

# Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Kapitel / B 16 / Zuckerwaren

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:  
BMG-75210/0039-II/B/13/2015 vom 2.8.2016

## INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:	
<b>1</b>	<b>BESCHREIBUNG</b>	<b>3</b>
1.1	Allgemein	3
1.1.1	Zutaten	3
1.1.1.1	Früchte	3
1.1.1.2	Pflanzenbestandteile	3
1.1.1.3	Traubenzucker	3
1.1.1.4	Alkoholische Füllungen	3
1.1.2	Bezeichnung	4
1.2	Spezieller Teil	4
1.2.1	Karamellen	4
1.2.2	Fondant	4
1.2.3	Geleeartikel	5
1.2.4	Gummibonbons	5
1.2.5	Kaugummi	5
1.2.6	Komprimat	5
1.2.7	Dragées	5
1.2.8	Likörbonbons mit Zuckerkruste	6
1.2.9	Lakritzen	6
1.2.10	Marzipan	6
1.2.11	Persipan und Persipanrohmasse	6
1.2.12	Zuckerwaren-Rohmasse	6
1.2.13	Türkischer Honig, Nougat Montélimar, Honignougat	7
1.2.14	Halva	7
1.2.15	Rachat – Locoum (Rahat)	7
<b>2</b>	<b>BEURTEILUNG</b>	<b>7</b>

# **1 BESCHREIBUNG**

## **1.1 Allgemein**

Zuckerwaren im Sinne dieses Kapitels enthalten üblicherweise als charakteristischen Bestandteil Saccharose (im Folgenden als „Zucker“ bezeichnet) oder andere Zuckerarten, süßende Lebensmittel bzw. Süßungsmittel. Sie können auch sonstige Zutaten enthalten.

### **1.1.1 Zutaten**

Als Zutaten kommen vor allem in Betracht: Früchte, Fruchtzubereitungen, Extrakte, Aromen, Milch und Milcherzeugnisse, Speisefette, Honig, Malz, Kakaoerzeugnisse, Spirituosen, Genusssäuren (z. B. Wein-, Citronen-, Milch-, Essig-, Äpfelsäure) und sonstige Zusatzstoffe.

#### **1.1.1.1 Früchte**

Bei Mitverwendung von Früchten (u. a. in Form von Fruchtpulver, Fruchtsaftpulver, Fruchtmark, Konfitüre, Gelee, Fruchtsäften, Fruchtsaftkonzentraten) oder sonstiger geschmackgebender Pflanzenteile (z. B. Pfefferminze) ist die Verwendung von geeigneten Aromen zur Geschmacksverstärkung zulässig.

#### **1.1.1.2 Pflanzenbestandteile**

Zuckerwaren, die unter Verwendung von Pflanzenbestandteilen hergestellt werden, enthalten diese nur in solchen Mengen, die eine Einstufung der Ware als Arzneimittel ausschließen. Aufmachung und Werbung für solche Erzeugnisse dürfen nicht den Anschein erwecken, dass es sich um Arzneimittel handelt. Hinweise allgemeiner Art und althergebrachte Bezeichnungen wie „Hustenzuckerl“ sind jedoch zulässig.

#### **1.1.1.3 Traubenzucker**

„Traubenzucker-Zuckerwaren“ enthalten als unmittelbar zugesetzte Zuckerart nur Traubenzucker und nicht mehr als technisch notwendige Mengen anderer Zuckerarten. Der Gehalt an Traubenzucker beträgt mindestens 40 % des Gesamtgewichts des Fertigerzeugnisses, berechnet als Dextrose-Monohydrat.

