

# Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Kapitel / B 12 / Kaffee, Kaffeemittel

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:

BMG-75210/0014-II/B/13/2015 vom 18.3.2015

Änderungen, Ergänzungen:

BMGF-75210/0029-II/B/13/2017 vom 22.12.2017

# INHALTSVERZEICHNIS

1	KAFFEE.....	5
1.1	Rohkaffee .....	5
1.1.1	Beschreibung, Anforderungen .....	5
1.1.1.1	Definition .....	5
1.1.1.2	Aufbereitung.....	5
1.1.1.3	Beschaffenheit.....	5
1.1.1.4	Trinkwasser-, Koffeingehalt.....	5
1.1.1.5	Behandlung .....	5
1.1.1.6	Besatz.....	5
1.1.2	Bezeichnung.....	5
1.1.2.1	Sorten, Mischungen.....	5
1.1.2.2	Gewaschener Kaffee.....	5
1.2	Gerösteter Kaffee .....	6
1.2.1	Beschreibung, Anforderungen .....	6
1.2.1.1	Definition .....	6
1.2.1.2	Trinkwasser-, Aschegehalt.....	6
1.2.1.3	Einwurf.....	6
1.2.1.4	Zustand .....	6
1.2.1.5	Aromatisierter Kaffee .....	6
1.2.2	Bezeichnung.....	7
1.2.2.1	Sortenbezeichnung.....	7
1.2.2.2	Kaffeemischungen .....	7
1.2.2.3	Sortenhinweise .....	7
1.2.2.4	Hinweise auf Aromen .....	7
1.3	Entkoffeiniertes Kaffee .....	7
1.3.1	Beschreibung, Anforderungen .....	7
1.3.1.1	Definition .....	7
1.3.1.2	Rückstandshöchstwerte.....	7
1.3.1.3	Gehalt an wasserlöslichen Stoffen .....	7
1.3.1.4	Koffeingehalt.....	8
1.3.1.5	Mischungen.....	8
1.3.2	Bezeichnung.....	8
1.3.2.1	Allgemein .....	8

1.3.2.2	Koffeinreduziert .....	8
1.4	Kaffee-Extrakte .....	8
1.4.1	Beschreibung, Anforderungen .....	8
1.4.1.1	Definition Kaffee-Extrakt .....	8
1.4.1.2	Bestandteile .....	8
1.4.1.3	Ausgangsstoffe .....	8
1.4.1.4	Formen .....	8
1.4.1.5	Kennzahlen .....	9
1.4.1.6	Koffeingehalt .....	9
1.4.2	Bezeichnung .....	9
1.4.2.1	Allgemein .....	9
1.5	Getränke aus Kaffee .....	9
1.5.1	Beschreibung, Anforderungen .....	9
1.5.1.1	Herstellungsverfahren .....	9
1.5.1.2	Ausgangsprodukte .....	9
1.5.1.3	Traditionelle Bezeichnung .....	9
1.5.1.4	Kaffeewürze .....	9
1.5.2	Bezeichnung .....	10
1.5.2.1	Allgemein .....	10
1.5.2.2	Mocca .....	10
1.5.2.3	(Kaffee)Weißer .....	10
1.5.2.4	Einsatz von Kaffeemittel .....	10
1.5.2.5	Kaffeetränke aus entkoffeiniertem Kaffee .....	10
1.6	Analysenmethoden .....	10
2	KAFFEEMITTEL .....	10
2.1	Kaffeemittel .....	10
2.1.1	Beschreibung, Anforderungen .....	10
2.1.1.1	Allgemeine Definitionen .....	10
2.1.1.2	Detailldefinition Kaffeemittel .....	10
2.1.1.3	Kaffee-Zusatzmittel .....	10
2.1.1.4	Rohstoffe .....	11
2.1.1.5	Getreide, Keime .....	11
2.1.1.6	Kandieren, glasieren .....	11
2.1.1.7	Basis Zichorie .....	11
2.1.1.8	Aromatisierte Kaffeemittel .....	11

