

## **Leitsätze für Gewürze und bestimmte andere würzende Erzeugnisse**

Neufassung vom xx. XXXX 202x (BAnz AT xx.xx.202x, GMBI S. xx)

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>1</b>	<b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b>	<b>5</b>
1.1	Begriffsbestimmungen .....	5
1.1.1	Gewürze und Kräuter .....	5
1.1.2	Gewürzmischungen.....	5
1.1.3	Gewürzzubereitungen, Gewürzpräparate .....	5
1.1.4	Gewürzsalze .....	5
1.1.5	Präparate mit würzenden Zutaten.....	5
1.1.6	Gewürzaromazubereitungen .....	6
1.1.7	Gewürzaromasalze.....	6
1.1.8	Würzmischungen .....	6
1.1.9	Würzsoßen .....	6
1.1.10	Würzmarinaden .....	6
1.1.11	Würzen.....	6
1.1.12	Sojasoßen.....	6
1.2	Herstellung.....	6
1.3	Beschaffenheitsmerkmale .....	7
1.3.1	Geruch und Geschmack .....	7
1.3.2	Aussehen.....	7
1.3.3	Gehalt an ätherischen Ölen .....	7
1.3.4	Gehalt an säureunlöslicher Asche.....	7
1.3.5	Wassergehalt .....	8
1.4	Bezeichnung und Aufmachung .....	8
1.4.1	Gewürze .....	8
1.4.2	Gewürzmischungen.....	8
1.4.3	Gewürzzubereitungen, Gewürzpräparate .....	8
1.4.4	Gewürzsalze .....	8
1.4.5	Präparate mit würzenden Zutaten.....	9
1.4.6	Gewürzaromenzubereitungen .....	9
1.4.7	Gewürzaromasalze.....	9
1.4.8	Würzen.....	9
1.4.9	Würzmischungen, Streuwürzen .....	9
1.4.10	Würzsoßen .....	9
1.4.11	Sojasoßen.....	10
1.4.12	Würzmarinaden .....	10

<b>2</b>	<b>Besondere Beurteilungsmerkmale .....</b>	<b>10</b>
2.1	Bezeichnung für Gewürze .....	10
2.1.1	<i>Anis</i> .....	10
2.1.2	<i>Basilikum</i> .....	10
2.1.3	<i>Bärlauch</i> .....	10
2.1.4	Bockshornklee .....	10
2.1.5	<i>Bohnenkraut</i> .....	10
2.1.6	<i>Chillies, Chilli, Chillischote, Chilies, Chili, Chilischote</i> .....	11
2.1.7	<i>Cumin, Kreuzkümmel, Römischer Kümmel</i> .....	11
2.1.8	Dill .....	11
2.1.9	<i>Estragon</i> .....	11
2.1.10	<i>Fenchel</i> .....	11
2.1.11	<i>Ingwer</i> .....	11
2.1.12	<i>Kapern</i> .....	11
2.1.13	<i>Kardamom</i> .....	11
2.1.14	<i>Kerbel</i> .....	12
2.1.15	<i>Knoblauch</i> .....	12
2.1.16	<i>Koriander</i> .....	12
2.1.17	<i>Kümmel</i> .....	12
2.1.18	<i>Kurkuma, Gelbwurz</i> .....	12
2.1.19	<i>Liebstockel</i> .....	12
2.1.20	<i>Lorbeerblätter</i> .....	12
2.1.21	<i>Macis</i> .....	12
2.1.22	<i>Majoran</i> .....	12
2.1.23	<i>Muskatnuss</i> .....	12
2.1.24	<i>Nelken, Gewürznelken</i> .....	13
2.1.25	<i>Orangenschalen</i> .....	13
2.1.26	<i>Oregano, Wilder Majoran, Dost</i> .....	13
2.1.27	<i>Paprika</i> .....	13
2.1.28	<i>Petersilie</i> .....	13
2.1.29	Pfeffer .....	13
2.1.30	Pilze .....	13
2.1.31	<i>Piment, Nelkenpfeffer</i> .....	14
2.1.32	<i>Rosa Beeren, Rosa Pfeffer</i> .....	14
2.1.33	<i>Rosmarin</i> .....	14
2.1.34	<i>Safran</i> .....	14

2.1.35	<i>Salbei</i> .....	14
2.1.36	<i>Schnittlauch</i> .....	14
2.1.37	<i>Schwarzkümmel</i> .....	14
2.1.38	<i>Sellerieblätter</i> .....	14
2.1.39	<i>Senfkörner</i> .....	14
2.1.40	<i>Sternanis</i> .....	14
2.1.41	<i>Thymian</i> .....	14
2.1.42	<i>Vanille</i> .....	15
2.1.43	<i>Wacholderbeere</i> .....	15
2.1.44	<i>Zimt</i> .....	15
2.1.45	<i>Zitronenschalen</i> .....	15
2.1.46	<i>Zwiebel</i> .....	15
2.2	Bezeichnungen für Gewürzmischungen .....	15
2.2.1	Chinesische Fünf-Gewürzmischung (z. B. <i>Chinesische Fünf-Gewürzpulver, Asiatisches Fünfgewürz, Chinesische-Fünf-Gewürzmischung</i> ) .....	15
2.2.2	<i>Curry-Pulver, Curry, Curry-Powder</i> .....	16
2.2.3	<i>Garam Masala Gewürzmischung</i> .....	16
2.2.4	<i>Harissa</i> .....	16
2.2.5	<i>Kräuter der Provence</i> .....	16
2.2.6	<i>Ras el Hanout Gewürzmischung</i> oder <i>Ras el Hanout Gewürzzubereitung</i> .....	16
2.2.7	<i>Suppengewürz</i> .....	16
<b>Anlage 1 zu Leitsatznummer 1.3.4 - Gehalte an säureunlöslicher Asche, die in der Regel nicht überschritten werden</b> .....		<b>17</b>
<b>Anlage 2 - Geschützte Angaben</b> .....		<b>19</b>
<b>Fußnoten</b> .....		<b>20</b>

Diese Leitsätze beziehen sich auf Gewürze und bestimmte andere würzende Erzeugnisse, die üblicherweise dazu bestimmt sind, wegen ihrer geschmack- und/oder geruchgebenden Eigenschaften anderen Lebensmitteln als Zutat beigegeben zu werden.