#### **1.1.1.4 Alkoholische Füllungen**

Enthalten Zuckerwaren alkoholische Füllungen, so ist dies in der Bezeichnung zum Ausdruck zu bringen. Bezeichnungen und bildliche Darstellungen, die für Edelbrände oder Fruchtsaftliköre charakteristisch sind, wie Weinbrand, Cherry-Brandy, Marillenlikör, bedingen die tatsächliche Verwendung der betreffenden Spirituosen ohne Zusatz von Aromastoffen (Essenzen) in einem Ausmaß, dass im Fertigerzeugnis die Art der Spirituosen deutlich wahrnehmbar ist. Wird in einer Zuckerware Inländerrum oder Inländerrum-Essenz<sup>1</sup> eingesetzt, dann darf weder in der Bezeichnung noch in der Aufmachung auf „Rum“ alleine hingewiesen werden (z. B. Inländerrum, Kokos Dragées).

---

<sup>1</sup> Verordnung (EG) Nr. 110/2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89.

### **1.1.2 Bezeichnung**

Zuckerwaren enthalten bei einem Hinweis in der Bezeichnung auf:

- a) Milch mindestens 2,5 % Milchfett;
- b) Rahm, Obers (Sahne), Butter mindestens 4 % Milchfett;
- c) Joghurt mindestens 10 % Joghurt;
- d) Malz mindestens 4 % Malztrockenextrakt;
- e) Honig mindestens 5 % Honig;
- f) Süßholz (Lakritz) mindestens 5 % Süßholzextrakt.

Zuckerwaren gemäß lit. a), b) und c) können außer Milchfett in den festgelegten Mengen noch andere Fette enthalten, ohne dass dieser Umstand in der Bezeichnung zum Ausdruck kommen muss. Zusätzliche Bezeichnungen wie „echt“ u. a. dürfen jedoch nur verwendet werden, wenn der Ware außer Milchfett kein anderes Fett zugefügt worden ist.

## **1.2 Spezieller Teil**

### **1.2.1 Karamellen**

Karamellen sind Zuckerwaren, die ihre harte oder weiche Beschaffenheit durch verschieden starkes Einkochen von Zuckerlösungen erhalten. Sie werden mit oder ohne Füllung in verschiedenen Formen in Verkehr gebracht.

Weichkaramellen oder Toffees enthalten als Hauptbestandteile Zucker und Zuckerarten, daneben meistens auch Fett und häufig Milch, Magermilch oder deren Dauerwaren, Gelatine, Zusatzstoffe und geschmackgebende Stoffe. Sie werden sowohl in zäher als auch in leicht bröckelnder („abgestorbener“) Konsistenz in Verkehr gebracht.

Zu den Hartkaramellen zählen saure Zuckerln, Kanditen, Drops, Rocks, Seidenbonbons sowie Stielbonbons und Stiellutscher (Lollies). Krachmandeln bestehen aus gezogenem Zucker (Seidenmasse) mit einer Füllung, die geröstete Haselnüsse, Mandeln oder Walnüsse, Kakao- oder Magerkakaopulver, Fett, Voll- oder Magermilchpulver oder Nougat enthält. Aus produktionstechnisch bedingten Gründen können der Füllung bis zu 3 % gemahlene Waffeln beigegeben werden.

### **1.2.2 Fondant**

Fondant und Fondantmasse werden durch Verkochen von Zuckerlösungen, häufig unter Zusatz invertierend wirkender Säuren, Feuchthaltemittel oder Glucosesirup, und unter raschem Abkühlen der Masse bei gleichzeitiger Bearbeitung („Tablieren“) erzeugt. Es entsteht eine Suspension mikrokristalliner Saccharoseteilchen in einer gesättigten Zucker-Glucosesirup- oder Invertzuckerlösung. Fondant als Handelsware enthält höchstens 12 % Wasser. Trockenfondant ist ein pulverförmiges Erzeugnis, aus dem durch Zusatz der entsprechenden Wassermenge Fondantmasse hergestellt wird. Fondantbonbons bestehen meist aus kandierte oder mit einem Schokoladeüberzug versehenen Fondant.

