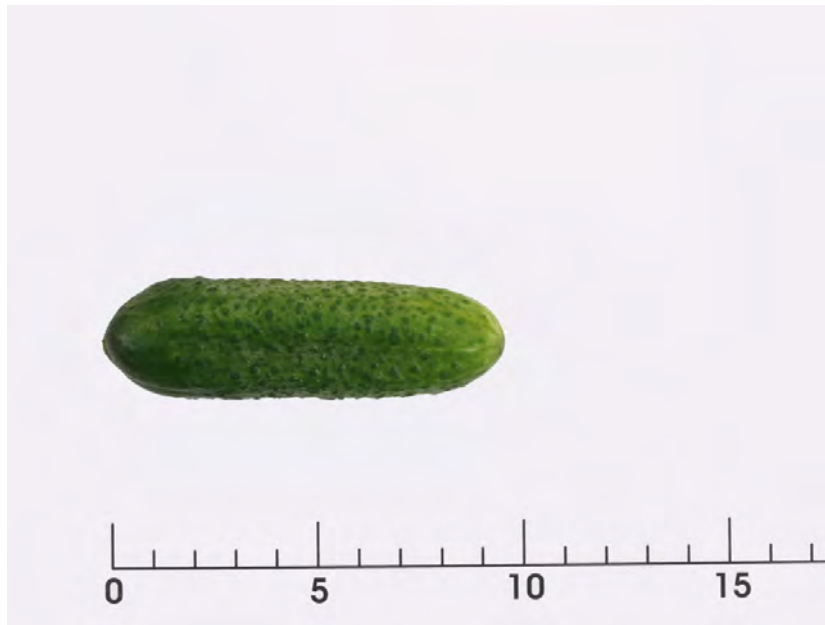


## Qualitätsstandards für Einlegegurken



VERBAND DER BAYERISCHEN  
SAUERKONSERVENINDUSTRIE e.V.



# LfL-Information

## **Impressum**

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)  
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising-Weihenstephan

Internet: [www.LfL.bayern.de](http://www.LfL.bayern.de)

Redaktion: Institut für Ernährung und Markt

Menzinger Straße 54, 80638 München

E-Mail: [ErnaehrungundMarkt@LfL.bayern.de](mailto:ErnaehrungundMarkt@LfL.bayern.de)

Telefon: 089 17800-337

1. Auflage: Juni 2010

Druck: ES-Druck, 85356 Tüntenhausen

Schutzgebühr: 5,00 Euro

© LfL



**LfL**

***Ernährung und Markt***

# **Qualitätsstandards für Einlegegurken**

**Zusammenstellung und Auslegung  
angewandter Qualitätsrichtlinien  
für frische und verarbeitete Einlegegurken**

**Veronika Brandl**

**Nina Breunig**

**Udo Seufert**

**Dr. Peter Sutor**

**Alois Wagner**



# Inhaltsverzeichnis

	Seite
<b>1</b>	<b>Einleitung .....7</b>
<b>2</b>	<b>Erläuterungen zur Anwendung der Sortieranleitung zur Qualitätsbeurteilung frischer Gurken.....8</b>
2.1	Kategorie „A“ bzw. „Klasse I“ .....8
2.2	Kategorie „B“ bzw. Klasse II.....8
2.3	Kategorie „Ausfall“ .....8
<b>3</b>	<b>Norm für frische, unverarbeitete Einlegegurken .....10</b>
3.1	BAG-Norm.....10
3.2	GEO-Standard .....13
<b>4</b>	<b>Qualitätsvorschriften für pasteurisierte Gurkenkonserven.....15</b>
4.1	Codex Alimentarius Standard für eingelegte Gurken .....15
4.2	Auszug aus den “Leitsätzen für Gemüseerzeugnisse“ .....25
<b>5</b>	<b>Ansprechpartner .....30</b>



# 1 Einleitung

Der Anbau von Einlegegurken ist für den bayerischen Feldgemüsebau ein bedeutender Produktionszweig. Für eine erfolgreiche Vermarktung des Produktes ist es wichtig, die Qualität der Gurken in einem kontinuierlichen Prozess zu verbessern. Neben der Nutzung von produktionstechnischen und züchterischen Fortschritten muss die Produktion auch auf die Erfordernisse der Sauerkonservenindustrie und des Handels ausgerichtet sein. Um den Dialog zwischen Erzeugern und Händlern auf eine klare, objektive Basis zu stellen, bedarf es einer genauen Definition des Begriffes „Qualität“ bei Einlegegurken.

Vor 20 Jahren hat die damalige „Landesanstalt für Ernährung“ eine Sortieranleitung erarbeitet, die gut angenommen und vielfältig eingesetzt wurde. Im Rahmen des Clusters „Ernährung“ des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wurde im Jahre 2009 ein Treffen von Vertretern der Gurkenerzeuger, der Sauerkonservenindustrie und den staatlichen Beratungsstellen einberufen. Hierbei wurde beschlossen, diese Sortieranleitung zu aktualisieren und neu aufzulegen. Das Institut für Ernährung und Markt der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft hat bereits in der Gurkensaison 2009 über 200 Digitalaufnahmen gemacht, die als Grundlage für die neue Sortieranleitung dienen konnten. Eine kurzfristig gegründete Arbeitsgruppe, bestehend aus Vertretern der verschiedenen Interessengruppen im Bereich Einlegegurken, erstellte aus diesem Bildmaterial die aktuelle Sortieranleitung. Auf 30 Bildern werden typische Mängel und Abweichungen bei Einlegegurken dargestellt und nach ihrer Ausprägung eingestuft. Die Einstufung erfolgte dabei in enger Anlehnung an die BAG-Norm (siehe Kapitel 3.1), den GEO-Standard (Kapitel 3.2) und die Leitsätze für Gemüseerzeugnisse (Kapitel 4.2).

Für die konstruktive Zusammenarbeit möchten wir uns bei den Mitwirkenden der folgenden Institutionen bedanken:

- Verband der Bayerischen Sauerkonservenindustrie e.V.
- GEO Bayern GmbH
- Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung in Bayern e.V.
- Erzeugerring für Obst und Gemüse Straubing e.V.

## **2 Erläuterungen zur Anwendung der Sortieranleitung zur Qualitätsbeurteilung frischer Gurken**

Die Sortieranleitung ist im Format DinA0 gehalten. Die Einlegegurken sind im Maßstab 1 : 1 abgebildet und entsprechen somit auf dem Plakat ihrer tatsächlichen Größe. Vertikal ist die Sortieranleitung in drei verschiedene Qualitätskategorien eingeteilt. Horizontal werden die Hauptmängelgruppen „Schalen-/Farbfehler“, „Krümmung/Gleichmäßigkeit“, „Formfehler“, „Schäden“ und „Sonstiges“ aufgereiht. Die Mängel sind in nach rechts zunehmender Ausprägung angeordnet. Die abgebildeten Gurken zeigen den genannten Mangel, in dem für diese Kategorie gerade noch zulässigen Grad der Abweichung. Tritt der Mangel an einer Einlegegurke stärker auf als gezeigt, so wird die Gurke nach rechts in eine schlechtere Qualitätskategorie eingestuft, z. B. von „A“ nach „B“ oder von „B“ nach „Ausfall“.

### **2.1 Kategorie „A“ bzw. „Klasse I“**

In diese Kategorie werden alle Einlegegurken von guter Qualität eingestuft. Sie sind frei bzw. nahezu frei von Fehlern. Einlegegurken dieser Qualität können für alle Verwendungszwecke, insbesondere aber für die Verarbeitung zu hochwertigen Produkten eingesetzt werden. Zusätzlich wurde für diese Kategorie das ideale Längen-Dicken-Verhältnis definiert und beschrieben. Es bewegt sich im Wertebereich 2,7 : 1 bis 3,3 : 1. Bei diesem Längen-Dicken-Verhältnis lassen sich die Einlegegurken am besten in die Gläser füllen, ohne dass der Deckel beim Schließen der Gläser Beschädigungen und Quetschungen an den Gurken verursacht.

