

Verordnung über Fruchtsaft, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung - FrSaftErfrischGetrV)

FrSaftErfrischGetrV

Ausfertigungsdatum: 24.05.2004

Vollzitat:

"Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016), die zuletzt durch Artikel 2 der Verordnung vom 25. November 2025 (BGBl. 2025 I Nr. 289) geändert worden ist"

Stand: Zuletzt geändert durch Art. 3 V v. 26.4.2023 I Nr. 115

Hinweis: Änderung durch Art. 2 V v. 25.11.2025 I Nr. 289 textlich nachgewiesen, dokumentarisch noch nicht abschließend bearbeitet

Mit dieser Verordnung wird die Richtlinie 2001/112/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung (ABl. EG 2002 Nr. L 10 S. 58) in deutsches Recht umgesetzt.

Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 28.5.2004 +++)
(+++ Amtlicher Hinweis des Normgebers auf EG-Recht:
Umsetzung der
EGRL 112/2001 (CELEX Nr: 301L0112) +++)

Überschrift, Kurzbezeichnung u. Buchstabenabkürzung: IdF d. Art. 3 Nr. 1 V v. 26.4.2023 I Nr. 115 mWv 29.4.2023

Eingangsformel

Das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft verordnet

- auf Grund des § 12 Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 2 Nr. 2a und 3 in Verbindung mit Abs. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. September 1997 (BGBl. I S. 2296) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit und dem Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit sowie
- auf Grund des § 19 Abs. 1 Nr. 1, 2 Buchstabe b, Nr. 3 und 4 Buchstabe a und c des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. September 1997 (BGBl. I S. 2296) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit,

von denen § 12 Abs. 3 und § 19 Abs. 1 zuletzt durch Artikel 34 Nr. 1 der Verordnung vom 25. November 2003 (BGBl. I S. 2304) geändert worden sind:

Abschnitt 1 Anwendungsbereich

§ 1 Anwendungsbereich

(1) Die in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnisse unterliegen dieser Verordnung, soweit sie dazu bestimmt sind, als Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht zu werden.

(2) Diese Verordnung gilt nach Maßgabe des Abschnitts 3 auch für koffeinhaltige Erfrischungsgetränke.

Abschnitt 2 Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse und Fruchtnektar

§ 2 Zutaten, Herstellungsanforderungen

(1) Die Ausgangserzeugnisse für Erzeugnisse nach Anlage 1 müssen den Anforderungen der Anlage 2 entsprechen.

(2) Für die Herstellung von Erzeugnissen nach Anlage 1 dürfen die in Anlage 3 aufgeführten Zutaten nach den dort genannten Maßgaben verwendet werden.

(3) Für die Herstellung von Erzeugnissen nach Anlage 1 dürfen die in Anlage 4 Abschnitt A aufgeführten Verfahren nach den dort genannten Maßgaben angewendet werden.

(4) Bei dem gewerbsmäßigen Herstellen von Erzeugnissen nach Anlage 1 dürfen

1. vorbehaltlich Absatz 5 Satz 2 und Absatz 7 andere als die in den Absätzen 1 und 2 bezeichneten Zutaten nicht verwendet und
2. andere als in Anlage 4 Abschnitt A bezeichnete Verfahren nicht angewendet

werden.

(5) Als Lebensmittelzusatzstoffe für die Bearbeitung von Erzeugnissen nach Anlage 1 bei ihrer Herstellung sind die in Anlage 4 Abschnitt B aufgeführten Stoffe nur nach den dort genannten Maßgaben zugelassen. Im Übrigen sind die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16) anzuwenden.

(6) Fruchtnektare müssen die nach Anlage 5 vorgeschriebenen Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmarm aufweisen.

(7) Bei Fruchtsäften aus Fruchtsaftkonzentrat muss die lösliche Trockenmasse dem jeweiligen Mindestbrixwert für wiederhergestellte Säfte nach Anlage 6 entsprechen. Abweichend von Satz 1 muss der Mindestbrixwert des wiederhergestellten Fruchtsaftes bei Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat, der aus einer nicht in Anlage 6 aufgeführten Frucht hergestellt wird, dem Brixwert des Saftes entsprechen, der zur Herstellung des Konzentrates verwendet wurde.

(8) Unberührt bleiben die Vorschriften über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen zu Lebensmitteln.