## **1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

### **1.1 Begriffsbestimmungen**

Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht.

#### **1.1.1 Gewürze und Kräuter**

Gewürze im engeren Sinne sind Blüten, Früchte, Knospen, Samen, Rinden, Wurzeln, Wurzelstöcke, Zwiebeln oder Teile davon, meist in getrockneter Form.

Kräuter sind frische oder getrocknete Blätter, Blüten, Sprosse oder Teile davon.

Gewürze im weiteren Sinne sind Pflanzenteile oder getrocknete Speisepilze, die wegen ihres Gehaltes an natürlichen Inhaltsstoffen als geschmack- und/oder geruchgebende Zutaten zu Lebensmitteln bestimmt sind. Sie schließen Kräuter mit ein.

Wenn im Folgenden nicht anderes vermerkt, sind unter „Gewürze“ und „Gewürz...“ Gewürze im weiteren Sinne gemeint.

#### **1.1.2 Gewürzmischungen**

Gewürzmischungen sind Mischungen, die ausschließlich aus Gewürzen bestehen.

#### **1.1.3 Gewürzzubereitungen, Gewürzpräparate**

Gewürzzubereitungen oder Gewürzpräparate sind Mischungen von einem Gewürz oder mehreren Gewürzen mit anderen geschmackgebenden und/oder geschmackbeeinflussenden Zutaten. Sie enthalten mindestens 60 Prozent Gewürze. Zusätzlich werden auch Gewürzaromen<sup>1</sup> verwendet.

#### **1.1.4 Gewürzsalze**

Gewürzsalze sind Mischungen von Speisesalz mit einem Gewürz oder mehreren Gewürzen und/oder Gewürzzubereitungen/Gewürzpräparaten, auch unter Verwendung von Würze. Sie enthalten mindestens 15 Prozent Gewürze (außer bei Knoblauch) und mehr als 40 Prozent Speisesalz.

Das Verhältnis von Speisesalz zu Gewürzen ist so bemessen, dass in der Regel weder Nachsalzen noch Nachwürzen mit den betreffenden Gewürzen erforderlich ist.

#### **1.1.5 Präparate mit würzenden Zutaten**

Präparate mit würzenden Zutaten sind Mischungen von technologisch wirksamen Stoffen mit einem Gewürz oder mehreren Gewürzen, anderen geschmackgebenden und/oder geschmackbeeinflussenden Zutaten und/oder Gewürzzubereitungen und/oder Gewürzaromen<sup>1</sup>. Sie enthalten ausschließlich die für den angegebenen Zweck technologisch notwendigen Stoffe und die für eine ausreichende Würzung erforderlichen Zutaten.

### **1.1.6 Gewürzaromazubereitungen**

Gewürzaromazubereitungen sind Gewürzzubereitungen, bei denen die Gewürze teilweise oder vollständig durch Gewürzaromen<sup>1</sup> ersetzt sind.

### **1.1.7 Gewürzaromasalze**

Gewürzaromasalze sind Gewürzsalze, bei denen die Gewürze teilweise oder vollständig durch Gewürzaromen<sup>1</sup> ersetzt sind.

### **1.1.8 Würzmischungen**

Würzmischungen sind feste oder flüssige Erzeugnisse, die überwiegend aus Geschmacksverstärkern, Speisesalz, verkehrsüblichen Zuckerarten oder anderen Trägerstoffen bestehen; sie können außerdem Würzen sowie Hefe, Gemüse, Pilze, Gewürze, Kräuter und/oder Extrakte daraus enthalten. Streuwürzen sind streufähige Würzmischungen.

### **1.1.9 Würzsoßen**

Würzsoßen sind fließfähige oder pastenförmige Zubereitungen mit ausgeprägt würzendem Geschmack aus zerkleinerten und/oder flüssigen Zutaten.

### **1.1.10 Würzmarinaden**

Würzmarinaden im Sinne dieser Leitsätze sind flüssige bis pastöse, nicht zum Direktverzehr bestimmte Würzmittel mit würzenden Bestandteilen (z. B. Salz, Gewürze, Kräuter, Gewürzextrakte) und/oder technologisch wirksamen Stoffen, die mit Lebensmitteln (z. B. rohe Fleischscheiben) vermengt werden, um das Einwirken der würzenden Zutaten zu ermöglichen.

Als flüssige Basis werden üblicherweise Wasser, Emulsionen aus Öl und Wasser oder reine Öl-/Fettgemische verwendet. Weitere Zusätze wie z. B. Essig, Tafelsenf, Tomatenmark oder Joghurt sind möglich.

Das Verhältnis der Würzmarinade zum zu würzenden Lebensmittel ist so bemessen, dass in der Regel kein Nachwürzen erforderlich ist.

Die Verwendung von Würzmarinade führt nicht zu einer wesentlichen Veränderung des ursprünglichen Lebensmittels im Sinne einer Verarbeitung<sup>2</sup>.

