

# Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Kapitel / B 28 / Kräuter und Gewürze

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:

BMG-75210/0040-II/B/13/2015 vom 27.1.2016

Änderungen, Ergänzungen:

BMGF-75210/0022-II/B/13/2017 vom 1.8.2017

## INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:	
<b>1</b>	<b>ALLGEMEINE RICHTLINIEN</b>	<b>4</b>
1.1	Definitionen	4
1.1.1	Gewürze	4
1.1.2	Gewürzmischungen	4
1.1.3	Gewürzzubereitungen	4
1.1.4	Gewürzsalze	4
1.1.5	Würzmittel	4
1.1.6	Gewürzextrakt	4
1.1.7	Gewürzextraktzubereitungen	4
1.1.8	Gewürzaromazubereitungen	5
<b>2</b>	<b>BESCHREIBUNG UND GRENZWERTE</b>	<b>5</b>
2.1	Unterirdische Pflanzenteile (Rhizome und Wurzeln)	5
2.1.1	Galgant (Laos)	5
2.1.2	Ingwer	5
2.1.3	Kurkuma	5
2.1.4	Liebstöckel	5
2.2	Rinden	6
2.2.1	Zimt	6
2.2.1.1	Kaneel (Ceylon-Zimt, Ceylon-Kaneel)	6
2.2.1.2	Kassis (Chinesischer Zimt, Vietnamesischer Zimt)	6
2.2.1.3	Andere Zimtsorten	6
2.2.1.4	Zimtbruch	6
2.3	Blätter, krautige Teile	7
2.3.1	Basilikum	7
2.3.2	Bohnenkraut	7
2.3.3	Majoran	7
2.3.4	Oregano	8
2.3.4.1	Oregano onites (Kretischer oder Türkischer Dost)	8
2.3.4.2	Oregano vulgare (Wilder Majoran, Dost)	8
2.3.5	Rosmarin	8
2.3.6	Salbei	8
2.3.7	Thymian	8
2.3.8	Estragon	9
2.3.9	Lorbeer	9
2.3.10	Liebstöckel	9
2.3.11	Kerbel	9
2.3.12	Petersilie	9
2.4	Blüten und Blütenteile	9
2.4.1	Gewürznelken	9
2.4.2	Safran	10
2.5	Früchte und Samen	10
2.5.1	Anis	10

2.5.2	Fenchel	10
2.5.3	Koriander	10
2.5.4	(Echter) Kümmel	10
2.5.5	Kreuzkümmel	11
2.5.6	Schwarzkümmel (Römischer Koriander)	11
2.5.7	Chil(i)i	11
2.5.8	Gewürzpaprika	11
2.5.9	Pfeffer	12
2.5.9.1	Schwarzer Pfeffer	12
2.5.9.2	Weißer Pfeffer	12
2.5.9.3	Grüner Pfeffer	13
2.5.10	Piment (Nelkenpfeffer, Neugewürz)	13
2.5.11	Vanille	13
2.5.11.1	Echte Vanille	13
2.5.11.2	Tahiti Vanille	14
2.5.12	Wacholderbeeren	14
2.5.13	Rosa Pfeffer (Schinusfrüchte, Rose Beeren)	14
2.5.14	Kardamom	14
2.5.15	Muskatnuss	14
2.5.15.1	Muskatnuss	14
2.5.15.2	Macis (Muskatblüte)	15
2.5.16	Senfsamen	15
<b>3</b>	<b>REGELUNG DES VERKEHRS</b>	<b>15</b>
3.1	Wertbestimmende Bestandteile	15
3.2	Technologischer Einfluss	15
<b>4</b>	<b>BEURTEILUNG</b>	<b>16</b>
4.1	Allgemeine Beurteilungshinweise	16
4.2	Beurteilung der Lagerfähigkeit	16

# **1 ALLGEMEINE RICHTLINIEN**

## **1.1 Definitionen**

### **1.1.1 Gewürze**

Gewürze sind Pflanzenteile, aber auch Pilze, die wegen ihres Gehaltes an besonderen Inhaltsstoffen geeignet sind, Geruch und Geschmack von Lebensmitteln zu beeinflussen. Sie kommen meist in getrockneter Form, sowohl ganz als auch mechanisch zerkleinert, in den Handel. Als „Kräuter“ werden üblicherweise die nicht verholzten Teile einer Pflanze bezeichnet.