§ 3 Kennzeichnung

(1) Für die in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnisse sind die dort in Spalte 1 genannten Bezeichnungen Bezeichnungen der Lebensmittel nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18; L 331 vom 18.11.2014, S. 41; L 50 vom 21.2.2015, S. 48; L 266 vom 30.9.2016, S. 7) in der jeweils geltenden Fassung.

(2) Die in Anlage 1 vorgeschriebenen Bezeichnungen sind den dort in Spalte 1 genannten Erzeugnissen vorbehalten. Abweichend von Satz 1 dürfen Erzeugnisse aus einer einzigen Fruchtart nur dann in den Verkehr gebracht werden, wenn der Wortbestandteil "Frucht" durch die Bezeichnung der Fruchtart ersetzt wurde. Bei den in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnissen, Fruchtmarm und konzentriertem Fruchtmarm, die mit der entsprechenden Bezeichnung des Lebensmittels oder der gebräuchlichen Bezeichnung der jeweils verwendeten Früchte benannt sind, sind bei der Herstellung die in Anlage 6 mit ihren botanischen Namen aufgeführten Fruchtarten zu verwenden. Bei Fruchtarten, die nicht in Anlage 6 aufgeführt sind, ist der korrekte botanische oder allgemein gebräuchliche Name der Frucht in der Bezeichnung des Lebensmittels anzugeben. Die Bezeichnung "Süßmost" darf nur in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels "Fruchtsaft" oder "Fruchtnektar" verwendet werden für:

1. Fruchtsaft, der aus Äpfeln oder Birnen, letzterer gegebenenfalls unter Hinzufügung von Äpfeln, hergestellt wurde,

2. Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtsäften, konzentrierten Fruchtsäften oder einem Gemisch dieser beiden Erzeugnisse hergestellt wurde, die auf Grund ihres hohen Säuregehaltes zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet sind.

Ergänzend zu den nach den Sätzen 1 und 2 vorgeschriebenen Bezeichnungen können die in Anlage 7 vorgesehenen Bezeichnungen nach den dort genannten Maßgaben verwendet werden.

(3) In Anlage 1 aufgeführte Erzeugnisse dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn zusätzlich zu den nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschriebenen Angaben nach Maßgabe des Absatzes 4 angegeben sind:

1. bei Erzeugnissen aus zwei oder mehr Fruchtarten als Bestandteil der Bezeichnung des Lebensmittels die Angabe der verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge des Volumens der enthaltenen Fruchtsäfte oder des enthaltenen Fruchtmarks entsprechend den Angaben im Verzeichnis der Zutaten,
2. bei Fruchtsäften der Zusatz von Fruchtfleisch oder Zellen,
3. bei Mischungen aus Fruchtsäften und aus Konzentrat gewonnenen Fruchtsäften sowie bei Fruchtnektar, der ganz oder teilweise aus einem oder mehreren konzentrierten Erzeugnissen gewonnen wurde, die Angabe "aus Fruchtsaftkonzentrat(en)" oder "teilweise aus Fruchtsaftkonzentrat(en)",
4. bei Fruchtnektar der Mindestgehalt an Fruchtsaft oder Fruchtmark durch die Angabe "Fruchtgehalt: mindestens ...%",
5. bei konzentriertem Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat nach Anlage 1 Nummer 2, der nicht zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt ist, und dem Zitronensaft, Limettensaft oder nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zugelassene Säuerungsmittel zugesetzt wurde, deren Vorhandensein und Menge.

Die Angabe nach Satz 1 Nummer 5 hat auf der Verpackung, auf einem an der Verpackung angebrachten Etikett oder in einem Begleitdokument zu erfolgen. Abweichend von Satz 1 Nr. 1 kann bei aus drei oder mehr Fruchtarten hergestellten Erzeugnissen statt der dort vorgeschriebenen Angabe die Angabe "Mehrfrucht", eine ähnliche Angabe oder die Angabe der Zahl der verwendeten Fruchtarten gebraucht werden; Zitronensaft oder Limettensaft, der nach Maßgabe von Anlage 3 Nr. 2 verwendet wurde, muss bei der Feststellung der Zahl der verwendeten Fruchtarten nicht berücksichtigt werden.

(4) Die Angabe nach Absatz 3 Satz 1 Nummer 3 ist deutlich hervortretend und in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen. Die Angabe nach Absatz 3 Satz 1 Nummer 4 ist im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen. Im Übrigen gelten Artikel 8 Absatz 7, Artikel 12 Absatz 1 und 2 und Artikel 13 Absatz 1 bis 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sowie § 2 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung entsprechend.

