

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Kapitel / B 11 / Suppenartikel und verwandte
Erzeugnisse

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMASGK-75210/0015-IX/B/13/2019 vom 16.12.2019

INHALTSVERZEICHNIS

| | | |
|----------|----------------------------------------------------------------------|----------|
| 1 | ALLGEMEINE RICHTLINIEN | 3 |
| 2 | SUPPEN | 3 |
| 2.1 | Definition | 3 |
| 2.2 | Beschreibung | 3 |
| 2.2.1 | Fleischsuppen | 3 |
| 2.2.1.1 | Rindsuppen (Rindfleischsuppen) | 3 |
| 2.2.1.2 | Geflügelsuppen | 3 |
| 2.2.2 | Andere Suppen mit tierischen Zutaten..... | 3 |
| 2.2.2.1 | Bohnensuppen..... | 4 |
| 2.2.2.2 | Gulaschsuppen | 4 |
| 2.2.2.3 | Rahmsuppen..... | 4 |
| 2.2.3 | Andere Suppen ohne tierische Zutaten..... | 4 |
| 2.2.3.1 | Klare Suppen..... | 4 |
| 2.2.3.2 | Vegane Suppen | 4 |
| 2.3 | Bezeichnung | 4 |
| 3 | SOSENARTIGE PRODUKTE | 4 |
| 3.1 | Definition | 4 |
| 3.2 | Beschreibung | 5 |
| 3.2.1 | Bratensäfte und –soßen..... | 5 |
| 3.2.2 | Gulaschsaften | 5 |
| 3.2.3 | Rahmsoßen..... | 5 |
| 3.2.4 | Fonds | 5 |
| 4 | FIX- UND BASISPRODUKTE | 5 |
| 5 | SUPPENEINLAGEN IN GETROCKNETER FORM | 5 |
| 5.1 | Fleischnockerl/-reis/-knödel | 5 |
| 5.2 | Nockerl/Reis/Knödel aus Innereien..... | 5 |
| 5.3 | Nockerl/Reis/Knödel aus Mark..... | 5 |
| 5.4 | Speck-, Selchfleisch- und Schinkennockerl/-reis/-knödel und dgl..... | 6 |
| 6 | SUPPEN- ODER SPEISEWÜRZE | 6 |
| 7 | FLEISCHEXTRAKTE | 6 |
| 8 | UNTERSUCHUNG | 6 |
| 9 | GRENZWERTE* | 7 |

1 ALLGEMEINE RICHTLINIEN

Dieses Codexkapitel gilt für Suppen und verwandte Erzeugnisse, die entweder verzehrfertig oder in getrockneter, eingedickter, tiefgefrorener oder konzentrierter Form in Verkehr gebracht werden.

Zur Zubereitung von verzehrfertigen Suppen oder verwandten Erzeugnissen kann ein Zusatz von Wasser und gegebenenfalls ein Wärmen oder Kochen erforderlich sein.

2 SUPPEN

2.1 Definition

Suppen bestehen aus Mischungen von beispielsweise Fleisch oder Fleischerzeugnissen, Fleischextrakt, Fischen, Krebsen, Weichtieren und daraus hergestellten Erzeugnissen, Speisefetten, Suppenwürze, Pilzen, Mahl- und Schälprodukten, Gemüse, Leguminosen, Teigwaren und können auch sonstige Zutaten enthalten.

Bei allgemeinen Mengenangaben in der Gebrauchsanweisung ist ein Teller üblicherweise mit 250 ml, eine Tasse mit 150 ml Flüssigkeit gleichzusetzen.

2.2 Beschreibung

2.2.1 Fleischsuppen

Fleischsuppen werden unter Verwendung von Fleisch oder Fleischknochen oder Fleischextrakt hergestellt.

2.2.1.1 Rindsuppen (Rindfleischsuppen)

Rindsuppen (Rindfleischsuppen) enthalten pro Liter Endprodukt mindestens 10 g Rindfleisch, ausgedrückt als Frischfleisch, oder mindestens die entsprechende Menge Rindfleischextrakt (siehe Punkt 7 Fleischextrakte).

Der Salzgehalt beträgt höchstens 12,5 g/l.

Sie können verschiedene Einlagen, wie Nudeln, Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Gemüse etc. enthalten.