Als Gewürze werden auch getrocknetes Gemüse oder getrocknete Blütenblätter in Verkehr gebracht.

Geruch und Geschmack von Gewürze und Kräuter sind für die jeweilige Art charakteristisch/arteigen.

### **1.1.2 Gewürzmischungen**

Gewürzmischungen bestehen ausschließlich aus Gewürzen. Sie werden als solche bezeichnet, können aber auch bei Angabe des Verwendungszweckes in Wortkombination als „-gewürz“ (z. B. Gulaschgewürz) bezeichnet werden.

### **1.1.3 Gewürzzubereitungen**

Gewürzzubereitungen bestehen aus Gewürzen oder Gewürzmischungen, denen andere Zutaten beigemischt sind, um zusätzlich technologische oder geschmackliche Wirkungen zu erzielen oder eine bessere Dosierung oder Anwendung zu ermöglichen.

### **1.1.4 Gewürzsalze**

Gewürzsalze sind Mischungen, die mindestens zur Hälfte aus Speisesalz, weite Gewürzen, Gewürzzubereitungen und sonstigen Zutaten bestehen. Der Anteil der Gewürze beträgt mindestens 8 % bezogen auf die Trockensubstanz.

### **1.1.5 Würzmittel**

Würzmittel sind Mischungen mit würzenden Stoffen und enthalten im Allgemeinen auch Zutaten wie Gemüse, Hefe oder deren Extrakte, Zuckerarten, Stärke, Fett und Speisesalz. Würzende Stoffe sind insbesondere Gewürze, Gewürzextrakte, deren Mischungen, Gewürzextraktzubereitungen und Speisewürze sowie auch solche Zutaten, die eine Verbesserung oder Verstärkung des Geschmackes von Lebensmitteln bewirken.

### **1.1.6 Gewürzextrakt**

Gewürzextrakt bezeichnet Aromaextrakte aus Gewürzen im Sinne dieses Kapitels.

### **1.1.7 Gewürzextraktzubereitungen**

Gewürzextraktzubereitungen bestehen aus Gewürzextrakten oder Mischungen von Gewürzextrakten, denen andere Lebensmittel beigemischt sind, um zusätzlich technologische oder geschmackliche Wirkung zu erzielen oder eine bessere Dosierung oder Anwendung zu ermöglichen.

### 1.1.8 Gewürz aromazubereitungen

Gewürz aromazubereitungen sind Gewürzzubereitungen, bei denen die Gewürze überwiegend oder vollständig durch Gewürz aromen ersetzt sind. Sie können nach ihrem Verwendungszweck bezeichnet werden, z. B. Gewürz aromazubereitung für Brathähnchen. Sie werden auch als Gewürz aromapräparate bezeichnet, wenn sie zur Abgabe an Weiterverarbeiter bestimmt sind, z. B. Gewürz aromapräparat für Fleischwurst.

## 2 BESCHREIBUNG UND GRENZWERTE

### 2.1 Unterirdische Pflanzenteile (Rhizome und Wurzeln)

#### 2.1.1 Galgant (Laos)

Galgant (Laos) ist das getrocknete Rhizom von *Alpinia officinarium* oder *Alpinia galanga* (Zingiberaceae). Galgantpulver wird auch als „Laos“ bezeichnet.

	<b>ganze Ware:</b>	<b>gemahlen:</b>
Ätherisches Öl	mindestens 0,4 %	--
Asche	höchstens 6,0 %	höchstens 6,0 %

#### 2.1.2 Ingwer

Ingwer ist das Rhizom der Ingwerpflanze *Zingiber officinale* (Zingiberaceae), das geschält in den Handel gelangt.

Handelsüblich sind hellbraune/gelbbraune bis weiße, verschieden große Stücke des Rhizoms mit Verzweigungen.

	<b>ganze Ware:</b>	<b>zerkleinert:</b>
Ätherisches Öl	mindestens 1,5 %	mindestens 1,0 %
Asche	höchstens 7,0 %	höchstens 7,0 %
„Sand“	höchstens 3,0 %	höchstens 3,0 %

#### 2.1.3 Kurkuma

Kurkuma sind die blanchierten und getrockneten Rhizome von *Curcuma longa* (syn. *Curcuma domestica*) (Zingiberaceae).