### **2.2 Kategorie „B“ bzw. Klasse II**

Einlegegurken dieser Kategorie weisen Mängel bzw. Abweichungen vom Sollzustand auf. Sie gelten aber ausnahmslos als verzehrfähig. Bei der Anlieferung von Einlegegurken wird der Anteil der B-Ware bestimmt und in der Regel mit einem preislichen Abzug bewertet. Trotz sorgfältigem Sortiervorgang kann in einer Partie A-Ware immer noch ein bestimmter Anteil von B-Ware enthalten sein. Je geringer der Anteil der B-Ware, desto höher ist die Qualität der Gesamtpartie.






















Als Unterkategorie von „B“ werden noch zwei Beispiele von „Krummen“ Gurken dargestellt. Sie weisen starke Formabweichungen auf, sind aber sonst fehlerfrei.

### **2.3 Kategorie „Ausfall“**

Unter diese Kategorie fallen alle Einlegegurken, die aufgrund ihrer starken Mängel keine weitere Verwendung finden. Diese Gurken können die geforderten Mindesteigenschaften „gesund“, „ganz“ und „frei von Schäden durch Schädlinge“ nicht erfüllen. Dadurch sind sie für die Vermarktung nicht geeignet und werden im Rahmen der technischen Möglichkeiten aussortiert.



# Sortieranleitung für Einlegegurken

Klasse I		noch B / Klasse II		Ausfall	
Leichter Farbfehler		Mittlerer Schalenfehler		Schwerer Schalenfehler	
Gleichmäßig gewachsen		Krümmung bis 1/3 Fruchtlänge		Innen verfärbt	
Leichte beidseitige Verdickung		Spitz zugeformt		Starker Formfehler	
Mit Stiel (< 10 mm)		Mittlere Einschnürung		Starke Beschädigung	
Längen-Dicken-Verhältnis max. 3,3		<b>Krumme</b> Starke Krümmung		Virusbefall	
		Verwachsung		Schwerer Farbfehler	
				Teilbefruchtet	
				Zwiewuchs	
				Schäden durch Schädlinge	
				Fäulnis	

Bildquellen: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Bezugsring für Obst und Gemüse Straubing e.V.

Für die Auslegung dieses vereinfachten Schema- bildes gelten die BAG-Norm und die Leitlinie für Gurkenkonserven in jeweils gültiger Form. Weitere Informationen sowie beide Normen können unter [www.gurken.org/produkte/Produkte/Gemuese/](http://www.gurken.org/produkte/Produkte/Gemuese/) als PDF-Datei heruntergeladen werden.



Abb. 1: Sortieranleitung für Einlegegurken

### 3 Norm für frische, unverarbeitete Einlegegurken

#### 3.1 BAG-Norm

Die nachfolgend aufgeführte Norm wurde von der Bundesarbeitsgemeinschaft Gartenbau (BAG) beschlossen und veröffentlicht.

<b>BAG-Norm für frische, unverarbeitete Einlegegurken</b>	<p><i>Qualitätsnorm zur industriellen Verarbeitung von Einlegegurken</i> Stand 27.01.1972</p> <p style="text-align: right;">Erläuterungen vom 10.06.1974</p>	
	<p><b><i>I. Begriffsbestimmung</i></b></p> <p>Diese Norm gilt für Gurken (Einlegegurken, Cucumis sativus) zur industriellen Verarbeitung.</p>	<p><b><i>Erläuterungen:</i></b></p> <p>Die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen werden durch die nachstehenden Erläuterungen nicht berührt.</p>
	<p><b><i>II. Güteeigenschaften</i></b></p>	
	<p><b><i>A. Allgemeines</i></b></p> <p>Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen Gurken entsprechen müssen.</p>	<p>Die Anforderungen gelten für den Zeitpunkt der Lieferung. Partien abfallender Qualitäten sind getrennt zu verladen.</p>
	<p><b><i>B. Eigenschaften</i></b></p> <p>Vorbehaltlich der Sonderbestimmungen der einzelnen Klassen müssen die Gurken sein:</p>	
	<p><b>ganz, ohne Stiel</b></p>	<p>Es dürfen keine Teile fehlen, noch dürfen die Gurken Beschädigungen aufweisen, so dass das Fruchtfleisch sichtbar ist (z.B. durch Quetschungen oder offene Risse).</p> <p>Eine Beschädigung des Stielansatzes ist zulässig, jedoch dürfen die Fruchtfleischverletzungen nicht verfärbt sein.</p> <p>Ein Stielansatz bis zu 0,5 cm widerspricht nicht der Forderung „ohne Stiel“.</p>
	<p><b>gesund</b></p>	<p>Die Gurken dürfen keine Anzeichen oder Schäden einer Krankheit aufweisen, die sie zur Verarbeitung ungeeignet machen.</p>

<b>fest, nicht welk</b>	Die Gurken müssen bei der Aufbereitung prall und fest sein. Eine während des Transportes eintretende geringfügige Beeinträchtigung des Frischezustandes stellt keinen Mangel dar. Das Wässern von Gurken ist nicht gestattet.
<b>frei von fremdem Geruch oder Geschmack</b>	Lagerräume, Verpackungsmaterial und Transportmittel müssen geruchsneutral sein. Die Gurken dürfen nicht mit geruchs- oder geschmacksbeeinflussenden Stoffen in Berührung kommen.
<b>frei von Rückständen im Sinne der Höchstmengenverordnung</b>	Diese Untersuchung kann nur im chemischen Labor durchgeführt werden.
<b><i>C. Klasseneinteilung</i></b>	
<b><u>Klasse I</u></b> Gurken dieser Klasse müssen:	
<b>frisch sein</b>	Die Gurken müssen von frischem Aussehen sein und dürfen keine Welkeerscheinungen zeigen.
<b>die typischen Merkmale der Sorten hinsichtlich Form und Färbung aufweisen</b>	Die Farbe der Gurke bewegt sich je nach Sorte und Kultur zwischen dunkelgrün bis grün. Zulässig sind geringe Farbabweichungen, insbesondere an der dem Boden aufliegenden Fruchseite.
<b>gleichmäßig gewachsen und praktisch nicht hohl sein</b>	Eine leichte Verformung ist zulässig. Außerdem dürfen bis zu 10 % der Gurken leicht eingeschnürt sein. Zulässig ist im Inneren der Gurke ein Aufreißen der Kernkammer in der Längsrichtung. Abgegrenzte Hohlräume (bei bauchigen Gurken) erfüllen die Anforderungen nicht.
<b>frei von Fehlern sein</b>	Unzulässig sind z.B. verfärbte Schalenfehler, Risse sowie verhärtete Kerne. Gelbwerden der Schale zeigt beginnende Reife und damit Verhärtung der Kerne an.
<b><u>Klasse II</u></b> Zu dieser Klasse gehören Gurken, die nicht in die Klasse I eingestuft werden können, aber den Güteeigenschaften gemäß II B entsprechen. Gurken dieser Klasse müssen:	
<b>frei von verhärteten Kernen sein</b>	Verhärtete Kerne sind ausgeschlossen.