2.1.1.9	Koffeinfreie Ersatz- und Zusatzmittel .....	11
2.1.2	Bezeichnung.....	12
2.1.2.1	Allgemein .....	12
2.1.2.2	Zusatz von Bohnenkaffee .....	12
2.1.2.3	Getreidekaffee, Malzkaffee .....	12
2.1.2.4	Malzarten.....	12
2.1.2.5	Täuschungsverbot.....	12
2.1.2.6	Zusatz von Aroma oder Aromastoffen .....	12
2.2	Zichorien-Extrakte .....	12
2.2.1	Beschreibung, Anforderungen .....	12
2.2.1.1	Definition Zichorienextrakte.....	12
2.2.1.2	Definition Zichorie .....	13
2.2.1.3	Ausgangsstoffe.....	13
2.2.1.4	Anforderungen.....	13
2.2.2	Bezeichnung.....	13
2.2.2.1	Allgemein .....	13
2.3	Sonstige Kaffeemittel-Extrakte .....	13
2.3.1	Beschreibung, Anforderungen .....	13
2.3.1.1	Verkehrsformen .....	13
2.3.1.2	Ausgangsstoffe.....	13
2.3.1.3	Mischungen.....	14
2.3.1.4	Aromatisierung .....	14
2.3.2	Bezeichnung.....	14
2.3.2.1	Allgemein .....	14
2.3.2.2	Spezielle Extrakte.....	14
2.3.2.3	Weitere Bestimmungen.....	14
2.4	Getränke aus Kaffeemitteln .....	14
2.4.1	Beschreibung, Anforderungen .....	14
2.4.1.1	Herstellungsverfahren .....	14
2.4.1.2	Definition Herstellung.....	14
2.4.2	Bezeichnung.....	14
2.4.2.1	Eindeutige Bezeichnung.....	14
2.5	Analysenmethoden .....	15

# **1 KAFFEE**

## **1.1 Rohkaffee**

### **1.1.1 Beschreibung, Anforderungen**

#### **1.1.1.1 Definition**

Unter Rohkaffee oder grünem Kaffee versteht man die aus den Früchten des Kaffeebaumes – den meist zweisamigen Kaffeekirschen – gewonnenen, von der Frucht- und Pergamentschale vollständig und von der Silberhaut soweit technologisch möglich befreiten Samen. Aus einsamigen Kaffeekirschen gewonnener Rohkaffee wird, weil deren Samen von rundlicher Form sind, als „Perlkaffee“ bezeichnet. Von der Pflanzengattung „Coffea“ kommen derzeit für Genusszwecke vor allem die Samen der Arten *Coffea arabica* L. und *Coffea canephora* (Robusta) Pierre et Froehner in Betracht.

#### **1.1.1.2 Aufbereitung**

Die Aufbereitung der Kaffeekirschen erfolgt entweder trocken oder nass.

#### **1.1.1.3 Beschaffenheit**

Handelsüblicher Rohkaffee ist nach allgemein üblicher Verkehrsauffassung derart beschaffen, dass er bei sachgemäßer Weiterverarbeitung ein aromatisches, wohlschmeckendes Getränk ergibt. Er darf weder durch falsche Ernte noch durch Fehler bei Aufbereitung, Beförderung oder Lagerung verdorben, insbesondere auch nicht verschimmelt oder verunreinigt sein.

#### **1.1.1.4 Trinkwasser-, Koffeingehalt**

Rohkaffee enthält nicht über 14 Gewichtsprozent (im Folgenden: Gew.-%) Trinkwasser, der Chloridgehalt in der Asche darf 1,1 Gew.-% nicht übersteigen. Ein Koffeingehalt unter 0,8 Gew.-% wird in handelsüblicher Ware nicht vorausgesetzt.

#### **1.1.1.5 Behandlung**

Rohkaffee darf nicht mit Stoffen wie Alkali- oder Erdalkalihydroxiden oder -karbonaten, Ammoniak, Ammoniumsalzen oder schwefeliger Säure behandelt werden.

#### **1.1.1.6 Besatz**

Rohkaffee darf nicht mehr als 5 Gew.-% „Besatz“, das sind artfremde Bestandteile, verdorbene Bohnen oder Schalen, enthalten.

