

Entwurf

ERLASS

vom2025

über Anforderungen an natürliche Süßungsmittel, Lebensmittel mit süßenden Effekte, Süßwaren, Kakaobohnen, Kakao- und Schokoladenerzeugnisse sowie Honig

Gemäß Artikel 18(1)(a), (b), (g), (h) und (i) des Gesetzes Nr. 110/1997 über Lebensmittel und Tabakerzeugnisse sowie über Änderungen bestimmter damit zusammenhängender Gesetze, in der Fassung des Gesetzes Nr. 119/2000, des Gesetzes Nr. 306/2000, des Gesetzes Nr. 146/2002, des Gesetzes Nr. 131/2003, des Gesetzes Nr. 274/2003, des Gesetzes Nr. 316/2004, des Gesetzes Nr. 120/2008, des Gesetzes Nr. 139/2014 und des Gesetzes Nr. 180/2016 (im Folgenden als „Gesetz“ bezeichnet) legt das Landwirtschaftsministerium Folgendes fest:

Artikel 1

Gegenstand der Regelung

Durch diesen Erlass werden die entsprechenden Vorschriften der Europäischen Union¹⁾, umgesetzt, gleichzeitig knüpft das Gesetz an die unmittelbar anwendbaren Vorschriften der Europäischen Union²⁾ an und regelt Folgendes:

- a) die Art und Weise der Bereitstellung von Informationen über natürliche Süßungsmittel, Lebensmittel mit süßende Wirkung, Süßwaren, Kakaoerzeugnisse, Schokoladenerzeugnisse und Honig;

¹) Richtlinie 98/28/EG der Kommission vom 29. April 1998 über die Abweichung von bestimmten Vorschriften der Richtlinie 93/43/EWG über Lebensmittelhygiene bei der Beförderung von Rohzucker auf See (Text von Bedeutung für den EWR)

Richtlinie 2000/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Juni 2000 über Kakao- und Schokoladenerzeugnisse für die menschliche Ernährung in der durch die Verordnung (EG) Nr. 1137/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates und die Verordnung (EU) Nr. 1021/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates geänderten Fassung.

Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Honig, geändert durch die Richtlinie 2014/63/EU des Europäischen Parlaments und des Rates.

Richtlinie 2001/111/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über bestimmte Zuckerarten für die menschliche Ernährung in der durch die Verordnung (EU) Nr. 1021/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates geänderten Fassung.

Richtlinie 2014/63/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Mai 2014 zur Änderung der Richtlinie 2001/110/EG des Rates über Honig.

Richtlinie (EU) 2024/1438 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 14. Mai 2024 zur Änderung der Richtlinien des Rates 2001/110/EG über Honig, 2001/112/EG über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung, 2001/113/EG über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung und 2001/114/EG über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch, die für die menschliche Ernährung vorgesehen sind.

²) Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit in der geänderten Fassung.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, in der jeweils geltenden Fassung.

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe in der geänderten Fassung.

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.

- b) Arten von natürlichen Süßstoffen, Süßungsmitteln, Süßwaren, Kakaoerzeugnissen, Schokoladenerzeugnissen und Honig, aufgeschlüsselt nach Gruppen und Untergruppen,
- c) für die verschiedenen Arten von natürlichen Süßstoffen, Süßwaren, Kakaoerzeugnissen, Schokoladenerzeugnissen und Honig Qualitätsanforderungen, technologische Anforderungen, Qualitätsanforderungen in Bezug auf die Bezeichnung und zulässige negative Gewichtstoleranzen der Verpackungen,
- d) für Kakaobohnen
 - 1. Temperaturregime und relative Luftfeuchtigkeit für die Lagerung;
 - 2. Methoden der Lagerung und Handhabung bei der Vermarktung;
 - 3. technologische Mindestanforderungen: und
- e) Bedingungen für den Transport von Zucker in loser Schüttung auf dem Seeweg.

Artikel 2

Definitionen bestimmter Begriffe

(1) Im Sinne des vorliegenden Erlasses gelten die folgenden Begriffsbestimmungen,

- a) natürliches Süßungsmittel bedeutet alle Arten von Zuckern in Form von Monosacchariden und Disacchariden sowie Mischungen und wässrigen Lösungen davon;
- b) Dextrose bedeutet gereinigtes kristallisiertes D-Glucose-Monohydrat mit einem Kristallwassermolekül oder gereinigte kristallisierte wasserfreie D-Glucose ohne Kristallwassergehalt;
- c) Fructose bedeutet gereinigte kristallisierte D-Fructose;
- d) Zucker: gereinigte kristallisierte Saccharose;
- e) Zucker mit Zusatzstoffen: Zucker, dem Aromastoffe³⁾ oder Gewürze zugesetzt wurden;
- f) Puderzucker mit Backhilfsmitteln: Puderzucker, dem native Stärke zugesetzt wurde;
- g) Candyzucker bezeichnet raffinierten Zucker in Form von großen Kristallen und deren Clustern von weißer, gelb bis brauner Farbe;
- h) Glukosesirup ist eine gereinigte konzentrierte wässrige Lösung von für die menschliche Ernährung geeigneten Zuckern, die aus Stärke oder Inulin oder Kombinationen davon gewonnen wird;
- i) getrockneter Glucosesirup: teilweise getrockneter Glucosesirup mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 93 %;
- j) flüssiger Zucker eine wässrige Lösung von Saccharose,
- k) flüssiger Invertzucker eine wässrige Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, in der der Anteil an Invertzucker nicht vorherrscht,
- l) Invertzuckersirup bezeichnet eine wässrige Lösung von Saccharose, die möglicherweise kristallisiert ist und durch Hydrolyse teilweise invertiert wurde, wobei der Invertzuckeranteil mehr als 50 % der Trockensubstanz betragen muss.
- m) Lebensmittel mit süßendem Geschmack sind Lebensmittel auf der Basis von aus Pflanzen gewonnenen Monosacchariden, Disacchariden und Oligosacchariden, die andere natürlich vorkommende organische und anorganische Stoffe enthalten, gegebenenfalls unter Zusatz anderer Zutaten, die durch geeignete technologische Verfahren in unterschiedlicher Form verarbeitet wurden,
- n) Rohrzucker bezeichnet teilweise gereinigte Saccharose, die durch Kristallisation aus teilweise gereinigtem Rohrsaft ohne weitere Reinigung, ausgenommen durch Zentrifugieren oder Trocknen, gewonnen wird und durch Saccharosekristalle gekennzeichnet ist, die mit einer Schicht aus Rohrmelasse bedeckt sind;
- o) Karamellsirup bezeichnet ein Lebensmittel von heller bis dunkeloranter oder bräunlich-

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.

³⁾ Erlass (EC) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates in der geänderten Fassung.

oranger Farbe und süßlichem Geschmack, das durch Erhitzen von Kohlenhydraten oder Hinzufügen anderer Zutaten hergestellt wird.

(2) Für die Zwecke dieses Erlasses gelten auch die folgenden Begriffsbestimmungen:

- a) Süßwaren bezeichnen Lebensmittel, deren Grundzutat aus natürlichen Süßungsmitteln, Süßungsmitteln⁴⁾ oder Kombinationen davon und anderen Zutaten besteht und die nicht den Anforderungen für natürliche Süßungsmittel, Kakaoerzeugnisse oder Schokoladenerzeugnisse entsprechen;
- b) Zuckermasse ist ein formloser zuckerhaltiger Stoff mit einem Wassergehalt von nicht mehr als 3 %, der aus einer wässrigen Lösung von Saccharose und Glucosesirup hergestellt wird.

(3) Für die Zwecke dieses Erlasses gelten auch die folgenden Begriffsbestimmungen:

- a) Kakaobohnen bedeuten fermentierte und getrocknete Samen des Kakaobaums *Theobroma cacao L.*;
- b) Kakaobutter bezeichnet das aus Kakaobohnen oder Teilen davon gewonnene Fett;
- c) Kakaofett bedeutet Fett, das aus Kakaobohnen oder Teilen davon gewonnen wurde, die nicht den für Kakaobutter festgelegten Anforderungen entsprechen;
- d) Kakaopulver oder Kakao ist ein Kakaoerzeugnis, das aus Kakaobohnen gewonnen wird, die gereinigt, geschält und geröstet wurden, zu Pulver verarbeitet wurden und mindestens 20 % Kakaobutter im Verhältnis zum Gewicht der Trockenmasse und höchstens 9 % Wasser enthalten;
- e) Schokolade zur Zubereitung von Getränken, gesüßtem Kakao oder gesüßtem Kakaopulver: ein Kakaoerzeugnis, das aus einer Mischung von Kakao und natürlichen Süßstoffen, Süßstoffen oder Kombinationen davon hergestellt wird und mindestens 25 % Kakao enthält;
- f) Schokoladenpulver ist ein Kakaoerzeugnis, das aus einer Mischung von Kakao und natürlichen Süßstoffen, Süßungsmitteln oder Kombinationen davon hergestellt wird und mindestens 32 % Kakao enthält.

