Leitsätze für Obsterzeugnisse

Leitsätze vom 5. April 2022 (BAnz AT 9. Juni 2022 B1, GMBl 2022 S. 470), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 9. September 2026 (BAnz AT 2.11.2026 B4, GMBl 2026, S. 858-865

INHALTSVERZEICHNIS

1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale 5

1.1 Begriffsbestimmungen 5

1.1.1 Obsterzeugnisse 5

1.2 Herstellung 5

1.2.1 Rohware zur Herstellung von Obsterzeugnissen 5

1.2.2 Verwendung von weiteren Zutaten 5

1.2.3 Be-/Verarbeitungsverfahren 5

1.3 Beschaffenheitsmerkmale 6

1.3.1 Bestimmung des Dripverlusts bei tiefgefrorenen Obsterzeugnissen 6

1.3.2 Toleranzregeln 6

1.4 Bezeichnung und Aufmachung 6

1.4.1 Bildliche Darstellungen 7

1.4.2 Bezeichnung von Obstkonserven mit Aufgussflüssigkeit 7

2 Besondere Beurteilungsmerkmale für tiefgefrorene Obsterzeugnisse 8

2.1 Herstellung 8

2.2 Beschaffenheitsmerkmale 8

3 Bezeichnungen des Lebensmittels und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse 9

3.1 Tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus einer Fruchtart 9

3.1.1 Brombeeren 9

3.1.2 Erdbeeren 10

3.1.3 Heidelbeeren 11

3.1.4 Himbeeren 13

3.1.5 Johannisbeeren 14

3.1.6 Kirschen 16

3.1.7 Pflaumen 17

3.1.8 Cranberries 18

3.2 Tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus mehreren Fruchtarten 19

3.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels 19

3.2.2 Beschaffenheitsmerkmale 20

4 Besondere Beurteilungsmerkmale für Obstkonserven 22

4.1 Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale 22

4.2 Bezeichnung des Lebensmittels, Abtropfgewichte und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse 23

4.2.1 Obstkonserven aus einer Fruchtart mit Aufgussflüssigkeit 23
4.2.2 Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit Aufgussflüssigkeit 51
4.2.3 Obstkonserven aus einer Fruchtart ohne Aufgussflüssigkeit 53
4.2.4 Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten ohne Aufgussflüssigkeit..... 56

5 Besondere Beurteilungsmerkmale für Fruchtsirup und bestimmte streichfähige Zubereitungen..... 58

5.1 Fruchtsirup 58
5.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels 58
5.1.2 Beschaffenheitsmerkmale 58
5.2 Pflaumenmus 58
5.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels 58
5.2.2 Beschaffenheitsmerkmale 59
5.3 Apfelkraut, Birnenkraut 59
5.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels 59
5.3.2 Beschaffenheitsmerkmale 59
5.4 Rübenkraut..... 59
5.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels 59
5.4.2 Beschaffenheitsmerkmale 59

6 Besondere Beurteilungsmerkmale für Trockenfrüchte 60

6.1 Getrocknetes Obst einer Fruchtart 60
6.1.1 Äpfel 60
6.1.2 Aprikosen 61
6.1.3 Cranberries, Cranberrys 63
6.1.4 Datteln 63
6.1.5 Feigen 64
6.1.6 Pflaumen 66
6.1.7 Weinbeeren (Rosinen) 67
6.2 Trockenobstmischungen 69
6.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels 69
6.2.2 Beschaffenheitsmerkmale 69

7 Smoothies 70

Anlage 1 – Fundstellenverzeichnis der beschriebenen Obstarten 71

Anlage 2 – Abtropfgewichte bei Obstkonserven – handelsübliche Behältergrößen 74

Anlage 3 – Geschützte Angaben 75

Fußnoten 76

1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1.1 Begriffsbestimmungen

1.1.1 Obsterzeugnisse

Obsterzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind Erzeugnisse aus Obst einschließlich Rhabarber. Rübenkraut ist ein Erzeugnis aus Zuckerrüben.

Es sind Erzeugnisse aus ganzen Früchten, Teilen von Früchten oder Zubereitungen daraus, die durch ein geeignetes Verfahren haltbar gemacht worden sind. Dazu gehören insbesondere

- tiefgefrorene Obsterzeugnisse,
- Obstkonserven,
- Fruchtsirup und bestimmte streichfähige Zubereitungen,
- Trockenfrüchte,
- Smoothies,

die jeweils in den „Besonderen Beurteilungsmerkmalen“ beschrieben sind. Eine Übersicht der Obstarten mit entsprechendem Fundstellenhinweis findet sich in Anlage 1.

Diese Leitsätze gelten nicht für Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Konfitüren, Marmeladen, Gelees und andere Erzeugnisse, die der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung [1] beziehungsweise der Konfitürenverordnung[2] unterliegen. Diese Leitsätze gelten ebenfalls nicht für Ausgangserzeugnisse, z. B. Fruchtmark, sofern diese zur Herstellung von in den vorgenannten Verordnungen aufgeführten Enderzeugnissen verwendet werden.

Prozentangaben beziehen sich auf die Masse sofern nicht anders angegeben.

1.2 Herstellung

1.2.1 Rohware zur Herstellung von Obsterzeugnissen

Die verwendete Rohware ist gesundes und frisches Obst, von einer geeigneten Sorte und in einem geeigneten Reifestadium. Sie ist praktisch frei von Fäulnis, Schädlingen wie Maden, Würmern und Insekten oder ähnlichen Mängeln. Die Rohware wird je nach Obstart gewaschen, gereinigt, geputzt, von zum Verzehr nicht geeigneten Teilen wie Stielen, Steinen, Kernen und/oder Schalen so weit wie technisch möglich befreit und gegebenenfalls zerkleinert.

1.2.2 Verwendung von weiteren Zutaten

Zur Herstellung von Obsterzeugnissen werden außer Obst je nach Produktgruppe weitere Zutaten verwendet. Zur Herstellung von tiefgefrorenen Obsterzeugnissen aus einer Obstart werden keine weiteren Zutaten verwendet.

1.2.3 Be-/Verarbeitungsverfahren

Die vorbereitete Rohware wird je nach dem gewählten Verfahren zum fertigen Erzeugnis weiterverarbeitet und vor oder nach dem Verpacken in geeigneten Behältnissen haltbar gemacht.

Zum Haltbarmachen sind insbesondere die folgenden Verfahren, auch in Kombination miteinander, üblich:

a) tiefgefrieren im Sinne der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel[3],

b) kühlen,

c) wärmebehandeln durch Pasteurisieren (unter 100 °C),

d) konzentrieren durch Wasserentzug,

e) trocknen (einschließlich Gefriertrocknen),

f) kandieren,

g) Zusatz von Konservierungsstoffen[4],

h) einlegen in Alkohol.

Bei der Verarbeitung werden die wertbestimmenden Inhaltsstoffe und Eigenschaften der Rohware so weit wie möglich erhalten.

1.3 Beschaffenheitsmerkmale

Obsterzeugnisse entsprechen in ihren sensorischen Eigenschaften der verwendeten Obstart oder den verwendeten Obstarten. Sie sind praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen wie mineralischen Bestandteilen, zum Beispiel Erde, Steine oder Sand und sonstige Verunreinigungen, zum Beispiel Blätter, Zweige, Stiele und Schädlinge.

1.3.1 Bestimmung des Dripverlusts bei tiefgefrorenen Obsterzeugnissen

Tiefgefrorene Obsterzeugnisse werden so hergestellt, dass sie nach dem Auftauen so wenig Flüssigkeit wie möglich abgeben und ihre ursprüngliche Form weitgehend behalten. Zur Überprüfung dieser Beschaffenheit wird der Dripverlust bestimmt. Hierzu werden mindestens 200 g tiefgefrorene Früchte auf einem Sieb mit einer Maschenweite von 2 mm abgedeckt bei Raumtemperatur (20 bis 25 °C) innerhalb von maximal 3 Stunden auf eine Produkttemperatur von 5 bis 10 °C aufgetaut. Die abgetropfte Flüssigkeit wird gewogen.

1.3.2 Toleranzregeln

Sofern nicht anders beschrieben, gelten folgende Toleranzregeln:

– Längenmaße können bis zu 10 % vom Bezugswert abweichen. Die Abweichung betrifft bei Erzeugnissen in Aufgussflüssigkeiten[5] maximal 10 % des Abtropfgewichtes beziehungsweise bei allen übrigen Erzeugnissen maximal 10 % des Gesamtgewichtes.

