

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / B 20 / Mahl- und Schälprodukte

Veröffentlicht mit Erlass:

BMG-75210/0013-II/B/7/2009 vom 18.2.2010

Änderungen, Ergänzungen:

BMG-75210/0009-II/B/13/2011 vom 16.8.2011

BMG-75210/0019-II/B/13/2011 vom 24.1.2012

BMGF-75210/0007-II/B/13/2017 vom 6.2.2017

BMASGK-75210/0009-IX/B/13/2018 vom 17.7.2018

1. BESCHREIBUNG UND BEZEICHNUNG	4
1.1 Mahl- und Schälgut	4
1.2 Mahl- und Schälprodukte	4
1.3 Einteilung Mahl- und Schälprodukte und Bearbeitungsverfahren	4
1.3.1	4
1.3.2	4
Bei Buchweizen wird durch Schälen die Fruchtschale entfernt	5
1.4 Allgemeine Beschaffenheit der Mahl- und Schälprodukte	5
1.4.1	5
1.4.2	5
1.4.3	5
1.4.4	6
1.5 Zusätze zu Mahl- und Schälprodukten	6
1.5.1	6
1.5.2	6
1.5.3	7
1.5.4	7
1.6 Schrote und Vollmehle	7
1.6.1	7
1.6.2	7
1.6.3	7
1.6.4	7
1.6.5	8
1.7 Spezielle Mahl- und Schälprodukte	8
1.7.1 Roggen (<i>Secale cereale</i> L.)	8
1.7.2 Weizen (<i>Triticum aestivum</i> L.)	8
1.7.3 Durumweizen, Hartweizen (<i>Triticum durum</i> Desf.)	8
1.7.4 Spelz- bzw. Dinkelweizen (<i>Triticum spelta</i> L.)	8
1.7.5 Triticale (X <i>Tritico secale</i>)	9
1.7.6 Mais : <i>Zea mays</i> L.	9
1.7.7 Gerste (<i>Hordeum vulgare</i> L.)	9
1.7.8 Hafer (<i>Avena sativa</i> L.)	9
1.7.9 Hirse (Rispenhirse = <i>Panicum miliaceum</i> L., Mohrenhirse = <i>Sorghum bicolor</i> L. Moench.)	9
1.7.10 Reis (<i>Oryza sativa</i> L.)	9
1.7.11 Bruchreis	11
1.7.12 „Parboiled“ Reis	11
1.7.13 Schnellkochreis	11
1.7.14 Reisflocken	11
1.7.15	11
1.7.16 Wildreis (<i>Zizania</i> spp.)	11
1.8 Pseudogetreidearten (Pseudocerealien)	11
1.8.1 Buchweizen (<i>Fagopyrum esculentum</i> Moench.)	11
1.8.2 Amaranth (z.B. <i>Amaranthus</i> spp.)	11
1.8.3 Quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>)	11
1.9 Andere Mahlprodukte und Erzeugnisse aus Getreide	12
1.9.1 Steinmetzschrot, Steinmetzmehl	12
1.9.2 Weizenkleie	12
1.9.3 Haferkleie	12
1.9.4 Weizenkeime	12

1.9.5 Instantmehle (agglomerierte Mehle)	12
1.9.6 Gepufftes (gepopptes Getreide).....	12
1.9.7 Fertigmehle.....	12
1.9.8 Glutenfreie oder als mit sehr geringem Glutengehalt bezeichnete Mahl- und Schälprodukte.....	12
1.9.9 Getreidestärken.....	13
2. Beurteilung	13

1. BESCHREIBUNG UND BEZEICHNUNG

1.1 Mahl- und Schälgut

Mahl- und Schälgut als Rohstoff oder Speisegetreide wird aus Getreide (Weizen, Roggen, Triticale, Mais, Gerste, Hafer, Hirse, Reis, Wildreis) hergestellt. Es wird im Rahmen der guten Herstellungspraxis entsprechend der technologischen Möglichkeiten von Bestandteilen, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind (Besatz¹), befreit. Als Mahl- oder Schälgut wird nur Getreide verwendet, das gesund, handelsüblich und zum menschlichen Verzehr bestimmt ist.

Zum Getreide zählen sinngemäß auch die Pseudogetreidearten (Pseudocerealien: Buchweizen, Amaranth und Quinoa).