### **1.1.2 Bezeichnung**

#### **1.1.2.1 Sorten, Mischungen**

Die Bezeichnung der verschiedenen Sorten des Rohkaffees richtet sich nach den Produktionsländern. Mischungen verschiedener Rohkaffeesorten müssen durch ihre Bezeichnung als solche kenntlich gemacht werden.

#### **1.1.2.2 Gewaschener Kaffee**

Nass aufbereiteter Kaffee kann als „gewaschener“ Kaffee bezeichnet werden.

## **1.2 Gerösteter Kaffee**

### **1.2.1 Beschreibung, Anforderungen**

#### **1.2.1.1 Definition**

Um Rohkaffee zum menschlichen Genuss geeignet zu machen, ist seine Aufschließung durch Röstung erforderlich. Richtig geröstete Kaffeebohnen zeigen eine gleichmäßig braune Farbe und sind auch im Inneren weder licht noch verbrannt, sondern braun. Gerösteter Kaffee enthält im Mittel 1,25 Gew.-% Koffein. Der Koffeingehalt des Kaffees wird durch die Röstung nicht wesentlich verändert.

#### **1.2.1.2 Trinkwasser-, Aschegehalt**

Einwandfrei gerösteter Kaffee muss mindestens 25 Gew.-% wasserlösliche Stoffe enthalten. Sein Trinkwassergehalt darf 5 Gew.-%, sein Aschegehalt 6,5 Gew.-% nicht übersteigen, wobei mindestens die Hälfte der Asche aus wasserlöslichen Stoffen bestehen muss.

#### **1.2.1.3 Einwurf**

Ehe gerösteter Kaffee in den Handel kommt, wird er meistens verlesen, wobei sowohl missfarbige Bohnen als auch Fremdkörper („Einwurf“) soweit wie möglich entfernt werden. Der Einwurf bei in Verkehr gebrachtem Röstkaffee darf 2 Gew.-% nicht übersteigen.

#### **1.2.1.4 Zustand**

Gerösteter Kaffee kommt als Bohnenware oder in gemahlenem Zustand in den Handel. Der Anteil zerbrochener oder beschädigter Bohnen bei ungemahlener Ware beträgt bei Abgabe an den Letztverbraucher im Sinne der Lebensmittelinformationsverordnung<sup>1</sup> höchstens 10 Gew.-%.

#### **1.2.1.5 Aromatisierter Kaffee**

Unter aromatisiertem Kaffee versteht man Röstkaffee, dem nach dem Röstvorgang zur Aromatisierung Substanzen im Sinne der EG Aromenverordnung<sup>2</sup> Nr. 1334/2008 zugesetzt worden sind. Bei der Herstellung von aromatisiertem Kaffee werden keine künstlichen Aromen verwendet. Ethylvanillin kann verwendet werden. Aromen, die geeignet sind, einen Gehalt an Milchprodukten vorzutäuschen (z. B. Obers- oder Milcharoma) sowie Kaffeearomen werden bei der Herstellung von aromatisiertem Kaffee nicht verwendet.

---

<sup>1</sup> Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 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) 608/2004 der Kommission.

<sup>2</sup> Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften 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.

## **1.2.2 Bezeichnung**

### **1.2.2.1 Sortenbezeichnung**

Werden Sortenbezeichnungen bei geröstetem Kaffee verwendet, richten sie sich, ebenso wie die Bezeichnung der Rohkaffeessorten, nach den Produktionsländern (Abs. 1.1.2.1)

### **1.2.2.2 Kaffeemischungen**

Als Kaffeemischungen dürfen nur Mischungen von Röstkaffee verschiedener Sorten bezeichnet werden, wobei die Mischung vor oder nach der Röstung erfolgt sein kann.

### **1.2.2.3 Sortenhinweise**

Hinweise auf eine Sorte dürfen Kaffeemischungen in ihrer Bezeichnung nur dann tragen, wenn die namengebende Sorte den Charakter der Mischung bestimmt.

### **1.2.2.4 Hinweise auf Aromen**

Sofern dem Kaffee Aromen oder Aromastoffe zugesetzt werden, ist im Zusammenhang mit der Bezeichnung darauf hinzuweisen. Bei Verwendung von natürlichem oder naturidentem Aroma z. B. „Kaffee mit Erdbeer-Aroma“ oder „Kaffee mit Erdbeere aromatisiert“.