### **1.2.3 Geleeartikel**

Geleeartikel und Schaumzuckerwaren bestehen überwiegend aus Zucker und Zuckerarten, Zusatzstoffen und Aromen. Zum Gelieren werden vorwiegend Pektin und Gelatine verwendet. Sie werden entweder in Kristallzucker gewälzt oder in anderer Weise verarbeitet. Schaumzuckerwaren werden schaubildende Stoffe, wie Hühnereiweiß, Milcheiweißprodukte etc. zugesetzt.

### **1.2.4 Gummibonbons**

Gummibonbons/Fruchtgummi sind Zuckerwaren, deren plastische, kaufähige Konsistenz durch die Bindung von Zucker und Zuckerarten mit natürlichem Pflanzengummi, geschlagenem Eiweiß oder Gelatine entsteht. Zugesezt werden geschmackgebende Bestandteile (Pflanzenextrakte, Fruchtessenzen oder Aromen).

### **1.2.5 Kaugummi**

Kaugummi enthält neben 15 bis 35 % einer wasserunlöslichen, beim Kauen plastisch werdenden Masse (Chicle, Mischung aus verschiedenen natürlichen Kautschuk- und Guttaprodukten, Harzen und geeigneten Thermoplasten) andere Zutaten wie Zucker und Zuckerarten, Zusatzstoffe und Aromen. Bubble gum wird mit einer speziellen, elastischen und daher zum Aufblasen geeigneten Basis hergestellt.

### **1.2.6 Komprimat**

Komprimat (Presslinge) werden aus Zucker und Zuckerarten sowie Zusatzstoffen (z. B. Tragant, Gummi arabicum, Stearinsäure oder deren Calcium- bzw. Magnesiumsalze) und Aromen gepresst.

### **1.2.7 Dragées**

Dragées sind Zuckerwaren, die aus einer glatten oder gekrausten, mit Zucker und Zuckerarten oder Schokolade und geringen Mengen von Fetten, im Dragierverfahren hergestellten Decke und einem Kern (Corpus, Einlage) bestehen. Die Kerne sind weiche oder feste (auch flüssig gefüllte) Einlagen, wie Fruchtstücke, Samenkerne, Bonbons, Arancini, kleine Gebäckstücke. Dragées werden äußerlich häufig mit einer dünnen Trenn- oder Glanzschicht versehen oder mit Blattgold, Blattsilber oder Aluminium überzogen.

Man unterscheidet u. a.:

- a) Nonpareille oder Streukügelchen sind kleinste kugelförmige Dragées, die entweder nur aus Zucker oder aus Zucker mit bis zu 30 % Stärke bestehen.
- b) Liebesperlen sind etwas größer als Nonpareille, enthalten jedoch keine Stärke.
- c) (Zucker-)Streusel sind kleine, stäbchenförmige Dragées. Schokoladestreusel und Fettglasurstreusel fallen nicht unter dieses Kapitel.
- d) Pariser oder Wiener Mandeln bestehen aus Mandeln mit einer matten, in Pastelltönen gefärbten Zuckerdecke.
- e) Gebrannte Mandeln (Haselnüsse, Erdnüsse) sind entweder mit karamellisiertem Zucker überzogen oder werden dragiert.

### **1.2.8 Likörbonbons mit Zuckerkruste**

Likörbonbons mit Zuckerkruste werden im Allgemeinen durch Eingießen einer warmen Mischung von Zuckerlösung, Spirituosen, Zusatzstoffen und Aromen in geeigneten Formen hergestellt. Beim Erkalten bildet sich eine äußere Zuckerkruste, während das Innere flüssig bleibt und stets Alkohol enthält. Sogenannte „Eiszapfen“ und ähnliche Waren, die vornehmlich für den Genuss durch Kinder bestimmt sind, enthalten jedoch keinen Alkohol und werden nicht als „Likörbonbons“ oder gleichsinnig bezeichnet.