– Alle übrigen in Zahlen ausgedrückten Beschaffenheitsmerkmale beziehen sich auf die Standardprobemenge und gelten ohne Toleranzen.

1.4 Bezeichnung und Aufmachung

Für Obsterzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze werden die Bezeichnungen des Lebensmittels und sonstige Angaben verwendet, die der Zusammensetzung und den sensorischen Eigenschaften des Erzeugnisses entsprechen. Für Obsterzeugnisse sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen verkehrsüblich.

Bei Obsterzeugnissen enthält die Bezeichnung des Lebensmittels in der Regel den Namen der verwendeten Obstart oder der verwendeten Obstarten. Zusätzlich zur Obstart kann der Sortenname angegeben sein. Der Sortenname wird in Einzelfällen auch allein als Bezeichnung

des Lebensmittels verwendet (z. B. *Schattenmorellen)*. Weitere Bezeichnungen des Lebensmittels sind in den „Besonderen Beurteilungsmerkmalen“ beschrieben.

Geografische Bezeichnungen der Lebensmittel in Verbindung mit Worten wie „Original“ oder „Echt“ oder nach Eintrag als geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) oder geschützte geografische Angabe (g. g. A.) weisen in jedem Fall auf die Herkunft hin. (siehe Anlage 3 und Fußnote 6). Für Erzeugnisse mit g. g. A. beziehungsweise g. U. gelten die entsprechenden Vorschriften beziehungsweise spezifischen Anforderungen.

1.4.1 Bildliche Darstellungen

Bildliche Darstellungen der Rohware entsprechen jeweils der verwendeten Obstart oder den verwendeten Obstarten. Bei Mischungen wird das anteilige Mischungsverhältnis annähernd berücksichtigt.

1.4.2 Bezeichnung von Obstkonserven mit Aufgussflüssigkeit

Bei Obstkonserven mit Aufgussflüssigkeit wird die Bezeichnung des Lebensmittels ergänzt durch Angaben über die Art der Verarbeitung und die Verarbeitungsform, wenn bei einzelnen Erzeugnissen nicht anders beschrieben auch über die Zuckerkonzentrationsstufe.

2 Besondere Beurteilungsmerkmale für tiefgefrorene Obsterzeugnisse

2.1 Herstellung

Als tiefgefrorene Obsterzeugnisse werden insbesondere hergestellt:

– tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus einer Fruchtart,
– tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus mehreren Fruchtarten.

2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Obsterzeugnisse haben nach dem Auftauen auf 5 °C bis 10 °C eine annähernd einheitliche Farbe. In Farbe, Struktur, Geruch und Geschmack entsprechen sie je nach verwendeter Obstart nach dem Auftauen weitgehend dem frischen Obst.

Tiefgefrorene Obsterzeugnisse sind, so weit wie technisch möglich, frei von Fehlern. Für einzelne Erzeugnisse sind Fehlertoleranzen aufgeführt.

Je Fruchtart werden innerhalb einer Packung in der Regel nur Früchte derselben Sorte und annähernd gleicher Größe verwendet.

3 Bezeichnungen des Lebensmittels und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse

3.1 Tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus einer Fruchtart

3.1.1 Brombeeren

3.1.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Brombeeren sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Kulturart Rubus fruticosus L.

Tiefgefrorene Kultur-Brombeeren werden mit der Bezeichnung *Brombeeren* in Verkehr gebracht. Bei Verwendung von Wildformen wird in der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten und Blättern befreit und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

3.1.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Brombeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte in der Regel von großfruchtigen Sorten mit einer sortentypischen schwarzen/schwarzroten Farbe verwendet.

Die sachgerecht aufgetauten Brombeeren sind von typischer schwarzer Farbe, haben eine feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen, nicht ledrig oder zäh; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind fruchtig säuerlich, frisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Im Geschmack weisen sie eine leichte Süße auf.

Beschreibung der Fehler

a) unreif: Stücke, deren Oberfläche mehr als 20 % nicht von schwarzer/schwarzroter Farbe sind (rot, hellrot).

b) vertrocknet oder unterentwickelt: Stücke mit mehr als 3 vertrockneten oder unterentwickelten sichtbaren Einzelfrüchten.

c) Kelche oder Blütenböden: Stücke, bei denen Kelch oder Blütenboden nicht entfernt wurden.

d) pflanzliche Fremdteile: Blätter, Blattteile, Stiele, Dornen.

e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.

f) leichter Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel an maximal 2 Einzelfrüchten (Bewertung im aufgetauten Zustand).

g) schwerer Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel an 3 und mehr Einzelfrüchten (Bewertung im aufgetauten Zustand).

h) mechanisch beschädigt: Stücke, die stark mechanisch beschädigt (z. B. zerrissen, gequetscht) sind.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 1:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte**
unreif	je Stück	2
vertrocknet oder unterentwickelt	je Stück	2
Kelche oder Blütenböden	je Stück	2
pflanzliche Fremdteile	je Stück	5
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	5
leichter Schimmelbefall	je Stück	3
schwerer Schimmelbefall	je Stück	5
mechanisch beschädigt	je Stück	5
Fehler, gesamt	**Standardprobemenge**	**20**

Tiefgefrorene Brombeeren weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 10 % auf.

3.1.2 Erdbeeren

3.1.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Erdbeeren sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Art Fragaria ananassa.

Tiefgefrorene Erdbeeren werden mit der Bezeichnung *Erdbeeren* in Verkehr gebracht. Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, sorgfältig gewaschen, entkelcht, von fehlerhaften Früchten befreit und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

3.1.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Erdbeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen, roten Farbe verwendet, die in der Regel auch auf das Fruchtfleisch zutrifft.

Die sachgerecht aufgetauten Erdbeeren sind von frischer typischer Farbe, haben eine noch feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind fruchtig frisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Im Geschmack weisen sie eine merkliche Süße auf.

Beschreibung der Fehler

a) überreif: Stücke, die nach dem Auftauen zusammenfallen (Bewertung im aufgetautem Zustand).

b) unreif: Stücke mit weniger als 80 % roter Oberfläche (gelb, grün).

c) unterentwickelt: Stücke, die fehlentwickelt sind und nicht die sortentypische Form aufweisen.

d) Kelche: Stücke mit anhaftenden Kelchblättern.

e) sichtbare Erd- oder Sandreste: Stücke mit anhaftenden Erd- oder Sandresten.

f) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 2:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte**
überreif	je Stück	2
Unreif	je Stück	3
Unterentwickelt	je Stück	3
Kelche	je Stück	2
sichtbare Erd- oder Sandreste	je Stück	5
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	5
Fehler, gesamt	**Standardprobemenge**	**15**

Tiefgefrorene Erdbeeren weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 15 % auf.

3.1.3 Heidelbeeren

3.1.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Heidelbeeren sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten von Vaccinium myrtillus L., Vaccinium angustifolium Aiton oder Vaccinium corymbosum L.

Die Bezeichnung *Heidelbeeren* ist üblich bei Verwendung von

- Vaccinium myrtillus L., Vaccinium angustifolium Aiton oder Vaccinium corymbosum L. (inklusive Kreuzungen) sowie Mischungen daraus.

Die Bezeichnung *Kulturheidelbeeren* ist üblich bei Verwendung von

- Vaccinium corymbosum L. sowie deren Kreuzungen

Die Bezeichnung *Wildheidelbeeren* ist üblich bei Verwendung von

- Vaccinium myrtillus L.
- Vaccinium angustifolium Aiton.

Bei Verwendung von Vaccinium myrtillus L. sind auch die Bezeichnungen *Blaubeeren* oder *Waldheidelbeeren* üblich.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, von Stielchen und pflanzlichen Fremdteilen befreit in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren und dann verlesen.

3.1.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Heidelbeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer art- und fruchttypischen schwarzblauen beziehungsweise dunkelvioletten Farbe verwendet.

Die sachgerecht aufgetauten Heidelbeeren sind von art- und fruchttypisch schwarzblauer beziehungsweise dunkelvioletter Farbe, haben eine pralle Form und sind nicht matschig oder zusammenfallend; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind typisch fruchtig frisch, ohne Fremdnoten wie zum Beispiel muffig oder gärig. Im Geschmack weisen sie eine leichte Süße auf.