	<b>ganze Ware:</b>	<b>gemahlen:</b>
Ätherisches Öl	mindestens 2,0 %	--
Asche	höchstens 9,0 %	höchstens 9,0 %

#### 2.1.4 Liebstöckel

Liebstöckel (Maggiwurzel) stammt von *Levisticum officinale* (Apiaceae).

Von der Liebstöckelpflanze kommen das getrocknete Rhizom (meist als „Wurzeln“ bezeichnet) und die Blätter (siehe Abs. 2.3.10) als Gewürz in den Handel. Die getrocknete „Wurzel“ ist längsrunzlig, weich, etwas schwammig und bräunlichgelb. Gemahlene Ware ist cremefarben.

	<b>ganze Ware:</b>	<b>gemahlen:</b>
Asche	höchstens 8,0 %	höchstens 8,0 %

## 2.2 Rinden

### 2.2.1 Zimt

Als Zimt wird die meist von den äußeren Gewebsschichten (Kork und primäre Rinde) ganz oder teilweise befreite, getrocknete Rinde der Stämme, Äste oder der Wurzelschösslinge verschiedener Arten der Gattung *Cinnamomum* (Lauraceae) bezeichnet.

Alle beschriebenen Zimtarten kommen auch gemahlen in den Verkehr; ihre Farbe ist gelbbraun bis rötlichbraun. Die Feinheit des Zimtaromas nimmt mit zunehmender Rindendicke ab.

#### 2.2.1.1 Kaneel (Ceylon-Zimt, Ceylon-Kaneel)

Ceylon-Zimt ist die durch Abschaben von äußeren Rindenteilen (Kork und primäre Rinde) befreite sekundäre Rinde (Bast) von *Cinnamomum ceylanicum*, die zu 6 bis 10 Stücken ineinander gesteckt werden. Die Rinden sind sehr dünn und von beiden Seiten eingerollt. Der Bruch ist kurzfasrig durchzogen, innen dunkelbraun.

Größensortierung	Entspricht einer Dicke
0000	bis zu 0,2 mm
000	bis zu 0,25 mm
00	bis zu 0,3 mm
0	bis zu 0,5 mm
I	bis zu 0,7 mm
II	bis zu 1,4 mm
III	bis zu 2 mm
IV	über 2 mm

#### 2.2.1.2 Cassia (Chinesischer Zimt, Vietnamesischer Zimt)

Cassia stammt von *Cinnamomum aromaticum* (*Cinnamomum cassia*).

Die Rinde ist dick, eingerollt und besteht aus einem Stück, der Bruch ist körnig. Primäre Rinde und Kork sind stellenweise noch erhalten.

Sorte AA	Prima selected
Sorte A	prima
Sorte B	secunda
Sorte C	Tertia (Bruch von AA bis B)

#### 2.2.1.3 Andere Zimtsorten

Es gibt noch eine Reihe von anderen Sorten, die von verschiedenen Arten der Gattung *Cinnamomum* stammen z. B. *Cinnamomum burmanii* (Indonesischer Zimt), dessen Handelsvolumen wächst.

#### 2.2.1.4 Zimtbruch

Zimtbruch sind Bruchstücke, wie sie z. B. durch Transportschäden oder beim Zurechtschneiden der Rinden auf handelsübliche Länge oder Schalen anfallen.

	<b>ganze Ware:</b>	<b>gemahlen:</b>
Ätherisches Öl	mindestens 1,0 %	mindestens 0,7 %
Asche	höchstens 7,0 %	höchstens 7,0 %
„Sand“	höchstens 2,0 %	höchstens 2,0 %

## 2.3 Blätter, krautige Teile

Blätter und krautige Teile können erntebedingt natürliche Beimengungen („Besatz“, z. B. Blüten, Stängel, Früchte) derselben Pflanze enthalten.

### 2.3.1 Basilikum

Basilikum ist das meist zur Blütezeit geerntete Kraut von *Ocimum basilicum* (Lamiaceae).

Gerebelte Ware besteht aus den abgestreiften Blättern und Blütenteilen und ist im Rahmen der technologischen Möglichkeiten von Stängeln und Zweigen befreit. Gemahlene Ware wird aus gerebeltem Basilikum hergestellt. Gemahlene Ware ist grau-grün.