<b>BAG-Norm für frische, unverarbeitete Einlegegurken</b>	<b>einen Höchstdurchmesser von weniger als 50 mm haben</b>	Siehe Größensortierung												
	<b>verarbeitungsfähig sein</b>	Verarbeitungsfähig sind auch beschädigte Gurken; hierzu zählen z.B. solche mit Schalenfehlern und oberflächlichen Fruchtfleischschäden. Die Fehler dürfen sich jedoch nur auf höchstens 1/3 der Fruchtoberfläche erstrecken.												
	<b>Zulässig sind durch Wachstumsstörungen deformierte Gurken</b>	Beurteilung nach Sortieranleitung												
	<b><i>D. Ausfall und Besatz</i></b>													
	Zum Ausfall gehören: <b>Gurken, die nicht den vorstehenden Klassen entsprechen</b>	Dazu zählen: - Bruchstücke, - ballonförmige Gurken, - stark beschädigte Gurken, z.B. mit starken Quetschungen, offenen Rissen, verfärbten Druckstellen, - gelbe Gurken und solche mit keulenförmiger Verdickung, die bei beginnender Reife in der Regel verhärtete Kerne enthalten.												
	Zum Besatz gehören: <b>Pflanzenteile Steine, Erde und sonstiger Fremdbesatz</b>													
	<b><i>III. Größensortierung</i></b> Die Größensortierung erfolgt nach der Länge und dem größten Querdurchmesser.	Die maschinelle Gurkensortierung erfolgt nach dem Querdurchmesser.												
	<b><u>Klasse I</u></b>	Sorten mit einem Längen-: Breitenverhältnis von 3 : 1 werden nur nach dem Querdurchmesser geprüft. und bewertet.												
	<table border="0"> <thead> <tr> <th>Länge</th> <th>Höchstdurchmesser</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3 - 6 cm</td> <td>bis 20 mm</td> </tr> <tr> <td>6 - 9 cm</td> <td>bis 30 mm</td> </tr> <tr> <td>9 -12 cm</td> <td>bis 40 mm</td> </tr> <tr> <td>12 -15 cm</td> <td>bis 45 mm</td> </tr> <tr> <td>15 – 18 cm</td> <td>bis 50 mm</td> </tr> </tbody> </table>	Länge	Höchstdurchmesser	3 - 6 cm	bis 20 mm	6 - 9 cm	bis 30 mm	9 -12 cm	bis 40 mm	12 -15 cm	bis 45 mm	15 – 18 cm	bis 50 mm	Sorten, deren Längen - Breitenverhältnis nicht einem Verhältnis von 3 : 1 entspricht, werden auch nach der Länge geprüft und bewertet. Ein Anteil von 15 % der Gurken mit einer 10 %igen Überlänge wird toleriert. Die Messungen der Gurken erfolgt mit der Gurkensortierlehre (rechteckig), nicht mit dem Ringmaß:
	Länge	Höchstdurchmesser												
3 - 6 cm	bis 20 mm													
6 - 9 cm	bis 30 mm													
9 -12 cm	bis 40 mm													
12 -15 cm	bis 45 mm													
15 – 18 cm	bis 50 mm													
<b><u>Klasse II</u></b>														
Entweder Querdurchmesser bis 39 mm oder 39 bis 50 mm oder ohne Größensortierung bis 50 mm.	Aus technischen Gründen wird der Querdurchmesser auf jeweils 40 mm festgelegt.													

### 3.2 GEO-Standard

Im Folgenden wird der Qualitätsstandard der GEO Bayern GmbH als beispielhafte Umsetzung der BAG-Norm bei der internen Qualitätssicherung in der Privatwirtschaft abgebildet:

<p><i>Qualitätsstandard für Einlegegurken zur industriellen Verarbeitung der GEO Bayern GmbH, Aholming (Stand März 2009)</i></p> <p>Dieser Qualitätsstandard der GEO Gurkenerzeugerorganisation Bayern GmbH, Obere Römerstrasse 17, 94527 Aholming gilt für die Beurteilung frischer, zur Verarbeitung bestimmter Einlegegurken von <i>Cucumis sativus</i> L., die unter den KN-Code 0707000 „Gurken und Cornichons frisch oder gekühlt“ fallen. Der Qualitätsstandard gilt nur in Verbindung mit der „Sortieranleitung für Einlegegurken“ (siehe Kapitel 2), auf dessen Basis die Qualitätsbeurteilung vorzunehmen ist.</p> <p>Die Feststellung der Mängel erfolgt nach dem Gewicht der jeweils betroffenen Gurken. Die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen werden durch den nachstehenden Standard nicht berührt.</p>		
Mindesteigenschaften	Erläuterung	%
ganz	Gurken müssen ganz sein.  Gurken mit frischem, offenliegendem Fruchtfleisch sind als nicht ganz anzusehen (die Fruchtfleischverletzungen dürfen nicht verfärbt sein).	...
gesund	Die Gurken müssen gesund sein. Sie dürfen nicht faul sein. Dies trifft z.B. auch für Fäulnis, hervorgerufen durch Wiesenwanzenstiche, zu oder offen liegende Beschädigungen, die in Fäulnis übergehen (verfärbtes Fruchtfleisch bzw. Verätzungsschäden mit offenliegendem Fruchtfleisch).	...
frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack	Gebinde- und Transportmittel müssen geruchsneutral sein. Die Gurken dürfen mit geschmacksbeeinflussenden Stoffen nicht in Berührung kommen (z.B.: Düngemittel).	...
praktisch frei von Schäden durch Schädlinge		...

Qualitätsstandard der GEO Bayern GmbH

Qualitätsstandard der GEO Bayern GmbH	Güteeigenschaften	Klasse A	Klasse B	Ausschuss
	Gurken mit Stiel	> 5 mm		
	Schalenfehler	leicht	mittel	schwer
	Farbfehler	gering	mittel	Farbabweichung
	Krümmung	1/10 der Fruchtlänge	1/3 der Fruchtlänge	Verwachsungen
	Formfehler	gleichmäßig gewachsen	nicht gleichmäßig gewachsen	ballonförmig
		leichte einseitige Verdickung	einseitige Verdickung	Verwachsung
		leicht beidseitige Verdickung	beidseitige Verdickung	Zwiewuchs
		Leichte Einschnürungen	Einschnürungen	
	Beschädigungen			starke, verkorkte Beschädigungen
Feststellungen	Klasse A	Klasse B	Ausschuss	
Gurken mit Stiel	...%			
nicht Klasse A; nicht Ausschuss		...%		
Ausschuss			...%	
Nicht eingehaltene Mindesteigenschaften			...%	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Übersteigen die nicht eingehaltenen Mindesteigenschaften den Anteil von xx %, kann die Ware als nicht vermarktungsfähig eingestuft, ggf. für die Vermarktung zurückgewiesen bzw. besondere Maßnahmen zur Erreichung der Vermarktungsfähigkeit festgelegt werden.</li> <li>• Die Feststellung der Güteeigenschaften erfolgt auf der Basis der Sortieranleitung für Einlegegurken.</li> </ul>				

## 4 Qualitätsvorschriften für pasteurisierte Gurkenkonserven

### 4.1 Codex Alimentarius Standard für eingelegte Gurken

*Der Codex Alimentarius ist eine Sammlung der von der Codex Alimentarius-Kommission angenommenen und in einheitlicher Form dargebotenen internationalen Lebensmittelstandards. Die Codex-Standards haben - wie auch die UN/ECE-Standards - den Status von Empfehlungen auf internationaler Ebene. Sie haben keine Rechtsverbindlichkeit. Im Rahmen von Handelsstreitigkeiten vor der World Trade Organisation (WTO) können solche internationalen Standards jedoch als Entscheidungshilfe dienen.*

*Die Codex Alimentarius-Kommission ist eine gemeinsame Kommission der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO) der Vereinten Nationen.*

*Aufgabe dieser Kommission ist es,*

- die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher weltweit zu schützen,*
- faire Handelspraktiken im internationalen Handel mit Lebensmitteln sicherzustellen und*
- die Normungsarbeiten im Lebensmittelbereich auf internationaler Ebene zu koordinieren.*

*Beim folgenden Text wurde die Gliederung des Originaldokumentes übernommen. Derzeit liegt leider keine bessere Übersetzung des Dokumentes vor.*