Beschreibung der Fehler

a) unreif: Stücke, die nicht von blauschwarzer Farbe sind (rot, grün).

b) vertrocknet: Stücke, die deutliche Anzeichen von Trocknung (faltige Oberfläche) haben.

c) Stielchen: Stücke mit Stielchen.

d) pflanzliche Fremdteile: lose Blätter und Zweige sowie anhaftende/aufgefrorene Blätter und Blattteile.

e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.

f) mechanisch beschädigt: Stücke, die mechanisch beschädigt (z. B. zerrissen, gequetscht) sind.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 3:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte** **Wald-, Wild-heidelbeeren, Blaubeeren**	**Fehlerpunkte** **Kultur-Heidelbeeren**
unreif	je 1 % (m/m)	5	5
vertrocknet	je Stück	1	2
Stielchen	je 10 Stücke	2	5
pflanzliche Fremdteile	je Stück	2	3
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	5	5
mechanisch beschädigt	je Stück	1	1
Fehler, gesamt	**Standardprobe-menge**	**30**	**20**

Tiefgefrorene Heidelbeeren weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 15 % auf.

3.1.4 Himbeeren

3.1.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Himbeeren sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Art Rubus idaeus L.

Tiefgefrorene Himbeeren werden mit der Bezeichnung *Himbeeren* in Verkehr gebracht.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, von fehlerhaften Früchten befreit und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

3.1.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Himbeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen, roten Farbe verwendet.

Die sachgerecht aufgetauten Himbeeren sind von frischer typischer Farbe, haben eine noch feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind fruchtig frisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Im Geschmack weisen sie eine merkliche Süße auf.

Beschreibung der Fehler

a) unreif: Stücke, bei denen mehr als 20 % der Oberfläche nicht von roter Farbe sind (gelb, weiß).

b) vertrocknet oder unterentwickelt: Stücke mit mehr als 3 vertrockneten oder unterentwickelten sichtbaren Einzelfrüchten der Himbeere.

c) Kelche oder Blütenböden: Stücke, bei denen Kelch oder Blütenboden nicht entfernt wurden.

d) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.

e) leichter Schimmelbefall: Stücke mit maximal 2 sichtbar verschimmelten Einzelfrüchten der Himbeere (Bewertung im aufgetauten Zustand).

f) schwerer Schimmelbefall: Stücke mit 3 oder mehr sichtbar verschimmelten Einzelfrüchten der Himbeere (Bewertung im aufgetauten Zustand).

g) Bruchstücke (Gries): Teile der Himbeere mit einem Durchmesser kleiner 10 mm (Quadratsieb).

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 4:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte**
unreif	je Stück	5
vertrocknet oder unterentwickelt	je Stück	3
Kelche oder Blütenböden	je Stück	2
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	2
leichter Schimmelbefall	je Stück	3
schwerer Schimmelbefall	je Stück	5
Fehler, gesamt	**Standardprobemenge**	**15**

Tiefgefrorene Himbeeren weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 10 % auf.

Der Anteil an Bruchstücken (Gries) überschreitet 10 % (m/m) nicht.

3.1.5 Johannisbeeren

3.1.5.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene rote Johannisbeeren sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Art Ribes rubrum L.

Tiefgefrorene rote Johannisbeeren werden mit der Bezeichnung *rote Johannisbeeren* in Verkehr gebracht. Bei Verwendung von schwarzen Johannisbeeren (Ribes nigrum L.) lautet die Bezeichnung *schwarze Johannisbeeren*, bei Verwendung von weißen Johannisbeeren (Ribes rubrum L.) lautet die Bezeichnung *weiße Johannisbeeren*.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, von Rispen und pflanzlichen Fremdteilen befreit in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren und dann verlesen.

3.1.5.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Johannisbeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen Farbe verwendet.

Die sachgerecht aufgetauten Johannisbeeren sind von gleichmäßiger Farbe, haben eine pralle Form und sind nicht matschig oder zusammenfallend; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind typisch fruchtig, frisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Im Geschmack weisen sie eine leichte Süße auf. Schwarze Johannisbeeren haben einen leicht bitteren Geschmack.

Beschreibung der Fehler

a) unreif: Stücke, die nicht von sortentypischer Farbe reifer Früchte (weiß beziehungsweise kräftig rot beziehungsweise tiefschwarz) sind.

b) vertrocknet: Stücke, die deutliche Anzeichen von Trocknung (faltige Oberfläche) haben.

c) Rispen: Rispen oder Rispenteile der Johannisbeerpflanze.

d) pflanzliche Fremdteile: Blätter, Blattteile, Zweige, Zweigteile.

e) Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel (Bewertung im aufgetauten Zustand).

f) mechanisch beschädigt: Stücke, die stark mechanisch beschädigt (z. B. zerrissen, gequetscht) sind.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 5:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte**
unreif	je Stück	1
vertrocknet	je Stück	2
Rispen	je Stück	2
pflanzliche Fremdteile	je Stück	5
Schimmelbefall	je Stück	5
mechanisch beschädigt	je Stück	1
Fehler, gesamt	**Standardprobemenge**	**30**

Tiefgefrorene Johannisbeeren weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 15 % auf.

3.1.6 Kirschen

3.1.6.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Kirschen sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Art Prunus cerasus L. (Sauerkirschen).

Tiefgefrorene Kirschen werden mit der Bezeichnung *Sauerkirschen* in Verkehr gebracht. Bei Verwendung der Sorte Prunus cerasus L. ssp. acida (Dumort.) werden sie auch als *Schattenmorellen* bezeichnet.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, entsteint und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

3.1.6.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Kirschen sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von Kirschsteinen und anderen nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen, dunkelroten Farbe verwendet.

Die sachgerecht aufgetauten Kirschen sind von typischer Farbe, haben eine feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind fruchtig säuerlich, frisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Im Geschmack weisen sie eine leichte Süße auf.

Beschreibung der Fehler

a) unreif: Stücke, bei denen mehr als 20 % der Oberfläche nicht von dunkelroter Farbe sind (hellrot, gelb).

b) Steine, Steinfragmente: Stücke mit ganzem Stein oder mit Steinsplitter. Die Prüfung wird im aufgetauten Zustand durchgeführt

c) pflanzliche Fremdteile: Stiele oder Blätter/ Blattteile.

d) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Frucht oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 6:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte**
unreif	je 1 % (m/m)	2
Steine, Steinfragmente	je Stück	10
pflanzliche Fremdteile	je Stück	5

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	2
Fehler, gesamt	**Standardprobemenge**	**20**

Tiefgefrorene Kirschen weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 10 % auf.

3.1.7 Pflaumen

3.1.7.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Pflaumen sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Art Prunus domestica L.
Tiefgefrorene Pflaumen werden mit der Bezeichnung *Pflaumen* (*Zwetschen*/*Zwetschgen*) in Verkehr gebracht. Die übliche Angebotsform ist halbiert, ohne Stein. Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, sorgfältig entsteint, zerteilt und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

3.1.7.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Pflaumen sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von Pflaumensteinen und anderen nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen, blauen/blaurötlichen Farbe verwendet. Die Früchte sind annähernd frei von Maden. Maden und Madennester sind nicht auszuschließen, kommen aber nur vereinzelt vor. Schalenfehler wie z. B. Schorf dürfen das Erscheinungsbild des Gesamterzeugnisses nicht wesentlich beeinträchtigen.

Die sachgerecht aufgetauten Pflaumen sind von typischer Farbe, haben eine feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind fruchtig säuerlich, frisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Im Geschmack weisen sie eine merkliche Süße auf.

Beschreibung der Fehler

a) unreif: Stücke, bei denen mehr als 20 % der Oberfläche nicht von blauer Farbe sind (hellrot, grünlich).

b) Steine: ganze Steine oder Steinfragmente.

c) pflanzliche Fremdteile: Stiele oder Blätter/Blattteile.

d) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.

e) Schädlingsbefall: Maden, Madennester.

f) mechanisch beschädigt: Stücke, die stark mechanisch beschädigt (z. B. zerrissen, gequetscht) sind.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle

angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Frucht oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 7:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte**
unreif	je 1 % (m/m)	2
Steine, Steinfragmente	je Stück	10
pflanzliche Fremdteile	je Stück	5
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	2
Schädlingsbefall	je Stück	10
mechanisch beschädigt	je Stück	1
Fehler, gesamt	**Standardprobemenge**	**20**

Tiefgefrorene Pflaumen weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 10 % auf.

