



LEBENSMITTELVERBAND
Deutschland

Richtlinie für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade



Vorbemerkung

Die vorliegende „Richtlinie für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade“ geht zurück auf die „Leitsätze für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade“ des Bundesverbandes der Deutschen Feinkostindustrie e. V. (nach Verschmelzung mit den Verbänden der Essig- und Senf- sowie der Suppenindustrie heute: Kulinarie Deutschland e. V.). Die Leitsätze wurden im Jahr 1968 veröffentlicht; Vorläufer war die Beschreibung für Mayonnaise in den einstmals gemeinsamen „Leitsätzen für die Zusammensetzung von Mayonnaisen und Salaten“.

Im Jahr 1991 wurde die Beschreibung von Mayonnaise durch die Veröffentlichung der „Europäischen Beurteilungsmerkmale für Mayonnaise – Code of Practice“ in der Praxis weitgehend verdrängt. Die Leitsätze galten jedoch weiterhin für Salatmayonnaise und Remoulade. Eine Aktualisierung der Leitsätze erfolgte im August 2008.

Im Jahr 2019 wurde eine überarbeitete Fassung veröffentlicht, um den Entwicklungen in der Zwischenzeit Rechnung zu tragen. Der im Jahr 2015 aktualisierte „Code of Practice Mayonnaise“ wurde einbezogen und als Anhang beigefügt; zudem wurde die Bezeichnung „Leitsätze“ in „Richtlinie“ geändert, um Verwechslungen mit den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs auszuschließen. Die überarbeitete Fassung wurde durch den Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (heute: Lebensmittelverband Deutschland e. V.) veröffentlicht.

Im Jahr 2023 erfolgte eine erneute Überarbeitung, um Beschreibungen für vegane Produktvarianten in die Richtlinie aufzunehmen und einzelne Abschnitte zu präzisieren. Im Zuge dessen wurden nun auch Beschreibungen für Mayonnaise eingefügt, die den betreffenden Passagen des Codes of Practice Mayonnaise in übersetzter Form entsprechen. Der Code of Practice in englischer Fassung ist der Richtlinie weiterhin im Volltext als Anhang beigefügt.

Anspruch der Richtlinie ist es – heute wie damals – den aktuellen redlichen Handelsbrauch für den Verkehr mit Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade in Deutschland zu beschreiben.

Der Lebensmittelverband hat die vorliegende Richtlinie für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade in seinen Gremien unter Hinzuziehung aller fachlich berührten Kreise der Lebensmittelwirtschaft überprüft und als Verkehrsauffassung der Lebensmittelwirtschaft gebilligt.

Berlin, im Juni 2024

Lebensmittelverband Deutschland e. V.
Kulinarie Deutschland e. V.

I. ANWENDUNGSBEREICH

1. Diese Richtlinie gilt für Mayonnaise, Salatmayonnaise und Remoulade.
2. Die in dieser Richtlinie beschriebenen Erzeugnisse sind Feinkostsaucen.
3. Die Richtlinie bezieht sich sowohl auf vorverpackte Lebensmittel als auch auf solche, die von gewerblichen Herstellern zum Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden.
4. Alle in dieser Richtlinie genannten Mengen und Prozentangaben beziehen sich auf den Zeitpunkt der Herstellung.

II. BESONDERE BEURTEILUNGSMERKMALE FÜR MAYONNAISE

1. Begriffsbestimmungen und Herstellung

Die Begriffsbestimmungen für Mayonnaise richten sich nach dem Europäischen „Code of Practice Mayonnaise“¹ sowie ergänzend nach den in dieser Richtlinie unter V. getroffenen Beschreibungen zur Kennzeichnung und Aufmachung.

- a) Dem Code of Practice zufolge ist Mayonnaise eine Würzsauce, die durch Emulgieren eines oder mehrerer pflanzlicher Öle in einer aus Essig bestehenden wässrigen Phase entsteht, wobei die Öl-in-Wasser-Emulsion unter Verwendung von Eigelb hergestellt wird.

Weitere Zutaten sind z. B. Eiweiß von Hühnereiern, Erzeugnisse auf der Grundlage von Hühnerei, Zucker, Kochsalz, Gewürze, Kräuter, Aromen, Würzmittel, Obst und Gemüse, einschließlich Obst- und Gemüsesäfte, Senf, Milcherzeugnisse, Wasser.

Der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen richtet sich nach Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.

- b) Der Mindestfettgehalt beträgt 70 Gewichtsprozent.

Der technisch reine Eigelbgehalt beträgt mindestens 5 Gewichtsprozent. „Technisch rein“ bedeutet, dass 20 Prozent Eiweiß im Verhältnis zum Eigelb toleriert werden.

2. Bezeichnung

Zur Charakterisierung des Produkts kann der Fettgehalt als Teil einer beschreibenden Bezeichnung auf der Verpackung und bei der Abgabe von loser Ware im Handel an den Verbraucher auf Schildern angegeben werden.²

¹ Code of Practice Mayonnaise in der von der Generalversammlung von CULINARIA EUROPE beschlossenen Fassung vom 23. Oktober 2015 (siehe Anhang).