Codex Stan 115-1981	C 11-21	<b>Codex Alimentarius Standard für eingelegte Gurken</b>
<b>Codex Standard für eingelegte Gurken (Gurken Pickles)<sup>1) 2)</sup></b> (Codex Alimentarius, 2. Auflage, Band 5 A-1994)		
<p><b>I. Anwendungsgebiet</b></p> <p>Dieser Standard wird angewendet auf eingelegte Gurken (in einigen Ländern Gurken-Pickles genannt), die zum direkten Verzehr bestimmt sind und die</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) mit Gurken als maßgeblicher Zutat gewonnen und</li> <li>b) aus entsalzten, haltbargemachten Gurken (natürlich fermentiert oder durch kontrollierte Fermentierung) oder aus frischen Gurken hergestellt sind, die säuerlich gemacht worden sind,</li> <li>c) durch natürliche oder kontrollierte Fermentierung oder zugesetzte Säuerungsmittel haltbar gemacht worden sind und die durch Pasteurisierung mittels Hitze, durch andere physikalische Mittel oder durch chemische Konservierungsstoffe zusätzlich haltbar gemacht sein können.</li> </ol> <p>In einigen Ländern wird der Begriff „Gurken“ verbunden mit der Vorstellung großformatiger Früchte, während der Begriff „Gherkin“ (in Französisch „cornichons“) sich auf kleine Früchte bezieht. Unabhängig von dem üblichen nationalen Handelsbrauch sind diese Erzeugnisse vom Standard erfasst.</p> <p>Dieser Standard umfasst nicht fein zerkleinerte Erzeugnisse mit der Bezeichnung „relish“.</p>		

## 2. *Beschreibung*

### 2.1. *Definition des Erzeugnisses*

Eingelegte Gurken sind das Erzeugnis:

- a) das aus sauberen, gesunden, gezüchteten Gurken hergestellt wird, die den Eigenschaften von *Cucumis sativus* L. entsprechen;
- b) die geschälte oder nicht geschälte Gurken sein können und bei denen die Kerne entfernt oder nicht entfernt sein können;
- c) die mit oder ohne geeignete Aufgußflüssigkeit und geschmacksgebenden Zutaten, die für das Erzeugnis geeignet sind, abgepackt sind;
- d) vor oder nach dem Schließen des Behälters in einer geeigneten Weise haltbar gemacht sind — wobei dieses Haltbarmachen einschließen kann ein säuerlich machen bis zu einem pH-Wert von 4,6 oder weniger oder durch natürliche oder kontrollierte Fermentierung oder den Zusatz von Essig oder einer Genußsäure, die auch eine Hitze-Pasteurisierung, eine Kühlung oder Zusatz eines chemischen Konservierungstoffes einschließen kann.

### 2.2. *Arten der Packung*

#### 2.2.1. *Frischpackungsart*

hergestellt aus frischen, nicht gesäuerten, nicht fermentierten Gurken.

#### 2.2.2. *Gesäuerte Art*

hergestellt aus Gurken, die gesäuert worden sind durch Lake oder in einer anderen Säuerungslösung mit oder ohne natürlicher oder kontrollierter Fermentierung. Solch eine Salzbasis kann während der Herstellung für das Verfahren ausreichend entsalzen werden, falls das notwendig ist.

#### 2.2.3. *Unterarten*

Die analytischen Eigenschaften der Unterarten werden von der Aufgußflüssigkeit nach der Angleichung bestimmt.

Unterarten	Charakterisierender Geschmack	Hergestellt in ----Art
a) Dill	Dill-Kraut und/oder Dill-Öl	Frischepackung oder gesäuerte Art
b) (Name des Krauts)	Kraut und Öle davon, die kein Dillkraut und/oder Dill-Öl sind	Frischepackung oder gesäuerte Art
c) Sauer	ausgesprochen sauer	Frischepackung oder gesäuerte Art
d) Süß-sauer	Mäßig süß-sauer	Frischepackung oder gesäuerte Art
e) Süß	ausgesprochen süß	Frischepackung oder gesäuerte Art
f) Senf	Senfsauce, Senfsaat oder Senföl	Frischepackung oder gesäuerte Art
g) Salzig-sauer	ausgesprochen salzig	Frischepackung oder gesäuerte Art
h) Mild	weder süß noch sauer	Frischepackung oder gesäuerte Art
i) Scharf	ausgesprochen pfeffrig	Frischepackung oder gesäuerte Art



Unterart	Gesamtsäure (als Essigsäure berechnet)	Salz (NAGI)	Lösliche salzfreie feste Bestandteile
a) Dill	0,4 %-2,0 %	1,4 %-4,5 %	-
b) (Name des Krauts)	0,4 %-2,0 %	1,0 %-4,5 %	-
c) Sauer	0,7 %-3,5 %	1,0 %-5,0 %	-
d) Süß-sauer	0,5 %-2,0 %	0,5 %-3,0 %	1,5 % bis weniger als 14 %
e) Süß	0,5 %-2,5 %	0,5 %- 3,0 %	mindestens 14 %
f) Senf	0,5 %-3,0 %	1,0 %-3,0 %	-
g) Salzig-sauer	0,5 %-3,5 %	5,0 %-10,0 %	-
h) Mild	0,4 %-0,7 %	1,0 %-3,5 %	-
i) Scharf	0,5 %-3,0 %	1,0 %-3,0 %	-

Codex Alimentarius Standard für eingelegte Gurken

**2.3. Verarbeitungsarten**

Das Erzeugnis ist in einer der folgenden Verarbeitungsarten anzubieten:

- Ganze** - Gurken mit einem Höchstdurchmesser von 54 mm. Bei größeren Behältern als 4 l können die Gurken einen Höchstdurchmesser von 65 mm haben. Ganze Gurken dieser Verarbeitungsart können als „Gherkin“ bezeichnet werden, wenn sie nicht größer als 27 mm im Durchmesser sind.
- Ganze krumme** - ganze Gurken mit einem Höchstdurchmesser von 54 mm und mindestens 35° gebogen.
- Hälften - Gurken**, die in der Länge in Hälften geteilt worden sind.
- Fingerstücke, längsgeschnittene Scheiben oder Speere** - Gurken, die der Länge nach in Teile von ungefähr gleicher Größe geschnitten sind.
- Rings oder Chunks** - Gurken, die quer zur Längsachse geschnitten sind mit einer Dicke von 10 bis 40 mm und einem Höchstdurchmesser von 54 mm.
- Scheiben oder Querstücke oder Chips** - Gurken, die quer zur Längsachse geschnitten sind und eine Dicke von nicht mehr als 10 mm und einen Durchmesser von höchstens 54 mm haben.
- Streifen („Asier“)** - große Gurken, geschält, der Länge nach unterteilt. Die präparierten Hälften werden quer zur Längsrichtung in Streifen von ungefähr 10 mm Weite geschnitten.

#### **2.4. Sonstige Darbietungsarten**

Jede andere Art der Darbietung des Produkts ist zulässig, unter der Voraussetzung, dass das Produkt:

- a) von den anderen in diesem Standard beschriebenen Darbietungsarten genügend abweicht;
- b) allen relevanten Anforderungen dieses Standards entspricht, einschließlich der Anforderungen bezüglich der Mängelbegrenzung, des Abtropfgewichts und jeglicher sonstigen in diesem Standard festgelegten Anforderung, die auf jene Darbietungsart im Standard Anwendung findet, die am meisten der von dieser Bestimmung vorgesehenen Darbietungsart ähnelt;
- c) auf dem Etikett ordnungsgemäß beschrieben ist, um eine Täuschung oder Irreführung des Verbrauchers zu vermeiden.

### **3. Wesentliche Zusammensetzungs- und Qualitätsmerkmale**

#### **3.1. Zugelassene Zutaten**

Gurken gemäß Beschreibung in Ziffern 1 und 2; Wasser; Essig; Kochsalz (Natriumchlorid); pflanzliche Speiseöle; nährwerthaltige Kohlenhydrat-Süßungsmittel; Paprika; Kräuter; Gewürze; Würzen; Gemüse (diese sollen 5 % des Gesamtgewichts des Erzeugnisses nicht überschreiten, außer bei der Unterart „Senf“, die nicht mehr als 30 % enthalten darf).