3.1.8 Cranberries

3.1.8.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Cranberries sind Erzeugnisse aus den reifen und gesunden Früchten der Art Vaccinium macrocarpon Aiton.

Tiefgefrorene Cranberries werden mit der Bezeichnung *Cranberries, Cranberrys* oder *Großfrüchtige Moosbeeren* in Verkehr gebracht. Die übliche Angebotsform ist ganz oder geschnitten. Der Zusatz von Zuckerarten ist unüblich.

Die Früchte werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, von fehlerhaften Früchten, von Stielen und anderen pflanzlichen Fremdteilen befreit. Die Früchte werden in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

3.1.8.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Cranberries sind in Größe und Farbe annähernd gleich (ganze Cranberries) und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ausgereifte Früchte mit einer fruchttypischen, roten Farbe verwendet. Die Früchte sind annähernd frei von anderen Pflanzenbestandteilen und Beschädigungen.

Die sachgerecht aufgetauten Cranberries sind von typischer Farbe, haben eine feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind fruchtig säuerlich, herb und ohne Fremdnoten wie zum Beispiel muffig oder gärig.

Beschreibung der Fehler

a) unreif: Stücke, bei denen mehr als 10 % der Oberfläche nicht von roter Farbe sind (hellrot, weißlich).

b) pflanzliche Fremdteile: Blätter und Zweige der Cranberrypflanze sowie fremde Pflanzenteile wie zum Beispiel Tannennadeln oder Moosteile.

c) mechanisch beschädigt: Stücke, die stark mechanisch beschädigt (zum Beispiel zerrissen, gequetscht) sind.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Frucht oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 8:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte**
unreif	je 1 % (m/m)	2
pflanzliche Fremdteile	je Stück	5
mechanisch beschädigt	**je Stück**	**1**
Fehler, gesamt	**Standardprobemenge**	**20**

Tiefgefrorene, ganze Cranberries weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 10 % auf.

3.2 Tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus mehreren Fruchtarten

3.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Tiefgefrorene Obstmischungen sind Erzeugnisse aus tiefgefrorenen Früchten, die sachgerecht verarbeitet wurden. Jede Komponente der Mischung entspricht den „Allgemeinen Beurteilungsmerkmalen“ sowie gegebenenfalls den „Besonderen Beurteilungsmerkmalen“ für die jeweilige Fruchtart.

Tiefgefrorene Obstmischungen werden mit den Bezeichnungen des Lebensmittels *Obst-*, *Frucht-* oder *Beeren-Mischung*, *Obst-*, *Frucht-* oder *Beeren-Salat*, *Obst-*, *Frucht-* oder *Beeren-Cocktail* oder *Beerenobstteller* in Verkehr gebracht. In Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels können die enthaltenen Fruchtarten angegeben werden. Üblicherweise enthalten tiefgefrorene Obstmischungen mindestens vier Obstarten.

Produkte mit dem Hinweis „tropisch“ enthalten überwiegend folgende tropische und andere Fruchtarten: Ananas, Kiwi, Mango, Melone, Papaya, Pfirsiche, Weinbeeren, Zitrusfrüchte.

Beerenmischungen enthalten ausschließlich Beerenfrüchte wie z. B. Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren.

Neben den oben genannten tiefgefrorenen Obstmischungen gibt es Mischungen aus tiefgefrorenen Obstarten mit weiteren Zutaten, wie Fruchtsäften[1], Fruchtsaftkonzentraten[1], Zuckerarten[7], Süßungsmitteln[4] oder Aromen[8]. Diese werden unter Hinweis auf die genannten Zusätze mit beschreibenden Bezeichnungen[9] in Verkehr gebracht.

3.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die verwendeten Früchte werden in einem geeigneten Reifezustand geerntet, sorgfältig verarbeitet und einzeln entnehmbar tiefgefroren. Sofern nicht für die einzelnen Fruchtarten besondere Beschaffenheitsmerkmale festgelegt sind, sind sie praktisch fehlerfrei.

Früchte großfruchtiger Obstarten werden zerteilt verwendet. Innerhalb einer Obstart haben Fruchtteile und unzerteilt verwendete Früchte eine annähernd gleichmäßige Größe.

Folgende Früchte werden für tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus mehreren Fruchtarten in den aufgeführten Verarbeitungsformen verwendet:

Tabelle 9:

Fruchtart	**Verarbeitungsform**	**Zerkleinerungsgrad**
Ananas	geschält ohne Kernholz	Chunks, Stücke, halbe Scheiben, Scheiben
Äpfel	geschält, ohne Kerne/Kerngehäuse	Spalten, Stücke, Würfel, Streifen
Aprikosen	geschält oder ungeschält, entsteint	halbe Frucht, Würfel
Bananen	Geschält	Scheiben, Stücke, Würfel
Birnen	geschält, ohne Kerne/Kerngehäuse	Würfel, Stücke
Boysenbeeren		ganze Frucht
Brombeeren		ganze Frucht
Erdbeeren	Entkelcht	ganze Frucht
Feigen		ganze Frucht, halbiert, geviertelt
Heidelbeeren		ganze Frucht
Kulturheidelbeeren		ganze Frucht
Himbeeren		ganze Frucht
Johannisbeeren rot, weiß, schwarz		ganze Frucht
Kirschen	Entsteint	ganze Frucht
Kiwi	Geschält	Würfel, Scheiben
Lychees	geschält, entsteint	ganze Frucht
Mangos	geschält, entsteint	Würfel, Stücke
Melonen grün oder Gelb	geschält, ohne Kerne/Kerngehäuse	Bällchen, Würfel
Papaya	geschält, ohne Kerne/Kerngehäuse	Würfel, Stücke, Bällchen
Pfirsiche	geschält, entsteint	Spalten, Würfel, Stücke
Pflaumen	Entsteint	halbe Frucht
Walderdbeeren		ganze Frucht
Weintrauben blau oder weiß	Kernlos	ganze Frucht
Zitrusfrüchte (Orangen, Mandarinen, Grapefruit)	geschält, ohne Kerne, Segmente mit und ohne Haut	Segmente

Die sachgerecht aufgetaute Obstmischung enthält in Form und Farbe sortentypische Früchte. Die Früchte sind nicht matschig oder zusammenfallend. Bei Obstmischungen ohne weitere Zutaten ist ein leichter Fruchtsaftaustritt typisch. Geruch und Geschmack sind fruchtig frisch und typisch für die einzelnen Obstarten. Tiefgefrorene Obstmischungen haben keinen Fremdgeruch oder Fremdgeschmack wie z. B. muffig oder gärig.

Tiefgefrorene Obstmischungen ohne weitere Zutaten weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 15 % auf.

Bei tiefgefrorenen Obstmischungen mit weiteren Zutaten kann der Dripverlust bis zu 35 % betragen.

4 Besondere Beurteilungsmerkmale für Obstkonserven

4.1 Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale

Als Obstkonserven, die ausschließlich durch Pasteurisation in luftdicht verschlossenen Behältnissen haltbar gemacht sind, werden insbesondere hergestellt:

- Obstkonserven aus einer Fruchtart mit Aufgussflüssigkeit,
- Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit Aufgussflüssigkeit,
- Obstkonserven aus einer Fruchtart ohne Aufgussflüssigkeit,
- Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten ohne Aufgussflüssigkeit.