	<b>Ganze (gerebelte) Ware:</b>	<b>gemahlen:</b>
Asche	höchstens 16,0 %	höchstens 16,0 %
„Sand“	höchstens 3,0 %	höchstens 3,0 %

### 2.3.2 Bohnenkraut

Bohnenkraut (Saturei) ist das zur Blütezeit geerntete Kraut des Garten/Sommer-Bohnenkrauts, *Satureja hortensis* (Lamiaceae). Berg-/Winterbohnenkraut stammt von *Satureja montana*.

	<b>ganze (gerebelte) Ware:</b>	<b>gemahlen:</b>
Ätherisches Öl	mindestens 0,9 %	--
Asche	höchstens 12,0 %	höchstens 12,0 %
„Sand“	höchstens 3,0 %	höchstens 3,0 %

### 2.3.3 Majoran

Majoran ist das zur Blütezeit geerntete Kraut von *Origanum majorana* (Lamiaceae). Gemahlene Ware wird aus gerebeltem Majoran hergestellt.

	<b>ganze (gerebelte) Ware:</b>	<b>gemahlene Ware nicht gerebelte Ware:</b>
Majoran schlechthin:		
Ätherisches Öl	mindestens 0,7 %	mindestens 0,3 %
Asche	höchstens 18,0 %	höchstens 18 %
„Sand“	höchstens 5,0 %	höchstens 5,0 %

Majoran mit hervorhebender Bezeichnung (z. B. Thüringer Majoran):		
Ätherisches Öl	mindestens 0,7 %	mindestens 0,3 %
Asche	höchstens 13,0 %	höchstens 13,0 %
„Sand“	höchstens 3,0 %	höchstens 3,0 %

### 2.3.4 Oregano

Oregano ist ein Gemisch aus verschiedenen Origanumarten (Lamiaceae).

#### 2.3.4.1 Origanum onites (Kretischer oder Türkischer Dost)

#### 2.3.4.2 Origanum vulgare (Wilder Majoran, Dost)

	ganze (gerebelte)Ware:	gemahlen:
Ätherisches Öl	mindestens 1,5 %	mindestens 0,8 %
Asche	höchstens 12,0 %	höchstens 12,0 %

### 2.3.5 Rosmarin

Rosmarin sind die immergrünen Blätter von *Rosmarinus officinalis* (Lamiaceae).

	ganze (gerebelte)Ware:	gemahlen:
Ätherisches Öl	mindestens 1,0 %	mindestens 0,5 %
Asche	höchstens 7,0 %	höchstens 7,0 %

### 2.3.6 Salbei

Salbei sind überwiegend die Laubblätter von *Salvia officinalis* (Echter Salbei) und *Salvia fruticosa* (Griechischer Salbei) (Lamiaceae).

	ganze (gerebelte)Ware:	gemahlen:
Ätherisches Öl	mindestens 1,2 %	--
Asche	höchstens 12,0 %	höchstens 12,0 %
„Sand“	höchstens 1,0 %	höchstens 1,0 %

### 2.3.7 Thymian

Thymian sind die blätter- und blütentragenden Sprossen von *Thymus vulgaris* und *Thymus zygis* (beide Gartenthymian) sowie von *Thymus pulegioides* (Feldthymian), alle Lamiaceae.

	ganze (gerebelte)Ware:	gemahlen:
Thymian schlechthin:		
Ätherisches Öl	mindestens 1,0 %	mindestens 0,5 %
Asche	höchstens 14,0 %	höchstens 14,0 %



Thymian mit hervorhebender Bezeichnung: Ätherisches Öl	mindestens 1,0	mindestens 0,5 %
Asche	höchstens 10 %	höchstens 10 %
„Sand“	höchstens 2,0 %	höchstens 2,0 %

### 2.3.8 Estragon

Estragon sind die Blätter und blühenden Zweigspitzen von *Artemisia dracunculus* (Asteraceae).

	<b>ganze Ware:</b>	<b>gemahlen:</b>
Asche	höchstens 15,0 %	höchstens 15,0 %

### 2.3.9 Lorbeer

Die als Gewürz verwendeten Lorbeerblätter stammen von *Laurus nobilis* (Lauraceae).

	<b>ganze Ware:</b>	<b>gemahlen:</b>
Ätherisches Öl	mindestens 1,0 %	--
Asche	höchstens 6,0 %	höchstens 6,0 %

### 2.3.10 Liebstöckel

Liebstöckelblätter sind die Blätter von *Levisticum officinale* (Apiaceae), auch als Maggikraut bezeichnet (siehe auch Abs. 2.1.4).