#### **3.2. Qualitätsmerkmale**

##### **3.2.1. Farbe**

Die Gurken müssen normale Farbeigenschaften haben, die für Sorte, Art der Verpackung und Verarbeitungsart typisch sind.

##### **3.2.2. Gewebe**

Die Gurken müssen in vernünftiger Weise fest, straff und praktisch frei von runzeligen, weichen und schlaffen Einheiten sein und vernünftigerweise frei von sehr großen Körnern.

##### **3.2.3. Geschmack**

Die Gurken müssen einen guten Geschmack haben, der typisch für die Verpackungsart ist und in Übereinstimmung mit dem charakteristischen Geschmack der verwendeten besonderen Zutaten.

##### **3.2.4. Einheitliche Größe**

#### **a) Verarbeitungsarten ganze Gurken, Speere und längsgeschnittene Scheiben**

80 % oder mehr, nach Anzahl der Gurken, müssen folgende Anforderungen erfüllen:

**Länge** - die Länge der längsten Einheit darf die der kürzesten Einheit nicht um mehr als 50 % überschreiten;

**Durchmesser** - der Durchmesser der größten Einheit darf den der kleinsten Einheit nicht um mehr als 50 % überschreiten.

Diese Anforderungen gelten nicht für Gurken, die in Behälter mit über 4 l abgepackt sind.

**b) *Verarbeitungsart Ringe; Scheiben; Querstücke***

80 % oder mehr nach Gewicht der Einheiten mit der einheitlichsten Größe müssen folgenden Anforderungen für den einzelnen Behälter oder die einzelne Probe erfüllen:

**Durchmesser** - der Durchmesser der größten Einheit darf die der kleinsten Einheit nicht um mehr als 50 % übersteigen.

**3.2.5. *Definition der Mängel***

- a) krumme Gurken - bedeutet ganze Gurken, die in einem Winkel von 35° gekrümmt sind, wenn man sie misst, wie in Anhang 1 dargestellt.
- b) missgeformte Gurken - bedeutet ganze Gurken, Auswüchse und andere deformierte Gurken, so wie in Anhang 1 dargestellt.
- c) Beschädigte - bedeutet in einem Maß beeinträchtigt, dass es wesentlich die Erscheinung mindert oder die Essbarkeit durch Sprünge, Schrammen, Hautbrüche oder andere ähnliche Unvollkommenheiten beeinträchtigt.
- d) mechanische Beschädigung - bedeutet aufgerissene oder gebrochene Einheiten.
- e) Stiel - bedeutet ein Stiel von größerer Länge als 15 mm.
- f) schwaches Gewebe - übermäßig gerunzelt, sehr weich oder schlaff oder Einheiten mit sehr großen Körnern.
- g) Farbfehler - Einheiten, die sehr stark von der typischen Farbe der Sorte oder der Verpackungsart abweichen.
- h) Hohlraumzentren - ganze Gurken, in denen die innere Höhle groß ist, oder Ringabschnitte und Scheiben, in denen ein wesentlicher Teil des Zentrums fehlt.
- i) Sandstein, Sand oder Schlamm - bedeutet jegliche mineralische Verunreinigung, egal ob in der Aufgußflüssigkeit oder eingebettet in die Haut oder das Fleisch der Gurken, die die Speisequalität beeinflussen.

**3.2.6. *Mängeltoleranzen***

***Ganze; ganze Gekrümmte; Hälften; Fingerschnitte oder Speere***

Standard-Probenahme-Einheit: 20 ganze Gurken; oder 40 Hälften, Fingerschnitte oder Speere.

<b>Codex Alimentarius Standard für eingelegte Gurken</b>	<b>Mangel</b>	<b>Höchsttoleranz</b>	
		Ganze Krumme, Ganze	Hälften, Finger- schnitte oder Speere
	a) Krumme (ausgenommen bei der Verarbeitungsart Krumme)	3	2
	b) mißgeformt	2	1
	c) beschädigt	3	3
	d) mechanischer Schaden	2	3
	e) Stiel	3	2
	f) schwaches Gewebe	1	3
	g) Farbfehler	1	2
	h) Aushöhlungszentrum	1	-
	Höchstgestattete Gesamtzahl a) bis h)	7	11
	<b><i>Ringschnitte; Scheiben; Streifen</i></b>		
	Standard-Probenahme-Einheit: 300 g abgetropfte Pickles		
<b><i>Mangel</i></b>		<b><i>Höchstgrenze in g</i></b>	
a) beschädigt		<b>15</b>	
b) mechanischer Schaden		<b>30</b>	
c) schwaches Gewebe		<b>10</b>	
d) Farbfehler		<b>10</b>	
e) Hohlraumzentrum		<b>30</b>	
f) Stiel		<b>2</b>	
Höchstgestattete Gesamtzahl a) bis f)		<b>75</b>	
<b>3.2.7. Mineralische Verunreinigung</b>			
Alle Arten und Typen, ausgenommen Gurken, die geschält sind, nicht mehr als 0,08 Gewichtsprozente.			
<b>3.3. Einteilung der mangelhaften Einheiten</b>			
Ein Behälter, der nicht die anzuwendenden Qualitätsmerkmale gemäß Ziffer 3.2 erfüllt, soll als mangelhafte Einheit betrachtet werden.			
<b>3.4. Abnahme</b>			
Eine Partie wird als den Anforderungen der Qualitätsmerkmale entsprechend angesehen, wenn die Zahl der mangelhaften Einheiten gemäß Ziffer 3.3. die Abnahmezahl (c) des entsprechenden Probenahmeplans (AQL-6.5) der Gemeinsamen FAO/WHO Codex Alimentarius Probenahmepläne für vorverpackte Lebensmittel (CAC/RM 42-1969) (s. Codex Alimentarius, Bd. 13) nicht überschreitet.			

<b>4. Lebensmittelzusatzstoffe</b>	
<b>4.1 Lösungs- und Dispersionsmittel</b>	<b>Höchstmenge</b>
Polysorbat 80 (Polyäthylen 20 Sorbitan Monooleat) Xanthangummi Gummi Arabicum Alginate (Ca, NH <sub>4</sub> , Na, K) Propylenglycol Alginat Carrageen	500 mg / kg allein oder kombiniert
<b>4.2. Befestigungsmittel</b>	
Calciumchlorid, -laktat und -glukonat	250 mg / kg allein oder kombiniert
<b>4.3. Konservierungsstoffe</b>	
Schwefeldioxid (als carry-over von der Rohware)	50 mg / kg
Benzoessäure und deren Natrium- und Kaliumsalze Kaliumsorbat	1000 mg / kg allein oder kombiniert
<b>4.4. Farbstoffe</b>	
<b>Höchstmenge</b>	
Riboflavin Fast Green FCF Chlorophyll Kupfer Komplex Tartrazin Annatto-Extrakt <sup>3)</sup> Turmerik <sup>3)</sup> Sunset Yellow FCF beta-Caroten Oleoresin von Paprika Brilliantblau FCF Karamel <sup>3)</sup> mit Ammoniumsulfid-behandeltes Karamel	300 mg / kg allein oder kombiniert
<b>4.5. Dickungsmittel (nur in der Verarbeitungsart Senf)</b>	
Guargummi Gummi Arabicum Johannisbrotkernmehl <sup>3)</sup>	begrenzt durch GMP
<b>4.6. Säuerungsmittel</b>	
Essigsäure Milchsäure Apfelsäure Zitronensäure	begrenzt durch GMP