## **1.3 Entkoffeinerter Kaffee**

### **1.3.1 Beschreibung, Anforderungen**

#### **1.3.1.1 Definition**

Entkoffeinerter Kaffee wird aus Rohkaffee durch Behandeln mit Extraktionsmitteln, durch welche den Kaffeebohnen ein großer Teil oder nahezu die Gesamtheit des Koffeins entzogen werden kann, hergestellt, wobei die Extraktionsmittel bis auf technologisch unvermeidbare Spuren wieder entfernt werden müssen.

#### **1.3.1.2 Rückstandshöchstwerte**

Bei der Extraktion von Kaffeeinhaltsstoffen, wie Koffein oder Bitterstoffen, gelten nach den Bestimmungen der Extraktionslösungsmittelverordnung<sup>3</sup> insbesondere folgende Rückstandshöchstwerte bezüglich:

Methylacetat	20 mg/kg
Ethylmethylketon	20 mg/kg
Dichlormethan	2 mg/kg

#### **1.3.1.3 Gehalt an wasserlöslichen Stoffen**

Der Gehalt an wasserlöslichen Stoffen von geröstetem entkoffeiniertem Kaffee darf nicht weniger als 22 Gew.-% betragen. Im Übrigen gelten die in den Abs. 1.2.1.2 bis 1.2.1.4 enthaltenen Anforderungen.

---

<sup>3</sup> Verordnung über die Verwendung von Extraktionslösungsmitteln bei der Herstellung von Lebensmitteln und Verzehrprodukten (Extraktionslösungsmittelverordnung), BGBl. Nr. 642/1995 idgF.

#### **1.3.1.4 Koffeingehalt**

Der Koffeingehalt übersteigt bei entkoffeiniertem Kaffee 0,1 Gew.-% nicht bezogen auf die Trockenmasse.

#### **1.3.1.5 Mischungen**

Mischungen von koffeinhaltigem mit entkoffeiniertem Kaffee enthalten einen Anteil von mindestens 50 Gew.-% entkoffeiniertem Kaffee. Der Koffeingehalt derartiger Mischungen beträgt mehr als 0,1 Gew.-% bezogen auf die Trockenmasse, jedoch höchstens 0,8 Gew.-%.

### **1.3.2 Bezeichnung**

#### **1.3.2.1 Allgemein**

Entkoffeinerter Kaffee muss als solcher bezeichnet werden.

#### **1.3.2.2 Koffeinreduziert**

Kaffeemischungen gemäß Abs. 1.3.1.5 können als „koffeinreduziert“ oder gleichsinnig bezeichnet werden. Weiters wird in unmittelbarem Zusammenhang mit der handelsüblichen Bezeichnung das Mischungsverhältnis in ganzen Prozentzahlen angegeben.

## **1.4 Kaffee-Extrakte**

### **1.4.1 Beschreibung, Anforderungen**

#### **1.4.1.1 Definition Kaffee-Extrakt**

Kaffee-Extrakte sind konzentrierte Erzeugnisse, die durch Extraktion aus gerösteten Kaffeebohnen gewonnen werden, wobei lediglich Trinkwasser als Extraktionsmittel Verwendung findet und alle Verfahren der Hydrolyse durch Zusatz von Säuren oder Laugen ausgeschlossen sind.

#### **1.4.1.2 Bestandteile**

Neben unlöslichen Stoffen, die technisch nicht vermeidbar sind, und aus Kaffee stammenden unlöslichen Ölen dürfen sie nur die löslichen und aromatischen Bestandteile des Kaffees enthalten.

#### **1.4.1.3 Ausgangsstoffe**

Zur Herstellung von Kaffee-Extrakten dürfen nur einwandfreie Ausgangsstoffe handelsüblicher Qualität verwendet werden.