(5) Abweichend von Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ist die Angabe der zur Wiederherstellung des ursprünglichen Zustandes der in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnisse unerlässlichen Zutaten im Zutatenverzeichnis nicht erforderlich.

(6) Fruchtnektar darf mit der Angabe, dass diesem kein Zucker zugesetzt wurde, oder einer Angabe, bei der davon auszugehen ist, dass diese für den Verbraucher dieselbe Bedeutung hat, nur in den Verkehr gebracht werden, wenn das Erzeugnis keine zugesetzten

1. Monosaccharide,
2. Disaccharide oder
3. anderen Lebensmittel, die wegen ihrer süßenden Eigenschaften verwendet werden, einschließlich Süßungsmittel im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008,

enthält. Ist Zucker von Natur aus in Fruchtnektar enthalten, sollte dieser mit dem zusätzlichen Hinweis auf dem Etikett „Enthält von Natur aus Zucker“ in den Verkehr gebracht werden.

Abschnitt 3

Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke

§ 4 Begriffsbestimmungen

(1) Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke im Sinne dieser Verordnung sind Getränke auf der Grundlage von Wasser, die geschmackgebende Zutaten oder Aromen enthalten und denen Koffein oder koffeinhaltige Zutaten zugesetzt

worden sind. Sie dürfen zudem weitere Zutaten enthalten. Satz 2 gilt nicht für Alkohol, auch als Zutat oder sonstiger Bestandteil eines alkoholhaltigen Getränkes. Unberührt bleibt ein Alkoholgehalt bis zu einer Menge von 2 Gramm pro Liter, der

1. auf der Verwendung von Aromen beruht oder
2. auf Grund natürlicher und unvermeidbarer Gärungsprozesse in anderen verwendeten Zutaten enthalten ist.

(2) Energydrinks sind koffeinhaltige Erfrischungsgetränke, die zusätzlich einen oder mehrere der in Anlage 8 Teil B aufgeführten Stoffe enthalten.

§ 5 Besondere Anforderungen an Herstellung und Inverkehrbringen

(1) Ein koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk darf nur so hergestellt oder in den Verkehr gebracht werden, dass im Enderzeugnis Koffein mit einem Gesamtgehalt, einschließlich der aus anderen Zutaten stammenden Gehalte, nicht die in Anlage 8 Teil A festgelegte Höchstmenge übersteigt.

(2) Ein Energydrink darf nur so hergestellt oder in den Verkehr gebracht werden, dass im Enderzeugnis die in Anlage 8 Teil B genannten Stoffe nicht die dort jeweils festgesetzten Höchstmengen übersteigen.

§ 6 Kennzeichnung koffeinhaltiger Erfrischungsgetränke

(1) Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Koffeingehalt von mehr als 150 Milligramm Koffein pro Liter im verzehrfertigen Zustand, die

1. ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden,
2. auf Wunsch des Endverbrauchers oder des Anbieters von Gemeinschaftsverpflegung am Verkaufsort verpackt werden oder
3. im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden,

dürfen mit dem Ziel der Abgabe an den Endverbraucher oder an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nach Maßgabe des Absatzes 2 mit den Angaben nach Anhang III Nummer 4.1. der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 versehen sind.

(2) Die Angaben nach Absatz 1 sind wie folgt anzubringen:

1. bei der Abgabe ohne Verpackung auf einem Schild auf oder neben dem koffeinhaltigen Erfrischungsgetränk oder
2. bei der Abgabe von koffeinhaltigen Erfrischungsgetränken durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung: auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen oder, sofern keine solchen ausgelegt oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder in einer schriftlichen Mitteilung.

(3) Im Fall von Absatz 2 Nummer 2 dürfen die vorgeschriebenen Angaben in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Bezeichnung des Lebensmittels auf die entsprechende Fußnote hingewiesen wird.

Abschnitt 4

Verkehrsverbote, Straftaten und Ordnungswidrigkeiten, Übergangsregelungen

§ 7 Verkehrsverbote

Lebensmittel, die mit einer in Anlage 1 aufgeführten Bezeichnung versehen sind, ohne der in Anlage 1 jeweils festgelegten Herstellungsanforderung oder § 2 Absatz 1, 4, 5 Satz 1, Absatz 6 oder 7 zu entsprechen, dürfen gewerbsmäßig nicht in den Verkehr gebracht werden.