<b>Codex Alimentarius Standard für eingelegte Gurken</b>	<b>4.7. Geschmacksstoffe</b>	
	Natürliche Geschmacksstoffe und naturidentische Geschmacksstoffe gemäß Definition in Codex Alimentarius, Band 1	begrenzt durch GMP
	<b>5. Kontaminanten</b>	
	Blei	1 mg / kg
	Zinn	250 mg / kg, <sup>5)</sup> berechnet als Zinn
	<b>6. Hygiene</b>	
	6.1. Es wird empfohlen, dass das von den Vorschriften dieses Standards erfasste Erzeugnis hergestellt wird in Übereinstimmung mit den empfohlenen internationalen Leitsätzen - Allgemeine Grundsätze der Lebensmittelhygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985). Codex Alimentarius, Bd. 1) und sonstigen von der Codex Alimentarius Kommission empfohlenen, für dieses Erzeugnis relevanten Hygieneleitsätzen.	
	6.2. Das Erzeugnis soll nach guter Herstellungspraxis so weit wie möglich frei von nicht einwandfreien Stoffen sein.	
	6.3. Bei Tests durch geeignete Probenahme- und Prüfverfahren soll das Erzeugnis	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- keine Mikroorganismen in Mengen enthalten, die eine Gesundheitsgefährdung darstellen können;</li> <li>- frei von Parasiten sein, die eine Gesundheitsgefährdung darstellen können;</li> <li>- keine von Mikroorganismen stammenden Stoffe in Mengen enthalten, die eine Gesundheitsgefährdung darstellen können.</li> </ul>	
<b>7. Gewichte und Maße</b>		
<b>7.1. Behälterfüllung</b>		
<b>7.1.1. Mindestfüllung (Pickels plus Aufgußflüssigkeit)</b>		
Der Behälter soll mit Gurken gut gefüllt sein und das Erzeugnis (einschließlich Aufgußflüssigkeit) darf nicht weniger als 90 % der Wasserkapazität des Behälters ausmachen, Wasserkapazität des Behälters ist das Volumen destillierten Wassers bei 20° C, das der versiegelte Behälter bei vollständiger Füllung fassen kann.		
<b>7.1.2. Mindestfüllung von ganzen und ganzen gekrümmten Verarbeitungsarten</b>		
Die Gurkenzutat darf nicht weniger als 55 % bei der gesäuerten Verarbeitungsart und 53 % bei der Frischpackung vom Gesamtvolumen des Behälters ausmachen.		
<b>7.1.3. Mindestfüllung für alle anderen Verarbeitungsarten als ganze Gurken</b>		
Die Gemüse- und Früchtezutaten in allen anderen Verarbeitungsarten als ganze Muss ausmachen:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>a) nicht weniger als 55 % im Falle von Frischpackung;</li> <li>b) nicht weniger als 57 % im Falle von gesäuerten Erzeugnissen, bezogen auf das Gesamtvolumen des Behälters.</li> </ul>		

## 7.2. *Abnahme*

Die Anforderung an die Füllung des Behälters gemäß Ziffer 7.1 wird als erfüllt angesehen, wenn die Durchschnittszahl von allen Behältern nicht weniger ist als die angeforderte Mindestzahl, vorausgesetzt, dass kein unvernünftig großer Fehlraum in einem einzelnen Behälter besteht.

## 8. *Kennzeichnung*

Zusätzlich zu den Anforderungen des Allgemeinen Codex Standards für die Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel (Codex Stan. 1-1985) (Rev. 1-1991) Codex Alimentarius, Bd. 1) werden die folgenden Bestimmungen angewendet:

### 8.1. *Name des Lebensmittels*

#### 8.1.1. *Der Name des Erzeugnisses ist*

„Sauer-ingelegte Gurken“, „Gurken-Pickles“, „Pickles“ oder „Gherkins“<sup>6)</sup>

8.1.2. Das folgende soll in unmittelbarer Nähe mit dem Namen des Erzeugnisses einbezogen werden:

- a) die Verpackungsart, d. h. Frischpackung oder gesäuerte Packung;
- b) die Verarbeitungsart und die Unterart, einschließlich des Namens des Krauts, auf das sich die Unterart in Ziffer 2.2.3 (b) bezieht;
- c) die Unterart „Dill“, die gekennzeichnet werden kann mit „Naturdill“ oder „echter Dill“, wenn die Gurken natürlich fermentiert sind in einer leicht salzhaltigen Lake;<sup>7)</sup>
- d) bei der Verarbeitungsart Ganze, die ungefähre Zahl in Behältern, die größer, als 4 Liter sind.

8.1.3. Ist das Produkt in Übereinstimmung mit den Bestimmungen über die anderen Darbietungsarten hergestellt (Ziffer 1.3), muss das Etikett in unmittelbarer Nähe des Namens des Erzeugnisses derartige zusätzliche Angaben aufweisen, die verhindern, dass der Verbraucher getäuscht oder irreführt wird.

## 9. *Analysen- und Probenahmemethoden*

s. Codex Alimentarius, Bd. 13

### Anmerkungen:

<sup>1)</sup> Bezeichnung des Standards in den drei offiziellen Sprachen:

englisch: CODEX STANDARD FOR PICKLED CUCUMBERS (CUCUMBER PICKLES)  
 französisch: NORME CODEX POUR LES CORNICHONS (CONCOMBRES) EN CONSERVE  
 spanisch: NORMA CODEX PARA PEPINOS ENCURTIDOS (ENCURTIDOS DE PEPINOS)

<sup>2)</sup> Die deutsche Lebensmittelbuchkommission hat bisher neben dem Allgemeinen Teil der Leitsätze für verarbeitetes Gemüse Leitsätze für pasteurisierte Gurkenkonserven aus nicht behandelter Rohware verabschiedet mit deren allgemeinem Teil und besonderen Bestimmungen für Gewürzgurken und für Senf- und Zuckergurken, Gurkenkonserven aus vorbehandelter Rohware wie Essiggurken, Mixed Pickles sollen in späteren gesonderten Leitsätzen verabschiedet werden. Daneben bestehen im Rahmen der Qualitätsrichtlinien der Wirtschaft für verarbeitetes Obst und Gemüse die Abschnitte „Salzdillgurken“ und im Bereich der Gurken aus vorbehandelter Rohware die Abschnitte „Essiggurken sowie Mixed Pickles“.

<sup>3)</sup> Von der Codex Kommission erst vorläufig zugelassen.

<sup>4)</sup> C 11-1 dieser Sammlung.

<sup>5)</sup> A VI-1 dieser Sammlung.

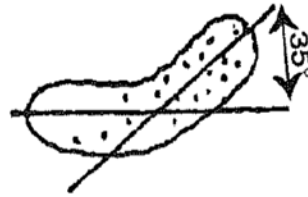
<sup>6)</sup> Englisch „Pickled Cucumbers“ bzw. „Cucumber Pickles“ bzw. „Pickles“ bzw. „Gherkins“; französisch „Concombres (ou cornichons) en conserve (ou au vinaigre)“ bzw. „Concombres“ bzw. „Cornichons“; spanisch „Pepinos encurtidos“ bzw. „Encortinos de Pepinos“ bzw. „Pepinillos“.

<sup>7)</sup> Englisch + natural dill + bzw. „genuine dill“; französisch „cornichons (concombres) á l'aneth“ bzw. „cornichons (Concombres) naturel á l'aneth“ bzw. „cornichons (concombres) vérifiables á l'aneth“.

**Anlage I**

Erkennungshilfe zur Illustrierung von gekrümmten oder mißgebildeten Gurken

- a) **Gekrümmte Gurke.** Eine gekrümmte Gurke ist eine, die in einem Winkel von  $35^\circ$  oder mehr gekrümmt ist, wenn sie gemessen wird gemäß der nachstehenden Illustration.



- b) **Mißgeformte Gurken.** Mißgeformte Gurken schließen ein: hakenförmige, Nubbins und in anderer Weise mißgebildete Gurken. Eine Nubbin-Gurke ist eine, die keine zylindrische Form hat, die kurz und dick oder nicht gut entwickelt ist. Nubbins und anderweitige mißgeformte Gurken sind ähnlich wie die folgenden Abbildungen:



Dieser und andere Codex Standards können im Internet unter folgender Adresse eingesehen werden: [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)



## 4.2 Auszug aus den „Leitsätzen für Gemüseerzeugnisse“

Die „Leitsätze für Gemüseerzeugnisse“ sind dem Deutschen Lebensmittelbuch entnommen. Es stellt eine Sammlung von Leitsätzen dar, in denen Herstellung, Beschaffenheit oder sonstige Merkmale von Lebensmitteln, die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel von Bedeutung sind, beschrieben werden (nach § 15 LFGB).