(4) Für die Zwecke dieses Erlasses gelten auch die folgenden Begriffsbestimmungen:

- a) Kakaokerne das Mehl, das durch die Zerkleinerung der gereinigten und entspelzten Kakaobohnen entsteht,
- b) Kakaomasse bedeutet die Masse, die beim Mahlen von Kakaonibs entsteht;
- c) Kakaolauge bedeutet der Kakaorückstand, der bei der Extraktion von Kakaobutter durch Pressen der Kakaomasse entsteht;
- d) Kakaobestandteil bezeichnet das Erzeugnis, das aus Kakaobohnen gewonnen wird, die zur Herstellung von Schokolade gemäß den Buchstaben a bis c und Absatz 3 Buchstaben b bis d verwendet werden;
- e) „Schokolade“ ein Schokoladenerzeugnis, das aus Kakaozutaten, natürlichen Süßstoffen, Süßstoffen oder Kombinationen davon oder anderen Zutaten hergestellt wird,
- f) Milkschokolade bezeichnet ein Erzeugnis, das aus Kakaozutaten, natürlichen Süßstoffen, Süßstoffen oder einer Kombination davon oder anderen Zutaten hergestellt wird und mindestens 14 % Milchfeststoffe aus Vollmilch, halbentrahmter Milch oder Magermilch, Rahm, konzentrierter oder getrockneter Rahm, Butter oder Milchlaktose enthält;
- g) Milkschokolade zum Kochen bezeichnet ein Schokoladenerzeugnis, das aus Kakaozutaten, natürlichen Süßstoffen, Süßungsmitteln oder Kombinationen davon oder aus sonstigen Zutaten hergestellt ist und mindestens 20 % Milchfeststoffe enthält, die aus konzentrierter oder getrockneter Vollmilch, teilentrahmter Milch oder Magermilch, Sahne oder konzentrierter oder getrockneter Sahne, Butter oder Milchlaktose gewonnen wurden,
- h) weiße Schokolade bedeutet ein Schokoladenerzeugnis, das aus Kakaobutter, gegebenenfalls aus anderen Zutaten, hergestellt wird und mindestens 14 % Milchtrockenmasse enthält, die aus kondensierter oder getrockneter Vollmilch, teilentrahmter Milch oder Magermilch, Rahm, konzentriertem oder getrocknetem Rahm,

⁴⁾) Erlass (EC) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates in der geänderten Fassung.

Butter oder MilCHFett oder aus anderen Zutaten, natürlichen Süßungsmitteln, Süßungsmitteln oder einer Kombination daraus gewonnen wird;

- i) gefüllte Schokolade oder Schokoladenwaren mit Schokoladenfüllung bezeichnet ein Schokoladenerzeugnis, dessen äußere Schicht aus Schokolade, Milchsokolade, Milchsokolade zum Kochen oder weißen Schokolade besteht und deren innere Füllung nicht aus Backwaren, feinen Backwaren, Keksen oder gefrorenen Cremes bestehen darf, wobei die äußere Schokolademenge mindestens 25 % des Gesamtgewichts des Erzeugnisses ausmacht;
- j) „Schokolade a la taza“ bedeutet ein Schokoladenerzeugnis, das aus Kakaozutaten, natürlichen Süßstoffen, Süßungsmitteln oder Kombinationen davon, Mehl oder Weizen-, Reis- oder Maisstärke oder sonstigen Zutaten hergestellt ist und bei dem der Mehl- oder Stärkegehalt 8 % nicht überschreitet,
- k) „Schokolade bekannt als a la taza“ bedeutet ein Schokoladenerzeugnis, das aus Kakaozutaten, natürlichen Süßstoffen, Süßungsmitteln oder Kombinationen davon, Mehl oder Weizen-, Reis- oder Maisstärke oder sonstigen Zutaten hergestellt ist und bei dem der Mehl- oder Stärkegehalt 18 % nicht überschreitet,
- l) Schokoladebonbon ist ein kleines Schokoladenerzeugnis aus gefüllter Schokolade, einer Schokoladeart oder einer Kombination oder Mischung von Schokolade gemäß den Buchstaben e bis h und anderen essbaren Zutaten, bei dem der Gesamtgehalt an Schokolade mindestens 25 % des Gesamtgewichts des Erzeugnisses beträgt.

(5) Für die Zwecke dieses Erlasses gelten auch die folgenden Begriffsbestimmungen:

- a) Honig bezeichnet die natürliche süße Substanz, die von Honigbienen (*Apis mellifera*) aus dem Nektar von Pflanzen oder aus Sekreten lebender Pflanzenteile oder aus Ausscheidungen pflanzensaugender Insekten auf lebenden Pflanzenteilen gewonnen wird, die die Bienen sammeln, durch Vermischung mit ihren eigenen spezifischen Stoffen umwandeln und in Waben ablegen, dehydrieren, lagern und zur Reifung und Reifung belassen.
- b) Blütenhonig oder Nektarhonig bedeutet aus dem Nektar von Pflanzen gewonnener Honig;
- c) HonigtauHonig oder Waldhonig ist Honig, der überwiegend aus Ausscheidungen von pflanzensaugenden *Hemiptera-Insekten* stammt, die auf den lebenden Teilen von Pflanzen oder Sekreten aus lebenden Teilen von Pflanzen vorkommen;
- d) Wabenhonig ist Honig, der von Bienen in den brutlosen Kämmen, die von ihnen frisch gebaut wurden, oder in dünnen, ausschließlich aus Bienenwachs hergestellten Waben, die in geschlossenen ganzen Waben oder Teilen solcher Waben verkauft werden, abgelagert wird;
- e) geschnittener Wabenhonig bedeutet Honig, der ein oder mehrere Stücke Wabenhonig enthält;
- f) TropfHonig bezeichnet durch Austropfen der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnenen Honig;
- g) Schleuderhonig bedeutet durch Schleudern der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnener Honig;
- h) Presshonig bedeutet durch Pressen der brutfreien Waben ohne Erwärmen oder mit gelindem Erwärmen auf höchstens +45°C gewonnener Honig;
- i) Backhonig oder Industriebonig bedeutet Honig, der ausschließlich zur industriellen Verwendung oder als Zutat in anderen, anschließend verarbeiteten Lebensmitteln bestimmt ist und einen fremden Geschmack oder Geruch aufweisen oder eine beginnende Gärung aufweisen kann oder der erhitzt oder durch Entzug von anorganischen oder organischen Fremdstoffen so gewonnen wurde, dass erhebliche Mengen an Pollen entfernt werden.

Natürliche Süßungsmittel

Artikel 3

(1) Die Klassifizierung von natürlichen Süßungsmitteln nach Arten, Gruppen und Untergruppen ist in Anhang Nr. 1 dieses Erlasses festgelegt.

(2) Zusätzlich zu den Angaben, die in der Verordnung über die Information der Verbraucher über Lebensmittel⁵⁾ und im Gesetz und Erlass über bestimmte Kennzeichnungsmethoden von Lebensmitteln⁶⁾ festgelegt sind, sind natürliche Süßungsmittel anzugeben in:

- a) Dextrose: Bezeichnung der Untergruppe,
- b) Fructose und Karamellsirup: Bezeichnung der Gruppe und
- c) Name der Gruppe und der Untergruppe.

(3) Die sensorischen, physikalischen und chemischen Qualitätsanforderungen an natürliche Süßungsmittel sind in den Tabellen 1 bis 8 des Anhangs 2 dieses Erlasses festgelegt.

(4) Weißzucker oder extra Weißzucker kann mit der Bezeichnung „Zucker“ bezeichnet werden.

(5) Bei flüssigem Zucker, flüssigem Invertzucker und Invertzuckersirup sind der Gehalt an trockenen Feststoffen und der Gehalt an Invertzucker in trockenen Feststoffen anzugeben.

Artikel 4

(1) Die Bezeichnung „Flüssigzucker“, „Flüssiginvertzucker“ und „Invertzuckersirup“ kann durch die Bezeichnung „weiß“ ergänzt werden, sofern die in Anlage 2 Tabelle 8 dieses Erlasses genannten physikalischen und chemischen Anforderungen erfüllt sind.

(2) Enthält der invertzuckersirup Zuckerkrystalle, so ist er auf dem Etikett mit dem Wort „kristallin“ zu kennzeichnen.