1.2 Mahl- und Schälprodukte

Alle aus Mahl- oder Schälgut durch mechanische Bearbeitung oder Verarbeitung, wie Schälen, Polieren, Quetschen, Zerkleinern (Schneiden, Schroten, Mahlen), Sieben hergestellten und für den menschlichen Verzehr bestimmten Produkte werden als Mahl- oder Schälprodukte bezeichnet.

1.3 Einteilung Mahl- und Schälprodukte und Bearbeitungsverfahren

1.3.1

Die Einteilung der Mahl- und Schälprodukte kann nach verschiedenen Gesichtspunkten erfolgen:

- a) nach der Art des Mahlgutes;
- b) nach der Art der Bearbeitung;
- c) nach der stofflichen Zusammensetzung (Verhältnis Schale zu Mehlkörper, Asche-(Mineralstoff-)gehalt, Proteingehalt, usw.);
- d) nach dem Zerkleinerungsgrad (Schrote, Grieße, Dunste, Mehle).

1.3.2

Nachstehende Bearbeitungsverfahren werden angewendet:

- a) **Entspelzen** ist das Entfernen der Spelzen von Getreide im Rahmen der technologischen Möglichkeiten. Insbesondere erfolgt Entspelzen bei Spelzgetreide.
- b) **Schälen** ist das Entfernen der äußeren Schichten des Kornes in unterschiedlichem Ausmaß (z.B. nur der Fruchtschale oder aller Schichten der Schale bis zum Endosperm), allenfalls des Keimlings.

¹ "Besatz" wird in Verordnung (EG) Nr. 687/2008 (ABl. Nr. L 192 vom 19.7.2008, S. 20) definiert.

Bei Buchweizen wird durch Schälen die Fruchtschale entfernt.

- c) **Quetschen** ist das Verändern der äußeren Form ohne wesentlichen Zerkleinerungseffekt und ohne Entzug von Kornbestandteilen; dementsprechend ist die stoffliche Zusammensetzung gleich der des Ausgangsproduktes.
- d) **Flockieren** ist ein Quetschvorgang unter erhöhtem Druck nach vorangehendem Dämpfen
- e) **Schroten** ist das Zerkleinern des Kornes, im Wesentlichen ohne Entzug von Kornbestandteilen; dementsprechend ist die stoffliche Zusammensetzung der Schrote gleich oder annähernd gleich der des Ausgangsproduktes. Sinngemäß zählen dazu auch mehlfine Produkte, z.B. Vollkornmehle.
- f) **Vermahlung** ist eine Kombination von Zerkleinerungsvorgängen, wie Schroten, Mahlen, Schneiden, und Trennvorgängen, wie Sichten, Grießeputzen, wobei je nach angestrebter Mehltypen eine Trennung des Mehlkörpers von der Schale bzw. vom Keimling erfolgen kann.
- g) **Schneiden**: geschnittenes Korn wird als Grütze bezeichnet.

1.4 Allgemeine Beschaffenheit der Mahl- und Schälprodukte

1.4.1

Mahl- und Schälprodukte weisen keinen artfremden Geruch oder Geschmack auf. Sie sind im Rahmen der technologischen Möglichkeiten befreit von Sand²⁾, lebenden oder toten Lagerschädlingen, Insekten aller Entwicklungsstadien³⁾, Ausscheidungen von Lagerschädlingen und Insekten, sowie sonstigen Fremdbestandteilen aller Art.

1.4.2

Für den Feuchtigkeitsgehalt der Mahl- und Schälprodukte gelten, sofern im Folgenden nicht anders bestimmt, folgende Höchstwerte:

Für Schrot, Grieß und Dunst	15,8%
für Mehle aller Typen sowie für Schälprodukte	15,5%
für Vollschrote und Vollmehle in Kleinpackungen	14,5%

1.4.3

Die Mahlprodukte werden nach dem Aschegehalt typisiert. Handelsüblich sind die in der Tabelle angeführten Mehltypen. Mahlprodukte können sich auch aus Produkten verschiedener Handelsgetreidearten zusammensetzen und auch mit anderen Asche-

²⁾ D.h. der Sandgehalt bei Grieß, Auszugsmehlen, Weizenkoch- und -backmehlen überschreitet nicht den Wert von 0,05% in der Trockensubstanz (i. Tr.), bei den übrigen Mahlprodukten den Wert von 0,10% i. Tr.