	<b>ganze (geschnittene) Ware:</b>
Asche	höchstens 16,0 %

### 2.3.11 Kerbel

Kerbel sind die Blätter von *Anthriscus verifolium* (Apiaceae).

### 2.3.12 Petersilie

Petersilie sind die Blätter von *Petroselinum crispum* (Apiaceae).

## 2.4 Blüten und Blütenteile

### 2.4.1 Gewürznelken

Gewürznelken (Nelken) sind die getrockneten, kurz vor dem Aufblühen geernteten Blütenknospen des Gewürznelkenbaumes *Syzygium aromaticum* (Myrtaceae).

Gemahlene Ware ist dunkelbraun.

	<b>ganze Ware:</b>	<b>gemahlen:</b>
Ätherisches Öl	mindestens 12,0 %	mindestens 10,0 %
Asche	höchstens 8,0 %	höchstens 8,0 %
„Sand“	höchstens 1,5 %	höchstens 1,5 %
Besatz: Nelkenstiele	höchstens 7,0 %	

## 2.4.2 Safran

Safran sind die getrockneten, dreiteiligen Narbenäste der Safranpflanze *Crocus sativus* (Iridaceae).

Nach der Aufbereitung unterscheidet man zwischen elegiertem Safran, der frei von Griffeln ist, und natürlichem Safran, bei dem die Narben noch größtenteils an den Griffeln haften.

Safran kommt als ganze oder gemahlene Ware in den Handel.

	<b>ganze Ware:</b>	<b>gemahlen:</b>
Asche	höchstens 7,0 %	höchstens 7,0 %
„Sand“	höchstens 1,0 %	höchstens 1,5 %
„Wasser“	höchstens 15,0 %	höchstens 15 %

## 2.5 Früchte und Samen

### 2.5.1 Anis

Anis sind die ganzen oder in die Teilfrüchte zerfallenen, getrockneten Früchte von *Pimpinella anisum* (Apiaceae).

	<b>ganze Ware:</b>	<b>gemahlen:</b>
Ätherisches Öl	mindestens 2,0 %	--
Asche	höchstens 10,0 %	höchstens 10,0 %
„Sand“	höchstens 3,0 %	höchstens 3,0 %

### 2.5.2 Fenchel

Fenchel sind die meist in die Teilfrüchte zerfallenen, getrockneten Früchte von *Foeniculum vulgare* (Apiaceae).

	<b>ganze Ware:</b>	<b>gemahlen:</b>
Ätherisches Öl	mindestens 2,0 %	--
Asche	höchstens 9,0 %	höchstens 9,0 %
„Sand“	höchstens 3,0 %	höchstens 3,0 %

### 2.5.3 Koriander

Koriander sind die getrockneten, meist zusammenhängenden Teilfrüchte von *Coriandrum sativum* (Apiaceae).

	<b>ganze Ware:</b>
Asche	höchstens 8,0 %
„Sand“	höchstens 2,5 %

### 2.5.4 Echter Kümmel

(Echter) Kümmel sind die stets in die Teilfrüchte zerfallenen, getrockneten Früchte von *Carum carvi* (Apiaceae).

	<b>ganze Ware:</b>	<b>gemahlen:</b>
Ätherisches Öl (Zielwert)	mindestens <sup>1</sup>	mindestens 1,2 %
Asche	höchstens 9,0 %	höchstens 9,0 %
„Sand“	höchstens 2,0 %	höchstens 2,0 %
Sklerotien	höchstens 1 – 2 Stk./100 g <sup>2</sup>	

### 2.5.5 Kreuzkümmel

Kreuzkümmel (Cumin, Mutterkümmel, Römischer Kümmel) sind die ganzen oder in die Teilfrüchte zerfallenen, getrockneten Früchte von *Cuminum cyminum* (Apiaceae).

	<b>ganze Ware:</b>	<b>gemahlen:</b>
Ätherisches Öl (Zielwert)	mindestens 1,5 %	--
Asche	höchstens 14,0 %	höchstens 14,0 %
„Sand“	höchstens 3,0 %	höchstens 3,0 %
Wasser	höchstens 13,0 %	

### 2.5.6 Schwarzkümmel (Römischer Koriander)

Als Gewürz werden die kleinen, schwarzen Samen ganz oder gemahlen verwendet.