(3) Die Bezeichnung „Glucosesirup“ wird in „Glucose-Fructose-Sirup“ und die Bezeichnung „getrockneter Glucosesirup“ in „getrockneter Glucose-Fructose-Sirup“ geändert, wenn das Erzeugnis Fructose von mehr als 5 % Trockengewicht enthält und der Glucosegehalt den Fructosegehalt übersteigt, oder in „Fructose-Glucose-Sirup“ oder „getrockneter Fructose-Glucose-Sirup“, wenn der Fructosegehalt den Glucosegehalt übersteigt.

(4) Der Gehalt an Antibackmitteln in pulverisiertem Zucker ist bis zu maximal 3 % zulässig.

(5) Zucker darf nicht dem Verdunkelungsverfahren unterworfen werden.

(6) Zucker ist bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 70 % zu lagern.

⁵⁾) Erlass (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates in der geänderten Fassung.

⁶⁾) Erlass Nr. 417/2016 über bestimmte Methoden für die Etikettierung von Lebensmitteln.

Artikel 5

(1) Bei verpacktem Dextrose, Fruktose, extra Weißzucker, Weißzucker, Halbweißzucker, Kandiszucker, flüssigem Zucker, flüssigem Invertzucker, Invertzuckersirup, Glukosesirup und getrocknetem Glukosesirup mit einem Gewicht von weniger als 20 g braucht das Nettogewicht des Erzeugnisses nicht auf der Verpackung angegeben zu werden.

(2) Die durchschnittliche Menge einer Verbraucherverpackung mit natürlichen Süßungsmitteln, mit Ausnahme von Verpackungen mit einem Gewicht von bis zu 20 g gemäß Absatz 1, entspricht dem Gewicht der Verbraucherverpackung mit natürlichen Süßungsmitteln ohne Verpackung, wobei die zulässige negative Gewichtsabweichung gemäß Anhang 3 Tabellen 1 und 2 dieses Erlasses zu berücksichtigen ist.

(3) Glukosesirup kann als „Stärkesirup“ bezeichnet werden. Getrockneter Glukosesirup kann als „getrockneter Stärkesirup“ bezeichnet werden.

Artikel 6

Lebensmittel mit süßenden Wirkungen

(1) Die Klassifizierung von Lebensmitteln mit süßender Wirkung in Arten, Gruppen und Untergruppen ist in Anhang 4 dieses Erlasses festgelegt.

(2) Zusätzlich zu den Angaben, die in der Verordnung über die Information der Verbraucher über Lebensmittel, dem Gesetz und dem Erlass über bestimmte Verfahren zur Kennzeichnung von Lebensmitteln genannt werden, sind bei Lebensmitteln mit süßenden Wirkungen die Gruppe und die Untergruppe anzugeben.

Artikel 7

Massenguttransport von Rohzucker auf dem Seeweg

(1) Die Beförderung von Rohzucker als Massengut auf dem Seeweg in Behältern, Containern oder Tanks, die nicht ausschließlich für die Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, ist zulässig, wenn

- a) die Behältnisse, Behälter oder Tanks vor dem Verladen des Rohzuckers so gereinigt wurden, dass die Reste der bisherigen Ladung und Rückstände anderer Verunreinigungen entfernt werden, und
- b) der Ladung von Rohzucker kein Massenguttransport von Flüssigkeiten vorausging.

(2) Über die Beförderung von Rohzucker in loser Schüttung auf dem Seeweg sind detaillierte Unterlagen zu führen. Diese Unterlagen müssen eine genaue und detaillierte Beschreibung der unmittelbar vorausgehenden Ladung, die im Behältnis, Behälter oder Tank befördert wurde, sowie der Methode und der Wirksamkeit des vor dem Transport des Rohzuckers angewandten Reinigungsverfahrens enthalten. Diese Unterlagen müssen außerdem deutlich und dauerhaft in einer oder mehreren Sprachen der Europäischen Union gekennzeichnet sein: „Dieses Produkt muss vor seiner Verwendung für den menschlichen Verzehr raffiniert werden.“

(3) Die in Absatz 2 genannten Unterlagen müssen die Sendung während des gesamten Transports zur Zuckerraffinationsanlage begleiten, und eine Kopie davon ist in dieser Anlage aufzubewahren.

(4)Die in Absatz 2 genannten Unterlagen und eine Kopie davon sind der Aufsichtsbehörde auf Verlangen zur Einsicht vorzulegen⁷.

(5)Rohzucker, der auf dem Seeweg in Behältern, Behältnissen oder Tanks befördert wird, die nicht ausschließlich für den Transport von Lebensmitteln bestimmt sind, kann nur dann als zur Verwendung als Lebensmittel oder als Lebensmittelzutat geeignet angesehen werden, wenn er einer vollständigen und wirksamen Raffination unterzogen wurde.

(6)Das Verfahren zur Reinigung der Behälter, Behältnisse oder Tanks vor dem Verladen des Rohzuckers gemäß Absatz 1 Buchstabe a ist so durchzuführen, dass die Gefahr einer Beeinträchtigung der gesundheitlichen Sicherheit des raffinierten Zuckers aufgrund der Art der beförderten Ladung ausgeschlossen ist.

Artikel 8 **Süßwaren**

(1)Die Klassifizierung von Süßwaren nach Gruppen und Untergruppen ist in Anhang Nr. 5 dieses Erlasses festgelegt.

(2)Zusätzlich zu den Angaben, die in der Verordnung über die Information der Verbraucher über Lebensmittel, dem Gesetz und dem Erlass über bestimmte Verfahren zur Kennzeichnung von Lebensmitteln genannt werden, sind bei Lebensmitteln mit süßenden Wirkungen die Gruppe und die Untergruppe anzugeben.

(3)Die Qualitäts- und technologischen Anforderungen für Süßwaren sind in Anhang 6 dieses Erlasses festgelegt.

(4)Die physikalischen und chemischen Anforderungen an die Qualität von Süßwaren sind in Anhang 7 dieses Erlasses festgelegt.

(5)Die durchschnittliche Menge einer Verbraucherverpackung von Süßwaren entspricht dem Gewicht der Verbraucherverpackung von Süßwaren ohne Verpackung unter Berücksichtigung der zulässigen negativen Gewichtsabweichung gemäß Anhang 8 dieses Erlasses.

Artikel 9 **Kakaobohnen**

(1)Kakaobohnen müssen getrennt von Stoffen mit starken Gerüchen und Aromen gelagert werden.

(2)Kakaobohnen müssen beim Inverkehrbringen vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt werden.

(3)Der Feuchtigkeitsgehalt von Kakaobohnen darf beim Inverkehrbringen 8 % nicht überschreiten.

(4)Kakaobohnen müssen bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 70 % gelagert werden.

⁷ Artikel 14 des Gesetzes Nr. 110/1997 über Lebensmittel und Tabakerzeugnisse sowie zur Änderung und Ergänzung bestimmter damit zusammenhängender Gesetze in der jeweils gültigen Fassung.

Kakaoerzeugnisse

Artikel 10

(1) Die Einteilung der Kakaoerzeugnisse in Gruppen ist in Anhang 9 dieses Erlasses festgelegt.

(2) Zusätzlich zu den Angaben gemäß der Verordnung über die Bereitstellung von Lebensmittelinformationen für Verbraucher, dem Gesetz und des Erlasses über bestimmte Methoden zur Kennzeichnung von Lebensmitteln ist bei Kakaoerzeugnissen die Gruppe anzugeben.

(3) Bei Schokoladenpulver und Schokolade zur Zubereitung eines Getränks ist der Gesamtgehalt an trockenen Kakaofeststoffen in Gewichtsprozent durch die Angabe „trockene Kakaofeststoffe von mindestens ... %“ oder „trockene Kakaofeststoffe von mindestens ... %“ anzugeben.

(4) Kakao und Kakaomischungen mit Zucker sind mit dem Hinweis „fettreduziert“ zu kennzeichnen, wenn der Gehalt an Kakaobutter weniger als 20 % des Trockengewichts des Erzeugnisses beträgt. Der tatsächliche Gehalt an Kakaobutter ist auf dem Etikett anzugeben.

(5) Aromen, die den Geschmack von Schokolade oder Milchlakt nachahmen, dürfen dem Kakaopulver, dem fettreduzierten Kakaopulver, dem Schokoladenpulver, der Schokolade zur Zubereitung von Getränken und der Schokolade zur Zubereitung von fettreduzierten Getränken nicht zugesetzt werden.

Artikel 11

(1) Die physikalischen und chemischen Anforderungen an die Qualität von Kakaoerzeugnissen sind in Anhang 10 dieses Erlasses festgelegt.