Als Verarbeitungsformen sind insbesondere üblich:

Tabelle 10:

ganze Frucht:	mit Stein oder entsteint, mit oder ohne Kerngehäuse, mit oder ohne Stiel, ungeschält oder geschält
halbe Frucht:	in annähernd gleiche Hälften, möglichst in Richtung der Wachstumsachse geteilte Frucht
Viertel:	in vier annähernd gleichmäßige Stücke, möglichst in Richtung der Wachstumsachse geteilte Frucht
Schnitten:	in mehr als vier annähernd gleichmäßige Stücke, möglichst in Richtung der Wachstumsachse geteilte Frucht
ganze Segmente:	ganze und praktisch ganze Segmente von Zitrusfrüchten, die mindestens 2/3 der ursprünglichen Größe aufweisen, einschließlich eingerissener Segmente
Scheiben:	in Scheiben von annähernd gleicher Dicke geschnittene Frucht
Würfel:	in Würfel von annähernd gleicher Kantenlänge geschnittene Frucht
Bällchen:	aus Fruchtfleisch gewonnene, annähernd kugelförmige Stücke
Stücke:	in unregelmäßige Stücke geschnittene Frucht
Chunks:	große regelmäßige Stücke aus Ananasscheiben
Tidbits:	kleine trapezförmige Stücke aus Ananasscheiben

Zuckerkonzentrationsstufen:

Zur geschmacklichen Unterscheidung sind bei Obstkonserven mit Zusatz von Zuckerarten[7] oder von zuckerhaltigen Zutaten, welche überwiegend zum Süßen verwendet werden, folgende Zuckerkonzentrationsstufen verkehrsüblich:

Tabelle 11:

Bezeichnung der Zuckerkonzentrationsstufe	**Zuckerkonzentration**
„sehr leicht gezuckert“	9 % – 14 %

Bezeichnung der Zuckerkonzentrationsstufe	Zuckerkonzentration
„leicht gezuckert“	> 14 % – 17 %
„gezuckert“	> 17 % – 20 %
„stark gezuckert“	> 20 %

Die angegebenen Werte beziehen sich auf das Fertigerzeugnis. Die Bestimmung der Zuckerkonzentration erfolgt im homogenisierten Erzeugnis refraktometrisch, gemessen bei 20° C, ohne Säurekorrektur in °Brix, entsprechend g Saccharose/100g Lösung.

Die untere Grenze der jeweiligen Zuckerkonzentrationsstufe wird im Mittel nicht unterschritten; die obere Grenze wird im Mittel um nicht mehr als 1 % (absolut) überschritten.

Die Feststellung des Mittelwertes erfolgt entsprechend den Regeln zur Füllmengenkontrolle gemäß Fertigpackungsverordnung[10].

Ohne Zusatz von Zuckerarten[7] oder von zuckerhaltigen Zutaten, welche überwiegend zum Süßen verwendet werden, hergestellte Obstkonserven werden in der Regel als „Dunst“-Obsterzeugnisse gekennzeichnet. Wird ein Hinweis wie „ohne Zuckerzusatz“ beziehungsweise „ungezuckert“ gegeben, sollte auf den natürlichen Zuckergehalt mit den Worten „Enthält von Natur aus Zucker“ hingewiesen werden[11].

Obstkonserven, die als Aufgussflüssigkeit einen Fruchtsaft[1] enthalten, tragen die Bezeichnung des Lebensmittels der Frucht beziehungsweise der Früchte und des jeweiligen Fruchtsaftes, bei der gleichen Fruchtart auch mit der Angabe „*… im eigenen Saft*“.

4.2 Bezeichnung des Lebensmittels, Abtropfgewichte und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse

4.2.1 Obstkonserven aus einer Fruchtart mit Aufgussflüssigkeit

4.2.1.1 Ananas

4.2.1.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Ananaskonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art Ananas comosus L. Merr.

Ananas wird mit der Bezeichnung *Ananas* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B. „Scheiben“, „halbe Scheiben“ und „Stücke“.

Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, sorgfältig von der Schale und vom Zentralzylinder befreit und zerkleinert. Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

4.2.1.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Ananas in der jeweiligen Verarbeitungsform ist in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen Farbe verwendet.

Die Früchte in Ananaskonserven sind von typischer, gelber Farbe, sie haben eine feste, jedoch nicht harte Textur und sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 12: Abtropfgewichte*:

	Behältervolumen bis 425 ml	**Behältervolumen bis 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**
	Gruppe	g Abtropf-gewicht/100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropf-gewicht/100 ml Randvollvolumen
Scheiben u.a.	X	58	X	58

* = siehe Anlage 2

Beschreibung der Fehler

a) unreif: hellgelbe bis weißlich-gelbe Stücke mit schwachem Aroma.

b) holzige Teile: Stücke/Scheiben mit holzigen Teilen des Zentralzylinders der Ananasfrucht.

c) Schnittfehler: Scheiben, die eine optisch abweichende Form aufweisen, so dass sie das Erscheinungsbild wesentlich beeinträchtigen.

d) Schälfehler: Stücke mit Kelch- oder Schalenresten größer 2 mm Durchmesser.

e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke mit sichtbaren, braun verfärbten Teilen größer 2 mm Durchmesser.

f) mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form verloren haben.

Die Standardprobemenge beträgt mindestens 20 ganze oder halbe Scheiben beziehungsweise 50 Chunks beziehungsweise 500 g bei Stücken und Tidbits im abgetropften Zustand. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Eine Scheibe, eine halbe Scheibe, ein Tidbit, ein Chunk oder ein Stück wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 13:

Fehlerart	**Maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte Scheiben/halbe Scheiben**	**Fehlerpunkte Chunks**	**Fehlerpunkte Stücke, Tidbits**
unreif	je Stück	1	1	1
holzige Teile	je Stück	1	1	1
Schnittfehler	je Stück	1	1	1
Schälfehler	je Stück	2	3	3

Fehlerart	Maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte Scheiben/halbe Scheiben	Fehlerpunkte Chunks	Fehlerpunkte Stücke, Tidbits
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	3	5	5
mechanisch beschädigt	je Stück	2	1	1
Fehler, gesamt	**Standardprobe-Menge**	**5**	**15**	**25**

4.2.1.2 Aprikosen

4.2.1.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Aprikosenkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art Prunus armeniaca L.

Aprikosen werden mit der Bezeichnung *Aprikosen* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B. „halbe Frucht“. Die übliche Angebotsform sind halbe Früchte, geschält und entsteint.

Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, geschält, zerteilt und sorgfältig entsteint. Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

4.2.1.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Aprikosen in der jeweiligen Verarbeitungsform sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von Aprikosensteinen und anderen nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen, gelben bis gelb-rötlichen Farbe verwendet.

Die Früchte in Aprikosenkonserven sind von typischer gelber Farbe und haben eine feste, nicht harte Textur und sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig säuerlich und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 14: Abtropfgewichte*:

	Behältervolumen bis 425 ml	**Behältervolumen bis 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**
	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
halbe Früchte	IX	56	IX	56

* = siehe Anlage 2

Beschreibung der Fehler

a) unreif: Stücke, deren Oberfläche zu mehr als 20 % grün ist.

b) Steine: ganze Steine oder Steinfragmente, die hart oder scharfkantig sind.

c) Schnittfehler: ungleichmäßig zerteilte Früchte und Einschnitte.

d) Schalenreste: (nur bei geschälten Erzeugnissen): lose oder anhaftende Teile der Fruchtschale mit einem Durchmesser größer 4 mm.

e) pflanzliche Fremdteile: Stiele oder Blätter/Blattteile.

f) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.

g) mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form verloren haben.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine halbe Frucht wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 15:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte**
unreif	je Stück	1
Steine	je Stück	10
Schnittfehler	je Stück	1
Schalenreste	je Stück	2
pflanzliche Fremdteile	je Stück	5
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	4
mechanisch beschädigt	je Stück	2
Fehler, gesamt	**Standardprobemenge**	**20**

4.2.1.3 Birnen

4.2.1.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Birnenkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art Pyrus communis L.

Birnen werden mit der Bezeichnung *Birnen* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B. „halbe Frucht“, „Viertel“, „Würfel“.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, sorgfältig geschält, von Kerngehäuse und Stiel befreit und zerteilt. Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert. Ganze Früchte mit Kerngehäuse werden geschält oder ungeschält, mit oder ohne Stiel in Verkehr gebracht.

4.2.1.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

Birnen in der jeweiligen Verarbeitungsform sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer fruchttypischen Farbe verwendet.