Schwarzkümmel (*Nigella sativa*), ein Hahnenfußgewächs (Ranunculaceae), ist botanisch nicht mit dem Echten Kümmel verwandt.

### 2.5.7 Chil(l)i

Als Chil(l)ies bezeichnet man Capsicumfrüchte, die von verschiedenen (mehrjährigen) Capsicumarten wie *Capsicum frutescens*, *Capsicum chinense* und *Capsicum baccatum* (Solanaceae) stammen.

Das Pulver wird als Cayennepfeffer oder Chil(l)ies gemahlen bezeichnet.

Es zeichnet sich ebenso wie die getrockneten Früchte durch besondere Schärfe (Capsaicinoide) aus.

	<b>ganze Ware:</b>	<b>gemahlen:</b>
Asche	höchstens 10,0 %	höchstens 10,0 %
„Sand“	höchstens 1,5 %	höchstens 1,5 %

### 2.5.8 Gewürzpaprika

Paprika (Gewürzpaprika) ist die reife, getrocknete und gemahlene Frucht verschiedener Sorten von *Capsicum annum* (Solanaceae).

<sup>1</sup> Wert für zweijährigen Kümmel: 2,5 %

Wert für einjährigen Kümmel: 1,5 %

<sup>2</sup> Das Vorkommen von einzelnen Sklerotien von *Sclerotinia sclerotiorum* ist ernte- und witterungsbedingt nicht immer auszuschließen.

- a) **Süßes und halbsüßes Paprikapulver** wird, je nach Sorte, aus ganzen oder überwiegend von Samen und Stielen befreiten Früchten hergestellt und ist weitgehend bis ganz frei von Scharfstoffen. Süßes und halbsüßes Paprikapulver wird als „Delikatess-Paprika“ bzw. „Edelsüßer Paprika“ bezeichnet. „Halbsüßer Paprika“ enthält in geringem Maße Scharfstoffe und schmeckt mild, nur wenig scharf und würzig.
- b) **Scharfes Paprikapulver** unterscheidet sich von den „süßen“ und „halbsüßen“ Sorten durch einen höheren Scharfstoffgehalt. Die Samen, Plazenten und Scheidewände der Früchte werden in der Regel vollständig mitvermahlen.

	<b>süße, halbsüße und scharfe Sorten</b>
Asche	höchstens 10,0 %
„Sand“	höchstens 1,5 %

## 2.5.9 Pfeffer

### 2.5.9.1 Schwarzer Pfeffer

Schwarzer Pfeffer sind die unreifen oder jedenfalls noch nicht voll ausgereiften, getrockneten Früchte von *Piper nigrum* (Piperaceae).

	<b>ganze Ware:</b>	<b>gemahlen:</b>
Ätherisches Öl	mindestens 1,2 %	mindestens 0,8 %
Piperin	mindestens 3,5 %	mindestens 3,5 %
Asche	höchstens 7,0 %	höchstens 7,0 %
„Sand“	höchstens 2,0 %	höchstens 2,0 %
Wasser	höchstens 15,0 %	höchstens 15,0 %
Besatz: Spindeln	höchstens 4,0 %	höchstens 4,0 % <sup>3</sup>
Taube Körner, Stiele und Spindeln	höchstens 15,0 %	höchstens 15,0 % <sup>3</sup>

### 2.5.9.2 Weißer Pfeffer

Weißer Pfeffer sind die nahezu reifen, von den äußeren Gewebsschichten befreiten und getrockneten Früchte von *Piper nigrum* (Piperaceae).

	<b>ganze Ware:</b>	<b>gemahlen:</b>
Ätherisches Öl	mindestens 1,0 %	mindestens 0,6 %
Piperin	mindestens 3,5 %	mindestens 3,5 %
Asche	höchstens 3,0 %	höchstens 3,0 %
„Sand“	höchstens 1,0 %	höchstens 1,0 %
Wasser	höchstens 15,0 %	höchstens 15,0 %
Besatz	höchstens 4,0 %	höchstens 4,0 % <sup>3</sup>

<sup>3</sup> Besatz des ungemahlten Ausgangsproduktes.