2.2.1.2 Geflügelsuppen

Geflügelsuppen werden unter Verwendung von Geflügelfleisch (eventuell mit Geflügelknochen und Geflügelfett) oder Extrakt aus Geflügelfleisch hergestellt. Sie enthalten pro Liter mindestens 100 mg Gesamtstickstoff.

Der Salzgehalt beträgt höchstens 12,5 g/l.

2.2.2 Andere Suppen mit tierischen Zutaten

Andere Suppen enthalten pro Liter mindestens 200 mg Gesamtstickstoff.

Der Salzgehalt beträgt höchstens 12,5 g/l.

Dazu zählen beispielsweise:

2.2.2.1 Bohnensuppen

Bohnsuppen (wie „Serbische Bohnensuppe“) sind Suppen, die außer Bohnen auch weitere Zutaten, enthalten können.

2.2.2.2 Gulaschsuppen

Gulaschsuppen sind Suppen, die durch einen typischen Gulaschgeschmack nach Paprikagewürz und gerösteten Zwiebeln charakterisiert sind.

2.2.2.3 Rahmsuppen

Rahmsuppen sind Suppen, die mindestens 10 g Milchfett pro Liter enthalten. Zusätzlich können auch andere Speisefette verwendet werden.

2.2.3 Andere Suppen ohne tierische Zutaten

Zu solchen Suppenerzeugnissen zählen:

2.2.3.1 Klare Suppen

Klare Suppen sind ungebundene Suppen, die ohne Verwendung von Fleisch und Fleischextrakt oder Fischen, Krebsen, Weichtieren und daraus hergestellten Erzeugnissen hergestellt werden.

2.2.3.2 Vegane Suppen

Vegane Suppen sind rein pflanzliche Suppen. Zutaten tierischer Herkunft werden nicht verwendet.

2.3 Bezeichnung

Die Produkte des Abs. 2.2 werden als „Suppe“ bezeichnet. Bei Verwendung von Einlagen kann in der Bezeichnung darauf hingewiesen werden.

Ungebundene Suppen können auch als „Bouillon“ bezeichnet werden. Sind diese nicht aus Rindfleisch hergestellt, wird das geschmacksgebende Ausgangsmaterial in der Bezeichnung angeführt (z. B. Hühnerbouillon, Gemüsebouillon).

Bei gebundener Suppe ist eine Bezeichnung wie „Creme“ ein Hinweis auf die Konsistenz oder Textur.

3 SOSSENARTIGE PRODUKTE

3.1 Definition

Soßenartige Produkte sind als Beigabe zu oder zur Verfeinerung von Speisen bestimmt. Sie bestehen zumeist aus unterschiedlichen Mischungen von beispielsweise Fleisch oder Fleischerzeugnissen, Fleischextrakt, Fischen, Krebsen, Weichtieren und daraus hergestellten Erzeugnissen, Speisefetten, Suppenwürze, Pilzen, Mahl- und Schälprodukten, Gemüse, Leguminosen, Teigwaren und können auch sonstige Zutaten enthalten.

3.2 Beschreibung

3.2.1 Bratensäfte und –soßen

Bratensäfte und -soßen enthalten pro Liter Fertigprodukt mindestens 10 g Fleisch, ausgedrückt als Frischfleisch, oder mindestens die entsprechende Menge Fleischextrakt (siehe Punkt 7 Fleischextrakte).

Produkte, die dieser Zusammensetzung nicht entsprechen, werden als „Saft/Soße zum Braten“ oder „Bratensaftbasis“ oder gleichartig bezeichnet.

3.2.2 Gulaschsäfte

Gulaschsäfte weisen einen typischen Gulaschgeschmack nach Paprikagewürz und gerösteten Zwiebeln auf.

3.2.3 Rahmsoßen

Rahmsoßen werden unter Verwendung von Obers oder Sauerrahm hergestellt. Sie enthalten mindestens 20 g Milchfett pro Liter Fertigprodukt. Zusätzlich können auch andere Speisefette enthalten sein.

3.2.4 Fonds

Fonds sind Zubereitungen, die als Ausgangsprodukte für die Herstellung und zur Verfeinerung von Speisen dienen.

4 FIX- UND BASISPRODUKTE

Fix- und Basisprodukte sind feste, pastenförmige oder flüssige Erzeugnisse, die wertbestimmenden oder namengebenden Bestandteilen, wie Fleisch, Leber, Gemüse, Obers und dgl. bei der Zubereitung von Speisen beigegeben werden.