Die Früchte in Birnenkonserven sind von typisch weißer Farbe, haben eine feste, jedoch nicht harte Textur und sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 16: Abtropfgewichte*:

	Behältervolumen bis 425 ml	**Behältervolumen bis 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**
	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen
ganze Frucht	IV	46	V	50
halbe Frucht	IV	46	VII	54
Viertel	IV	46	IX	56
Stücke, Würfel	V	50	IX	56

* = siehe Anlage 2

Beschreibung der Fehler

a) Kerne: ganze Kerne oder Teile davon.

b) Kerngehäuse: Teile des festen bis harten zelluloseartigen Kerngehäuses.

c) Schnittfehler und Bruchstücke: unvollständige Stücke und gebrochene Stücke, letzteres nur bei halben oder geviertelten Früchten, die das Erscheinungsbild wesentlich beeinträchtigen.

d) Schalenreste (nur bei geschälten Erzeugnissen): lose oder anhaftende Teile der Fruchtschale mit einem Durchmesser größer 2 mm.

e) pflanzliche Fremdteile: Stiele, Blüten und Blätter oder Teile davon.

f) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen durch Oxidation von mehr als 2 mm Durchmesser aufweisen.

g) mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form verloren haben.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine halbe oder Viertel- Frucht oder ein Würfel wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 17:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte halbe**	**Fehlerpunkte Viertel**	**Fehlerpunkte Würfel**
Kerne	je Stück	5	5	5
Kerngehäuse	je Stück	5	3	2
Schnittfehler und Bruchstücke	je Stück	4	2	1
Schalenreste	je Stück	5	3	2
pflanzliche Fremdteile	je Stück	10	10	2
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	10	6	3
mechanisch beschädigt	je Stück	5	3	1
Fehler, gesamt	**Standardprobe-menge**	**20**	**20**	**30**

4.2.1.4 Brombeeren

4.2.1.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Brombeerkonserven sind Erzeugnisse aus den reifen und gesunden Früchten der Kulturart Rubus fruticosus L.

Brombeeren werden mit der Bezeichnung *Brombeeren* als ganze Frucht in Verkehr gebracht. Zur Herstellung von Brombeeren mit Aufgussflüssigkeit werden üblicherweise tiefgefrorene

Brombeeren verwendet. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

4.2.1.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Brombeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte in der Regel von großfruchtigen Sorten mit einer sortentypischen schwarzen / schwarzroten Farbe verwendet.

Die Früchte in Brombeerkonserven sind von typischer schwarzer Farbe, haben eine noch feste Textur, sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 18: Abtropfgewichte*:

	Behältervolumen bis 425 ml	**Behältervolumen bis 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**
	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen
Ganze Früchte	II	37	II	37

* = siehe Anlage 2

Beschreibung der Fehler

a) unreif: Stücke, deren Oberfläche mehr als 20 % nicht schwarz/schwarzrot sind, sondern rot oder hellrot.

b) Früchte mit Kelchen oder Blütenböden: Stücke, bei denen Kelch oder Blütenboden nicht entfernt wurden.

c) pflanzliche Fremdteile: Blätter, Blattteile, Stiele, Dornen.

d) mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form verloren haben.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 19:

Fehlerart	**Maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte**
unreif	je Stück	2
Früchte mit Kelchen oder	je Stück	2

Fehlerart	Maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
Blütenböden		
pflanzliche Fremdteile	je Stück	5
mechanisch beschädigt	je Stück	3
Fehler, gesamt	**Standardprobemenge**	**20**

4.2.1.5 Cranberries, Cranberrys

4.2.1.5.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Cranberrykonserven sind Erzeugnisse aus den reifen und gesunden Früchten der Art Vaccinium macrocarpon Aiton.

Sie werden mit der Bezeichnung *Cranberries*, *Cranberrys* oder *Großfrüchtige Moosbeeren* in Verkehr gebracht.

Die Früchte werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, von fehlerhaften Früchten, von Stielen und anderen pflanzlichen Fremdteilen befreit. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert. Zur Herstellung von Cranberrykonserven werden auch tiefgefrorene Cranberries verwendet.

4.2.1.5.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Früchte in Cranberrykonserven sind in ihrer Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer fruchttypischen roten Farbe verwendet.

Die Früchte in Cranberrykonserven sind von typischer roter Farbe, haben eine noch feste Textur, sind nicht matschig oder zerfallen.

Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 20: Abtropfgewichte*:

	Behältervolumen bis 425 ml	**Behältervolumen bis 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**
	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen
Ganze Früchte	II	37	II	37

* = siehe Anlage 2

Beschreibung der Fehler

a) unreif: Stücke, bei denen mehr als 10 % der Oberfläche nicht von roter Farbe sind (hellrot, weißlich).

b) pflanzliche Fremdteile: Blätter und Zweige der Cranberrypflanze sowie fremde Pflanzenteile wie z. B. Tannennadeln oder Moosteile.

c) mechanisch beschädigt: Stücke, die zerrissen oder gequetscht sind. Die Bildung von Klumpen, die sich in Einzelfrüchte trennen lassen, ist bei Cranberries normal und technisch unvermeidbar.

Die Standardprobemenge beträgt 300 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht.

Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 21:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte**
Unreif	je 1% (m/m)	5
pflanzliche Fremdteile	je Stück	2
mechanisch beschädigt	je Stück	1
Fehler, gesamt	**Standardprobemenge**	**20**

4.2.1.6 Erdbeeren

4.2.1.6.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Erdbeerkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art Fragaria ananassa.

Erdbeeren werden als ganze Frucht mit der Bezeichnung *Erdbeeren* in Verkehr gebracht.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, sorgfältig gewaschen, entkelcht und von fehlerhaften Früchten befreit. Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert. Zur Herstellung von Erdbeeren mit Aufgussflüssigkeit werden auch tiefgefrorene Erdbeeren verwendet.

4.2.1.6.2 Beschaffenheitsmerkmale

Erdbeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer fruchttypischen, roten Farbe verwendet.

Die Früchte in Erdbeerkonserven sind von typischer roter Farbe, haben eine noch feste Textur und sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 22: Abtropfgewichte*:

	Behältervolumen bis 425 ml	**Behältervolumen bis 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**
	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen
ganze Früchte	I	35	I	35

* = siehe Anlage 2

Beschreibung der Fehler

a) <u>unreif:</u> Stücke, deren Oberfläche weniger als 80 % rot ist, sondern gelblich oder grünlich.

b) <u>fehlerhafte Früchte:</u> Stücke mit Wachstumsstörungen oder oberflächlichen Flecken.

c) Früchte mit Kelchen oder Kelchteilen: Stücke mit anhaftenden Kelchblättern.

d) pflanzliche Fremdteile: lose Stiele und Blätter.

e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbtes Fruchtfleisch aufweisen.

f) mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form verloren haben.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 23:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte**
Unreif	je Stück	2
fehlerhafte Früchte	je Stück	3
Früchte mit Kelchen oder Kelchteilen	je Stück	4
pflanzliche Fremdteile	je Stück	10
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	5
mechanisch beschädigt	je Stück	3
Fehler, gesamt	**Standard-probemenge**	**20**

4.2.1.7 Feigen

4.2.1.7.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Feigenkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen und gesunden Früchten der Art Ficus carica L.

Feigen werden als ganze Frucht mit der Bezeichnung *Feigen* in Verkehr gebracht.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, sorgfältig gewaschen, von fehlerhaften Früchten befreit mit Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und durch Pasteurisation haltbar gemacht.

Zur Herstellung von Feigenkonserven in Aufgussflüssigkeit mit Zusatz von Zuckerarten[7] werden auch Dunstfeigenkonserven verwendet.

4.2.1.7.2 Beschaffenheitsmerkmale

Feigen sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit sortentypischer blauroter Schale und rötlichem Fruchtfleisch verwendet.

Die Früchte in Feigenkonserven sind von gelb-grüner Farbe, haben eine noch feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen. Das Fruchtfleisch enthält feine Kerne. Geruch und Geschmack sind fruchttypisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 24: Abtropfgewichte*:

	Behältervolumen bis 425 ml	**Behältervolumen bis 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**
	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen
ganze Früchte	V	50	V	50

* = siehe Anlage 2

Beschreibung der Fehler

a) pflanzliche Fremdteile: lose Stiele und Blätter.

b) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Veränderungen oder verfärbtes Fruchtfleisch aufweisen.

c) mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form verloren haben.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Feige oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 25:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte**
pflanzliche Fremdteile	je Stück	10
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	5
mechanisch beschädigt	je Stück	3
Fehler, gesamt	**Standardprobemenge**	**20**

4.2.1.8 Grapefruit

4.2.1.8.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Grapefruitkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art Citrus paradisi Macf.

Grapefruits werden als ganze Segmente mit der Bezeichnung *Grapefruit* in Verkehr gebracht.

Die frischen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, von fehlerhaften Früchten befreit, geschält, in Segmente geteilt, von Segmentmembran und Kernen befreit. Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

4.2.1.8.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Segmente in Grapefruit-Konserven sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen.