Vereinzelt vorkommende schwarze Pfefferfrüchte können im gemahlene Zustand die Farbe beeinflussen. Der weiße Pfeffer hat wegen der bei der Aufbereitung stattfindenden Fermentation einen arteiligen strengen Geruch und Geschmack, der vom typischen Aroma des schwarzen Pfeffers abweichen kann.

### 2.5.9.3 Grüner Pfeffer

Grüner Pfeffer sind die unreifen (grünen) Früchte von *Piper nigrum* (Piperaceae). Spezielle Trocknungs- bzw. Behandlungsverfahren oder Einlegen in Salzlake erhalten die grüne Farbe.

### 2.5.10 Piment (Nelkenpfeffer, Neugewürz)

Piment sind die unreifen, getrockneten Früchte von *Pimenta dioica* (Myrtaceae).

	ganze Ware:	gemahlen:
Ätherisches Öl	mindestens 2,0 %	mindestens 1,2 %
Asche	höchstens 6,0 %	höchstens 6,0 %
„Sand“	höchstens 1,0 %	höchstens 1,0 %

### 2.5.11 Vanille

Vanille kann von verschiedenen Vanille-Arten stammen. Hauptsächlich gehandelt werden die Echte Vanille (*Vanilla planifolia*) und die Tahiti-Vanille (*Vanilla tahitensis*). Nur Früchte der Echten Vanille (*Vanilla planifolia*) dürfen als „Vanille“ bzw. „Echte Vanille“ vermarktet werden. Ware, die von anderen Arten der Gattung *Vanilla*, wie *V. tahitensis* stammt, ist als solche kenntlich zu machen (z. B. „Tahiti-Vanille“).

Vanille kommt nach Länge sortiert in den Handel. Mischungen aus Zucker und zerkleinerter Vanille und/oder Vanilleextrakt bzw. natürlichem Vanillearoma werden als „Vanillezucker“ bezeichnet. Die Verwendung von Vanilleextrakt bzw. natürlichem Vanillearoma wird zusätzlich gekennzeichnet.

Als „Bourbon-Vanille“ bzw. „Echte Bourbon-Vanille“ wird nur Vanille (*Vanilla planifolia*) aus La Reunion (früher „Ile-Bourbon“) Madagascars, Komoren, Mauritius und La Reunion bezeichnet.

Ganze Vanille kann, sofern für den Endverbraucher als solche erkennbar, als Stückware in Verkehr gebracht werden; die Angabe des Füllgewichtes kann – bei Deklaration der Stückanzahl – entfallen.

#### 2.5.11.1 Echte Vanille

Echte Vanille sind die noch nicht voll reifen, getrockneten und fermentierten Kapsel Früchte („Schoten“) von *Vanilla planifolia* (Orchidaceae).

	ganze Ware:
Asche	höchstens 8,0 %
„Sand“	höchstens 2,5 %
Wasser	höchstens 35 %

### 2.5.11.2 Tahiti Vanille

Die Kapsel Früchte sind breiter und fleischiger in ihrem Aussehen, erinnern aber an die der Echten Vanille (*Vanilla planifolia*). Geruch und Geschmack weichen von Echter Vanille deutlich ab.

	<b>ganze Ware:</b>
Asche	höchstens 7,0 %
„Sand“	höchstens 0,5 %
Wasser	höchstens 35 %

### 2.5.12 Wacholderbeeren

Wacholderbeeren sind die reifen Samenzapfen des Wacholderstrauches *Juniperus communis* (Cupressaceae).

	<b>ganze Ware:</b>
Ätherisches Öl	mindestens 0,5 %
Asche	höchstens 5,0 %

### 2.5.13 Rosa Pfeffer (Schinusfrüchte, Rosa Beeren)

Als Rosa Pfeffer werden Schinusfrüchte bezeichnet. Es sind die getrockneten Früchte von *Schinus terebinthifolius* (Brasilianischer Pfefferbaum) oder *Schinus molle* (Peruanischer Pfefferbaum) (Anarcadiaceae). Schinusfrüchte sind botanisch nicht mit echtem Pfeffer verwandt.

	<b>ganze Ware:</b>
Ätherisches Öl	mindestens 1,0 %
Asche	höchstens 5,0 %

### 2.5.14 Kardamom

(Echter) Kardamon sind die Samen oder die getrockneten, nahezu reifen Kapsel Früchte von *Elettaria cardamomum* (Zingiberaceae).