Diese Leitsätze sind keine Rechtsnormen. Sie ergänzen diese und haben den Charakter objektiver Sachverständigengutachten, die der gerichtlichen Nachprüfung unterliegen. In den Leitsätzen wird die Verkehrsauffassung der am Lebensmittelverkehr Beteiligten beschrieben, das heißt der redliche Hersteller- und Handelsbrauch unter Berücksichtigung der Erwartung der Durchschnittsverbraucher an die betreffenden Lebensmittel. Beim folgenden Auszug wurde die Gliederung des Originaldokumentes übernommen:

<i>Neufassung vom 08.01.2008</i> (Beilage zum BAnz. Nr. 89 vom 18.06.2008, GMB1 Nr. 23-25 S. 451 ff vom 19.06.2008)	
<p><b>5. Besondere Beurteilungsmerkmale für pasteurisierte Gurkenkonserven aus frischer Rohware</b></p> <p><b>5.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung</b></p> <p>Pasteurisierte Gurkenkonserven sind Erzeugnisse, die aus frischen, vorbereiteten, ganzen oder zerkleinerten Gurken der Art <i>Cucumis sativus</i> L. mit einem Aufguss hergestellt werden. Die Haltbarmachung geschieht in geeigneten Behältnissen durch Pasteurisation.</p> <p>Ein entsprechend niedriger pH-Wert ist erforderlich, um das Produkt ausreichend haltbar zu machen. Er liegt in der Regel unter 4,2.</p> <p>Bei der Herstellung werden insbesondere folgende Zutaten verwendet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trinkwasser<sup>7)</sup></li> <li>• Speisesalz</li> <li>• Essig<sup>4)</sup></li> <li>• Gewürze, Kräuter und natürliche Aromen<sup>8)</sup></li> <li>• Zuckerarten<sup>5)</sup>, Süßungsmittel<sup>3)</sup></li> <li>• dekorative oder würzende Gemüsstücke</li> </ul> <p>Gewürzgurken werden aus ganzen, annähernd gleichmäßig und gerade gewachsenen Einlegegurken hergestellt.</p> <p>Cornichons sind kleine Gewürzgurken; in einem Kilogramm sind mindestens 60 Stück enthalten.</p> <p>Nicht gleichmäßig gewachsene ganze Einlegegurken werden zur Herstellung von Krummen Gurken verwendet.</p> <p>Zerkleinerte Gurken werden aus geschälten oder ungeschälten Einlegegurken hergestellt. Sie sind in gleichen Behältnissen annähernd gleichmäßig in Form, Größe und Aussehen. Werden Schlangengurken verwendet, so wird darauf hingewiesen.</p> <p>Senfgurken und Honiggurken werden aus ausgereiften, geschälten, vom Kerngehäuse befreiten und in Stücke geschnittenen Schälgurken, aber nicht aus Schlangengurken hergestellt.</p>	Leitsätze für Gemüseerzeugnisse

<b>Leitsätze für Gemüseerzeugnisse</b>	<p>Bei Konserven mit ganzen Gurken in Behältnissen ab 4250 ml wird die Sortierung (Stückzahl pro Behältnis oder pro kg) angegeben.</p> <p>Die Worte „süß-sauer“ können in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angeführt werden, sofern der Zuckergehalt im Fertigerzeugnis mindestens 1 % beträgt oder bei Verwendung von Süßstoffen ein entsprechender Süßegrad erreicht wird.</p> <p>Pasteurisierte Gurkenkonserven werden mit der Verkehrsbezeichnung <i>Gurken</i> in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform kann Bestandteil der Verkehrsbezeichnung sein oder wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung entsprechend nachstehender Tabelle angegeben.</p>	
	<b>Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Verarbeitungsform/Sortierung</b>
	<i>Gewürzgurken</i>	ganze Einlegegurken
	<i>Cornichons</i>	ganze, kleine Einlegegurken
	<i>Krumme Gurken, Gurken, krumm, Krumme Gurken, wie gewachsen</i>	ganze Einlegegurken, auch nicht gleichmäßig gewachsen
	<i>Gurkensticks, Gurkenviertel Gurkenscheiben</i>	längs geschnittene Gurken
	<i>Gurkenscheiben, Gurkenschnitten Gurkenhappen</i>	quer geschnittene Gurken
	<i>Gurkenwürfel, Gurkenstreifen, Gurkenschnitzel</i>	längs- und quergeschnittene Gurken
	<i>Senfgurken, Honiggurken</i>	in Stücke geschnittene Schälgurken
	<p><b>5.2 Beschaffenheitsmerkmale</b></p> <p>Ganze Gurken und Gurkenstücke aus Gurkenkonserven haben eine feste, in der Regel knackige Konsistenz.</p> <p>Hohle Gurken kommen nur vereinzelt vor.</p> <p>Bei Gewürzgurken und Cornichons befinden sich im einzelnen Behältnis nur sortierte Gurken, deren Längen sich um höchstens 3 cm unterscheiden. Bei Gläsern können zur besseren Ausnutzung des Kopfraums auch einige kleinere Gurken aufgelegt werden.</p> <p>Die Angaben „fein sortiert“, „Delikatess...“ oder „Auslese...“ werden nur verwendet, wenn die Gewürzgurken oder Cornichons im einzelnen Behältnis nach Form, Größe und Aussehen annähernd gleichmäßig sortiert sind.</p> <p>Quergeschnittene Gurkenscheiben sind in der Regel bis zu 10 mm dick und haben einen Durchmesser bis zu 60 mm. Der Durchmesser der kleinsten Scheibe im Behältnis beträgt mindestens die Hälfte des Durchmessers der größten Scheibe. Diese Grenzen werden von nicht mehr als 10 % (m/m <i>Gewichtsanteil</i>) der Gurkenscheiben überschritten.</p> <p>Für längsgeschnittene Gurkenscheiben gelten diese Ausführungen entsprechend – die Länge beträgt bis zu 15 cm.</p>	

<p>Senfgurken enthalten Senfkörner als Gewürz.</p> <p>Honiggurken werden mit einer geschmacklich wahrnehmbaren Menge an Honig hergestellt. Zur Süßung können Zuckerarten<sup>5)</sup> oder Süßungsmittel<sup>3)</sup> zugesetzt werden.</p> <p>Eingelegte Gurken sind praktisch frei von Sand.</p> <p>Der refraktometrisch bei 20 °C ohne Säurekorrektur bestimmte Gehalt an löslicher Substanz beträgt abzüglich des Kochsalzgehaltes bei süß-sauren Erzeugnissen weniger als 14 %, bei süßen Erzeugnissen mindestens 14 %.</p> <p>Der Kochsalzgehalt liegt zwischen 0,5 und 3 g/100ml.</p> <p>Abtropfgewichte:</p>			
Erzeugnis	G Abtropfgewicht in g/100 ml Randvollvolumen		
	bei Behältnissen ≤ 1700 ml	bei Behältnissen > 1700 ml ≤ 4250 ml	bei Behältnissen > 4250 ml
Gewürzgurken	50	52	55
Cornichons	52	52	55
Krumme Gurken	50	52	55
Zerkleinerte Gurken	50	50	50
Senfgurken, Honiggurken	58	58	58
<p><b>Beschreibung der Fehler:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) <u>Farbfehler</u>: verfärbte (z.B. braune) oder missfarbene (z.B. weiße) Gurken.</li> <li>b) <u>Texturfehler</u>: weiche, matschige Gurken oder Gurkenstücke.</li> <li>c) <u>Krumm gewachsen</u>: Gurken, die in einem Winkel von mehr als 35° gekrümmt sind. Dies ist bei dem Erzeugnis „Krumme Gurken“ kein Fehler.</li> <li>d) <u>Krüppel oder Ausfall</u>: missgeformte Gurken wie Ballons, Flaschen, Haken, Zwillinge oder anderweitig deformierte Gurken.</li> <li>e) <u>Blüten</u>: anhaftende Blüten.</li> <li>f) <u>Stiele</u>: anhaftende Stiele länger als 10 mm</li> <li>g) <u>Mechanisch beschädigt</u>: zerbrochene, zerquetschte, zerrissene Gurken oder Gurkenstücke</li> </ul> <p>Die Standardprobenmenge beträgt 500 g abgetropfte Gurken. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden. Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobenmenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.</p>			