5 SUPPENEINLAGEN IN GETROCKNETER FORM

Getrocknete Suppeneinlagen mit Fleisch, Geflügel, Innereien, Mark oder Fleischerzeugnissen und dgl. unterliegen diesem Kapitel.

Erfolgt in der Bezeichnung ein Hinweis auf eine Tierart, werden ausschließlich Fleisch bzw. Innereien dieser Tierart verwendet.

5.1 Fleischnockerl/-reis/-knödel

Der Frischfleischanteil besteht aus Rind-, Kalb-, Schweine- oder Geflügelfleisch. Er beträgt mindestens 50 % in der rohen Masse.

5.2 Nockerl/Reis/Knödel aus Innereien

Der namengebende Innereienanteil in der rohen Masse beträgt mindestens 15 %.

5.3 Nockerl/Reis/Knödel aus Mark

Unter „Mark“ wird das weiße Knochenmark des Rindes verstanden. Der Markanteil in der rohen Masse beträgt mindestens 15 %.

5.4 Speck-, Selchfleisch- und Schinkennockerl/-reis/-knödel und dgl.

Der Anteil der namengebenden Zutat beträgt mindestens 15 % in der rohen Masse.

6 SUPPEN- ODER SPEISEWÜRZE

Suppen- oder Speisewürze in flüssiger, pastenförmiger oder trockener Form wird durch Hydrolyse eiweißreicher Stoffe gewonnen. Als Ausgangsmaterial dienen pflanzliche oder tierische eiweißhaltige Stoffe. Solche sind Proteine aus Ölsaaten (z. B. Sojabohnen), Getreidekleber, Casein, Hefe, u. a. Andere Zutaten können enthalten sein.

Kennzahlen:

| | | |
|------------------|------------|--------------------------------|
| Gesamtstickstoff | mindestens | 4,0 % bezogen auf Trockenmasse |
| Kochsalz | maximal | 50 % bezogen auf Trockenmasse |

7 FLEISCHEXTRAKTE

Fleischextrakte sind mit Wasser hergestellte, fett- und albuminfreie eingedickte Auszüge aus rohem Warmblüterfleisch.

Wird ein Extrakt aus anderem Fleisch als aus Rindfleisch hergestellt, ist die verwendete Tierart in der Bezeichnung anzuführen.

Die Anforderungen an Fleischextrakt aus Rindfleisch im Abs. 2.2.1. sind auf der Basis eines Fleischextraktes mit 60 % Trockenmasse (ohne zugesetztes Salz) berechnet.

10 g rohes Rindfleisch entsprechen 0,67 g Fleischextrakt gemäß der o. a. Berechnungsbasis.

8 UNTERSUCHUNG

Für die Analysen-Methoden gelten die Parameter des AIIBP/FAIBP-Code of Practice für Brühen (Bouillons) und Consommés.

Die Methoden sind veröffentlicht in „Untersuchungsmethoden für die Suppenindustrie“, herausgegeben im Auftrag der Association Internationale de l'Industrie des Bouillons et Potages (AIIBP) vom Verband Schweiz, Hersteller von Suppen und Saucen, Elfenstraße 19 / Postfach 246, CH-3000 Bern 16, Telefon: (31) 44 11 88 / Fax: (31) 44 11 85.

9 GRENZWERTE*

| Produkte | Frischfleisch | Kochsalz | Gesamtstickstoff** | Milchfett |
|-----------------------------|-----------------|---------------------|---------------------|-----------------|
| Fleischsuppen | | max. 12,5 g/l | | |
| Rindfleischsuppen | mind. 10 g/l | max. 12,5 g/l | | |
| Geflügelsuppen | | max. 12,5 g/l | mind. 100 mg/l | |
| Andere Suppen | | max. 12,5 g/l | mind. 200 mg/l | |
| Rahmsuppen | | max. 12,5 g/l | mind. 200 mg/l | mind. 10 g/l |
| Vegane Suppen | | max. 12,5 g/l | | |
| Bratensäfte und -soßen | mind. 10 g/l | | | |
| Rahmsoßen | | | | mind. 20 g/l |
| Suppen- oder Speisewürze | | max. 50 % i.d.TM | mind. 4 % i.d.TM | |

* Angaben auf verzehrfähige Zubereitungen bezogen.

** In Übereinstimmung mit AIIBP und FAO/WHO.