#### **1.4.1.4 Formen**

Kaffee-Extrakte werden in fester („Kaffee-Extrakt“ oder „löslicher Kaffee-Extrakt“ oder „löslicher Kaffee“ oder „Instantkaffee“), pastenförmiger („Kaffee-Extrakt in Pastenform“ oder „pastenförmiger Kaffee-Extrakt“) oder flüssiger Form („flüssiger Kaffee-Extrakt“) in Verkehr gebracht.



#### 1.4.1.5 Kennzahlen

Kaffee-Extrakte entsprechen den in der Tabelle angeführten Kennzahlen.

#### Anforderungen an Kaffee-Extrakte:

	Trockenmasse aus Kaffee stammend in Gew.-%	Nicht aus der Extraktion stammende Stoffe
Kaffee-Extrakt	95,0	keine
Kaffee-Extrakt in Pastenform	70,0 – 85,0	keine
Flüssiger Kaffee-Extrakt	15,0 – 55,0	*)

\*) Flüssiger Kaffee-Extrakt darf gebrannte oder ungebrannte Zuckerarten bis zu höchstens 12 Gew.-% enthalten.

#### 1.4.1.6 Koffeingehalt

Der Koffeingehalt beträgt bei Kaffee-Extrakten, die als „entkoffeiniert“ bezeichnet werden, höchstens 0,3 Gew.-%, bezogen auf die aus Kaffee stammende Trockenmasse.

### 1.4.2 Bezeichnung

#### 1.4.2.1 Allgemein

Die Kennzeichnung von Kaffee-Extrakten richtet sich nach den Bestimmungen der Verordnung über Kaffee- und Zichorienextrakte<sup>4</sup>.

## 1.5 Getränke aus Kaffee

### 1.5.1 Beschreibung, Anforderungen

#### 1.5.1.1 Herstellungsverfahren

Herstellungsverfahren von Kaffeegetränken sind vor allem Espressomethode, Filtermethode, Brühmethode.

#### 1.5.1.2 Ausgangsprodukte

Kaffeegetränke werden aus Bohnenkaffee oder entkoffeiniertem Kaffee, gegebenenfalls unter Verwendung von Milch und Milcherzeugnissen, wie Kaffeeobers, Schlagobers, Kondensmilch oder dergleichen hergestellt.

#### 1.5.1.3 Traditionelle Bezeichnung

Traditionelle Bezeichnungen von Kaffeegetränken schließen die Verwendung von (Kaffee)Weißer aus. Beispielsweise enthält „Wiener Melange“ Kaffee mit aufgeschäumter, heißer Milch und eventuell Schlagobers (bei „Cappuccino“ mit Kakao auf der Oberfläche).

#### 1.5.1.4 Kaffeewürze

Kaffeemittel im Sinne des Abschnittes 2 werden für solche Getränke üblicherweise nicht verwendet. Allenfalls können zur Geschmacksabrundung geringe Mengen davon als „Kaffeewürze“ dem Aufguss zugesetzt werden.

<sup>4</sup> Verordnung über Kaffee- und Zichorienextrakte, BGBl. II Nr. 391/2000 idgF.

## **1.5.2 Bezeichnung**

### **1.5.2.1 Allgemein**

Kaffeegetränke werden allenfalls nach dem Herstellungsverfahren bezeichnet oder tragen traditionelle Bezeichnungen wie „Wiener Melange“, „Cappuccino“, „Einspänner“ usw.

### **1.5.2.2 Mocca**

Unter der Bezeichnung „Mocca“ wird ein kräftiges Kaffeegetränk verstanden, das aus reinem Kaffee ohne jeglichem Zusatz hergestellt wird.

### **1.5.2.3 (Kaffee)Weißer**

Die Verwendung von (Kaffee)Weißer für Kaffeegetränke bedingt einen deutlichen Hinweis in der Bezeichnung.

### **1.5.2.4 Einsatz von Kaffeemittel**

Bei Einsatz von Kaffeemitteln unterliegen solche Getränke in der Zusammensetzung und Bezeichnung den betreffenden Absätzen für Getränke aus Kaffeemitteln.

### **1.5.2.5 Kaffeegetränke aus entkoffeiniertem Kaffee**

Bei Kaffeegetränken aus entkoffeiniertem Kaffee wird dieser Umstand deutlich und allgemein verständlich kenntlich gemacht.