### **1.1.11 Würzen**

Würzen sind flüssige, pastenförmige oder trockene Erzeugnisse, die den Geschmack und/oder Geruch von Suppen, Fleischbrühen und anderen Lebensmitteln beeinflussen.

### **1.1.12 Sojasoßen**

Sojasoßen sind flüssige Erzeugnisse mit hell- bis rotbrauner Farbe. Ihre würzende Eigenschaft erhalten sie durch Fermentation oder Hydrolyse von Sojabohnen. Sojasoßen werden unter Verwendung von Wasser, Sojabohnen, Salz und gegebenenfalls weiterer Zutaten hergestellt.

## **1.2 Herstellung**

Gewürze werden in der Regel getrocknet oder gefriergetrocknet, sofern sie nicht frisch verwendet werden. Die verwendeten Pflanzenteile können zerkleinert oder unzerkleinert sein.

Der Grad der Zerkleinerung reicht von Pulverform bis grobstückig (z. B. gemahlen, geschnitten, gebrochen, gerebelt).

Die Herstellung von Gewürzen führt zu Beschaffenheitsmerkmalen wie unter Leitsatznummer 1.3 beschrieben.

Bestimmte andere würzende Erzeugnisse bestehen aus Gewürzen und/oder anderen würzenden Stoffen und gegebenenfalls anderen Zutaten wie z. B. technologisch notwendigen Stoffen.

Würzen werden durch Hydrolyse von eiweißreichen Rohstoffen hergestellt.

Sojasoßen werden durch Fermentation oder Hydrolyse hergestellt. Shoyu bezeichnet ein Herstellungsverfahren unter Verwendung von Weizen, Tamari ein Herstellungsverfahren ohne Verwendung von Weizen.

### **1.3 Beschaffenheitsmerkmale**

Die Beschaffenheit eines Gewürzes wird in der Regel nach den folgenden Kriterien beurteilt:

#### **1.3.1 Geruch und Geschmack**

Geruch und Geschmack werden sensorisch geprüft und sind für jedes Gewürz charakteristisch. Verschiedene Provenienzen des gleichen Gewürzes können in ihrer Qualität deutlich voneinander abweichen.

Bei einem Gewürz in einer Fertigpackung ist der charakteristische Würzwert bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums sensorisch deutlich ausgeprägt.

#### **1.3.2 Aussehen**

Das Aussehen ist für jedes Gewürz charakteristisch. Ein Gewürz enthält keine sichtbaren von Schädlingen angefressenen Anteile, Insekten und Insektenteile, fremde Pflanzenteile, pflanzeneigene andere Bestandteile, die nicht unter dem jeweiligen Gewürz nach Leitsatznummer 2 beschrieben sind oder weitere sichtbare Verunreinigungen, die über das technisch unvermeidbare Ausmaß hinausgehen. Zur Vermahlung eingesetzte Gewürze entsprechen auch diesen Anforderungen.

#### **1.3.3 Gehalt an ätherischen Ölen**

Der Gehalt an ätherischem Öl ist in der Regel für die Beurteilung wertbestimmend, doch können auch andere geschmackgebende Stoffe für die Qualität maßgebend sein, z. B. Capsaicin bei Paprika oder Piperin bei Pfeffer.

Der Gehalt eines Gewürzes an ätherischem Öl kann sich je nach den Bedingungen beim Be- und Verarbeiten, z. B. Vermahlen, beim Abfüllen und beim Lagern, z. B. abhängig von der Art der Verpackung, vermindern; gleichzeitig kann sich die Zusammensetzung des ätherischen Öles ändern. Von einem Gewürz in einer Fertigpackung kann man deshalb nicht auf die ursprüngliche Qualität in der verwendeten Rohware schließen.

#### **1.3.4 Gehalt an säureunlöslicher Asche**

Der Gehalt an säureunlöslicher Asche gibt Hinweise darauf, ob das Gewürz durch mineralische Bestandteile wie Erde und Sand über das technisch unvermeidbare Maß hinaus verunreinigt oder verfälscht ist. Die Anlage 1 zu Leitsatznummer 1.3.4 - Gehalte an säureunlöslicher Asche,

die in der Regel nicht überschritten werden nennt dafür Gehalte, die in der Regel nicht überschritten werden.

### **1.3.5 Wassergehalt**

Der Wassergehalt trockener Gewürze soll nicht mehr als 12 Prozent betragen, um das Verderben, z. B. durch Wachstum von Schimmelpilzen oder durch Vermehrung von Schädlingen, zu verhindern.

## **1.4 Bezeichnung und Aufmachung**

Für Gewürze und bestimmte andere würzende Erzeugnisse sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen verkehrsüblich.

Für Erzeugnisse, die im Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geographischen Angaben als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) oder geschützte geographische Angaben (g. g. A.) eingetragen sind, gelten die entsprechenden Vorschriften beziehungsweise spezifischen Anforderungen<sup>3</sup>

Für die Beschreibung von *Cinnamomum ceylanicum* in Leitsatznummer 2.1.44 ist Durchführungsverordnung (EU) 2022/144<sup>4</sup> zu beachten.

Eine Auswahl der in Deutschland marktrelevanten geschützten Erzeugnisse ist in der Anlage 2 - Geschützte Angaben der Leitsätze aufgeführt.

### **1.4.1 Gewürze**

Gewürze werden nach ihrer Art bezeichnet, z. B. *Paprika, edelsüß, Rosenpaprika*. Soweit der Zerkleinerungsgrad von Bedeutung ist, wird er zusätzlich angegeben.