§ 8 Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

(1) Nach § 58 Absatz 1 Nummer 18, Absatz 4 bis 6 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 5 ein dort genanntes Lebensmittel herstellt oder in den Verkehr bringt.

(2) Nach § 59 Absatz 1 Nummer 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer entgegen § 7 ein Lebensmittel in den Verkehr bringt.

(3) Wer eine in Absatz 2 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 60 Absatz 1 Nummer 2 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ordnungswidrig.

(4) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Absatz 2 Satz 2, Absatz 3 Satz 1 oder Absatz 6 Satz 1 oder § 6 Absatz 1 ein Erzeugnis in den Verkehr bringt.

§ 9 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Die Verordnung tritt am Tag nach der Verkündung in Kraft.

Schlussformel

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Anlage 1 (zu § 1 Absatz 1, § 2 Absatz 1 bis 5, § 3 Absatz 1 bis 3 und § 7)

(Fundstelle: BGBl. I 2013, 3891 - 3892;
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

Bezeichnungen der Lebensmittel, Herstellungsanforderungen

Lfd. Nr.	Bezeichnungen der Lebensmittel	Herstellungsanforderungen
1.	a) Fruchtsaft	<p>a) Fruchtsaft ist das gärfähige, jedoch nicht gegorene, aus dem genießbaren Teil gesunder und reifer Früchte (frisch oder durch Kälte haltbar gemacht) einer oder mehrerer Fruchtarten gewonnene Erzeugnis, das die für den Saft dieser Frucht/Früchte charakteristische Farbe, das dafür charakteristische Aroma und den dafür charakteristischen Geschmack aufweist. Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Saft wiederhergestellt werden. Das Mischen von Fruchtsaft mit Fruchtmarm bei der Herstellung von Fruchtsaft ist zulässig.</p> <p>Der Brixwert des Fruchtsaftes muss dem des aus der Frucht gewonnenen Saftes entsprechen und darf nicht verändert werden, ausgenommen bei Verschnitten mit dem Saft derselben Fruchtart.</p> <p>Bei Zitrusfrüchten stammt der Fruchtsaft vom Endokarp; Limettensaft kann jedoch auch aus der ganzen Frucht hergestellt werden.</p>

Lfd. Nr.	Bezeichnungen der Lebensmittel	Herstellungsanforderungen
	b) Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat	<p>Werden Fruchtsäfte aus Früchten mit Kernen, Samenkörnern und Schale hergestellt, dürfen Stücke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale nicht im Fruchtsaft enthalten sein. Dies gilt jedoch nicht in Fällen, in denen Stücke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale nicht durch Verfahren der guten Herstellungspraxis entfernt werden können.</p> <p>b) Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat ist das Erzeugnis, das aus konzentriertem Fruchtsaft im Sinne der Nummer 2 mit Trinkwasser wiederhergestellt wird, das die Anforderungen erfüllt, die in der Trinkwasserverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 10. März 2016 (BGBl. I S. 459), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 22. September 2021 (BGBl. I S. 4343) geändert worden ist, in der jeweils geltenden Fassung, aufgeführt sind.</p> <p>Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat wird nur mit geeigneten Verfahren hergestellt, die die wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und nährstoffbezogenen Merkmale eines durchschnittlichen, aus Früchten derselben Art hergestellten Saftes erhalten.</p> <p>Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen werden, dürfen im Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat wiederhergestellt werden.</p> <p>Das Mischen von Fruchtsaft oder konzentriertem Fruchtsaft mit Fruchtmark oder konzentriertem Fruchtmark bei der Herstellung von Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat ist zulässig.</p> <p>Bei Traubensaft dürfen die Weinsäuresalze, die bei der Herstellung abgetrennt wurden, wieder zugefügt werden.</p>
2.	Konzentrierter Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat	Konzentrierter Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat ist das Erzeugnis, das aus dem Saft einer oder mehrerer