## **1.6 Analysenmethoden**

Analysen zur Überprüfung der Übereinstimmung mit Lebensmittelvorschriften sind unter Berücksichtigung der einschlägigen Normen vorzunehmen. Bei der Analyse ist eine validierte Methode einzusetzen.

## **2 KAFFEEMITTEL**

### **2.1 Kaffeemittel**

#### **2.1.1 Beschreibung, Anforderungen**

##### **2.1.1.1 Allgemeine Definitionen**

Kaffeemittel im Sinne des vorliegenden Kapitels sind Kaffee-Ersatzmittel (Kaffeessurrogate), Kaffee-Zusatzmittel sowie Mischungen der genannten Produkte mit oder ohne Verwendung von Bohnenkaffee im Sinne des Abschnittes 1.

##### **2.1.1.2 Detaildefinition Kaffeemittel**

Unter Kaffee-Ersatzmitteln und Kaffee-Zusatzmitteln versteht man durch Rösten kohlenhydrat-, allenfalls auch fett- oder gerbstoffreicher Pflanzenteile hergestellte Erzeugnisse, die durch Ausziehen mit heißem Trinkwasser ein Getränk kaffeeähnlicher Charakteristik von dunkelbrauner Farbe liefern.

##### **2.1.1.3 Kaffee-Zusatzmittel**

Kaffee-Zusatzmittel unterscheiden sich von dem Kaffee-Ersatzmittel dadurch, dass sie üblicherweise nicht allein verwendet werden.

#### **2.1.1.4 Rohstoffe**

Rohstoffe für Kaffee-Ersatz- und Kaffee-Zusatzmittel sind in der Regel gemälztes und ungemälztes Getreide, Zichorienwurzeln, Feigen, Zuckerrüben sowie andere Früchte, etwa Eicheln und anderes. Zur Herstellung von Kaffee-Ersatz- und Kaffee-Zusatzmitteln dürfen nur einwandfreie Ausgangsstoffe handelsüblicher Qualität verwendet werden.

#### **2.1.1.5 Getreide, Keime**

Kaffee-Ersatzmittel aus gemälztem Getreide müssen mindestens 70 Gew.-% gekeimte Körner enthalten. Als gekeimt gilt ein Korn, sobald der Blattkeim deutlich sichtbar ist.

#### **2.1.1.6 Kandieren, glasieren**

Kaffee-Ersatzmittel aus gemälztem oder ungemälztem Getreide können mit unschädlichen Stoffen wie Zucker, Zuckerarten im Sinne des Codexkapitels B 22 „Zucker und Zuckerarten“, Melasse oder dergleichen überzogen (kandiert, glasiert) werden.

#### **2.1.1.7 Basis Zichorie**

Kaffee-Ersatz- und Kaffee-Zusatzmittel auf Basis Zichorie sind körnige oder pulverförmige Erzeugnisse aus der nicht zur Erzeugung von Chicorée verwendeten Wurzel von *Cichorium intybus* L., die einwandfrei gereinigt, getrocknet und unter fakultativem Zusatz von geringen Mengen Speiseöl oder -fett und/oder verschiedener Zuckerarten und/oder Melasse geröstet werden. Sie entsprechen den in der Tabelle angeführten Kennzahlen.

#### **2.1.1.8 Aromatisierte Kaffeemittel**

Unter aromatisiertem Kaffeemittel versteht man Kaffee-Ersatz- bzw. Kaffee-Zusatzmittel mit oder ohne Bohnenkaffee, dem nach dem Röstvorgang zur Aromatisierung Substanzen im Sinne der EG Aromenverordnung<sup>5</sup> zugesetzt worden sind. Bei der Herstellung von aromatisiertem Kaffeemittel werden keine künstlichen Aromen verwendet. Ethylvanillin kann verwendet werden. Aromen, die geeignet sind, einen Gehalt an Kaffee oder Milchprodukten vorzutäuschen (z. B. Obers- oder Milcharoma), sowie arteigene Aromen werden bei der Herstellung von aromatisiertem Kaffeemittel nicht verwendet.