² Mit der Einführung der mengenmäßigen Kennzeichnung (QUID) für charakteristische Zutaten sowie der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung erscheint die vormals obligatorische Angabe des Fettgehalts als Teil der Verkehrsbezeichnung zur Verbraucherinformation nicht mehr erforderlich; sie kann zum Zwecke der Klarstellung freiwillig erfolgen. In diesem Zusammenhang ist sie nicht als Wiederholung einer Nährwertangabe anzusehen.

III. BESONDERE BEURTEILUNGSMERKMALE FÜR SALATMAYONNAISE

1. Begriffsbestimmungen und Herstellung

- a) Salatmayonnaise ist eine Feinkostsauce auf Basis von Pflanzenöl.

Weitere Zutaten sind z. B. Hühnereigelb, Hühnereiklar, Milcheiweiß, Pflanzeneiweiß oder Vermengungen dieser Stoffe, Kochsalz, Zuckerarten, Gewürze, andere Würzstoffe, Essig, Genusssäure oder Dickungsmittel.

- b) Der Mindestfettgehalt beträgt 50 Gewichtsprozent.

Salatmayonnaise zur Verwendung in Erzeugnissen, die in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs für Fische und Fischerzeugnisse und den Leitsätzen für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus geregelt sind, kann einen Mindestfettgehalt von 40 Prozent aufweisen. Diese Salatmayonnaise wird als „Mayonnaisencreme“ oder „Mayonnaisensauce“ bezeichnet.

- c) Zur Verdickung werden z. B. folgende Stoffe verwendet: Weizenmehl, Stärkearten, Gelatine sowie die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 für Saucen³ zugelassenen Zusatzstoffe.

2. Bezeichnung

- a) Wird bei Salatmayonnaise auf die Verwendung von frischen Eiern oder frischem Eigelb hingewiesen, so enthalten diese Erzeugnisse ausschließlich Ei-Inhaltsstoffe (Hühnereigelb und Hühnereiklar), die unmittelbar vor ihrer Verarbeitung durch Aufschlagen von frischen Hühnereiern gewonnen werden.

Frische Hühnereier im Sinne dieser Richtlinie sind Eier der Güteklasse A gemäß der Verordnung (EG) Nr. 589/2008.⁴

- b) Zur Charakterisierung des Produkts kann der Fettgehalt als Teil einer beschreibenden Bezeichnung auf der Verpackung und bei der Abgabe von loser Ware im Handel an den Verbraucher auf Schildern angegeben werden.²

- c) Für Produkte mit einem Fettgehalt unter 50 Prozent sind Bezeichnungen wie z. B. „Salatcreme“ üblich.

² Mit der Einführung der mengenmäßigen Kennzeichnung (QUID) für charakteristische Zutaten sowie der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung erscheint die vormals obligatorische Angabe des Fettgehalts als Teil der Verkehrsbezeichnung zur Verbraucherinformation nicht mehr erforderlich; sie kann zum Zwecke der Klarstellung freiwillig erfolgen. In diesem Zusammenhang ist sie nicht als Wiederholung einer Nährwertangabe anzusehen.

³ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, Anhang II Teil D Nummer 12.6.

⁴ Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission vom 23. Juni 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier, Artikel 2 Absatz 1-3.

IV. BESONDERE BEURTEILUNGSMERKMALE FÜR REMOULADE

1. Begriffsbestimmungen und Herstellung

- a) Remoulade entspricht den Begriffsbestimmungen für Mayonnaise oder Salatmayonnaise nach Abschnitt II. und III. Sie enthält Kräuter und/oder zerkleinerte würzende Pflanzenteile im Sinne der Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten.⁵ Die Verwendung von Ei ist optional.
- b) Der Mindestfettgehalt beträgt 50 Gewichtsprozent.

2. Bezeichnung

- a) Zur Charakterisierung des Produkts kann der Fettgehalt als Teil einer beschreibenden Bezeichnung auf der Verpackung und bei der Abgabe von loser Ware im Handel an den Verbraucher auf Schildern angegeben werden.²
- b) Für Produkte mit einem Fettgehalt unter 50 Prozent sind Bezeichnungen wie „Remouladencreme“ oder „Remouladensauce“ üblich.