Lfd. Nr.	Bezeichnungen der Lebensmittel	Herstellungsanforderungen
		<p>Fruchtarten durch physikalischen Entzug eines bestimmten Teils des natürlich enthaltenen Wassers gewonnen wird. Wenn das Erzeugnis zum direkten Verbrauch bestimmt ist, muss dieser Entzug mindestens 50 Prozent betragen.</p> <p>Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen werden, dürfen im konzentrierten Fruchtsaft wiederhergestellt werden.</p>
3.	Mit Wasser extrahierter Fruchtsaft	Mit Wasser extrahierter Fruchtsaft ist das Erzeugnis, das durch Diffusion mit Wasser aus fleischigen ganzen Früchten, deren Saft nicht mit physikalischen Verfahren extrahiert werden kann, oder aus getrockneten ganzen Früchten gewonnen wird.
4.	Getrockneter Fruchtsaft/Fruchtsaftpulver	Getrockneter Fruchtsaft oder Fruchtsaftpulver ist das Erzeugnis, das aus dem Saft einer oder mehrerer Fruchtarten durch physikalischen Entzug nahezu des gesamten natürlich enthaltenen Wassers hergestellt wird.
5.	Fruchtnektar	<p>Fruchtnektar ist das gärfähige, jedoch nicht gegorene Erzeugnis, das durch Zusatz von Wasser mit oder ohne Zusatz von Zuckerarten oder Honig zu den unter den Nummern 1 bis 4 genannten Erzeugnissen, zu Fruchtmarm, konzentriertem Fruchtmarm oder zu einem Gemisch dieser Erzeugnisse hergestellt wird und außerdem der Anlage 5 entspricht.</p> <p>Der Zusatz von Zuckerarten oder Honig ist bis zu höchstens 20 Prozent des Gesamtgewichts des fertigen Erzeugnisses zulässig.</p> <p>Unbeschadet der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 9) kann bei der Herstellung von Fruchtnektaren ohne zugesetzte Zuckerarten oder mit vermindertem Energiegehalt der Zucker in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt werden.</p> <p>Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen werden, dürfen im Fruchtnektar wiederhergestellt werden.</p>

Anlage 2 (zu § 2 Abs. 1)

(Fundstelle: BGBl. I 2004, 1021;

bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

Ausgangserzeugnisse

1. Frucht:
alle Früchte, einschließlich Tomaten/Paradeiser; die verwendeten Früchte müssen gesund, angemessen reif und frisch sein; sie dürfen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Rechtsvorschriften auch mit physikalischen Mitteln haltbar gemacht oder behandelt sein, einschließlich einer Nacherntebehandlung,
2. Fruchtmarm:
das gärfähige, jedoch nicht gegorene Erzeugnis, das durch geeignete physikalische Verfahren wie Passieren, Zerkleinern oder Mahlen des genießbaren Teils der ganzen oder geschälten Frucht ohne Abtrennen des Saftes gewonnen wird,
3. konzentriertes Fruchtmarm:
das aus Fruchtmarm durch physikalischen Entzug eines Teils des natürlich enthaltenen Wassers gewonnene Erzeugnis; konzentriertem Fruchtmarm können Restaurationsaromen hinzugefügt sein; diese dürfen nur mit geeigneten physikalischen Verfahren gemäß Anlage 4 Abschnitt A Nummer 1 erzeugt und von derselben Fruchtart gewonnen werden,
4. Fruchtfleisch oder Zellen:
die aus den genießbaren Teilen von Früchten der gleichen Art ohne Abtrennung des Saftes gewonnenen Erzeugnisse; bei Zitrusfrüchten sind Fruchtfleisch oder Zellen ferner die aus dem Endokarp gewonnenen Saftsäcke,
5. Aroma:
unbeschadet der 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 31.12.2008, S. 34) werden fruchteigene Restaurationsaromen bei der Verarbeitung von Früchten mittels geeigneter physikalischer Verfahren gewonnen; diese physikalischen Verfahren können eingesetzt werden, um die Aromaqualität zu erhalten, zu bewahren oder zu stabilisieren, und umfassen vor allem Pressen, Extraktion, Destillation, Filtern, Adsorption, Evaporation, Fraktionieren und Konzentrieren; das Restaurationsaroma wird aus den genießbaren Teilen der Frucht gewonnen, kann jedoch auch kaltgepresstes Öl aus Zitruschalen und Bestandteile der Steine enthalten.