³⁾ D.h. beim Absieben über ein Sieb passender Maschenweite (Mehl: lichte Maschenweite 750 Mikrometer, Grieß: 1400 Mikrometer) ist nicht mehr als ein Käfer bzw. eine Larve auf 100 kg gerechnet, enthalten.

gehalten hergestellt werden. Sie sind nach ihrer Zusammensetzung und nach dem Aschegehalt zu kennzeichnen, wobei die Toleranz des Aschegehaltes 10% beträgt.

1.4.4

Der Säuregrad ist bei der Beurteilung von Mahl- u. Schälprodukten zu berücksichtigen. Die nachstehende Tabelle dient zur Beurteilung der Toleranzen für den Aschegehalt und gibt die Normal- u. Grenzwerte für den Säuregrad an. Die angegebenen Typennummern der einzelnen Mahlprodukte bedeuten den 1000 fachen Aschegehalt in % der Trocken-substanz. (W = Weizenmahlprodukt, R = Roggenmahlprodukt)

Mahlprodukt	Type	Aschetoleranz % i.Tr.	Säuregrad	
			Normalwert	Grenzwert
Weizengrieß Weizendunst Weizenauszugsmehl	W 480	0,33-0,58	1,6	2,4
Weizenkoch- und backmehl	W 700	0,66-0,79	1,9	2,5
Weizenbrotmehl	W 1600	1,50-1,75	3,3	4,1
Weizenvollkornschrot Weizenvollkornmehl Weizenbackschrot		1,5 – 2,3	3,0	4,5
Roggenvorschußmehl	R 500	0,43 - 0,57	1,6	2,4
Roggenbrotmehl	R 960	0,88 - 1,12	2,6	3,3
Schwarzroggenmehl	R 2500	2,0 - 3,0	5,1	5,9
Roggenvollkornschrot Roggenvollkornmehl Roggenbackschrot		1,5 – 2,3	3,2	4,5

1.5 Zusätze zu Mahl- und Schälprodukten

1.5.1

L-Ascorbinsäure und ihr Natrium- oder Kaliumsalz (berechnet als L-Ascorbinsäure) können bis zu 35 g pro 100 kg Mehl zur Verbesserung der Backeigenschaften zugesetzt werden.

1.5.2

Bei Mahlprodukten können zur Einstellung des enzymatischen Zustandes und zur Verbesserung der Verarbeitungseigenschaften Malzmehle, Malzextrakte, Enzympräparate und die Aminosäuren Cystin und Cystein zugesetzt werden.

1.5.3

Für die Weiterverarbeitung ist die Zugabe von Quellmehlen und Säuerungsmitteln zu Roggenmahlprodukten sowie von maximal 10% Quellmehl zu Weizenmahlprodukten zulässig.

1.5.4

Der Zusatz von anderen Stoffen, die im Mehl oder im Teig mittelbar oder unmittelbar eine oxidierende Wirkung entfalten, ist unzulässig, ebenso die Behandlung mit Stickstoffoxiden, Stickstoffchloriden, Chlor, Chloroxiden oder mit anderen Stoffen, die die Veränderung der natürlichen Farbe der Mahl- und Schälprodukte zur Folge hat. Dies gilt allgemein für färbende, bleichende und aufhellende Zusätze oder Behandlungsverfahren bei allen Mahl- und Schälprodukten.

1.6 Schrote und Vollmehle

1.6.1

Als Vollschrote (Vollkornschrote) werden Mahlprodukte bezeichnet, die durch Zerkleinern (Schroten) von Mahlgut hergestellt werden und demnach eine gleiche oder annähernd gleiche stoffliche Zusammensetzung aufweisen, wie das unverarbeitete Mahlgut. Weizenvollkornschrot wird auch als Grahamschrot bezeichnet.

1.6.2

Als Vollmehle (Vollkornmehle) werden mehlfine Produkte bezeichnet, für die die Begriffsbestimmungen für Vollschrote sinngemäß gelten.

1.6.3

Mahlprodukte, die als Backschrote bezeichnet werden, weisen eine ähnliche stoffliche Zusammensetzung auf, wie das Mahlgut. Es können bei der Herstellung Kornbestandteile in geringem Ausmaß entzogen werden. Ebenso ist es üblich, Backschrote aus verschiedenen Kornfraktionen durch Vermischen herzustellen.

