

# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 2003

Ausgegeben am 10. Oktober 2003

Teil II

472. Verordnung: Zuckerverordnung  
[CELEX-Nr.: 32001L0111]

### 472. Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über bestimmte Zuckerarten (Zuckerverordnung)

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1 und 19 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86/1975, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 69/2003, wird – hinsichtlich des § 2 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft und Arbeit – verordnet:

#### Geltungsbereich

§ 1. Diese Verordnung gilt für folgende Erzeugnisse, sofern sie nicht in Form von Staubzucker, Kandiszucker und Zuckerhüten in Verkehr gebracht werden:

#### 1. Halbweißzucker

Gereinigte und kristallisierte Saccharose von einwandfreier und handelsüblicher Qualität mit folgenden Merkmalen:

- |                           |                            |
|---------------------------|----------------------------|
| a) Polarisation           | mindestens 99,5 °Z,        |
| b) Gehalt an Invertzucker | höchstens 0,1% in Gewicht, |
| c) Verlust beim Trocknen  | höchstens 0,1% in Gewicht. |

#### 2. Zucker oder Weißzucker

Gereinigte und kristallisierte Saccharose von einwandfreier und handelsüblicher Qualität mit folgenden Merkmalen:

- |                           |  |
|---------------------------|--|
| a) Polarisation           | mindestens 99,7 °Z,                                |
| b) Gehalt an Invertzucker | höchstens 0,04% in Gewicht,                        |
| c) Verlust beim Trocknen  | höchstens 0,06% in Gewicht,                        |
| d) Farbtype               | höchstens 9 Punkte, ermittelt gemäß Anhang lit. a. |

#### 3. Raffinierter Zucker, raffinierter Weißzucker oder Raffinade

Erzeugnis, das den in Z 2 lit. a, b und c angeführten Merkmalen entspricht und dessen gemäß den Vorschriften des **Anhangs** ermittelte Punktezahl insgesamt 8 nicht übersteigt und höchstens beträgt:

- 4 für die Farbtype,
- 6 für den Aschegehalt,
- 3 für die Farbe in Lösung.

#### 4. Flüssigzucker <sup>1)</sup>

Wässrige Lösung von Saccharose mit folgenden Merkmalen:

- |  |  |
|--|--|
| a) Trockenmasse  | mindestens 62% in Gewicht,                   |
| b) Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Dextrose: 1,0±0,2) | höchstens 3% in Gewicht in der Trockenmasse, |

<sup>1)</sup> Der Zusatz „Weiß-“ ist vorbehalten für

- a) Flüssigzucker, bei dem die Farbe in Lösung 25 ICUMSA-Einheiten (nach dem Verfahren in Anhang lit. c) nicht übersteigt;
- b) Invertflüssigzucker und Invertzuckersirup, bei denen
  - der Gehalt an Leitfähigkeitsasche 0,1% nicht übersteigt;
  - die Farbe in Lösung 25 ICUMSA-Einheiten (nach dem Verfahren in Anhang lit. c) nicht übersteigt.

- c) Leitfähigkeitsasche höchstens 0,1% in Gewicht in der Trockenmasse, ermittelt gemäß Anhang lit. b,
- d) Farbe in Lösung höchstens 45 ICUMSA-Einheiten.
- 5. Invertflüssigzucker <sup>1)</sup>**  
 Wässrige Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, in welcher der Anteil an Invertzucker nicht vorherrscht und die folgenden Merkmalen entspricht:
- a) Trockenmasse mindestens 62% in Gewicht,  
 b) Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Dextrose: 1,0±0,1) über 3%, jedoch höchstens 50% in Gewicht in der Trockenmasse,  
 c) Leitfähigkeitsasche höchstens 0,4% in Gewicht in der Trockenmasse, ermittelt gemäß Anhang lit. b.
- 6. Invertzuckersirup <sup>1)</sup>**  
 Wässrige, auch kristallisierte Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, in welcher der Anteil an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Dextrose 1,0 ± 0,1) an der Trockenmasse mehr als 50% in Gewicht beträgt und die außerdem den Anforderungen gemäß Z 5 lit. a und c entspricht.
- 7. Glukosesirup (Stärkesirup)**  
 Gereinigte und konzentrierte Lösung von zur Ernährung geeigneten, aus Stärke und/oder Inulin gewonnenen Sacchariden, mit folgenden Merkmalen:
- a) Trockenmasse mindestens 70% in Gewicht,  
 b) Dextroseäquivalent mindestens 20% in Gewicht in der Trockenmasse, in D-Glukose ausgedrückt,  
 c) Sulfatasche höchstens 1% in Gewicht in der Trockenmasse.  
 „Stärkesirup“ kann als zusätzliche Sachbezeichnung neben „Glukosesirup“ verwendet werden.
- 8. Getrockneter Glukosesirup (Trockenstärkesirup)**  
 Teilweise getrockneter Glukosesirup, bei dem die Trockenmasse mindestens 93% in Gewicht beträgt und der den Anforderungen gemäß Z 7 lit. b und c entspricht.  
 „Trockenstärkesirup“ kann als zusätzliche Sachbezeichnung neben „getrockneter Glukosesirup“ verwendet werden.
- 9. Dextrose oder Traubenzucker, kristallwasserhaltig**  
 Gereinigte und kristallisierte D-Glukose mit einem Molekül Kristallwasser, die folgenden Merkmalen entspricht:
- a) Dextrose (D-Glukose) mindestens 99,5% in Gewicht in der Trockenmasse,  
 b) Trockenmasse mindestens 90% in Gewicht,  
 c) Sulfatasche höchstens 0,25% in Gewicht in der Trockenmasse.
- 10. Wasserfreie Dextrose (Dextrose, kristallwasserfrei) oder Traubenzucker, kristallwasserfrei**  
 Gereinigte und kristallisierte D-Glukose ohne Kristallwasser, bei der die Trockenmasse mindestens 98% in Gewicht beträgt und die den Anforderungen gemäß Z 9 lit. a und c entspricht.
- 11. Fruktose**  
 Gereinigte und kristallisierte D-Fruktose mit folgenden Merkmalen:
- |                     |  |
|---------------------|--|
| Fruktosegehalt      | mindestens 98,0%,  |
| Glukosegehalt       | höchstens 0,5%,  |
| Trocknungsverlust   | höchstens 0,5%,  |
| Leitfähigkeitsasche | höchstens 0,1% in Gewicht, ermittelt gemäß Anhang lit.b. |