(2) Die physikalischen und chemischen Anforderungen an die Qualität von Kakabutter sind in Anhang 11 dieses Erlasses festgelegt.

(3) Die durchschnittliche Menge einer Verbraucherverpackung von Kakaoerzeugnissen entspricht dem Gewicht der Verbraucherverpackung von Kakaoerzeugnissen ohne Verpackung unter Berücksichtigung der zulässigen negativen Gewichtsabweichung gemäß Anhang 12 dieses Erlasses.

Schokoladenerzeugnisse

Artikel 12

(1) Die Einteilung der Schokoladenerzeugnisse in Gruppen ist in Anlage 13 zu diesem Erlass geregelt.

(2) Zusätzlich zu den Angaben gemäß der Verordnung über die Bereitstellung von Lebensmitteln für Verbraucher, dem Gesetz und dem Erlass über bestimmte Methoden zur Kennzeichnung von Lebensmitteln sind für Schokoladenerzeugnisse folgende Angaben zu machen:

- a) den Namen der Gruppe;
- b) die aromatisierende Zutat und
- c) bei gefüllten Schokoladen und Pralinen die Art der Füllung oder Einlage und bei gefüllten Schokoladen die Art der äußeren Schicht nach Artikel 2 Abs. 4 Buchstabe i.

(3) Wenn der Name der Schokolade von der Bezeichnung begleitet wird

- a) „Reis“ oder „Flocken“: das Erzeugnis muss in Form von Körnern oder Flocken in Verkehr gebracht werden und mindestens 32 % Gesamtkakaotrockenmasse, mindestens 12 % Kakaobutter und mindestens 14 % fettfreie Kakaofeststoffe enthalten;
- b) „Zuckerguss“: das Erzeugnis muss mindestens 35 % Kakaotrockenmasse, mindestens 31 % Kakaobutter und mindestens 2,5 % fettfreie Kakaotrockenmasse enthalten, oder
- c) „Gianduja“-Nussschokolade oder eine vom Wort „Gianduja“ abgeleitete Bezeichnung, das Erzeugnis muss aus Schokolade hergestellt sein, die mindestens 32 % Kakaotrockenmasse und mindestens 8 % fettfreie Kakaomasse und fein gemahlene Haselnüsse in Mengen von mindestens 20 g und höchstens 40 g Haselnüsse pro 100 g des Erzeugnisses enthält; die folgenden zusätzlichen Zutaten können hinzugefügt werden
 1. Milch oder Milchpulver, das aus teilweise oder ganz getrockneter Vollmilch, teilentrahmter Milch oder Magermilch, Sahne oder konzentriertem oder getrocknetem Rahm gewonnen wurde, sodass der Gesamtgehalt an Milchtrockenmasse des Enderzeugnisses höchstens 5 % des Gewichts des Erzeugnisses beträgt, oder
 2. Mandeln und andere Nüsse, ganz oder zerkleinert, in solcher Menge, dass der Gesamtgehalt an diesen Zutaten, einschließlich Haselnüssen, 60 % des Gesamtgewichts des Erzeugnisses nicht überschreitet.

(4) Wird die Bezeichnung der Milkschokolade von der Bezeichnung begleitet:

- a) „Reis“ oder „Flocken“, das Erzeugnis muss in Form von Körnern oder Flocken in Verkehr gebracht werden und mindestens 20 % Kakaotrockenmasse, mindestens 12 % Milchtrockenmasse, die aus teilweise oder vollständig entwässerter Vollmilch, halbentrahmter Milch oder Magermilch, Rahm oder teilweise oder vollständig entwässerter Sahne, Butter oder Milchfett gewonnen wird, und mindestens 12 % Gesamtfett, verstanden als Summe des Gehalts an Kakaobutter und Milchfett, enthalten;
- b) „Zuckerguss“ das Produkt mindestens 31% Gesamtfett enthalten muss, das der Summe des Kakaobutter- und des Milchfettgehalts entspricht, oder
- c) „Gianduja“-Nussmilkschokolade oder eine vom Wort „Gianduja“ abgeleitete Bezeichnung, das Erzeugnis muss aus Milkschokolade hergestellt sein, die mindestens 10 % trockene Milchfeststoffe enthält, die aus kondensierter oder getrockneter Vollmilch, halbentrahmter Milch oder Magermilch, Rahm oder aus konzentriertem oder getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett und aus fein gemahlenden Haselnüssen in einer Menge von mindestens 15 g und höchstens 40 g in 100 g des Erzeugnisses gewonnen wird; Mandeln und andere Nüsse, ganz oder zerkleinert, dürfen in einer solchen Menge zugesetzt werden, dass der Gesamtgehalt, einschließlich Haselnüssen, 60 % des Gesamtgewichts des Erzeugnisses nicht überschreitet.

(5) Wenn das Wort „Milch“ in der Bezeichnung des Lebensmittels „Milkschokolade“ durch das Wort „Milkschokolade“ ersetzt wird

- a) „Sahne“: das Erzeugnis muss mindestens 5,5 % Milchfett enthalten oder
- b) „Magermilchpulver“: Der Gesamtmilchfettgehalt des Erzeugnisses darf 1 % nicht überschreiten.

(6) In der Bezeichnung von Schokolade, Milkschokolade und Schokoladenüberzügen aus Schokolade oder Milkschokolade können Angaben über eine höhere Produktqualität oder Beschreibungen über Qualitätsmerkmale hinzugefügt werden, sofern

- a) die Schokolade mindestens 43 % Kakaotrockenmasse und mindestens 26 % Kakaobutter enthält;
- b) Milkschokolade enthält mindestens 30 % Kakaotrockenmasse, mindestens 18 % Milchtrockenmasse und mindestens 4,5 % Milchfett in Milchtrockenmasse, gewonnen aus teilweise oder ganz entwässerter Vollmilch, teilentrahmter oder entrahmter Milch, Sahne oder aus teilweise oder ganz entwässerter Sahne, Butter oder Milchfett, und
- c) Schokoladenglasur enthält mindestens 16 % fettfreie Kakaotrockenmasse.

Artikel 13

(1) Bei Schokolade, Milkschokolade, Milkschokolade zum Kochen, Schokolade a la taza und Schokolade, die eine la taza kennt, ist auf dem Etikett der Gesamtgehalt an trockenen Feststoffen der Kakaozutaten, ausgedrückt als Prozentsatz des Gesamtgewichts des Erzeugnisses, mit dem Hinweis „mindestens ... % Kakaotrockenmasse“ oder „mindestens ... % Kakaotrockenmasse“ anzugeben.

(2) Werden Schokolade, Milkschokolade, Milkschokolade zum Kochen, weiße Schokolade, gefüllte Schokolade oder Schokoladenbonbons gleichzeitig in einer Mischung in einer Packung verkauft, darf das Erzeugnis nur mit der Bezeichnung „Sortiment von Schokoladen“, „Sammlung gefüllter Schokoladen“ oder ähnlichen Bezeichnungen gekennzeichnet werden. In diesem Fall kann für alle Schokoladen im Sortiment eine einzige Zutatenliste angegeben werden.

(3) Schokolade, Milkschokolade, Milkschokolade zum Kochen, weiße Schokolade, Schokolade a la taza und Schokolade vertraut a la taza dürfen bis zu 40 % des Gesamtgewichts des Erzeugnisses mit anderen Zutaten versetzt werden.

(4) Es ist verboten, Schokolade, Milkschokolade, Milkschokolade zum Kochen, weiße Schokolade, Schokolade a la taza und Schokolade, die eine la taza kennt, Folgendes hinzuzufügen:

- a) tierischen Fetten, die nicht ausschließlich aus Milch stammen, oder
- b) Mehl, granuliert oder pulverisierte Stärke, mit Ausnahme von Schokolade a la taza und Schokolade vertraut a la taza.

(5) Es ist verboten, Schokolade, Milkschokolade, Milkschokolade zum Kochen, weiße Schokolade, Schokolade a la taza und Schokolade vertraut a la taza Aromen hinzuzufügen, die den Geschmack von Schokolade oder Milchfett nachahmen.

(6) Die Prozentsätze der spezifizierten Zutaten und ihre Werte in Schokoladenerzeugnissen werden wie folgt berechnet:

- a) Der Prozentsatz der angegebenen Zutaten in Schokolade, Milkschokolade, Milkschokolade zum Kochen, weißer Schokolade, Schokolade a la taza, Schokolade, die a la taza geläufig ist, wird nach Abzug des Gewichts der zugesetzten essbaren Zutaten berechnet;
- b) Bei gefüllter Schokolade und Schokoladenbonbons wird der Prozentsatz der angegebenen Zutaten nach Abzug des Gewichts der zugesetzten essbaren Zutaten und des Gewichts der Füllung berechnet, oder
- c) Der Prozentgehalt der Art der in gefüllter Schokolade und Schokoladenbonbons verwendeten Schokolade wird im Verhältnis zum Gesamtgewicht des Enderzeugnisses einschließlich Füllung berechnet.