Die Früchte in Grapefruitkonserven sind von typischer hellgelber Farbe, haben eine feste Textur und sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig, leicht bitter und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 26: Abtropfgewichte*:

	Behältervolumen bis 425 ml	**Behältervolumen bis 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**
	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen
ganze Segmente	V	50	V	50

* = siehe Anlage 2

Beschreibung der Fehler

a) <u>gebrochene Segmente:</u> Teile von Segmenten, die kleiner als 2/3 der ursprünglichen Segmentgröße sind.

b) <u>Kerne:</u> Kerne, deren Durchmesser größer als 4 mm ist.

c) <u>pflanzliche Fremdteile:</u> Segmentmembranen, Segmentmembranteile oder Faserstränge, die lose sind oder an Segmenten anhaften und das Erscheinungsbild nachteilig beeinträchtigen.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Ein Grapefruitsegment oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 27:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte**
gebrochene Segmente	je 1 % (m/m)	1
Kerne	je Stück	5
pflanzliche Fremdteile	je Stück	2
Fehler, gesamt		**25**

4.2.1.9 Heidelbeeren

4.2.1.9.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Heidelbeerkonserven sind Erzeugnisse aus den ganzen, reifen und gesunden Früchten von Vaccinium myrtillus L. oder von Vaccinium angustifolium Aiton.

Die Bezeichnungen *Heidelbeeren* oder *Wildheidelbeeren* sind üblich bei Verwendung von

- Vaccinium myrtillus L.
- Vaccinium angustifolium Aiton.

Bei Verwendung von Vaccinium myrtillus L. sind auch die Bezeichnungen *Blaubeeren* oder *Waldheidelbeeren* üblich.

Die Früchte werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, von fehlerhaften Früchten, von Stielen und anderen pflanzlichen Fremdteilen befreit. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert. Zur Herstellung von Heidelbeerkonserven werden üblicherweise tiefgefrorene Heidelbeeren verwendet.

4.2.1.9.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Früchte in Heidelbeerkonserven sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer art- und fruchttypischen schwarzblauen bzw. dunkelvioletten Farbe verwendet.

Die Früchte in Heidelbeerkonserven sind von art- und fruchttypischer schwarzblauer bzw. dunkelvioletter Farbe, haben eine noch feste Textur, sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 28: Abtropfgewichte*:

	Behältervolumen bis 425 ml	**Behältervolumen bis 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**
	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen
ganze Früchte	II	37	II	37

* = siehe Anlage 2

Beschreibung der Fehler

a) unreif: Stücke, die nicht von blauschwarzer Farbe sind (rot, grün).

b) anhaftende Stiele: Stücke mit Stielen.

c) pflanzliche Fremdteile: Blätter und Zweige der Heidelbeerpflanze sowie fremde Pflanzenteile wie z. B. Tannennadeln und Moosteile.

d) mechanisch beschädigt: Stücke, die zerrissen sind. Ganze Früchte, die ihre natürliche Form verloren haben, z. B. aufgrund eines thermischen Prozesses oder bedingt durch einen hohen Reifegrad, werden nicht als mechanisch beschädigte Früchte gewertet. Die

Bildung von Klumpen, die sich in Einzelfrüchte trennen lassen, ist bei Heidelbeeren normal und technisch unvermeidbar.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 29:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte**
unreif	je 1 % (m/m)	5
anhaftende Stiele	je 10 Stücke	2
pflanzliche Fremdteile	je Stück	2
mechanisch beschädigt	je 1 % (m/m)	1
Fehler, gesamt	**Standardprobemenge**	**30**

4.2.1.10 Himbeeren

4.2.1.10.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Himbeerkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Kulturpflanze Rubus idaeus L.

Himbeeren werden als ganze Frucht mit der Bezeichnung *Himbeeren* in Verkehr gebracht.

Die Früchte werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, von fehlerhaften Früchten, von Kelchen und Blütenböden und anderen pflanzlichen Fremdteilen befreit. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

Zur Herstellung von Himbeeren mit Aufgussflüssigkeit werden üblicherweise tiefgefrorene Himbeeren verwendet.

4.2.1.10.2 Beschaffenheitsmerkmale

Himbeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte in der Regel von Sorten mit einer sortentypischen roten Farbe verwendet.

Die Früchte in Himbeerkonserven sind von typischer roter Farbe, haben eine noch feste Textur, sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 30: Abtropfgewichte*:

	Behältervolumen bis 425 ml	**Behältervolumen bis 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**
	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen
ganze Früchte	I	35	I	35

* = siehe Anlage 2

Beschreibung der Fehler

a) unreif: Stücke, bei denen mehr als 20 % der Oberfläche nicht rot sind (gelb, weiß).

b) vertrocknet: Stücke mit mehr als 3 vertrockneten sichtbaren Einzelfrüchten der Himbeere.

c) Kelche oder Blütenböden: Stücke, mit nicht entferntem Kelch oder Blütenboden.

d) pflanzliche Fremdteile: Blätter, Blattteile, Zweige, Zweigteile.

e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die oxidierte verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen

f) mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerfallene oder anderweitig beschädigte Beeren, deren normale Form zu mehr als 50 % nicht erhalten ist.

g) Gries: Beeren, die vollständig in Einzelfrüchte zerfallen sind.

Die Standardprobemenge beträgt 300 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 31:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte**
unreif	je Stück	3
vertrocknet	je Stück	3
Kelche oder Blütenböden	je Stück	3
pflanzliche Fremdteile	je Stück	10
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	5
mechanisch beschädigt	je 10 % (m/m)	5

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
Fehler, gesamt	**Standardprobemenge**	**20**

Der Anteil an Gries beträgt maximal 10 % (m/m).

4.2.1.11 Kirschen

4.2.1.11.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Kirschkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art Prunus cerasus L. (Sauerkirschen) oder Prunus avium L. (Süßkirschen) oder Prunus avium L. var. duracina (Kaiserkirschen).

Sauerkirschen werden mit der Bezeichnung *Sauerkirschen* oder bei Verwendung der Sorte Prunus cerasus L. ssp. acida (Dumort.) als *Schattenmorellen* in Verkehr gebracht. Süßkirschen werden mit der Bezeichnung *Kirschen*, *Süßkirschen* oder *Kaiserkirschen* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B. „mit Stein“ oder „entsteint“.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen und in der Regel entsteint. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

4.2.1.11.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Früchte in Kirschkonserven sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von Kirschsteinen und anderen nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen Farbe verwendet.

Die abgetropften Sauerkirschen sind von typisch violettroter Farbe. Süßkirschen haben eine hellrote, rote oder schwarzrote Färbung. Die Kirschen haben eine noch feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen. Geruch und Geschmack sind fruchttypisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 32: Abtropfgewichte*:

	Behältervolumen bis 425 ml	**Behältervolumen bis 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**
	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen
Kaiserkirschen – mit Stein – entsteint	 IX VIII	 56 55	 IX VIII	 56 55
Sauerkirschen – mit Stein – entsteint	 VI V	 52 50	 VI V	 52 50
Süßkirschen – mit Stein – entsteint	 VIII VI	 55 52	 VIII VI	 55 52

* = siehe Anlage 2

Beschreibung der Fehler

a) Steine: ganze Steine oder Steinfragmente, die hart oder scharfkantig sind.

b) pflanzliche Fremdteile: Stiele, Stielteile, Blätter oder Blattteile.

c) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen. Flecken/Verfärbungen, die sich lediglich auf der Oberfläche/Schale befinden, werden – außer bei hellen Kirschen – nicht als Fehler gewertet.

d) mechanisch beschädigt: Stücke, die zerrissen oder gequetscht sind und nicht mehr ihre natürliche Form aufweisen. Verletzungen der Frucht, die bei der sachgerecht durchgeführten Entsteinung entstehen, gelten nicht als Fehler.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Kirsche, ein Stein oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

Kirschen – außer Schattenmorellen:

Tabelle 33:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte Entsteint**	**Fehlerpunkte mit Stein**
Steine	je Stück	5	-
pflanzliche Fremdteile	je Stück	5	5
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	5	5
mechanisch beschädigt	je 1 % (m/m)	2	2
Fehler, gesamt	**Standardprobemenge**	**35**	**25**

Tabelle 34: Schattenmorellen:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte Entsteint**	**Fehlerpunkte mit Stein**
Steine	je Stück	5	-
pflanzliche Fremdteile	je Stück	5	5

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte Entsteint	Fehlerpunkte mit Stein
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	2	2
mechanisch beschädigt	je 1 % (m/m)	1	2
Fehler, gesamt	**Standardprobemenge**	**45**	**35**

4.2.1.12 Mandarin-Orangen

4.2.1.12.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Mandarin-Orangen-Konserven sind Erzeugnisse aus frischen, reifen und gesunden Früchten der Art Citrus reticulata Blanco.