Anlage 3 (zu § 2 Absatz 2)

(Fundstelle: BGBl. I 2013, 3892)

Zutaten

Bei der Herstellung von Erzeugnissen nach Anlage 1 dürfen folgende Zutaten verwendet werden:

1. Zuckerarten nach Maßgabe der Zuckerartenverordnung, Fructosesirup, aus Früchten stammende Zuckerarten und Honig: bei Erzeugnissen nach § 3 Absatz 2 Satz 5 Nummer 2, Erzeugnissen nach Anlage 1 Nummer 5 und Erzeugnissen nach Anlage 7 Nummer 1, 2, 5 und 8,
2. Zitronensaft, Limettensaft, konzentrierter Zitronensaft oder konzentrierter Limettensaft: bei allen Erzeugnissen nach Anlage 1 zur Korrektur des sauren Geschmacks in einer Menge von höchstens 3 g/l, berechnet als wasserfreie Zitronensäure,
3. Vitamine und Mineralstoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln (ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 26): bei allen Erzeugnissen nach Anlage 1,

4. Salz, Gewürze und aromatische Kräuter: bei Tomaten-/Paradeisersaft und Tomaten-/Paradeisersaft aus Tomaten-/Paradeisersaftkonzentrat.

Anlage 4 (zu § 2 Abs. 3 und 5)

(Fundstelle: BGBl. I 2004, 1023;
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

A. Verfahren

Bei der Herstellung der in Anlage 1 genannten Erzeugnisse dürfen folgende Verfahren angewendet werden:

1. die physikalischen Verfahren:
 - a) mechanische Extraktionsverfahren;
 - b) die üblichen physikalischen Verfahren, einschließlich der Extraktion durch Wasser („in-line“-Verfahren) des essbaren Teils der Früchte, ausgenommen Weintrauben, zur Herstellung der Fruchtsaftkonzentrate, sofern die so gewonnenen Fruchtsäfte den Anforderungen von Anlage 1 Nr. 1 entsprechen;
 - c) bei Traubensäften ist für den Fall, dass die Trauben mit Schwefeldioxid behandelt wurden, eine Entschwefelung durch physikalische Verfahren zulässig, sofern die Gesamtmenge an Schwefeldioxid im Enderzeugnis 10 mg/l nicht überschreitet;
2. das Bearbeiten mit Speisegelatine.

B. Lebensmittelzusatzstoffe für die Bearbeitung

1. Pectinasen, Proteinasen und Amylasen, die den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelenzyme und zur Änderung der Richtlinie 83/417/EWG des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates, der Richtlinie 2000/13/EG, der Richtlinie 2001/112/EG des Rates sowie der Verordnung (EG) Nr. 258/97 (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 7) entsprechen;
2. Tannine;
3. Bentonit als adsorbierende Tonerde, Kieselsol, Kohle;
4. chemisch inerte Filterstoffe und Fällungsmittel wie Perlit, Kieselgur, Zellulose, unlösliches Polyamid, Polyvinylpolypyrrolidon oder Polystyrol, die den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG (ABl. L 338 vom 13.11.2004, S. 4), entsprechen;
5. chemisch inerte Adsorptionsstoffe, die den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 entsprechen und dazu verwendet werden, den Limonoid- und Naringingehalt des Zitrusstoffes zu verringern, ohne hierdurch die limonoiden Glukoside, die Säure, die Zucker (einschließlich der Oligosaccharide) oder den Mineralgehalt erheblich zu vermindern;
6. Stickstoff;
7. Pflanzenproteine aus Weizen, Erbsen oder Kartoffeln für die Klärung.

Anlage 5 (zu § 2 Abs. 6)

(Fundstelle: BGBl. I 2004, 1024 - 1025;
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

Besondere Vorschriften für Fruchtnektar

	Fruchtnektar aus	Mindestgehalt an Fruchtsaft oder Fruchtmarm (in Vol.-% des fertigen Erzeugnisses)
I.	Früchten mit saurem, zum unmittelbaren Genuss nicht geeignetem Saft:	
	Passionsfrucht	25
	Quito-Orangen	25
	schwarze Johannisbeeren/Ribiseln	25
	weiße Johannisbeeren/Ribiseln	25
	rote Johannisbeeren/Ribiseln	25
	Stachelbeeren	30
	Sanddorn	25
	Schlehen	30
	Pflaumen	30
	Zwetschgen	30
	Ebereschen	30
	Hagebutten	40
	Sauerkirschen/Weichseln	35
	andere Kirschen	40
	Heidelbeeren	40
	Holunderbeeren	50
	Himbeeren	40
	Aprikosen/Marillen	40
	Erdbeeren	40
	Brombeeren	40
	Kranbeeren/Cranberries	30
	Quitten	50
	Zitronen und Limetten	25
	andere Früchte dieser Kategorie	25
II.	säurearmen oder sehr aromatischen Früchten oder Früchten, die viel Fruchtfleisch enthalten, mit zum unmittelbaren Genuss nicht geeignetem Saft:	
	Mangos	25
	Bananen	25
	Guaven	25
	Papayas	25
	Litschis	25
	Acerolas	25
	Stachelannonen	25
	Netzannonen	25