Artikel 14

(1) Die physikalischen und chemischen Qualitätsanforderungen für haltbar Schokoladenerzeugnisse sind in Tabelle 1 im Anhang 14 dieses Erlasses festgelegt.

(2) Neben Kakaobutter dürfen die in Anhang 14 Tabelle 2 dieses Erlasses aufgeführten pflanzlichen Fette Schokolade, Milkschokolade, Milkschokolade zum Kochen, weiße Schokolade, Schokolade a la taza und Schokolade mit einem Taza zugesetzt werden. Ihr Anteil darf jedoch nach Abzug des Gesamtgewichts aller anderen verwendeten genießbaren Zutaten nicht mehr als 5 % im Erzeugnis betragen, und der Mindestgehalt an Kakaobutter oder Kakaotrockenmasse darf nicht verringert werden.

(3) Schokolade, die gemäß Absatz 2 pflanzliches Fett zugesetzt werden darf, ist mit der Aufschrift „enthält neben Kakaobutter auch pflanzliche Fette“ zu kennzeichnen. Diese Angabe muss im gleichen Sichtfeld wie das Zutatenverzeichnis erscheinen, jedoch deutlich voneinander getrennt und mindestens in den gleichen Großbuchstaben wie die Zutaten.

(4) Die durchschnittliche Menge einer Verbraucherverpackung von Schokoladenerzeugnissen ist das Gewicht der Verbraucherverpackung von unverpackten Schokoladenerzeugnissen unter Berücksichtigung der zulässigen negativen Gewichtsabweichung gemäß Anhang 15 dieses Erlasses.

(5) Die Verwendung von Kokosöl ist in Schokoladen erlaubt, die bei der Herstellung von gefrorenen Cremes verwendet werden.

Honig

Artikel 15

(1) Honig wird je nach Herkunft in Blütenhonig und Honigtauhonig unterteilt.

(2) Je nach Art der Gewinnung oder der gewerblichen Verarbeitung wird Honig unterschieden in

- a) Schleuderhonig,
- b) Wabenhonig,
- c) gepresster Honig,
- d) Tropfhonig,
- e) geschnittenen Wabenhonig und
- f) Bäckereihonig.

(3) Zusätzlich zu den Angaben gemäß der Verordnung über die Bereitstellung von Informationen über Lebensmittel für Verbraucher, dem Gesetz und dem Erlass über bestimmte Methoden zur Kennzeichnung von Lebensmitteln muss Honig auch wie folgt gekennzeichnet sein:

- a) nach Herkunft gemäß Abs. 1,
- b) nach Art der Gewinnung oder der gewerblichen Verarbeitung nach Absatz 2 und
- c) nach Ursprungsland oder Ursprungsländern, in denen die Sammlung durchgeführt wurde; stammt sie aus mehr als einem Land, so sind die Ursprungsländer, in denen die Sammlung durchgeführt wurde, auf dem Etikett im Hauptsichtfeld in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils anzugeben, zusammen mit dem Prozentsatz, der von jedem dieser Ursprungsländer angegeben wird; für jeden einzelnen Anteil des Gemisches ist eine Toleranz von 5 % zulässig, die auf der Grundlage der Rückverfolgbarkeitsdokumentation des Unternehmens berechnet wird.-

(4) Der Kennzeichnung des Honigs, mit Ausnahme von Bäckerhonig, kann ergänzt werden durch:

- a) Eine regionale, territoriale oder örtliche Ursprungsbezeichnung, sofern das Erzeugnis vollständig aus der angegebenen Ursprungsquelle stammt,
- b) In Bezug auf die Herkunft des in Absatz 1 genannten Honigs mit der Bezeichnung „einblütig“ oder „gemischt“,
- c) Angaben über die Herkunft der Blüten oder Pflanzenteile, aus denen sie stammen, sofern das Erzeugnis ganz oder überwiegend aus dieser Quelle stammt und die entsprechenden organoleptischen, physikalisch-chemischen und mikroskopischen Eigenschaften aufweist, die dem angegebenen Ursprung entsprechen, oder
- d) Die spezifischen Kriterien für seine Qualität.

(5) Bei geschleudertem, gepresstem oder Trockenhonig brauchen der Ursprung nach Absatz 1 und die Gewinnungs- und Verarbeitungsmethode nach Absatz 2 nicht angegeben zu werden, und das Erzeugnis darf nur als „Honig“ gekennzeichnet werden.

(6) Bäckerhonig muss auf allen Verpackungen in der Nähe des Namens mit dem Hinweis versehen werden, dass der Honig nur zum Kochen, Backen oder für eine andere Verarbeitung bestimmt ist.

Artikel 16

(1) Bäckereihonig ist auf Transportbehältern, Verpackungen und Handelspapieren mit dem Wort „Bäckereihonig“ oder „Industriehonig“ zu kennzeichnen. Wird einer anderen Honigsorte Bäckerhonig zugesetzt, so wird die Mischung dieser Honige als „Bäckerhonig“ oder „Industriehonig“ bezeichnet.

(2) Wenn Bäckerhonig als Zutat in einem Lebensmittel mit mehreren Zutaten verwendet wird, kann das Wort „Honig“ im Namen dieses Lebensmittels anstelle der Wörter „Bäckerhonig“ oder „Industriehonig“ verwendet werden. Die Bezeichnung „Bäckerhonig“ oder „Industriehonig“ muss jedoch immer im Zutatenverzeichnis erscheinen.

(3) Bei Verpackungen, die Honig mit einem Nettogewicht von weniger als 30 g enthalten, können die Namen der Ursprungsländer durch einen zweibuchstabigen Code gemäß der Internationalen Norm ISO 3166-1 für zweibuchstabile Codes (alpha-2) ersetzt werden.

(4) Die sensorischen, physikalischen und chemischen Qualitätsanforderungen für Honig sind in Anhang 16 dieses Erlasses festgelegt.

(5) Dem Honig dürfen keine anderen Lebensmittel, einschließlich Lebensmittelzusatzstoffe, zugesetzt werden, wenn er in Verkehr gebracht oder in einem für den menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnis verwendet wird, und ihm dürfen keine anderen Stoffe als Honig zugesetzt werden. Honig besteht hauptsächlich aus verschiedenen Zuckern, hauptsächlich Glucose und Fruktose, und anderen Substanzen wie organischen Säuren, Enzymen und festen Partikeln, die während der Honigsammlung eingefangen werden. Honig muss frei von organischen oder anorganischen Stoffen sein, die nichts mit seiner Zusammensetzung zu tun haben.

(6) Pollen oder andere spezifische Bestandteile von Honig dürfen nicht aus Honig entfernt werden, es sei denn, dies kann nicht verhindert werden, wenn fremde anorganische und organische Stoffe entfernt werden.

Artikel 17

(1) Pollen, der ein natürlicher Bestandteil von Honig ist, gilt gemäß Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe f der Verordnung über die Information der Verbraucher über Lebensmittel nicht als Zutat von Honig.

- (2) Honig, mit Ausnahme von Bäckerhonig, darf nicht
- a) fremde Aromen oder Gerüche aufweisen;
 - b) mit der Fermentierung oder Schaumbildung beginnen,
 - c) so stark erhitzt werden, dass seine natürlichen Enzyme zerstört oder erheblich inaktiviert werden, oder
 - d) den Säuregehalt künstlich verändert haben.

(3)Die durchschnittliche Menge einer Verbraucherverpackung von Honig oder Erzeugnissen auf Honigbasis ist das Gewicht der Verbraucherverpackung von Honig oder Erzeugnissen auf Honigbasis ohne Verpackung unter Berücksichtigung der zulässigen negativen Gewichtsabweichung gemäß Anhang 17 dieses Erlasses.

(4)Blütenhonig kann als „Nektarhonig“ gekennzeichnet werden.

Artikel 18 **Technische Vorschrift**

Der Erlass wurde gemäß der Richtlinie (EU) 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. September 2015 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste der Informationsgesellschaft notifiziert.

Artikel 19 **Übergangsbestimmungen**

Natürliche Süßstoffe, Lebensmittel mit süßender Wirkung, Süßwaren, Kakaobohnen, Kakao- und Schokoladenerzeugnisse sowie Honig, die vor dem Tag des Inkrafttretens dieses Erlasses gemäß den Anforderungen des Erlasses Nr. 76/2003 mit den Anforderungen an natürliche Süßungsmittel, Honig, Süßwaren, Kakaopulver und Kakaomischungen mit Zucker, Schokolade und Schokoladensüßigkeiten in der vor dem Tag des Inkrafttretens dieses Erlasses geltenden Fassung in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet wurden, dürfen bis zur Erschöpfung der Bestände verkauft werden.