Gerebelte Gewürze werden durch Abtrennen der Blätter und/oder Blüten von den trockenen Gewürzpflanzen gewonnen.

### **1.4.2 Gewürzmischungen**

Gewürzmischungen werden nach ihrer Art, z. B. *Kräuter der Provence*, oder ihrem Verwendungszweck bezeichnet, z. B. *Gulaschgewürz, Wildgewürz, Grillgewürz*. Ein besonderer Hinweis auf „Mischung“ ist nicht erforderlich.

### **1.4.3 Gewürzzubereitungen, Gewürzpräparate**

Gewürzzubereitungen werden nach ihrer Art, z. B. *Zwiebel-Pfeffer-Gewürzzubereitung*, oder nach ihrem Verwendungszweck bezeichnet, z. B. *Gewürzzubereitung für Brathähnchen*. Sie werden auch als Gewürzpräparate bezeichnet, wenn sie nicht zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmt sind, z. B. *Gewürzpräparat für Fleischwurst*.

### **1.4.4 Gewürzsalze**

Gewürzsalze werden nach ihrer Art, z. B. *Selleriesalz, Kräutersalz*, oder nach ihrem Verwendungszweck bezeichnet, z. B. *Brathähnchen-Gewürzsalz, Gewürzsalz für Brathähnchen*.

#### **1.4.5 Präparate mit würzenden Zutaten**

Präparate mit würzenden Zutaten werden nach ihrem Verwendungszweck bezeichnet, z. B. *Präparat zur Reifung und Würzung von Rohwurst, Rohwurststreifemittel mit Gewürzen für Salami*. In der Regel werden sie an Weiterverarbeiter abgegeben.

#### **1.4.6 Gewürzaromazubereitungen**

Gewürzaromazubereitungen werden nach ihrem Verwendungszweck bezeichnet, z. B. *Gewürzaromazubereitung für Brathähnchen*.

Sie werden auch als *Gewürzaromapräparate* bezeichnet, wenn sie zur Abgabe an Weiterverarbeiter bestimmt sind, z. B. *Gewürzaromapräparat für Fleischwurst*.

Sie werden auch als *Gewürzextraktzubereitung* oder *Gewürzextraktpräparat* bezeichnet, wenn der Gewürzaromenanteil ausschließlich aus Gewürzextrakten stammt.

#### **1.4.7 Gewürzaromasalze**

Gewürzaromasalze werden nach ihrer Art, z. B. *Kräuteraromasalz*, oder nach ihrem Verwendungszweck bezeichnet, z. B. *Gewürzaromasalz für Brathähnchen*.

#### **1.4.8 Würzen**

Würzen werden als *Würze, Speisewürze, Suppenwürze* bezeichnet. Die so bezeichneten Erzeugnisse erfüllen die folgenden Qualitätsparameter aus den Europäischen Beurteilungsmerkmalen für Brühen (Bouillons) und Consommés<sup>5</sup>:

- Spezifisches Gewicht bei 20°C: mindestens 1,22 g/ml

Bezogen auf die Trockenmasse:

- Gesamtstickstoff: mindestens 4 %
- Aminostickstoff: mindestens 1,3 %
- Kochsalz: maximal 50 %

#### **1.4.9 Würzmischungen, Streuwürzen**

Würzmischungen und Streuwürzen werden nach ihrer Art, z. B. *Curry-Würzer*, oder nach ihrem Verwendungszweck bezeichnet, z. B. *Grillwürzer, Würzmischung für Spaghetti*.

#### **1.4.10 Würzsoßen**

Würzsoßen, Würzsaucen, Würztunken oder Würzpasten werden nach ihrer Art oder nach ihrem Verwendungszweck bezeichnet.

##### **1.4.10.1 Worcestersoße, Worcestershire Soße, Worcestershiresoße**

ist eine flüssige, scharfe, tief dunkelbraune Würzsoße, die ursprünglich aus England stammt. Üblicherweise sind Essig, Zucker, Salz, Gewürze enthalten.

Sie kann auch eine fruchtige Komponente (wie Tamarindenkonzentrat, Johannisbeersaft, Zitronenschalen), Anchovis oder Sardellen, Tomatenmark, Likörwein enthalten.

##### **1.4.10.2 Sambal Oelek**

ist eine flüssige oder pastöse, scharfe Würzsoße, auf Basis von Chili und Speisesalz, die ursprünglich aus Indonesien stammt.

Sie kann auch Essig, Zucker, Paprika, Tomaten, Zitronensaft, Zwiebeln, Knoblauch enthalten.

#### **1.4.11 Sojasoßen**

Sojasoßen werden als *Sojasoße*, *Sojasauce*, *Soja-Soße*, *Soja-Sauce* bezeichnet. Je nach ihrer Eigenart können sie mit Begriffen wie z. B. „hell“, „dunkel“, „natürlich gebraut“, „süß“ näher beschrieben werden.

#### **1.4.12 Würzmarinaden**

Würzmarinaden werden nach ihrer Art, Geschmacksrichtung und/oder dem Verwendungszweck bezeichnet, z. B. als „*Ölmarinade mit ...*“, *Kräutermarinade*, *Currymarinade*, *Grillmarinade*. Sie werden auch z. B. als *Ölmarinade mit Würzung*, *Marinade mit Würzung* bezeichnet, wenn sie nicht zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmt sind.

Zur Verwendung der Bezeichnung *Marinade* bzw. „*Marinierte ...*“ für Fischerzeugnisse siehe Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse<sup>6</sup>.