1.6.4

Je nach dem Grad der Zerkleinerung können Vollschrote (Vollkornschrote) und Backschrote auch als Grobschrot, Normalschrot oder Feinschrot bezeichnet werden. Die Benennung erfolgt nach dem durch Siebprobe festgestellten Feinheitsgrad entsprechend der folgenden Aufstellung:

	% über 1000 Mikrometer	% unter 1000 Mikrometer
Grobschrot	40 und mehr	bis 20
Normalschrot	10 bis 39	21 bis 49
Feinschrot	Bis 9	50 und mehr

1.6.5

Voll(korn)schrote, Voll(korn)mehle können auch aus verschiedenen Kornbestandteilen durch Vermischen hergestellt werden. Dabei wird das dem gewachsenen Korn entsprechende Verhältnis von Mehlkörper (Endosperm), Keimling und Schale (Kleie) eingehalten und das Erzeugnis weist demnach eine gleiche oder annähernd gleiche stoffliche Zusammensetzung auf.

1.7 Spezielle Mahl- und Schälprodukte

1.7.1 Roggen (*Secale cereale* L.)

Mahl- und Schälprodukte des Roggen sind: Schrote und Mehle (Roggenvorschußmehl, Roggenbrotmehl und Schwarzroggenmehl).

1.7.2 Weizen (*Triticum aestivum* L.)

Mahl- und Schälprodukte des Weizens sind: Schrot, Grieß, Dunst, Mehl, Keime, Kleie.

Einteilung der Korngrößen	
	Mind. 50 % im Bereich Teilchengröße μm
Grieß	355-1000
Dunst	125-250
Mehl (doppel)griffig	90-355
Mehl glatt	-180

1.7.3 Durumweizen, Hartweizen (*Triticum durum* Desf.)

Als Mahlgut zur Herstellung von Durummahlprodukten (Grieß, Mehl) wird ausschließlich Hartweizen verwendet. Durumweizen eignet sich aufgrund der speziellen Proteinstruktur besonders für die Teigwarenherstellung.

"Parboiled" Durumweizen ist ein Produkt, das vor dem Schälen und Zerkleinern durch Weichen, Dämpfen und Trocknen vorbehandelt wird, um einen höheren Vitamin- und Mineralstoffgehalt als bei normal behandeltem Durumweizen zu erhalten.

1.7.4 Spelz- bzw. Dinkelweizen (*Triticum spelta* L.)

Aus reifen Körnern werden nach Entspelzen Mahlprodukte wie bei *Triticum aestivum* L. gewonnen, auch Vollkornmahlerzeugnisse. Dinkelmehle werden nach dem Aschegehalt (Mehltype) bezeichnet.

Dinkelvollgrieß ist kein Grieß, sondern entspricht der Definition der Vollkornmahlerzeugnisse.

Aus unreifen Körnern wird durch Darren, Entspelzen und weitere Bearbeitung vorwiegend Grünkernmehl gewonnen, das wegen seines eigenartigen würzigen Geschmacks vor allem der Herstellung von Suppen und Soßen dient. Der Höchstwassergehalt beträgt 14,5%.

Dinkelreis ist kein Reis. Er wird aus entspelzten und geschliffenen Dinkelkörnern hergestellt und wie Reis zubereitet.

1.7.5 Triticale (X Tritico secale)

Es handelt sich um eine Kreuzung von Roggen und Weizen. Es werden Schrot und Mehl produziert.

1.7.6 Mais : Zea mays L.

Maisgrieß (auch unter der Bezeichnung Polenta handelsüblich) besteht aus schalenarmen oder fast schalefreien Bruchstücken des Mehlkörpers von Mais. Seine Farbe ist weitgehend vom Mahlgut abhängig. Der Fettgehalt beträgt bis zu 2,5% in der Trockensubstanz. Die Teilchengröße ist regional sehr verschieden; sie liegt jedoch mindestens zu 50% im Größenbereich zwischen 355 Mikrometer und 1000 Mikrometer.

Maismehl ist feiner vermahlen als Maisgrieß; die Teilchengröße liegt mindestens zu 50% im Größenbereich zwischen 90 Mikrometer und 355 Mikrometer.

1.7.7 Gerste (Hordeum vulgare L.)

Rollgerste (Graupen) wird aus geschälten Körnern hergestellt, die wiederholt gerollt und geschliffen werden, bis die Frucht- und Samenschalen zum größten Teil entfernt sind. Ihre Farbe ist vom Schälgut abhängig. Bei der Herstellung der Rollgerstenkörner werden keine Poliermittel verwendet. Je nach der Art und Intensität der Bearbeitung sind Rundung, Glätte, Körnung und Anteil der Samenschale unterschiedlich.