V. KENNZEICHNUNG UND AUFMACHUNG

1. Die Verwendung der Angaben „echt“ oder „rein“ in Verbindung mit der Warenbezeichnung entspricht nicht der Verkehrsanschauung.
2. Die Verwendung der Angabe „Delikatess“ bei Mayonnaise und/oder Remoulade wird in Verbindung mit der Warenbezeichnung nur bei Erzeugnissen verwendet, die im Vergleich zur handelsüblichen Normalware eine sensorisch deutlich erkennbare Verbesserung aufweisen. Diese kann unter anderem durch
 - erhöhte Mengen wertbestimmender Bestandteile
 - andere zusätzliche qualitätsverbessernde Bestandteile
 - für das Produkt wesentliche Bestandteile von besonderer Qualität
 erzielt werden.
3. Lebensmittel, die den vorstehenden Beschreibungen nicht entsprechen, gelten als zur Täuschung geeignet im Sinne von Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, falls sie unter den Bezeichnungen „Mayonnaise“, „Remoulade“, „Salatmayonnaise“ oder in Wortzusammensetzungen mit diesen Ausdrücken in den Verkehr gebracht werden, es sei denn, die abweichende Eigenschaft wird in Zusammenhang mit der Bezeichnung des Lebensmittels auf der Schauseite der Verpackung deutlich kenntlich gemacht.

² Mit der Einführung der mengenmäßigen Kennzeichnung (QUID) für charakteristische Zutaten sowie der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung erscheint die vormals obligatorische Angabe des Fettgehalts als Teil der Verkehrsbezeichnung zur Verbraucherinformation nicht mehr erforderlich; sie kann zum Zwecke der Klarstellung freiwillig erfolgen. In diesem Zusammenhang ist sie nicht als Wiederholung einer Nährwertangabe anzusehen.

⁵ Deutsches Lebensmittelbuch, „Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten“, Ziffer I A Nr. 1.

Ein zutreffender Hinweis auf die Mitverwendung von Mayonnaise, Salatmayonnaise oder Remoulade z. B. „[...] mit Salatmayonnaise“, ist keine Wortzusammensetzung.

Eine Kennzeichnung der unter II. genannten Lebensmittel als „vegan“ oder durch gleichbedeutende, eindeutige Informationen, z. B. auch durch entsprechende Wort-Bild-Marken, ist möglich, wenn an einer gut sichtbaren Stelle der Verpackung, üblicherweise im Hauptsichtfeld, deutlich und gut lesbar auf diese Abweichung vom herkömmlichen Produkt hingewiesen wird. Dies kann z. B. durch einen Hinweis auf die entfallende Zutat tierischer Herkunft geschehen (z. B. „ohne Zusatz von Ei“, „ohne Eigelb“; unbeabsichtigte Einträge bleiben hierbei unberücksichtigt⁶). Es erfolgen keinerlei textliche, bildliche oder anderweitige Auslobungen/Darstellungen, die zu einer Verwechslung mit dem herkömmlichen Produkt führen könnten.

Bei veganen Varianten ist die Verwendung von Zusätzen zur Verdickung üblich.

⁶ Siehe Deutsches Lebensmittelbuch „Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“, Ziffer 1.1.3.

Anhang

Code of Practice Mayonnaise

0. PREFACE

Within Europe there are variations in the composition of products placed on the market as “Mayonnaise”. In some countries legal provisions for the compositional standards are existing, only some of which are based on this Code of Practice.

In this awareness the members of CULINARIA EUROPE emphasize the principle of food information being accurate, clear and easy to understand for the consumer at any time.

1. DESCRIPTION

“Mayonnaise” is a condiment sauce obtained by emulsifying one or more vegetable oils in an aqueous phase constituted by vinegar, with the oil-in-water emulsion being produced by using egg yolk. The mayonnaise may contain optional ingredients in accordance with section 2.3.

2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

2.1. Raw materials

All ingredients must be of good quality and be suitable for human consumption. Water shall be of potable quality in accordance to applicable law (see 3.).

The eggs and egg-based products must be chicken eggs or obtained from chicken eggs.

2.2. Compositional Standards

This Code of Practice defines the standard “Mayonnaise” as follows:

- Total fat content: minimum 70 % m/m,
- Technically pure egg yolk content [“Technically pure” means that 20 % albumen is tolerated in relation to the egg yolk]: minimum 5 % m/m.

2.3. Optional Ingredients

Food ingredients intended to have an appreciable effect in the desired manner on the physical and organoleptic characteristics of the product are e.g.:

- White of chicken egg,
- Product based on chicken egg,
- Sugars,
- Food-grade salt,
- Condiments, spices, aromatic herbs, flavourings,
- Fruit and vegetables, including fruit and vegetable juices,
- Mustard,
- Milk products,
- Water.

The authorised additives are those mentioned in Annex II of Regulation (EC) No 1333/2008 on food additives.

3. LEGISLATIVE REQUIREMENTS

Legislative requirements shall apply in manufacturing and labelling products covered by this Code. Relevant legislation e.g. on food safety, water quality, hygiene and labelling is further specified in the CULINARIA EUROPE overview on legal requirements for food manufacturers which can be found in the download sector of the CULINARIA EUROPE website (www.culinariaeurope.eu).

Lebensmittelverband Deutschland e. V.

Food Federation Germany
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin

Tel. +49 30 206143-0
info@lebensmittelverband.de
lebensmittelverband.de
twitter.com/lmverband
bsky.app/profile/lebensmittelverband.de
facebook.com/lebensmittelverband
instagram.com/lebensmittelverband