## **2 Besondere Beurteilungsmerkmale**

### **2.1 Bezeichnung für Gewürze**

Gewürze, die mit den folgenden, kursiv gedruckten Bezeichnungen des Lebensmittels in den Verkehr gebracht werden, bestehen aus den jeweils dort genannten Pflanzenteilen.

#### **2.1.1 *Anis***

Die ganzen oder in Teilfrüchte zerfallenen, oft noch ein kurzes Stück des Fruchtstieles tragenden, getrockneten Früchte von *Pimpinella anisum* L. aus der Familie der Doldengewächse (Apiaceen).

#### **2.1.2 *Basilikum***

Die getrockneten, gerebelten Kelch- und Laubblätter von *Ocimum basilicum* L. aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceen).

#### **2.1.3 *Bärlauch***

Die getrockneten Blätter von *Allium ursinum* aus der Familie der Amaryllidgewächse (Amaryllidaceen).

#### **2.1.4 *Bockshornklee***

Sowohl die getrockneten Blätter (*Bockshornkleeblätter*) als auch die harten beigen bis hellbraunen Samen (*Bockshornklee*, *Bockshornklee*samen / -*saat*) des Bockshornklee (Trigonella foenum-graecum L. aus der Familie der Hülsenfrüchtler (Fabaceae)) werden als Gewürz verwendet.

#### **2.1.5 *Bohnenkraut***

Die getrockneten, gerebelten Laubblätter von *Satureja hortensis* L., *Satureja montana* L. aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceen).

### **2.1.6      *Chillies, Chilli, Chillischote, Chillies, Chili, Chilischote***

Die scharf schmeckenden, getrockneten „Schoten“ von *Capsicum frutescens* L. und anderen *Capsicum*-Arten aus der Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceen).

*Cayennepfeffer* und *Chillipulver* sind gemahlene Chillies.

### **2.1.7      *Cumin, Kreuzkümmel, Römischer Kümmel***

Die ganzen oder in die Teilfrüchte zerfallenen, getrockneten Früchte von *Cuminum cyminum* L. aus der Familie der Doldengewächse (Apiaceen).

Cumin schmeckt völlig anders als Kümmel.

### **2.1.8      *Dill***

*Dillsaat* sind die getrockneten Spaltfrüchte von *Anethum graveolens* L. aus der Familie der Doldengewächse (Apiaceen). *Dill* sind die getrockneten Laubblattspitzen (*Dillspitzen*), ggf. einschließlich der Krautanteile (*Dillkraut*).

### **2.1.9      *Estragon***

Die getrockneten, gerebelten Laubblätter und Zweigspitzen von *Artemisia dracunculus* L. aus der Familie der Korbblütler (Compositen oder Asteraceen).

*Deutscher Estragon*, *Französischer Estragon* oder *Echter Estragon* sind besonders intensiv schmeckende Sorten.

### **2.1.10     *Fenchel***

Die meist in die beiden Teilfrüchte zerfallenen, getrockneten Früchte von *Foeniculum vulgare* MILL. aus der Familie der Doldengewächse (Apiaceen).

### **2.1.11     *Ingwer***

Der getrocknete, ungeschälte, teilweise oder ganz geschälte, auch gekalkte Wurzelstock von *Zingiber officinale* Roscoe aus der Familie der Ingwergewächse (Zingiberaceen).

### **2.1.12     *Kapern***

Die oliv- bis dunkelgrünen, etwa erbsengroßen, noch geschlossenen Blütenknospen von *Capparis spinosa* L. aus der Familie der Kaperngewächse (Capparaceen) nach dem Welken. Sie können in Essig, Speisesalz oder Speiseöl eingelegt sein.

*Kapern* werden nach Größe sortiert in den Verkehr gebracht. Je kleiner die *Kapern* sind, desto höher wird die Qualität bewertet. Üblich sind folgende Angebotsformen: Nonpareilles (Extraqualität, klein), Surfines (1. Qualität, mittelgroß), Capucines (2. Qualität, groß), Capotes Fines (3. Qualität) und Capotes Hors Calibres (4. Qualität).

### **2.1.13     *Kardamom***

Die geschlossenen Fruchtkapseln von *Elettaria cardamomum* White et Marton aus der Familie der Ingwergewächse (Zingiberaceen).

*Kardamom in der Schale gemahlen* sind die gemahlenden Fruchtkapseln.

*Kardamomsaat*, auch *gemahlen* (auch *Kardamom*, *gemahlen*), sind die von der gesamten Fruchtwand befreiten Samen.

Bei Verwendung anderer Kardamomarten (z. B. *Amomum subulatum*) wird auf die Abweichung hingewiesen, wie z. B. *Kardamom, schwarz; Schwarzer Kardamom; Kardamom, violett*.

#### **2.1.14      *Kerbel***

Die getrockneten, gerebelten Blätter von *Anthriscus cerefolium* (L.) Hoffm. aus der Familie der Doldengewächse (Apiaceen).

#### **2.1.15      *Knoblauch***

Die Hauptzwiebel und die Nebenzwiebeln („Zehen“) von *Allium sativum* L. aus der Familie der Liliengewächse (Liliaceen oder Alliaceen).

*Knoblauchpulver* und *Knoblauchgranulat* werden aus getrocknetem Knoblauch hergestellt.

#### **2.1.16      *Koriander***

Die getrockneten, gelben bis braunen, runden Früchte von *Coriandrum sativum* L. aus der Familie der Doldengewächse (Apiaceen).

#### **2.1.17      *Kümmel***

Die in die Teilfrüchte zerfallenen, getrockneten Früchte von *Carum carvi* L. aus der Familie der Doldengewächse (Apiaceen).