Leisätze für Gemüseerzeugnisse

<b>Leitsätze für Gemüseerzeugnisse</b>	Eine Gurke bzw. ein Gurkenstück oder eine Blüte oder ein Stiel werden als Stück gezählt.			
	<b>Fehlerart</b>	<b>Tolerierbare Fehler nach Gewichtsanteil (m/m)</b>		
		<b>Cornichons</b>	<b>Gewürzgurken, Krumme Gurken</b>	<b>Gurkensticks, Gurkenviertel, Gurkenscheiben</b>
	Farbfehler	4 Stück	3 Stück	4 Stück
	Texturfehler	4 Stück	3 Stück	4 Stück
	Krumm gewachsen	20 % (m/m)	20 % (m/m) nur bei Gewürzgurken	
	Krüppel oder Ausfall		20 % (m/m) nur bei krummen Gurken	
	Mechanisch beschädigt	20 % (m/m)	20 % (m/m)	15 % (m/m) 30 % (m/m) bei Gurkenscheiben
	Blüten	30 % (m/m)	20 % (m/m)	
	Stiele	30 % (m/m)	20 % (m/m)	
<p><b>6. Besondere Beurteilungsmerkmale für Salzdillgurken</b></p> <p><b>6.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung</b></p> <p>Salzdillgurken sind tafelfertig zubereitete Einlegegurken, die einer natürlichen Milchsäuregärung in einer Salzlake unterzogen worden sind und die in der Regel pasteurisiert in Verkehr gebracht werden. Es werden üblicherweise Dillkraut, Gewürze und weiter aromatische Pflanzenteile (wie z. B. Knoblauch, Zwiebeln, Piment, Meerrettich usw.) und natürlich Aromen<sup>8)</sup> oder deren Auszüge zugesetzt.</p> <p>Salzdillgurken werden mit der Verkehrsbezeichnung <i>Salzgurken</i>, <i>Salzdillgurken</i>, <i>Dillgurken</i> oder <i>Saure Gurken</i> in Verkehr gebracht. Erzeugnisse, die unter den Bezeichnungen <i>Salzgurken</i> oder <i>Saure Gurken</i> in Verkehr gebracht werden, können auch ohne Zusatz von Dill hergestellt werden. Bei Verwendung von krumm gewachsenen Gurken wird die Verkehrsbezeichnung durch die Angabe "krumm" ergänzt.</p> <p><b>6.2 Beschaffenheitsmerkmale</b></p> <p>Die Gurken in einem Behältnis sind von annähernd gleicher Größe. Bei Gläsern können zur besseren Ausnutzung des Kopfraums auch einige kleinere Gurken aufgelegt werden.</p> <p>Hohle Gurken kommen vor.</p> <p>Der Gesamtsäuregehalt, berechnet als Milchsäure, beträgt mindestens 0,6 %, der Gehalt an Milchsäure beträgt mindestens 0,2 %, der Gehalt an flüchtigen Säuren, berechnet als Essigsäure, beträgt höchstens 0,45 %.</p> <p>Milchsäure und andere nichtflüchtige Säuren werden nicht zugesetzt.</p>				

Abtropfgewicht:	
Erzeugnis	G Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
Salzdillgurken	52
<p><b>Beschreibung der Fehler:</b></p> <p>a) <u>Krumm gewachsen</u>: Gurken, die in einem Winkel von mehr als 35° gekrümmt sind.</p> <p>b) <u>Krüppel oder Ausfall</u>: missgeformte Gurken wie Ballons, Flaschen, Haken, Zwillinge oder anderweitig deformierte Gurken.</p> <p>c) <u>Mechanisch beschädigt</u>: zerbrochene, zerquetschte Gurken</p> <p>Die Standardprobenmenge beträgt 500 g abgetropfte Gurken. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden. Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobenmenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.</p> <p>Eine Gurke wird als Stück gezählt.</p>	
<b>Fehlerart</b>	<b>Tolerierbare Fehler</b>
Krumm gewachsen (ausgenommen bei der Verarbeitungsart Krumme)	25 % (m/m)
Krüppel oder Ausfall	10 % (m/m)
Mechanisch beschädigt	25 % (m/m)
<p>Anmerkungen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Verordnung über Fertigpackungen in der Fassung der Bekanntmachung vom 8.März 1994 (BGBl. I S. 451, ber. S. 1307) in der jeweils geltenden Fassung</li> <li>2) Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel in der Fassung der Bekanntmachung vom 22.Februar 2007 (BGBl. I S. 258) in der jeweils geltenden Fassung</li> <li>3) Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken vom 29.Januar 1998 (BGBl. I S. 230) in der jeweils geltenden Fassung</li> <li>4) Verordnung über den Verkehr mit Essig und Essigessenz vom 25.April 1972 (BGBl. I S. 732) in der jeweils geltenden Fassung</li> <li>5) Verordnung über einige zur menschlichen Ernährung bestimmte Zuckerarten vom 23.Oktober 2003 (BGBl. I S. 2098) in der jeweils geltenden Fassung</li> <li>6) Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln in der Fassung der Bekanntmachung vom 15.Dezember 1999 (BGBl. I S. 2464) in der jeweils geltenden Fassung</li> <li>7) Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch vom 21.Mai 2001 (BGBl. I S. 959) in der jeweils geltenden Fassung</li> <li>8) Aromenverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 2.Mai 2006 (BGBl. I S. 959) in der jeweils geltenden Fassung.</li> </ol>	

## 5 Ansprechpartner

### **Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft**

Institut für Ernährung und Markt  
Menzinger Straße 54  
80638 München  
Telefon: 089/17800-337  
Internet: [www.lfl.bayern.de/iem/obst\\_gemuese/](http://www.lfl.bayern.de/iem/obst_gemuese/)

### **Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau**

An der Steige 15  
97209 Veitshöchheim  
Telefon: 0931/9801-317  
Internet: [www.lwg.bayern.de](http://www.lwg.bayern.de)

### **Bundesfachgruppe im Bundesausschuss Gemüsebau**

Claire-Waldoff-Straße 7  
10117 Berlin  
Telefon 030/2000 65-26  
Internet: [www.gemuesebau.org](http://www.gemuesebau.org)

### **Bundesverband der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie e. V.**

Von-der-Heydt-Str. 9  
53177 Bonn  
Telefon: 0228/9 32 91-0  
Internet: [www.bogk.org](http://www.bogk.org)

### **Gartenbauzentrum Bayern Süd-Ost am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Landshut**

Am Lurzenhof 3  
84036 Landshut-Schönbrunn  
Telefon: 0871/975189-551  
Internet: [www.aelf-la.bayern.de](http://www.aelf-la.bayern.de)

### **GEO Bayern GmbH**

Obere Römerstraße 17  
94527 Aholming  
Telefon: 09938/91937-14  
Internet: [www.geobayern.de](http://www.geobayern.de)

### **Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung in Bayern e.V. Erzeugerring für Obst und Gemüse Bayern e.V.**

Tal 35  
80331 München  
Telefon: 089/29006316  
Internet: [www.lkp-bayern.de](http://www.lkp-bayern.de)

### **Verband der Bayerischen Sauerkonservenindustrie e.V.**

Am Branden 6c  
85256 Vierkirchen  
Telefon: 08139/801035