#### **2.1.1.9 Koffeinfreie Ersatz- und Zusatzmittel**

Kaffee-Ersatz- und Kaffee-Zusatzmittel, die nicht mit Bohnenkaffee vermischt sind, sind koffeinfrei.

---

<sup>5</sup> Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften 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.

## Anforderungen an Kaffee-Ersatz- und Kaffeezusatzmittel:

Kaffeemittel auf Basis	Wasserlöslicher Extrakt	Asche	Sand
Getreide	> 35,0	< 7,0	< 2,5
Zichorienwurzel	> 60,0	< 6,0	< 2,0
Feige	> 50,0	< 7,0	< 2,5
Andere Rohstoffe	> 28,0	< 7,0	< 2,5

### 2.1.2 Bezeichnung

#### 2.1.2.1 Allgemein

Kaffeemittel sind in der Bezeichnung als Kaffee-Ersatzmittel (Kaffeessurrogate), Kaffee-Zusatzmittel oder als Kaffeemittel in Verbindung mit den bei der Herstellung verwendeten wesentlichen Röstrohstoffen zu bezeichnen.

#### 2.1.2.2 Zusatz von Bohnenkaffee

Ein Zusatz von Bohnenkaffee zu Kaffeemitteln wird in der Bezeichnung in Gewichtsprozent, bezogen auf die Gesamtmischung angegeben.

#### 2.1.2.3 Getreidekaffee, Malzkaffee

Kaffee-Ersatz- und Kaffee-Zusatzmittel auf alleiniger Basis von Getreide, Malz, Feigen oder Zichorie werden auch als Getreidekaffee, Malzkaffee, usw. bezeichnet.

#### 2.1.2.4 Malzarten

Die Bezeichnung Malzkaffee setzt die alleinige Verwendung von gemälzter Gerste voraus. Bei Verwendung anderer Malzarten sind die Getreidearten zu nennen.

#### 2.1.2.5 Täuschungsverbot

Die wörtliche und bildliche Aufmachung von Kaffeemitteln darf nicht zur Täuschung über den wahren Charakter des Erzeugnisses geeignet sein.

#### 2.1.2.6 Zusatz von Aroma oder Aromastoffen

Sofern Kaffeemitteln Aromen oder Aromastoffe zugesetzt werden, ist im Zusammenhang mit der Bezeichnung darauf hinzuweisen. Bei Verwendung von natürlichen oder naturidenten Aromen, z. B. „Malzkaffee mit Himbeeraroma“ oder „Malzkaffee mit Himbeere aromatisiert“.

## 2.2 Zichorien-Extrakte

### 2.2.1 Beschreibung, Anforderungen

#### 2.2.1.1 Definition Zichorienextrakte

Zichorien-Extrakte sind konzentrierte Erzeugnisse, die durch Extraktion aus gerösteter Zichorie gewonnen werden, wobei lediglich Trinkwasser als Extraktionsmittel Verwendung findet und alle Verfahren der Hydrolyse durch Zusatz von Säuren oder Laugen ausgeschlossen sind.

### 2.2.1.2 Definition Zichorie

Zichorie sind die für die Zubereitung von Getränken verwendeten Wurzeln von *Cichorium intybus* L., die zum Trocknen und Rösten einwandfrei gereinigt sind und nicht für die Produktion von Zichorie Witloof verwendet werden.

### 2.2.1.3 Ausgangsstoffe

Zur Herstellung von Zichorien-Extrakten dürfen nur einwandfreie Ausgangsstoffe handelsüblicher Qualität verwendet werden.

### 2.2.1.4 Anforderungen

Zichorien-Extrakte entsprechen den in der Tabelle angeführten Kennzahlen.

#### Anforderungen an Zichorien-Extrakte:

	<b>Trockenmasse aus Zichorien stammend in Gew.-%</b>	<b>Nicht aus Zichorie stammende Stoffe in Gew.-%</b>
Zichorien-Extrakt	> 95,0	< 1,0
Zichorien-Extrakt in Pastenform	70,0 – 85,0	< 1,0
Flüssiger Zichorien-Extrakt	25,0 – 55,0	*)

\*) Flüssiger Zichorien-Extrakt darf gebrannte oder ungebrannte Zuckerkarotten bis zu höchstens 35 Gew.-% enthalten

## 2.2.2 Bezeichnung

### 2.2.2.1 Allgemein

Die Kennzeichnung von Zichorien-Extrakten richtet sich nach den Bestimmungen der Verordnung über Kaffee- und Zichorien-Extrakte<sup>6</sup>.

