatz geringer Mengen geschmackgebender Stoffe und/oder geringer Mengen Lecithin (E 322) enthalten. Ein Teil – bis zu 5% ohne Kenntlichmachung²⁾ – des Zuckers kann durch andere Zuckerarten sowie durch Sahne-, Milch-, Magermilch- und/oder Molkenpulver ersetzt werden.

Zu den Nugatmassen wird auch gesüßtes Nußmark gerechnet, das ohne Kakaoerzeugnisse und ohne Sahne- oder Milchpulver hergestellt wird.

Es werden folgende Nugatmassen nach den verwendeten Rohstoffen unterschieden:

1. *Nußnugatmasse* enthält höchstens 50% Zucker und mindestens 30% Fett.
2. *Mandelnugatmasse* enthält höchstens 50% Zucker und mindestens 28% Fett.
3. *Mandel-Nuß-Nugatmasse* enthält Mandeln und Nußkerne etwa zu gleichen Teilen, höchstens 50% Zucker und mindestens 28% Fett.
4. *Gesüßtes Nußmark*, auch als *gesüßtes Nußmus* oder als *Nußpaste* bezeichnet, wird aus enthäuteten Nußkernen und Zucker hergestellt; es enthält höchstens 50% Zucker und mindestens 32% Fett.

E. Süßwaren aus angewirkten Nugatmassen

Angewirkte Nugatmassen werden als *Nugat* oder *Noisette* bezeichnet.

Es werden insbesondere folgende Nugatarten unterschieden:

1. *Nugat* ist eine Mischung aus einer der unter Abschnitt D Nrn. 1–3 aufgeführten Nugatmassen und höchstens der halben Gewichtsmenge Zucker. Ein Teil des Zuckers kann durch Sahne- oder Milchpulver ersetzt werden.
2. *Sahnenugat* ist ein Nugat, der einen Mindestgehalt von 5,5% Milchfett aufweist, das aus Sahnepulver oder Sahne stammt.
3. *Milchnugat* ist ein Nugat, der einen Mindestgehalt von 3,2% Milchfett und 9,3% fettfreier Milchtrockenmasse aufweist.

F. Nugatkrem

Nugatkrem enthält mindestens 10% enthäutete Haselnußkerne, blanchierte/geschälte Mandeln oder blanchierte, entbitterte bittere Mandeln, die gleichen Bestandteile wie die unter Abschnitt D aufgeführten Massen, höchstens 67% Zucker und 2% Feuchtigkeit, ferner Speisefette und Speiseöle pflanzlicher Herkunft. Getreidemahlerzeugnisse und stärkereiche Lebensmittel werden nicht verwendet. Ein Zusatz von Sojamehlerzeugnissen ist ohne Kenntlichmachung²⁾ bis zu 3% möglich.

Die Bezeichnung „Noisettekrem“ ist nicht üblich.

- 1) Der Begriff ist nicht auf die in der Zuckerartenverordnung vom 8. März 1976 (BGBl. I S. 502) in der jeweils geltenden Fassung definierten Zuckerarten beschränkt. Er umfasst beispielsweise auch Lactose, Fructose.
- 2) Auf § 3 Abs. 1 Nr. 3 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 6. September 1984 (BGBl. I S. 1221) in der jeweils geltenden Fassung wird hingewiesen.
- 3) Kakaoverordnung vom 30. Juni 1975 (BGBl. I S. 1760) in der jeweils geltenden Fassung.