Artikel 20 **Aufhebungsbestimmungen**

Aufgehoben werden:

1. Erlass Nr. 76/2003 zur Festlegung der Anforderungen an natürliche Süßungsmittel, Honig, Süßwaren, Kakaopulver und Kakaomischungen mit Zucker, Schokolade und Schokoladenbonbons.

2. Erlass Nr. 43/2005 zur Änderung des Erlasses Nr. 76/2003 zur Festlegung der Anforderungen an natürliche Süßungsmittel, Honig, Süßwaren, Kakaopulver und Kakaomischungen mit Zucker, Schokolade und Schokoladenbonbons.

3. Erlass Nr. 148/2015 zur Änderung des Erlasses Nr. 76/2003 zur Festlegung der Anforderungen an natürliche Süßungsmittel, Honig, Süßwaren, Kakaopulver und Kakaomischungen mit Zucker, Schokolade und Schokoladenbonbons in der durch den Erlass Nr. 43/2005 geänderten Fassung.

Artikel 21 **Inkrafttreten**

Dieser Erlass tritt am 14. Juni 2026 in Kraft.

Der Minister für Landwirtschaft:

Klassifizierung von natürlichen Süßungsmitteln nach Arten, Gruppen und Untergruppen

Typ	Gruppe	Untergruppe
Dextrose	Dextrose	Dextrose-Monohydrat
		wasserfreie Dextrose
	Glucosesirup	-
	Glucosesirup, getrocknet	-
Fructose, rein	Fructose, rein	-
Zucker	extra weißer Zucker Weißzucker Halbweißzucker	kristallin grob pulverisierter Zucker/pulverisierter Zucker ohne Antiklumpmitteln
	Zucker mit Zusatzstoffen ^{*)}	-
	pulverisierter Zucker mit Antiklumpmitteln	-
	Kandiszucker	-
	flüssiger Zucker	-
	flüssiger Invertzucker	-
	invertierter Zuckersirup	-
	Rohrzucker	-
Karamellsirup	Karamellsirup	-

^{*)} mit Hinweis auf ein spezifisches Aroma oder Gewürz

Sensorische, physikalische und chemische Qualitätsanforderungen an natürlichen Süßungsmitteln

Tabelle 1
Physikalische und chemische Anforderungen für Dextrose

	Dextrose (D-Glucose) (Mindestgehalt in % an trockenen Feststoffen)	Trockene Feststoffen (Mindestgehalt in Gewichtsprozent)	Sulfatasche (Höchstgehalt in % an trockenen Feststoffen)
Dextrose-Monohydrat	99,5	90,0	0,25
wasserfreie Dextrose	99,5	98,0	0,25

Tabelle 2
Physikalische und chemische Anforderungen an Glucosesirup und getrockneten Glucosesirup

	Trockene Feststoffen (Mindestgehalt in % an trockenen Feststoffen)	Dextrose-Äquivalent, ausgedrückt als D-Glucose (Mindestgehalt in Gewichtsprozent)	Sulfatasche (Höchstgehalt in % an trockenen Feststoffen)
Glucosesirup	70,0	20,0	1,0
Glucosesirup, getrocknet	93,0	20,0	1,0

Tabelle 3
Physikalische und chemische Anforderungen für Fruktose

	Fruktosegehalt (Mindestgehalt in Gewichtsprozent)	Glucose-Gehaltes (Höchstgehalt in Gewichtsprozent)	Trocknungsverlust (Höchstgehalt in Gewichtsprozent)	Conductometrische Asche (Höchstgehalt in Gewichtsprozent)	Lösungsfarbe bei 420 nm (maximale IE)
Fructose , rein	98,0	0,5	0,5	0,1	30,0

Tabelle 4
Physikalische und chemische Anforderungen für Zucker

Produkt-	Polarimetrische Saccharose (Mindestgehalt in Gewichtsprozent)	Invertzucker (Höchstgehalt in Gewichtsprozent)	Trocknungsverlust (Höchstgehalt in Gewichtsprozent)	Lösungsfarbe bei 420 nm (maximale IE)
extra weißer Zucker	99,7	0,04	0,06	22,5
Weißzucker	99,7	0,04	0,06	45
Halbweißzucker	99,5	0,1	0,1	150

Zucker mit Zusatzstoffen	85,0	-	1,25	-
pulverförmiger Zucker mit Antiklumpmitteln	96,7	0,1	0,7	-
Kandiszucker	98,5	-	1,0	-

Anmerkung: Für die Gruppen Extra-Weißzucker, Weißzucker und Halbweißzucker ist ein Höchstgehalt von 50 mg/kg unlöslicher Bestandteile zulässig.

Tabelle 5

Physikalische und chemische Bewertung von Weißzucker und Weißzucker extra

	Extra Weißzucker	Weißzucker
Maximale Gesamtpunktzahl	8	-
davon: Asche – Höchstpunktzahl	6	-
Farbe in Lösung – Höchstpunktzahl	3	-
Farbtyp – Höchstpunktzahl	4	9

Anmerkung: Ein Punkt entspricht

- 0,0018 % des Aschegehalts, der nach der Methode der Internationalen Kommission für einheitliche Methoden zur Zuckeranalyse (ICUMSA) durch Leitometrie bestimmt wird,
- 7,5 ICUMSA (IU)-Einheiten für Farbe in Lösung,
- 0,5 Farbtypeneinheiten nach der Braunschweiger Methode.

Tabelle 6

Klassifizierung von kristalliner Saccharose nach Partikelgröße

Länge der Maschenseite des Kontrollbildschirms (mm)	Kristallzucker	grober Zucker	pulverisierter Zucker
	2,00 - 0,40	mindestens 70,0	
1,00 - 0,16 über 1,00		mindestens 70 Maximal 15	
0,80 - 0,40			maximal 10,0
Unter 0,40			mindestens 90,0

Tabelle 7

Sensorische Anforderungen an kristalline Saccharose

Kristallzucker	frei fließende Mischung von Kristallen einheitlicher Korngröße
grober Zucker	frei fließende Mischung kleinerer oder zerkleinerter Kristalle von einheitlicher Korngröße
pulverisierter Zucker	frei fließendes Gemisch fein zerkleinerter Kristalle
Rohrzucker	frei fließende Mischung von Kristallen einheitlicher Korngröße, beschichtet mit einer Lage Rohrzuckermelasse
Kandiszucker	Mischung aus großen Kristallen und deren Aggregaten, weiß, gelb bis braun in Farbe

Tabelle 8

Physikalische und chemische Anforderungen an wässrigen Lösungen von Zuckertypen

Produkt-	Trockene Feststoffe durch Refraktometrie (Mindestgehalt in Gewichtsprozent)	Invertzucker in trockenen Feststoffen (% Gewicht)	pH-Wert	Conductometrische Asche in trockenen Feststoffen (Höchstgehalt in Gewichtsprozent)	Farbe der Lösung bei 420 nm (ICUMSA maximal)
flüssiger Zucker	62,0	maximal 3 ^{*)}	-	0,1	45,0
flüssiger Weißzucker	62,0	maximal 3	-	0,1	25,0
flüssiger Invertzucker	62,0	über 3 ^{**)} maximal 50	-	0,4	-
Weißer flüssiger Invertzucker	62,0	über 3 maximal 50	-	0,1	25,0
invertierter Zuckersirup	62,0	über 50	-	0,4	-
Weißer Invertzuckersirup	62,0	über 50	-	0,1	25,0

^{*)} Verhältnis von Fructose zu wasserfreier Glucose $1,0 \pm 0,2$

^{**)} Verhältnis von Fructose zu wasserfreier Glucose $1,0 \pm 0,1$

Zulässige negative Gewichtsabweichungen bei Verbraucherverpackungen natürlicher Süßungsmittel

Tabelle 1

Zulässige negative Gewichtsabweichungen bei Verbraucherverpackungen kristalliner Formen natürlicher Süßstoffe

Verpackungsgewicht	Zulässige negative Gewichtsabweichung
bis 50 g	- 10,0 %
51 – 250 g	- 4,0 %
251 – 500 g	- 3,0 %
501 – 1000 g	- 2,0 %
1001 g und mehr	- 1,0 %

Tabelle 2

Zulässige negative Gewichtsabweichungen in der Verpackung wässriger Lösungen natürlicher Süßungsmittel für den Verbraucher

Verpackungsgewicht	Zulässige negative Gewichtsabweichung
bis 300 ml	- 5,0 %
301 – 1000 ml	- 4,0 %
1001 ml und mehr	- 3,0 %

Anhang 4 zum Erlass Nr. .../2025 Slg.