## 2.3 Sonstige Kaffeemittel-Extrakte

### 2.3.1 Beschreibung, Anforderungen

#### 2.3.1.1 Verkehrsformen

Kaffeemittel-Extrakte werden in flüssiger, pastenförmiger oder trockener Form in Verkehr gebracht.

#### 2.3.1.2 Ausgangsstoffe

Die verwendeten Ausgangsstoffe sind in der Regel gemälztes und ungemälztes Getreide, Feigen sowie andere Früchte. Zur Herstellung von sonstigen Kaffee-Extrakten dürfen nur einwandfreie Ausgangsstoffe handelsüblicher Qualität verwendet werden.

---

<sup>6</sup> Verordnung über Kaffee- und Zichorienextrakte, BGBl. II Nr. 391/2000 idgF.

### **2.3.1.3 Mischungen**

Werden Kaffeemittel-Extrakte als Mischung mit Extrakten aus Bohnenkaffee in Verkehr gebracht, dann muss der Anteil an Bohnenkaffee-Extrakt den Reinheits-, Qualitäts- und sonstigen Bestimmungen für Bohnenkaffee-Extrakte entsprechen. Wird ein Extrakt aus entkoffeiniertem Kaffee herangezogen, dann muss dieser den Anforderungen der einschlägigen Absätze über entkoffeinierten Kaffee bzw. Extrakte daraus entsprechen.

### **2.3.1.4 Aromatisierung**

Hinsichtlich einer Aromatisierung ist Abs. 2.1.1.8 sinngemäß anzuwenden.

## **2.3.2 Bezeichnung**

### **2.3.2.1 Allgemein**

Sonstige Kaffeemittel-Extrakte sind in ihrer Bezeichnung als „Kaffee-Ersatzmittel-Extrakt (Kaffe surrogat-Extrakt)“ und „Kaffee-Zusatzmittel-Extrakt“ oder als „Kaffeemittel-Extrakt“ in Verbindung mit den bei der Herstellung verwendeten wesentlichen Röstrohstoffen zu bezeichnen. Anstelle des Begriffes Extrakt können auch die Wörter „instant“ oder „löslich“ verwendet werden.

### **2.3.2.2 Spezielle Extrakte**

Kaffeemittel-Extrakte auf alleiniger Basis von Getreide, Malz, Feigen, u. a. werden auch als Getreidekaffee-Extrakte, Malzkaffee-Extrakte, usw. bezeichnet.

### **2.3.2.3 Weitere Bestimmungen**

Die Abs. 2.1.2.4 bis 2.1.2.6 gelten sinngemäß.

## **2.4 Getränke aus Kaffeemitteln**

### **2.4.1 Beschreibung, Anforderungen**

#### **2.4.1.1 Herstellungsverfahren**

Herstellungsverfahren für Getränke aus Kaffeemitteln sind vor allem Filterverfahren, Brühmethode oder das Auflösen von Extrakten in heißem Trinkwasser oder heißer Milch.

#### **2.4.1.2 Definition Herstellung**

Getränke aus Kaffeemitteln werden aus Kaffeemitteln mit oder ohne Zugabe von Bohnenkaffee hergestellt.

### **2.4.2 Bezeichnung**

#### **2.4.2.1 Eindeutige Bezeichnung**

Getränke aus Kaffeemitteln dürfen nicht unter Bezeichnungen in Verkehr gebracht werden, die den Eindruck erwecken könnten, dass es sich um Getränke ausschließlich aus Bohnenkaffee im Sinne des Abschnittes 1 „Kaffee“ handelt.

## **2.5 Analysenmethoden**

Analysen zur Überprüfung der Übereinstimmung mit Lebensmittelvorschriften sind unter Berücksichtigung der einschlägigen Normen vorzunehmen. Bei der Analyse ist eine validierte Methode einzusetzen.