<sup>1)</sup> Der Zusatz „Weiß-“ ist vorbehalten für

- a) Flüssigzucker, bei dem die Farbe in Lösung 25 ICUMSA-Einheiten (nach dem Verfahren in Anhang lit. c) nicht übersteigt;  
 b) Invertflüssigzucker und Invertzuckersirup, bei denen  
 – der Gehalt an Leitfähigkeitsasche 0,1% nicht übersteigt;  
 – die Farbe in Lösung 25 ICUMSA-Einheiten (nach dem Verfahren in Anhang lit. c) nicht übersteigt.

### **Kennzeichnungsbestimmungen**

**§ 2.** (1) Unbeschadet der Bestimmungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 – LMKV, BGBl. Nr. 72, in der jeweils geltenden Fassung, sowie des Abs. 7 sind die in § 1 vorgesehenen Bezeichnungen den dort genannten Erzeugnissen vorbehalten und als Sachbezeichnungen zu verwenden.

(2) Die Sachbezeichnung gemäß § 1 Z 2 kann ebenfalls für die Sachbezeichnung des unter § 1 Z 3 genannten Erzeugnisses verwendet werden.

(3) Sofern dies nicht zur Irreführung des Verbrauchers geeignet ist, können die in § 1 angeführten Sachbezeichnungen zusätzlich in zusammengesetzten Sachbezeichnungen verwendet werden, mit denen üblicherweise andere Erzeugnisse bezeichnet werden.

(4) Bei verpackten Erzeugnissen mit einer Nettofüllmenge von weniger als 20 g ist deren Angabe nicht erforderlich.

(5) Bei Flüssigzucker, Invertflüssigzucker und Invertzuckersirup ist der Gehalt an Trockenmasse und Invertzucker anzugeben.

(6) Bei Invertzuckersirup, der Kristalle in der Lösung enthält, ist der Zusatz „kristallisiert“ anzugeben.

(7) Enthalten die in § 1 Z 7 und 8 genannten Erzeugnisse mehr als 5% Fruktose in Gewicht in der Trockenmasse, so sind sie im Hinblick auf ihre Sachbezeichnung und als Zutaten als „Glukose-Fruktose-Sirup“ oder als „Fruktose-Glukose-Sirup“ bzw. als „getrockneter Glukose-Fruktose-Sirup“ oder als „getrockneter Fruktose-Glukose-Sirup“ zu kennzeichnen, je nachdem, ob der Glukose- oder der Fruktosebestandteil den größeren Anteil ausmacht.

### **Schlussbestimmungen**

**§ 3.** Mit In-Kraft-Treten dieser Verordnung tritt die Verordnung über Zucker und einige Zuckerarten, BGBl. Nr. 551/1994, außer Kraft.

**§ 4.** (1) Erzeugnisse, die nicht den Bestimmungen dieser Verordnung, jedoch den Bestimmungen der Verordnung über Zucker und einige Zuckerarten, BGBl. Nr. 551/1994, entsprechen, dürfen bis zum 12. Juli 2004 in Verkehr gebracht werden.

(2) Erzeugnisse, die nicht dieser Verordnung entsprechen, aber vor dem 12. Juli 2004 entsprechend den Bestimmungen der Verordnung über Zucker und einige Zuckerarten, BGBl. Nr. 551/1994, etikettiert wurden, dürfen bis zum vollständigen Abbau der Bestände in Verkehr belassen werden.

**§ 5.** Durch diese Verordnung wird die Richtlinie 2001/111/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über bestimmte Zuckerarten für die menschliche Ernährung, ABl. Nr. L 10 vom 12. Jänner 2002, in österreichisches Recht umgesetzt.

### **Rauch-Kallat**

**Methode zur Bestimmung des Farbtyps, des Gehalts an Leitfähigkeitsasche und der Farbe in Lösung von in § 1 Z 2 und 3 genanntem (Weiß-)Zucker und raffiniertem (Weiß-)Zucker**

Ein „Punkt“ entspricht

- a) bei dem Farbtyp: 0,5 Einheiten nach der Methode des Braunschweiger Instituts für landwirtschaftliche Technologie und Zuckerindustrie, wie sie in Abschnitt A Z 2 des Anhangs zur Verordnung (EWG) Nr. 1265/69 der Kommission vom 1. Juli 1969 über die Methoden zur Bestimmung der Qualität von Zucker, der von den Interventionsstellen gekauft wird, ABl. Nr. L 163 vom 1. Juli 1969, angegeben ist;
- b) beim Aschegehalt: 0,0018% nach der Methode der International Commission for Uniform Methods of Sugar Analyses (ICUMSA), wie sie in Abschnitt A Z 1 des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. 1265/69 angegeben ist;
- c) bei der Farbe in Lösung: 7,5 Einheiten nach der in Abschnitt A Z 3 des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. 1265/69 angegebenen ICUMSA-Methode.