1.7.8 Hafer (Avena sativa L.)

Haferkerne (Rollhafer) werden durch Schälen von Haferkörnern hergestellt und sowohl ungedarrt als auch gedarrt verwendet. Hafererzeugnisse können einen leichten Röstgeschmack aufweisen.

1.7.9 Hirse (Rispenhirse = Panicum miliaceum L., Mohrenhirse = Sorghum bicolor L. Moench.)

Von Schalen befreite (geschälte) Hirse nennt man Speisehirse, auch Goldhirse, (früher: Brein). Daraus werden Grütze, Flocken und mehlfine Produkte hergestellt.

1.7.10 Reis (Oryza sativa L.)

1.7.10.1

Ganze Körner geschliffen (entspelzt und geschält), meist poliert und glasiert, Mehl, Grieß, Reisflocken, Puffreis.

1.7.10.2

Reis dient nur im entspelzten Zustand der menschlichen Ernährung. Ausgangsprodukt ist Paddyreis (Rohreis). „Cargoreis“ ist ein im Allgemeinen in den Erzeugerländern vorgeschälter, weitgehend entspelzter Reis und stellt ein Zwischenprodukt dar. Reis, der nur soweit geschält ist, dass das Silberhäutchen (Frucht- und Samenschale) erhalten bleibt, und der daher ein graues bis rotbraunes Aussehen hat, wird als Braunreis („Nurreis“) bezeichnet.

1.7.10.3

Der Wassergehalt von Rohreis beträgt 13,0 %, der von geschältem oder poliertem Reis höchstens 13,5 %.

1.7.10.4

Durch wiederholtes Schleifen (Schälen) werden Frucht- und Samenschale, Aleuronschicht und Keimling stufenweise bis zur Entstehung des Weißreises entfernt.

Bisweilen wird Weißreis auch poliert. Dies erfolgt auf rein mechanischem Wege ohne Zusätze.

Durch Behandlung mit Glucose entsteht glasierter Reis.

1.7.10.5

Weißreis kann auch mit pflanzlichen Ölen behandelt werden (Cannelino-Reis).

Sweet (waxy, glutinous) Reis zeichnet sich durch einen höheren Amylopektingehalt aus.

1.7.10.6

Basmati-Reis weist ein besonderes Aroma auf.

1.7.10.7

Geschälter Reis wird der Form nach deklariert, wobei folgende drei Gruppen nach Kornlänge, sowie Verhältnis Länge zu Breite unterschieden werden:

a) Rundkornreis:

Länge: max. 5,2 mm

Verhältnis Länge zu Breite bis 2 : 1

b) Mittelkornreis⁴:

Länge: über 5,2 bis max. 6,0 mm

Verhältnis Länge zu Breite 2,1 : 1 bis 3,0 : 1

c) Langkornreis:

Länge: über 6,0 mm.

Verhältnis Länge zu Breite zwischen 2,1 : 1 und 3,0 : 1 oder darüber.

Die europäischen Vermarktungsnormen sind zu beachten.

⁴ Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 idgF.

1.7.11 Bruchreis

Als Bruchkörner (Bruchreiskörner) werden alle Körner bezeichnet, die kürzer als 3/4 eines ganzen Kornes sind.

Reis enthält nicht mehr als 5% Bruchkörner.

1.7.12 „Parboiled“ Reis

„Parboiled“ Reis ist ein Produkt, das vor dem Schälen durch Weichen, Dämpfen und Trocknen vorbehandelt wird, um das Ablösen der Spelzen vom Reiskorn zu erleichtern und einen höheren Vitamin- und Mineralstoffgehalt als bei normal behandeltem Reis zu erhalten.

1.7.13 Schnellkochreis

Schnellkochreis (auch „minute“-Reis oder „precooked“ Reis) wird aus Weißreis durch Weichen, Dämpfen, Wärmebehandeln und Trocknen hergestellt, wodurch eine wesentliche Verkürzung der Kochzeit erzielt wird.

1.7.14 Reisflocken

Reisflocken werden aus poliertem Reis in ähnlicher Weise wie Haferflocken hergestellt. Der Höchstwassergehalt beträgt 10%.

1.7.15

Reis dient ferner zur Herstellung von Reismehl und Reisp Grieß; hierzu kann auch Bruchreis (Abs. 1.7.10.7) verwendet werden.