#### **2.1.18      *Kurkuma, Gelbwurz***

Der kurz gebrühte und getrocknete Wurzelstock von *Curcuma longa* L. aus der Familie der Ingwergewächse (Zingiberaceen).

#### **2.1.19      *Liebstockel***

Die getrockneten, meist geschnittenen Laubblätter von *Levisticum officinale* Koch aus der Familie der Doldengewächse (Apiaceen).

#### **2.1.20      *Lorbeerblätter***

Die getrockneten, stielfreien Laubblätter von *Laurus nobilis* L. aus der Familie der Lorbeergewächse (Lauraceen).

#### **2.1.21      *Macis***

Der getrocknete Samenanhang (Arillus) der Samen von *Myristica fragans* Hout. aus der Familie der Muskatgewächse (Myristicaceen).

Macis wird umgangssprachlich, aber botanisch falsch, auch als *Muskatblüte* bezeichnet.

#### **2.1.22      *Majoran***

Die getrockneten, gerebelten Laubblätter und Blütenstände von *Origanum majorana* L. (*Majorana hortensis* Moench) aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceen).

#### **2.1.23      *Muskatnuss***

Der vom Samenanhang und von der Samenschale befreite, getrocknete Samenkern von *Myristica fragans* Hout. aus der Familie der Muskatgewächse (Myristicaceen).

#### **2.1.24 Nelken, Gewürznelken**

Die kurz vor dem Aufblühen gesammelten, getrockneten Blütenknospen von *Syzygium aromaticum* (L.) Merr. et Perry aus der Familie der Myrtengewächse (Myrtaceen).

#### **2.1.25 Orangenschalen**

Die getrockneten und zerkleinerten Fruchtschalen von unbehandelten Orangen (*Citrus sinensis* Osbeck L.), wobei neben der äußeren Schicht (Flavedo) auch Teile des schwammigen weißen Parenchyms (Albedo) vorhanden sind.

#### **2.1.26 Oregano, Wilder Majoran, Dost**

Die getrockneten, meist gerebelten Laubblätter sowie die Blüten und obersten Stengelteile von *Origanum vulgare* L., *Origanum onites* aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceen).

#### **2.1.27 Paprika**

Die reifen, getrockneten Früchte verschiedener Unterarten von *Capsicum annum* L. var. *annuum* und anderen *Capsicum*-Arten aus der Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceen).

Paprikapulver ist je nach Farbe und Schärfegrad in drei Angebotsformen im Verkehr:

<i>Delikatesspaprika</i>	dunkelrot, mild fruchtig
<i>Paprika, edelsüß</i>	rot, mild, mit leichter Schärfe
<i>Paprika, scharf; Rosenpaprika</i>	rotbraun, scharf.

#### **2.1.28 Petersilie**

Die getrockneten, meist zerkleinerten Laubblätter der glattblättrigen oder krausblättrigen Form von *Petroselinum crispum* (Mill.) Hill. aus der Familie der Doldengewächse (Apiaceen).

#### **2.1.29 Pfeffer**

*Pfeffer, grün; Grüner Pfeffer* sind die unreif geernteten, grünen Früchte von *Piper nigrum* L. aus der Familie der Pfeffergewächse (Piperaceen). Sie schmecken in Salzlake eingelegt besonders mild und aromatisch.

*Pfeffer, schwarz; Schwarzer Pfeffer* sind die noch nicht völlig reif geernteten, getrockneten Früchte von *Piper nigrum* L. aus der Familie der Pfeffergewächse (Piperaceen). Sie riechen aromatisch würzig und schmecken kräftig scharf.

*Pfeffer, weiß; Weißer Pfeffer* sind die getrockneten, von der äußeren Fruchtwand befreiten Früchte von *Piper nigrum* L. aus der Familie der Pfeffergewächse (Piperaceen). Sie riechen aromatisch würzig und schmecken milder als schwarzer Pfeffer.

*Pfeffer, bunt; Bunter Pfeffer* ist eine Mischung aus weißem, schwarzem und grünem Pfeffer mit rosa Beeren (siehe Leitsatznummer 2.1.32).

#### **2.1.30 Pilze**

Zum Würzen verwendete Pilze sind die essbaren, getrockneten Fruchtkörper verschiedener Arten von Speisepilzen. Sie entsprechen den Leitsätzen für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse<sup>7</sup>.

#### **2.1.31      *Piment, Nelkenpfeffer***

Die vor der vollständigen Reife geernteten, fermentierten und getrockneten Früchte von *Pimenta dioica* (L.) Merr. aus der Familie der Myrtengewächse (Myrtaceen).

#### **2.1.32      *Rosa Beeren, Rosa Pfeffer***

Die getrockneten, rot leuchtenden bis bräunlichen, rundlichen Früchte von *Schinus molle* L., *Schinus terebinthifolius* Raddi und anderer *Schinus*-Arten aus der Familie der Sumachgewächse (Anacardiaceen).

#### **2.1.33      *Rosmarin***

Die während und nach der Blüte geernteten, getrockneten Laubblätter von *Rosmarinus officinalis* L. aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceen).

#### **2.1.34      *Safran***

Die getrockneten, dreigeteilten Narbenschkel der Blüten von *Crocus sativus* L. aus der Familie der Schwertliliengewächse (Iridaceen).

#### **2.1.35      *Salbei***

Die getrockneten, gerebelten oder geschnittenen Laubblätter von *Salvia triloba* L. fil. und *Salvia officinalis* L. aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceen).

