15 Süßungsmittel (ohne Honig)

15.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören:

Pflanzendicksäfte, und -extrakte, Pflanzenteile

- Frucht- und Gemüsedicksäfte (z. B. Apfeldicksaft, Birnendicksaft)
- Ahornsirup

Produkte aus Zuckerrohr

- Vollrohrzucker (Zuckersaft wird getrocknet und vermahlen)
- Rohrohrzucker (Zuckersaft wird kristallisiert und anschließend getrocknet)
- Weißzucker (Zuckersaft wird gereinigt, anschließend kristallisiert und getrocknet)

Produkte aus Zuckerrüben

- Zuckerrübensirup
- Rohrübenzucker (Zuckerrübensaft wird kristallisiert und anschließend getrocknet)
- Weißzucker (Raffinade) (Zuckerrübensaft wird gereinigt und kristallisiert. Anschließend werden die Kristalle gewaschen, d.h. der Muttersirup von den Saccharosekristallen getrennt; Definition und Qualität von Weißzucker sind in der Zuckerarten-Verordnung geregelt.)

Produkte aus Getreide und anderen stärkeliefernden Pflanzen

- Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte
- Malzextrakte
- Zucker aus Zuckerpalmen, Zuckerahorn, Zuckerhirse
- Amazake (süß schmeckende Zubereitung aus fermentiertem Vollkornreis)
- Fructose
- Sonstige Süßungsmittel aus anderen Pflanzen

Die Verarbeitung von **Honig** ist in den Erzeugungsrichtlinien geregelt.

15.2 Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Süßungsmitteln genügen.

15.3 Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen	• Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.
Wasser und Salz	• Trinkwasser • Der Einsatz von Salz ist nicht zulässig.
Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	• Koji (Starterkultur, aus mit Aspergillus oryzae beimpftem und bebrütetem Reis hergestellt) • Zur Dicksaftherstellung: alpha-Amylase, Glucoamylase, alpha-Arabino-Furonisodase, Katalase, Cellulase, endo-1,3 (4)-beta-D-Glucanase, Glucoseoxidase, Inulinase, Protease, Tannase, endo-1,3-beta-D-Xylanase • Getreide- / Stärkeverzuckerung, Verzuckerung: alpha-Amylase, Cellulase, Glucoamylase

	• Getreide- / Stärkeverzuckerung, Invertierung: Xylose-(Glucose)-Isomerase
Lebensmittelzusatzstoffe	• Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht zulässig.
Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine	• Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.
Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe	• Kalkmilch (zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe) • Kohlensäure (CO_2; zur Ausfällung überschüssigen Kalkes als Kalziumkarbonatschlamm) • Öle zur Schaumverhütung • Zitronensäure E 330, Ascorbinsäure E 300, Soda E 500 ($NaCO_3$) (zur pH-Regulierung) • Textile Filtermaterialien, Papier- und Zellulosefilter, Kieselgur, Bentonite, Zubereitungen aus Rindenbestandteilen (als Filtrationshilfsmittel)

15.4 Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren zur Herstellung und Verarbeitung von Süßungsmitteln.

15.5 Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Papier, gewachstes Papier, mit PE oder PP beschichtetes Papier (möglichst trennbar)
- PE- und PP-Folie, PE- und PP-Kanister
- Gläser bzw. Glasflaschen
- Weißblechkanister
- Sonstiges (Clipverschlüsse)

15.6 Kennzeichnung

Weißzucker wird als „Weißzucker aus ökologischer Erzeugung“ gekennzeichnet. Die Bezeichnungen „Vollrohrzucker“ und „Rohrohrzucker“ sind entsprechend den im Geltungsbereich aufgeführten Definitionen zu verwenden.