	<b>ganze Ware:</b>	<b>gemahlen:</b>
Ätherisches Öl	mindestens 3,0 %	mindestens 1,0 %
Asche	höchstens 10,0 %	höchstens 10,0 %
„Sand“	höchstens 2,0 %	höchstens 2,0 %

### 2.5.15 Muskatnuss

#### 2.5.15.1 Muskatnuss

Muskatnuss ist der von Samenschale und Samenmantel (Arillus) befreite Samen von *Myristica fragrans* (Myristicaceae).

	<b>ganze Ware:</b>	<b>gemahlen:</b>
Ätherisches Öl	mindestens 5,5 %	mindestens 4,5 %
Asche	höchstens 4,5 %	höchstens 4,5 %
„Sand“	höchstens 0,8 %	höchstens 0,8 %

### 2.5.15.2 Macis (Muskatblüte)

Macis ist der getrocknete Samenmantel (Arillus) des Muskatnussbaumes *Myristica fragrans* (Myristicaceae).

	<b>ganze Ware:</b>
Ätherisches Öl	mindestens 7,0 %
Asche	höchstens 3,0 %
„Sand“	höchstens 0,5 %

### 2.5.16 Senfsamen

Senfsamen sind die Samen verschiedener Senfarten und stammen insbesondere vom weißen (gelben) Senf, *Sinapis alba*, schwarzen (braunen) Senf, *Brassica nigra* und Sareptasenf, *Brassica juncea* (alle Brassicaceae).

Senfsamen enthalten bis zu ca. 30 % Öl.

	<b>ganze Ware:</b>
Asche	höchstens 6,0 %
„Sand“	höchstens 0,5 %
Wasser	höchstens 10,0 %

## 3 REGELUNG DES VERKEHRS

### 3.1 Wertbestimmende Bestandteile

Allgemein ergibt sich aus der Eigenschaft der Gewürze als Naturprodukte, dass in bestimmten Jahren die Anforderungen dieses Kapitels nicht vollständig erfüllt werden können. In diesen Fällen ist die Codexkommission zu befassen. Als Orientierung für den Gehalt an wertbestimmenden Inhaltsstoffen, insbesondere der ätherischen Öle dienen die jeweiligen Werten der ISO (International Organization for Standardization) und/oder ESA (European Spice Association) sowie die natürlichen und technischen Voraussetzungen im Anbau, allfälligen erntebedingte Einbußen und die angewendeten technologischen Verfahren.

Kommen Gewürze getrocknet in Verkehr, beträgt deren Wassergehalt höchstens 12 %, soweit bei einzelnen Gewürzen nichts anderes angegeben ist. Gleiches gilt für solche reife Früchte, bei denen dieser Wassergehalt ohne Trocknung erreicht wird (z. B. Kümmel, Anis). Die Grenzwerte für ätherisches Öl oder andere wertbestimmende Bestandteile sowie Asche oder "Sand" beziehen sich bei Gewürzen, die sowohl frisch als auch getrocknet in Verkehr kommen, auf die getrocknete Ware. Wurden für Gewürze (ganz oder gemahlen) keine Grenzwerte für ätherisches Öl festgelegt, waren dafür ihre geringe Bedeutung oder die Grenze der Analysentoleranz maßgeblich.

### 3.2 Technologischer Einfluss

Verfahren, durch die der natürliche Gehalt an wertbestimmenden Inhaltsstoffen als Folge technologischer Notwendigkeit und/oder zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit (wie z. B. Vermahlung, Dampftrocknung, Gefriertrocknung) verringert wird, sind zulässig und lassen – bei entsprechender Deklaration des Verfahrens – die Unterschreitung der geforderten Mindestgehalte zu, sofern nicht explizit geregelt.

Verfahren, durch die der natürliche Gehalt an wertbestimmenden Bestandteilen verringert wird (Extrahieren, Zumischen von extrahierten Gewürzen u. dgl.), sind – ausgenommen das Vermahlen von Gewürzen – nicht zulässig.

## **4 BEURTEILUNG**

### **4.1 Allgemeine Beurteilungshinweise**

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

### **4.2 Beurteilung der Lagerfähigkeit**

Hinsichtlich des Einflusses der Verpackung auf die Lagerfähigkeit wird auf die Publikation Ernährung Vol. 3 (1979), Seite 30-35 verwiesen.