Cherimoyas, Zimtäpfel	25
Granatäpfel	25
Kaschuäpfel	25
Mombinpflaumen	25
Umbu	25
andere Früchte dieser Kategorie	25

III. Früchten mit zum unmittelbaren Genuss geeignetem Saft:

Äpfel	50
Birnen	50
Pfirsiche	50
Zitrusfrüchte, außer Zitronen und Limetten	50
Ananas	50
Tomaten/Paradeiser	50
andere Früchte dieser Kategorie	50

Anlage 6 (zu § 2 Abs. 7)

(Fundstelle: BGBl. I 2010, 675 - 676;
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

Mindestbrixwerte für wiederhergestellten Fruchtsaft und wiederhergestelltes Fruchtmark

Gebräuchlicher Name der Frucht	Botanischer Name	Mindestbrixwerte
Apfel (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Aprikose/Marille (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banane (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (außer Mehlbananen)	21,0
Schwarze Johannisbeere/Ribisel (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Weintraube (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. oder deren Hybride <i>Vitis labrusca</i> L. oder deren Hybride	15,9
Grapefruit (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guave (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Zitrone (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Orange (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passionsfrucht (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Pfirsich (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Birne (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Himbeere (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0

Gebräuchlicher Name der Frucht	Botanischer Name	Mindestbrixwerte
Sauerkirsche/Weichsel (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Erdbeere (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomate/Paradeiser (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	5,0
Mandarine (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Für die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Saft erzeugt werden, wird ein Mindestwert für die relative Dichte, bezogen auf Wasser bei 20/20 °C, bestimmt.

Für die mit zwei Sternchen (**) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Fruchtmarmelade erzeugt werden, wird nur ein unkorrigierter Mindestbrixwert (ohne Säurekorrektur) bestimmt.

Die in der Tabelle für wiederhergestellten Fruchtsaft und wiederhergestelltes Fruchtmarmelade festgesetzten Mindestbrixwerte umfassen nicht die lösliche Trockenmasse hinzugefügter fakultativer Zutaten einschließlich Lebensmittelzusatzstoffen.

Anlage 7 (zu § 3 Abs. 2 Satz 4)

(Fundstelle: BGBl. I 2004, 1026;
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

Ergänzende Bezeichnungen		
Bezeichnungen der Lebensmittel		Erzeugnisse
1.	Vruchtendrank	Fruchtnektar
2.	a) Succo e polpa b) Sumo e polpa	Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtmarmelade oder konzentriertem Fruchtmarmelade hergestellt wurde
3.	Eblemost	Apfelsaft
4.	Sur...saft	Säfte aus schwarzen, roten oder weißen Johannisbeeren/Ribiseln, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren oder Holunderbeeren
5.	a) Sod...saft b) sodet...saft	Saft mit einem Zuckerzusatz von mehr als 200 g/l
6.	Äpplemust/Äppelmust	Apfelsaft
7.	mosto	Traubensaft
8.	a) smiltšērķšķu sula ar cukuru b) astelpaju mahl suhkruga c) słodzony sok z rokitnika	Aus Sanddorn gewonnene Säfte mit einem Zuckerzusatz von höchstens 140 g/l

In den Fällen der Nummern 4 und 5 sind die Bezeichnungen der Lebensmittel durch die Angabe der verwendeten Frucht in dänischer Sprache zu ergänzen.

Anlage 8 (zu den §§ 4 und 5)

Höchstmengen für bestimmte Stoffe in koffeinhaltigen Erfrischungsgetränken

Teil A: Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke

Stoff	Höchstmenge im verzehrfertigen Lebensmittel [mg/l]
Koffein	320

Teil B: Energydrinks

Stoff	Höchstmenge im verzehrfertigen Lebensmittel [mg/l]
Taurin	4 000
Inosit	200
Glucuronolacton	2 400