16 Süßwaren

16.1 Geltungsbereich

Kakao und Kakaoerzeugnisse werden im Teil II, produktspezifische Richtlinien – Kakao und Kakaoerzeugnisse, geregelt.

Speiseeis wird im Teil Speiseeis geregelt.

Backwaren werden in Teil Brot und Backwaren geregelt.

16.2 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 Süßwaren genügen.

16.3 Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen	• Siehe Teil I, Punkt 3.2: Regelung von Aromen
Wasser und Salz	• Trinkwasser • Speisesalz, jodiertes Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Kalziumkarbonat (E 170) und Magnesiumkarbonat (E 504) zulässig)
Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	• In Absprache mit dem Verband ist eine Zulassung von technologisch notwendigen Mikroorganismen und Enzymen möglich. Eine Inaktivierung der Enzyme muss gewährleistet sein.
Lebensmittelzusatzstoffe	• Färbende Lebensmittel und Extrakte aus färbenden Lebensmitteln • Kohlendioxid (CO_2) E 290, Stickstoff (N_2) E 941 • Stark tocopherolhaltige Extrakte (E 306) als Antioxidantien, in Absprache mit dem Verband, wenn ein Einsatz von tocopherolhaltigen Ölen aus ökologischer Erzeugung aus technologischen Gründen nicht möglich ist. • Lecithin (E 322), in Absprache mit dem Verband, wenn die Verfügbarkeit aus ökologischer Erzeugung nicht gegeben ist. • Zitronensäure und dessen Kalzium-Salz (E 330+333), wenn aufgrund lebensmittelrechtlicher Vorschriften der Zusatz von Zitronensaft nicht zugelassen ist • Agar Agar (E 406) • Johannisbrotkernmehl (E 410) • Guarkernmehl (E 412) • Pektin (E 440i), nicht amidiert • Kalzium- (E 170), Natrium- (E 500), Kalium- (E 501), Ammonium- (E 503) und Magnesiumkarbonate (E 504)

Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine	• Diese Stoffe sind nur insoweit zulässig, als ihre Verwendung in den sie enthaltenden Lebensmitteln vorgeschrieben ist.
Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe	• Kalziumkarbonat (E 170) • Kohlendioxid E 290 (CO_2), Stickstoff E 941 (N_2) • Bienenwachs (E 901) als Trennmittel, eine Prüfung auf Schadstoffe und Rückstände wird empfohlen • Carnaubawachs (E 903) als Trennmittel • Pflanzliche Öle und Fette (nicht umgeestert und ungehärtet) in Absprache mit dem Verband, wenn die Verfügbarkeit aus ökologischer Erzeugung nicht gegeben ist.

16.4 Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der zulässigen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung von Süßwaren mit Ausnahme der unten aufgeführten unzulässigen Verfahren.

16.5 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Herstellung von Invertzuckercreme

16.6 Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Holzkisten und -wolle
- Glasflaschen, Gläser
- Papier und Karton
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen beschichtet
- Zellglas
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyamid (PA) (einzeln und im Verbund), nicht silikonisiert (Weichkaramellen)
- Weißblech
- kaschierte Aluminiumfolie (ausschließlich für Produkte, die gasdicht verpackt sein müssen)
- Sonstiges (Verschlüsse, Etiketten)

16.7 Kennzeichnung

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist deutlich zu kennzeichnen.