Klassifizierung von Lebensmitteln mit süßenden Wirkungen nach Art, Gruppe und Untergruppe

Typ	Gruppe	Untergruppe
Lebensmittel mit süßenden Wirkungen	mit dem gebräuchlichen Namen der Pflanze ^{*)}	durch technologische Verarbeitung ^{**)}

^{*)} Z. B. Kokosnüsse, Chicorée, Agave, Datum.

^{**)} z. B.: Zucker, Sirup, Paste.

Einstufung von Süßwaren in Gruppen und Untergruppen

Art	Gruppe	Untergruppe
Süßwaren	Zucker und Melassen, karamellisiert	je nach verwendetem Aromastoff
	Dragée	
	Agargelee	
	Gelee Stärke	
	Gelepektin	
	Weitere Gellees	
	Turkish delight	
	Halva	
	Türkischer Honig	
	Lakritzkonfekt	
	Schaumsüßwaren	entsprechend eingesetzter Füllung / Einlage
	Nougat	
	komprimierte Süßwaren	
	Bonbons	
	Steinbonbons	
	Viertens	
	Marzipan	
	fondanthaltige Süßwaren	
	Kaugummi	
	Stick Kaugummi	
Dragée Kaugummi		

Qualitäts- und technologische Anforderungen für Süßwaren

Bezeichnung der Süßwaren	Qualitäts- und Technologieanforderungen.
Zucker und Melassen, karamellisiert	Süßwaren aus einer wässrigen Lösung von Saccharose und Glukosesirup oder anderen Zutaten wie Milch, Kondensmilch, Rahm, Rahmkonzentrat, Butter, Butterfett oder Pflanzenfett oder Kombinationen davon
Dragée	Süßwaren von dicker bis harter Konsistenz, hergestellt aus einer wässrigen Lösung von Saccharose und Glukosesirup oder anderen Zutaten, die durch allmähliches Aufbringen von Zucker- oder Nichtzuckerschichten um einen Einsatz gebildet wird, der das Zentrum der Süßwaren bildet
Gelee	Zuckerwaren aus einer wässrigen Lösung von Saccharose und Glukosesirup und möglichen anderen Zutaten mit gallertartiger Konsistenz, hergestellt durch Zusatz von Geliermitteln
Turkish delight	Stärkegelee, beschichtet mit einer Mischung aus Puderzucker und Stärke, möglicherweise unter Zusatz anderer Zutaten
Halva	Süßwaren pastöser Konsistenz, hergestellt aus geschlachteter Süßmasse mit einem Schaummittel und Fett oder anderen Zutaten
Türkischer Honig	Süßwaren auf der Grundlage von Zucker, Eiweiß, Honig, Trockennüssen oder anderen Zutaten
Lakritzkonfekt	Süßwaren aus wässriger Saccharose und Glukosesiruplösung, Mehl oder anderen Zutaten, deren charakteristischer Bestandteil Lakritzextrakt ist
Schaumkonfekt oder Marshmallow	eine Zuckerware von heller, schaumartiger, käseartiger Konsistenz, hergestellt durch Auspeitschen einer wässrigen Lösung von Saccharose und Glukosesirup und Gelatine unter möglicher Zugabe anderer Zutaten
Nougat	Süßwaren aus Zucker, gerösteten Nüssen, Ölsaaten oder pflanzlichen Fetten oder Kombinationen davon, gegebenenfalls mit Zusatz anderer Zutaten
komprimierte Süßwaren	Süßwaren, hergestellt durch Komprimieren aromatisierter und gefärbter Pulvermischungen natürlicher Süßstoffe oder Süßungsmittel ⁴⁾ und gegebenenfalls anderer Zutaten
Bonbons	ungefüllte Süßwaren von harter Konsistenz, hergestellt aus Zuckermasse, und evtl. weiteren Zutaten, durch Vergießen, Pressen oder Strecken
Steinbonbons	eine Zuckerware von harter Konsistenz, hergestellt aus Zuckermasse oder anderen Zutaten, in Form von Stäben, Stangen oder Lutschen
Viertens	gefüllte Süßwaren mit harter Konsistenz, hergestellt aus Bonbonmasse mit mindestens 13 % fester, halbfester, flüssiger oder pulverförmiger Füllung im Inneren
Marzipan	Süßwaren mit halbfester Konsistenz, hergestellt aus mindestens 1 Teil roher Marzipanmasse, bestehend aus mindestens 50 % geschälten Mandeln und höchstens 50 % Zucker und höchstens 1 Teil Puderzucker, gegebenenfalls unter Zusatz anderer Zutaten
fondanthaltige Süßwaren	Süßwaren von halbfester bis fester Konsistenz mit einer feinen kristallinen Struktur, hergestellt aus einer wässrigen Lösung von Saccharose und Glukosesirup oder anderen Zutaten durch einen Prozess der gestörten Kristallisation zu einer kristallinen Fondantmasse
Kaugummi	Süßwaren von deutlich gummiartiger bis dehnbarer Konsistenz, hergestellt aus wässriger Lösung von Saccharose und Glukosesirup,

	Weichmachern, Emulgatoren, Aromen und möglicherweise anderen Zutaten
--	--

Anmerkung: Die Bezeichnung des Süßwarenerzeugnisses kann zur Angabe einer bestimmten Schokoladenart nach Anhang 13 dieses Erlasses verwendet werden, sofern der Schokoladengehalt mindestens 5 % beträgt.

Physikalische und chemische Qualitätsanforderungen für Süßwaren

Produkt-	Feuchtigkeit (in maximalem Gewichtsprozent)
Zucker und Melassen, karamellisiert	-
Dragée	-
Gelee	22,0
Turkish delight	20,0
Halva	20,0
Türkischer Honig	8,0
Lakritzkonfekt	19,0
Schaumsüßwaren	25,0
Nougat	-
Komprimierte Süßwaren mit Glucose	10,0
andere komprimierte Süßwaren	7,0
Gusstropfen	5,0
gepresste Tropfen	5,0
gestreckte Tropfen	6,0
Steinbonbons	6,0
Viertens	-
Marzipan	-
fondanthaltige Süßwaren	12,0
Kaugummi	7,5 ^{*)}

^{*)} bei + 105 °C

Zulässige negative Gewichtsabweichungen einer für den Verbraucher bestimmten Süßwarenverpackung

Verpackungsgewicht	Zulässige negative Gewichtsabweichung
bis 105 g	- 10,0 %
106 – 150 g	- 8,0 %
151 – 250 g	- 5,0 %
251 – 500 g	- 3,0 %
501 – 1000 g	- 2,0 %
1001 g und mehr	- 1,0 %

Hinweis: Bei verpackten Produkten darf der Anteil feiner Chips bei Tropfen 2 Gewichtsprozent und bei komprimierten Bonbons 5 Gewichtsprozent nicht überschreiten.

Einreihung von Kakaoerzeugnissen in Gruppen

Typ	Gruppe
Kakaoerzeugnis	Kakaopulver
	reduziertes Kakaopulver mit Fettgehalt
	Schokoladenpulver
	Schokolade zur Zubereitung eines Getränks
	Schokolade zur Zubereitung eines fettreduzierten Getränks

Physikalische und chemische Anforderungen für Kakaopulver

Produkt-	Kakaobuttergehalt in trockenen Feststoffen (in Gewichtprozent)	Wassergehalt (höchstens in Gewichtprozent)
Kakaopulver	mindestens 20,0	9,0
reduziertes Kakaopulver mit Fettgehalt	weniger als 20,0	9,0

Physikalische und chemische Anforderungen für Kakaobutter

Produkt-	Unverseifte Stoffe (mit Petrolether ermittelt) Höchstens in Gewichtprozent	Gehalt an freien Fettsäuren, ausgedrückt als Ölsäure: Höchstens in Gewichtprozent
Kakaobutter	0,50	1,75
gepresste Kakaobutter	0,35	1,75

Zulässige negative Gewichtsabweichungen einer Verbraucherverpackung von Kakaoerzeugnissen

Verpackungsgewicht	Zulässige negative Gewichtsabweichung
bis 100 g	- 5,0 g
101 – 250 g	- 3,0 g
251 – 500 g	- 2,0 g
501 – 1000 g	- 1,0 g

Einreihung von Schokoladenerzeugnissen in Gruppen

Art	Gruppe
Schokoladenerzeugnisse	Schokolade / dunkle Schokolade
	Milkschokolade:
	weiße Schokolade
	Milkschokolade zum Kochen/Familienmilkschokolade
	Schokolade a la taza
	Schokolade familiara a la taza
	Schokoladenbonbon/Pralinen