### **1.2.9 Lakritzen**

Lakritzen („Bärenzucker“) werden aus einem Gemisch von mindestens 5 % Süßholzextrakt oder der entsprechenden Menge Trockenextrakt mit Zucker, Stärke, auch unter Verwendung von Gelierstoffen, hergestellt. Sie werden nicht gefärbt.

### **1.2.10 Marzipan**

Marzipan wird aus Rohmarzipan und höchstens derselben Menge Zucker und Zuckerarten hergestellt. Rohmarzipan (Marzipanrohmasse) besteht aus einem angerösteten, innig vermengten Gemisch von geschälten, enthäuteten und zerkleinerten Mandeln mit Zucker und Zuckerarten, Wasser und Zusatzstoffen. Rohmarzipan hat folgende Anforderungen zu erfüllen:

Mindestgehalt an Mandelöl (ausschließlich aus den verarbeiteten Mandeln stammend)	28 %
Höchstgehalt an Zucker	35 %
Höchstgehalt an Wasser	17 %
Höchstgehalt an Benzaldehyd	30 mg/100 g Trockensubstanz

Nur marzipanähnliche Waren, die an Stelle von Mandeln Walnüsse oder Haselnüsse in der entsprechenden Menge enthalten, dürfen die Bezeichnung „Nussmarzipan“ („Walnussmarzipan“ oder „Haselnussmarzipan“) tragen. Werden Mischungen von Mandeln, Wal- und Haselnüssen verwendet, sind die Gewichtsprozentage der verwendeten Schalenfrüchte zu deklarieren. Marzipanähnliche Waren dürfen nicht unter einer an „Marzipan“ anklingenden Bezeichnung in Verkehr gesetzt werden.

### **1.2.11 Persipan und Persipanrohmasse**

Persipan und Persipanrohmasse entsprechen in ihrer Zusammensetzung Marzipan und Marzipanrohmasse, enthalten jedoch Aprikosenkerne statt Mandeln.

### **1.2.12 Zuckerwaren-Rohmasse**

Zur Herstellung von Zuckerwaren-Rohmassen werden auch andere Samenkerne, Ölsamen, Kokosraspel und Erdnüsse verwendet. Zuckerwaren aus Kokosraspeln werden nach ihrer Form benannt (z. B. Kokoswurst, -stangerln, -kugeln).

### **1.2.13 Türkischer Honig, Nougat, Montélimar, Honignougat**

Türkischer Honig, Nougat, Montélimar, Honignougat sind Zuckerwaren, die aus Zucker und Zuckerarten, Eiweißstoffen, Gelatine, mit oder ohne Zusatz von Mandeln, Nusskernen usw. und mindestens 5 % Honig hergestellt werden. Nougat ohne zusätzliche Bezeichnung fällt nicht unter dieses Kapitel.

### **1.2.14 Halva**

Halva besteht aus einer ähnlichen Masse wie türkischer Honig und besitzt je nach der Herstellung eine feinfaserige bis grobfaserige Struktur. Es wird durch Rühren von Zucker mit eingedicktem Traubensaft oder mit gemahlene(n) und geröstete(n) Sesamsamen unter Zusatz von zu Schnee geschlagenem Eiweiß und von Zitronen- oder Weinsäure, gegebenenfalls unter Verwendung von Seifenkrautextrakt, hergestellt und aromatisiert.

### **1.2.15 Rachat – Locoum (Rahat)**

Rachat – Locoum (Rahat) ist eine zähe, gummiartige Masse, die durch Kochen von Stärke mit wechselnden Mengen von Zuckerlösungen gewonnen wird und mit Mastix-, Rosen- oder Zitronengeschmack aromatisiert ist. Sie kommt meist in würfelförmige Stücke geschnitten und in Staubzucker gewälzt in den Handel.

## **2 BEURTEILUNG**

Die Beurteilung erfolgt gemäß den allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen des Codexkapitels A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.