1.7.16 Wildreis (*Zizania* spp.)

Wasserreis, Indianerreis u.ä. sind botanisch kein Reis, sondern die Frucht von wild wachsenden Wassergräsern, die heute jedoch meistens schon kultiviert werden. Diese werden nur ungeschliffen angeboten.

1.8 Pseudogetreidearten (Pseudocerealien)

1.8.1 Buchweizen (*Fagopyrum esculentum* Moench.)

Buchweizen wird gereinigt, geschält; er kann vor der Verarbeitung auch gedämpft, gedarrt oder geröstet werden. Die Körner können zu Grütze, Flocken oder zu Buchweizenmehl (Heidenmehl) weiterverarbeitet werden.

1.8.2 Amaranth (z.B. *Amaranthus* spp.)

Amaranth kommt gereinigt, meist ungeschält in den Handel und wird in Form ganzer Körner, auch geschrotet und gemahlen, verwendet.

1.8.3 Quinoa (*Chenopodium quinoa*)

Quinoa kommt gereinigt und geschliffen in den Handel und wird in Form ganzer Körner, auch geschrotet und gemahlen, verwendet.

1. 9 Andere Mahlprodukte und Erzeugnisse aus Getreide

1.9.1 Steinmetzschrot, Steinmetzmehl

Spezielle Mahl- und Schälverfahren liegen bei Verwendung der markenrechtlich geschützten Bezeichnungen, wie zum Beispiel Steinmetzschrot, Steinmetzmehl vor.

1.9.2 Weizenkleie

Weizenkleie ist ausschließlich der bei der Vermahlung von gereinigtem Weizen anfallende Rückstand, der überwiegend Bestandteile der Frucht- und Samenschale enthält.

1.9.3 Haferkleie

Haferkleie ist die beim Vermahlen von entspelztem Hafer (Haferkernen, Haferflocken) anfallende Fraktion, die überwiegend Bestandteile der Frucht- und Samenschale enthält.

1.9.4 Weizenkeime

Weizenkeime bestehen aus meist flachgedrückten, im Zuge der Vermahlung anfallenden Keimen. Sie sind weitgehend frei von Mehl und Schalenbruchstücken und haben einen nussartigen, nicht ranzigen Geschmack.

1.9.5 Instantmehle (agglomerierte Mehle)

Instantmehle werden aus Mehlen hergestellt; die Mehlpartikel werden durch Befechten zum Zusammenhaften gebracht, getrocknet, vermahlen und nach gewünschter Größe auf Sieben sortiert. Agglomerierte Mehle sind praktisch frei von feinen Mehlteilchen. Sie sind insbesondere dadurch gekennzeichnet, dass sie mit Wasser ohne Klümpchenbildung schnell einen Teig bilden.

1.9.6 Gepufftes (gepopptes) Getreide

Gepufftes (gepopptes) Getreide ist Getreide, das durch Behandlung mit Wasserdampf oder durch eine Hitzebehandlung zu einer Vergrößerung auf das Vielfache des ursprünglichen Volumens gebracht wurde.

1.9.7 Fertigmehle

Fertigmehle sind Mischungen aus Mahlprodukten mit verschiedenen Beigaben zur Herstellung bestimmter Backerzeugnisse. Sie ergeben nach Zusatz von Wasser, Milch, Eiern oder Eiprodukten als Teigflüssigkeit, allenfalls von Hefe, nach entsprechender mechanischer Bearbeitung fertige Teige oder Massen. Der Verwendungszweck ist anzugeben

1.9.8 Glutenfreie oder als mit sehr geringem Glutengehalt bezeichnete Mahl- und Schälprodukte

Der Begriff "Gluten" bezieht sich auf die Prolamine des Weizens (Gliadin), des Roggens (Secalin) der Gerste (Hordein), des Hafers (Avenin) und die Prolamine der Kreuzungen aller in diesem Absatz genannten Getreidearten. Glutenfreie Mahl- und

Schälprodukte werden üblicherweise aus glutenfreiem Getreide hergestellt (Hirse, Mais, Reis oder Pseudocerealien). Aus glutenthaltigen Getreidearten können durch Glutentzug glutenbefreite Produkte hergestellt werden (Weizenstärke).

1.9.9 Getreidestärken

Getreidestärken werden aus Mahl- und Schälprodukten dieses Kapitels durch Auswaschen hergestellt.

2. Beurteilung

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