Physikalische und chemische Anforderungen für Schokoladeerzeugnisse

Tabelle 1

Physikalische und chemische Anforderungen an Schokoladenerzeugnisse (in Gewichtsprozent)

Gruppe	Kakaobuttergehalt (Mindestgehalt)	Gehalt an fettfreien Kakaotrockenmassen (Mindestgehalt)	Gesamtgehalt an trockenen Kakaofeststoffen (Mindestgehalt)	Gehalt an Milchfett (Mindestgehalt)	Max. Fettgehalt*) (Mindestgehalt)	Trockenmichfeststoffgehalt (Mindestgehalt)	Mehl- oder Stärkegehalt
Schokolade	18,0	14,0	35,0	-	-	-	-
Milchschokolade:	-	2,5	25,0	3,5	25,0	14,0	-
Milchschokolade zum Kochen	-	2,5	20,0	5,0	25,0	20,0	-
weiße Schokolade	20,0	-	-	3,5	-	14,0	-
Schokolade a la taza	18,0	14,0	35,0	-	-	-	maximal 8,0
Schokolade familiara a la taza	18,0	12,0	30,0	-	-	-	nicht mehr als 18,0

*) Gesamtfettgehalt = Summe aus Kakaobutter und Milchfettgehalt

Tabelle 2

In Schokoladenerzeugnissen zugelassene pflanzliche Fette

Gebräuchliche Bezeichnung von pflanzlichem Fett	Botanische Bezeichnung der Pflanze, aus der die genannten Fette gewonnen werden dürfen
1. Illipe, Borneo-Butter oder Tengkawang	<i>Shorea spp.</i>
2. Palmöl	<i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
3. Sal	<i>Shorea robusta</i>
4. Shea (Bambusbutter, Shea-Öl)	<i>Butyrospermum parkii</i>
5. Kokum gurgi	<i>Garacinia indica</i>
6. Mangokernöl	<i>Magnifera indica</i>

Anmerkung: die vorgenannten Fette müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- Sie müsse frei von Laurinsäure und reich an symmetrischen monogenen Triglyceriden des Typs POP, POST und StOST sein^{*)},
- Sie müssen in beliebigem Verhältnis zu Kakaobutter mischbar und mit seinen physikalischen Eigenschaften (Schmelzpunkt und Kristallisationstemperatur, Schmelzgeschwindigkeit, Anlassbedürfnis) vereinbar sein;
- Sie dürfen nur durch Raffination oder Fraktionierung gewonnen werden, wodurch eine enzymatische Veränderung der Triglyceridstruktur ausgeschlossen ist.

*) P = Palmitinsäure, O = Ölsäure, St = Stearinsäure.

Zulässige negative Gewichtsabweichungen bei einer Verbraucherverpackung von Schokoladenerzeugnissen

Tabelle 1

Zulässige negative Gewichtsabweichungen einer Verbraucherverpackung von Schokoladenerzeugnissen, ausgenommen Schokoladenbonbons

Verpackungsgewicht	Zulässige negative Gewichtsabweichung
bis 50 g	- 10,0 %
51 – 100 g	- 5,0 %
101 – 250 g	- 3,0 %
250 – 500 g	- 2,0 %
501 – 1000 g	- 1,0 %

Tabelle 2

Zulässige negative Gewichtsabweichungen einer Verbraucherverpackung von Schokoladenbonbons

Verpackungsgewicht	Zulässige negative Gewichtsabweichung
bis 105 g	- 10,0 %
106 – 150 g	- 8,0 %
151 – 250 g	- 5,0 %
251 – 500 g	- 3,0 %
501 – 1000 g	- 2,0 %
1001 g und mehr	- 1,0 %

Sensorische, physikalische und chemische Qualitätsanforderungen für Honig

Tabelle 1
Sensorische Anforderungen für Honig

Produkt-	Konsistenz und Aussehen	Geschmack ^{*)}	Farbe
Blütenhonig	leicht bis hochviskos, flüssig, teilweise bis vollständig kristallin	deutlich süß bis grob	wässrig klar mit einem grünlichen Farbton, leicht gelb bis goldgelb
Honigtauhonig	leicht bis hochviskos, flüssig, teilweise bis vollständig kristallin	süß, möglicherweise würzig bis leicht grob	dunkelbraun mit rötlich brauner Tönung

^{*)} Der Geschmack und der Geruch von Honig unterscheiden sich, sind jedoch von der Herkunft der Pflanze abhängig.

Tabelle 2
Chemische und physikalische Anforderungen an Honig

Anforderung	Honig		
	Blüte	Honigtau	Bäcker oder Industrieller
Summe des Fructose- und Glucosegehalts (Summe aus beiden): (mindestens in Gewichtsprozent)	60,0	45,0 ¹⁾	-
Saccharosegehalt (Höchstgehalt in Gewichtsprozent)	5,0 ²⁾	5,0	5,0
Wassergehalt (Höchstgehalt in Gewichtsprozent)	20,0 ³⁾	20,0	23,0 ⁴⁾
Gehalt an wasserunlöslichen Stoffen (Höchstgehalt in Gewichtsprozent) ⁵⁾	0,10	0,10	0,10
elektrische Leitfähigkeit (mS.cm ⁻¹) ⁶⁾	maximal 0,8 ⁷⁾	mindestens 0,8 ⁸⁾	-
Freies Säuregehalt (maximale Milliäquivalente an Säure pro 1000 g)	50	50	80
Diastaseaktivität (Mindestgrad auf Schade-Skala) ⁹⁾	8	8	-
Hydroxymethylfurfural (höchstens mg/kg) ¹⁰⁾	40 ¹¹⁾	40	-

¹⁾ Gilt auch für Mischungen von Honigtauhonig mit Blütenhonig.

²⁾ ein maximaler Saccharosegehalt von 10,0 % ist in Honig aus dem Thorn von Akazien (*Robinia pseudoacacia*), Luzerne (*Medicago sativa*), Brennholz von Bankiesii (*Bankia menziesii*), Süßsack (*Hedysarum*), Eukalyptus (*Eucalyptus capaduensis*), Lederholz (*Eucrphia lucida*, *Eucrphia miliganii*) und Zitrusfrüchten (*Citrus spp.*) zulässig. Für Lavendelhonig (*Lavandulaspp.*) und Sternblumenhonig ge (*Boragoofficinalis*) ist ein Saccharosegehalt von höchstens 15,0 % zulässig.

- 3) Bei Heidehonig (*Calluna*) ist maximal 23,0 % Wasser zulässig.
- 4) Für Backheidehonig (*Calluna*) ist maximal 25,0 % Wasser zulässig.
- 5) Für Presshonig ist ein maximaler wasserlöslicher Gehalt von 0,50 Gewichtsprozent zulässig.
- 6) Ausnahmen: Honig vom Erdbeerbaum (*Arbutus unedo*), Heide (*Erica*), Eukalyptus (*Eucalyptus camaldulensis*), Linden (*Tilia spp.*), gewöhnlicher Heide (*Calluna vulgaris*), Teebaum (*Leptospermum*) und Honigmyrtel (*Melaleuca spp.*).
- 7) Gilt für alle Honige mit Ausnahme von Honigtau, Kastanie und Honig, die in Anmerkung 6 aufgeführt sind.
- 8) Gilt für Honigtauhonig und Kastanienhonig und Mischungen davon, mit Ausnahme der in Anmerkung 6 aufgeführten Erzeugnisse.
- 9) Bei Honigen mit einem geringen Gehalt an natürlichen Enzymen (z. B. Zitrushonig) und einem Hydroxymethylfurfuralgehalt von 15 mg/kg oder weniger ist ein Wert von mindestens 3 auf der Schade-Skala zulässig.
- 10) Ein Hydroxymethylfurfuralgehalt von höchstens 80 mg/kg ist zulässig für Honige, für die angegeben wird, dass sie aus Gebieten mit tropischem Klima stammen, und für Mischungen, die ausschließlich solchen Honig enthalten.
- 11) Gilt nicht für Honige mit einem niedrigen natürlichen Enzymgehalt (z. B. Zitrushonig) und einem Gehalt an Hydroxymethylfurfural (HMF) von 15 mg/kg oder weniger mit einer Punktzahl von mindestens 3 auf der Schade-Skala.

Anhang 17 zum Erlass Nr. .../2025 Slg.

Zulässige negative Gewichtsabweichungen für eine Verbraucherverpackung von Honig

Verpackungsgewicht	Zulässige negative Gewichtsabweichung
bis 100 g	- 8,0 %
101 – 250 g	- 5,0 %
251 – 500 g	- 3,0 %
501 g	- 1,0 %