#### **2.1.36      *Schnittlauch***

Die geschnittenen, auch getrockneten Laubblätter von *Allium schoenoprasum* L. aus der Familie der Liliengewächse (Liliaceen oder Alliaceen).

#### **2.1.37      *Schwarzkümmel***

Die kleinen schwarzen Samen von *Nigella sativa* L. aus der Familie der Hahnenfußgewächse (Ranunculaceen).

#### **2.1.38      *Sellerieblätter***

Die getrockneten, geschnittenen Laubblätter von *Apium graveolens* L. aus der Familie der Doldengewächse (Apiaceen).

#### **2.1.39      *Senfkörner***

Die getrockneten Samen von *Sinapis alba* L. (weißer Senf), *Brassica nigra* (schwarzer Senf) oder *Brassica juncea* (brauner Senf) aus der Familie der Kreuzblüter (Brassicaceen).

#### **2.1.40      *Sternanis***

Die reife, getrocknete Sammelbalgfrüchte von *Illicium verum* Hook. fil. aus der Familie der Sternanisgewächse (Schisandraceae).

#### **2.1.41      *Thymian***

Die getrockneten, gerebelten Laubblätter und Blüten von *Thymus vulgaris* L. und *Thymus zygis* L. aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceen).

#### **2.1.42 Vanille**

Die in unreifem Zustand fermentierten und angetrockneten Früchte von *Vanilla planifolia* Andr. aus der Familie der Orchideengewächse (Orchidaceen).

#### **2.1.43 Wacholderbeere**

Die reifen, getrockneten Beerenzapfen von *Juniperus communis* L. aus der Familie der Zypressengewächse (Cupressaceen).

#### **2.1.44 Zimt**

*Zimt* ist ein Rindengewürz, das in Form von Rollen, Stangen, Bruch, Schrot oder gemahlen angeboten wird. *Cinnamomum ceylanicum* Bl. in Stangenform besteht aus mehreren dünnen Rindenschichten, während *Cassia-Zimt* in Stangenform aus einer dicken Rindenschicht besteht.

*Ceylon-Zimt* oder *Canehl* (auch: *Kanehl*, *Kaneel*) ist die getrocknete, von der Außenrinde befreite Rinde von *Cinnamomum verum* J.Presl (Syn. *Cinnamomum ceylanicum* Bl.). Bezüglich der Bezeichnung wird auf die Durchführungsverordnung (EU) 2022/144<sup>4</sup> verwiesen.

*Cassia* oder *Cassia vera*/ *Kassie* / *Kassia* / *Kassia-Zimt* ist die getrocknete, vom Kork mehr oder weniger befreite Rinde von *Cinnamomum aromaticum* Nees (auch: *Chinesischer Zimt*, *Zimtkassie*), *Cinnamomum loureirii* Nees (auch: *Vietnamesischer Zimt*, *Saigon-Zimt*) oder *Cinnamomum burmanni* Bl. (auch: *Indonesischer Zimt*, *Padang-Zimt*, *Padang cassia*).

In ähnlicher Form wie *Cassia* werden weitere *Cinnamomum*- oder *Holzzimt*-Arten aus der Familie der Lorbeergewächse (Lauraceae) als *Zimt* in den Verkehr gebracht.

*Zimt, gemahlen*, wird überwiegend aus *Cassia* hergestellt.

#### **2.1.45 Zitronenschalen**

Die getrockneten und zerkleinerten Fruchtschalen von unbehandelten Zitronen (*Citrus limon* L. Burm.f.), wobei neben der äußeren Schicht (Flavedo) auch Teile des schwammigen weißen Parenchyms (Albedo) vorhanden sind.

#### **2.1.46 Zwiebel**

Die getrocknete, meist in Stücke geschnittene oder gemahlene Zwiebel von *Allium cepa* L. und von *Allium fistulosum* L. aus der Familie der Liliengewächse (Liliaceen oder Alliacee).

### **2.2 Bezeichnungen für Gewürzmischungen**

Gewürzmischungen, -zubereitungen die mit den folgenden, kursiv gedruckten Bezeichnungen des Lebensmittels in den Verkehr gebracht werden, entsprechen den jeweils dort aufgeführten Beurteilungsmerkmalen.

#### **2.2.1 Chinesische Fünf-Gewürzmischung (z. B. *Chinesische Fünf-Gewürzpulver*, *Asiatisches Fünfgewürz*, *Chinesische-Fünf-Gewürzmischung*)**

Mischung aus gemahlenem Fenchel, Sternanis, Zimt, Gewürznelken, Pfeffer oder Szechuan-Pfeffer.

### **2.2.2 Curry-Pulver, Curry, Curry-Powder**

Eine Mischung eigener Art aus Kurkuma, die gleichzeitig farbgebend wirkt, mit anderen Gewürzen wie Bockshornkleesamen, Cumin, Fenchel und Koriander sowie Pfeffer, Paprika, Chillies, Ingwer, Kardamom, Macis, Nelken oder Piment in gemahlener Form. Es kann auch Speisesalz und andere Stoffe wie Hülsenfruchtsamen-Mehl, Stärke, Dextrose enthalten. Der Anteil an Speisesalz beträgt höchstens 5 Prozent, an den anderen Stoffen höchstens 10 Prozent.

*Curry-Pulver* ist je nach seiner Zusammensetzung gelblich bis bräunlich gefärbt und hat einen arteigenen, würzigen bis scharfen Geschmack.

### **2.2.3 Garam Masala Gewürzmischung**

Mischung eigener Art, die ursprünglich aus Indien stammt. Übliche Zutaten sind gemahlener schwarzer Pfeffer, Koriander, Zimt, Gewürznelken, Kreuzkümmel. Es kann auch eine Vielzahl weiterer Gewürze enthalten sein, z. B. Kardamom, Kurkuma, Fenchel oder Muskat.

### **2.2.4 Harissa**

Würzende Mischung eigener Art aus Chili (oder Paprika, scharf), Knoblauch, Koriander. Es können auch weitere Zutaten wie Kreuzkümmel oder Speisesalz enthalten sein. Sie ist entweder getrocknet oder als Paste (gegebenenfalls unter Zugabe von Pflanzenöl) erhältlich. Harissa wird je nach seiner Eigenart zusätzlich als *Harissa Gewürzmischung*, *Harissa Gewürzzubereitung* oder *Harissa Paste* bezeichnet.

### **2.2.5 Kräuter der Provence**

Mischung aus getrockneten, zerkleinerten Kräutern, die üblicherweise Rosmarin, Thymian, Basilikum und Oregano enthält. Auch weitere Kräuter wie Majoran, Lavendel, Bohnenkraut, Estragon oder Kerbel können enthalten sein.

### **2.2.6 Ras el Hanout Gewürzmischung oder Ras el Hanout Gewürzzubereitung**

Mischung eigener Art, die ursprünglich aus Marokko stammt. Übliche Zutaten sind gemahlener Koriander, Kurkuma, Ingwer und schwarzen Pfeffer. Es kann auch eine Vielzahl weiterer Gewürze enthalten sein, z. B. Paprika, Zimt, Nelken, Muskat, Kreuzkümmel oder Chili. Die Gewürzzubereitung enthält üblicherweise auch Speisesalz.

### **2.2.7 Suppengewürz**

Suppengewürz ist eine Mischung aus Gewürzen, insbesondere aus getrockneten Kräutern wie z. B. Petersilie, Schnittlauch und Liebstöckel, auch unter Verwendung von getrockneten würzenden Gemüsen, vor allem Karotte, Pastinake, Lauch, Sellerie (Blätter und Knolle), Zwiebeln, Tomaten.

**Anlage 1 zu Leitsatznummer 1.3.4 - Gehalte an säureunlöslicher Asche, die in der Regel nicht überschritten werden**

<b>Gewürz</b>	<b>Säureunlösliche Asche g/100 g</b>
<i>Anis</i>	2,5
<i>Basilikum</i>	3,5
<i>Bärlauch</i>	1,0
<i>Bohnenkraut</i>	3,0
<i>Chillies, Cayennepfeffer</i>	1,6
<i>Cumin, Kreuzkümmel, Römischer Kümmel</i>	3,0
<i>Curry-Pulver</i>	1,0
<i>Dill</i>	1,5
<i>Estragon</i>	1,5
<i>Fenchel</i>	2,0
<i>Ingwer</i>	2,0
<i>Kardamom</i>	2,5
<i>Kerbel</i>	2,0
<i>Knoblauch</i>	0,5
<i>Koriander</i>	1,5
<i>Kümmel</i>	1,5
<i>Kurkuma</i>	2,5
<i>Liebstockel</i>	1,5
<i>Lorbeerblätter</i>	2,0
<i>Macis</i>	0,5
<i>Majoran</i>	3,0
<i>Muskatnuss</i>	0,5
<i>Nelke, Gewürznelke</i>	0,5
<i>Oregano</i>	2,5
<i>Paprika</i>	1,5
<i>Petersilie</i>	1,5
<i>Pfeffer, schwarz</i>	1,5
<i>Pfeffer, weiß</i>	0,3
<i>Piment</i>	1,0

---

<b>Gewürz</b>	<b>Säureunlösliche Asche g/100 g</b>
<i>Rosmarin</i>	1,0
<i>Safran</i>	1,5
<i>Salbei</i>	2,0
<i>Schnittlauch</i>	2,0
<i>Sellerieblätter</i>	1,0
<i>Senfkörner</i>	1,0
<i>Sternanis</i>	0,5
<i>Thymian</i>	4,0
<i>Vanille</i>	1,0
<i>Wacholderbeere</i>	1,0
<i>Zimt</i>	2,0
<i>Zwiebel</i>	0,5

## **Anlage 2 - Geschützte Angaben**

Für Erzeugnisse dieser Leitsätze relevante geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.), geschützte geographische Angaben (g. g. A.), sowie garantiert traditionelle Spezialitäten (g. t. S.) (Stand 13.12.2024).

Auszug aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen, der geschützten geographischen Angaben sowie der garantiert traditionellen Spezialitäten gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143<sup>3</sup> (siehe „Database Of Origin & Registration“ (eAmbrosia)).

<https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/>

<https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/tsg>

- Ceylon Cinnamon (g. g. A.)
- Frankfurter Grüne Soße (g. g. A.)

## Fußnoten

<sup>1</sup> Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung 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 (ABl. L 354 vom 31. Dezember 2008, S. 34) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2</sup> Artikel 2 Buchstabe m der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.04.2004, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>3</sup> Verordnung (EU) Nr. 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L 2024/1143 vom 23. April 2024) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>4</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2022/144 der Kommission vom 2. Februar 2022 zur Eintragung eines Namens in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben (Ceylon Cinnamon (g. g. A.)) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>5</sup> Code of Practice for Bouillons and Consommés adopted by the Members of Culinaria Europe as of 31 December 2019, in der jeweils geltenden Fassung. (Deutsche Fassung: Europäische Beurteilungsmerkmale für Brühen (Bouillons) und Consommés, Januar 2022, in der jeweils geltenden Fassung.)

<sup>6</sup> Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>7</sup> Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse in der jeweils geltenden Fassung.