Mandarin-Orangen werden geschält als ganze Segmente ohne Kerne und ohne Segmentmembran mit der Bezeichnung *Mandarin-Orangen* in Verkehr gebracht.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, von fehlerhaften Früchten befreit, geschält, in Segmente geteilt und von Segmentmembran und Kernen befreit. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.4.2.1.12.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Segmente in Mandarin-Orangen-Konserven sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen.

Die Früchte in Mandarin-Orangen-Konserven sind von typischer oranger Farbe, haben eine feste Textur und sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig, frisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 35: Abtropfgewichte*:

	Behältervolumen bis 425 ml	Behältervolumen bis 425 ml	Behältervolumen über 425 ml	Behältervolumen über 425 ml
	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen
ganze Segmente	IX	56	IX	56

* = siehe Anlage 2

Beschreibung der Fehler

a) gebrochene Segmente: Teile von Segmenten, die kleiner als 2/3 der ursprünglichen Segmentgröße sind.

b) Kerne: Stücke, deren Durchmesser größer als 4 mm sind.

c) pflanzliche Fremdteile: Segmentmembranen, Segmentmembranteile oder Faserstränge, die lose sind oder an Segmenten anhaften und das Erscheinungsbild nachteilig beeinträchtigen.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Ein Kern oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 36:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte**
gebrochene Segmente	je 1 % (m/m)	1
Kerne	je Stück	5
pflanzliche Fremdteile	je Stück	2
Fehler, gesamt	**Standardprobemenge**	**25**

4.2.1.13 Mirabellen

4.2.1.13.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Mirabellenkonserven sind Erzeugnisse aus reifen und gesunden Früchten der Art Prunus domestica L. ssp. syriaca (Borkh.).

Mirabellen werden als ganze Frucht mit der Bezeichnung *Mirabellen* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform „mit Stein“ ist üblich und wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten und pflanzlichen Fremdteilen befreit und gewaschen. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

4.2.1.13.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Früchte in Mirabellenkonserven sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer fruchttypischen Farbe verwendet.

Die Früchte in Mirabellenkonserven sind von typisch gelber Farbe. Sie können zum Teil rotbackig sein. Sie haben eine feste Textur, sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 37: Abtropfgewichte*:

	Behältervolumen bis 425 ml	**Behältervolumen bis 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**
	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen
< 25 Stück /850 ml	IV	46	V	50
> 25 Stück /850 ml	VI	52	VIII	55

* = siehe Anlage 2

Beschreibung der Fehler

a) fleckig, vernarbt: Früchte mit braunen Flecken, Narben oder verfärbten Zonen (jeweils größer als 3 mm).

b) verfärbt: Einzelne Früchte mit deutlich abweichender Farbe, die das Erscheinungsbild des Gesamterzeugnisses beeinträchtigen.

c) pflanzliche Fremdteile: Stiele, Stielteile, Blätter und Blattteile.

d) mechanisch beschädigt: Stücke, die zerrissen oder gequetscht sind und nicht mehr ihre natürliche Form aufweisen. Verletzungen der Frucht, die bei der sachgerecht durchgeführten Entsteinung entstehen, und Hautrisse, die durch die Pasteurisation entstanden sind, gelten nicht als Fehler.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Frucht, ein Stein oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

Tabelle 38:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte entsteint**	**Fehlerpunkte mit Stein**
fleckig, vernarbt	je Stück	3	3
Verfärbt	je Stück	2	2
pflanzliche Fremdteile	je Stück	3	3
mechanisch	je Stück	2	2

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte entsteint	Fehlerpunkte mit Stein
beschädigt			
Fehler, gesamt	**Standardprobemenge**	**35**	**25**

4.2.1.14 Pfirsiche

4.2.1.14.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Pfirsichkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art Prunus persica Sieb. et Zucc.

Pfirsiche werden mit der Bezeichnung *Pfirsiche* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B. „halbe Frucht“, „Schnitten“ oder „Würfel“.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, geschält, sorgfältig entsteint und in der Regel zerkleinert.

Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

4.2.1.14.2 Beschaffenheitsmerkmale

Pfirsiche in der jeweiligen Verarbeitungsform sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer fruchttypischen Farbe verwendet.

Die Früchte in Pfirsichkonserven haben weder eine zu feste noch eine zu weiche Textur, sie sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 39: Abtropfgewichte*:

	Behältervolumen bis 425 ml	**Behältervolumen bis 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**
	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht /100 ml Randvollvolumen
ganze Früchte	V	50	VI	52
halbe Früchte	V	50	VIII	55
Viertel, Scheiben	V	50	X	58
Würfel	VIII	55	X	58

* = siehe Anlage 2

Beschreibung der Fehler

a) verfärbt, vernarbt, Stücke mit Verfärbungen oder Vernarbungen, die das Gesamterscheinungsbild nachteilig beeinflussen, auch Stücke mit stark grüner Farbe.

b) Schnittfehler: Stücke, deren normale Form durch fehlerhaftes Putzen nicht mehr vorhanden ist.

c) abweichende Textur: zu weiche oder zu feste Stücke.

d) Schalenreste (nur bei geschälten Erzeugnissen): Teile der Fruchtschale, die an den Früchten haften und einen Durchmesser größer als 4 mm haben oder lose im Behältnis vorhanden sind.

e) Steine: ganze Steine oder Steinfragmente, die hart oder scharfkantig sind.

f) pflanzliche Fremdteile: Blätter/Blätterteile oder Stiele.

g) mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form durch mechanische Beschädigung verloren haben.

Die Standardprobemenge beträgt 1 kg abgetropfte Früchte.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Ein Fruchtteil, ein Schalenrest, ein pflanzliches Fremdteil, ein Stein oder Steinfragment wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 40:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte halbe**	**Fehlerpunkte Schnitte**	**Fehlerpunkte Würfel**
verfärbt, vernarbt	je Stück	5	3	1
Schnittfehler	je Stück	5	3	–
abweichende Textur	je Stück	5	3	1
Schalenreste	je Stück	5	6	2
pflanzliche Fremdteile		10	20	20
mechanisch beschädigt	je Stück	5	3	2
Fehler, gesamt	**Standard-probemenge**	**30**	**40**	**60**
Pfirsichsteine und Stein-fragmente		Stück pro Standard-probemenge	Stück pro Standard-probemenge	Stück pro Standard-probemenge

Fehlerart	maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte halbe	Fehlerpunkte Schnitte	Fehlerpunkte Würfel
		2	4	6

4.2.1.15 Pflaumen

4.2.1.15.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Pflaumenkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art Prunus domestica L. ssp. domestica oder hinsichtlich ihrer Eigenschaften ähnliche Unterarten.

Pflaumen werden mit der Bezeichnung *Pflaumen* oder *Zwetschgen* oder *Zwetschen* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B. „ganze Frucht mit Stein“, „halbe Frucht“.

Die Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, gegebenenfalls halbiert und entsteint. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

Zur Herstellung von Pflaumenkonserven werden auch tiefgefrorene Früchte verwendet.

4.2.1.15.2 Beschaffenheitsmerkmale

Pflaumenkonserven enthalten Früchte in annähernd gleicher Größe und Farbe, die praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen sind. Konserven von entsteinten Pflaumen sind praktisch frei von Pflaumenkernen. Es werden nur ganze oder halbe, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer fruchttypischen Farbe verwendet.

Die zur Verwendung kommenden Pflaumen sind annähernd frei von Maden. Maden und Madennester sind nicht auszuschließen, kommen aber allenfalls vereinzelt vor.

Die Früchte in Pflaumenkonserven haben eine nicht zu weiche Textur, sie sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 41: Abtropfgewichte*:

	Behältervolumen bis 425 ml	Behältervolumen bis 425 ml	Behältervolumen über 425 ml	Behältervolumen über 425 ml
	Gruppe	g Abtropfgewicht/ 100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
< 25 Stück/850 ml	IV	46	V	50
> 25 Stück/850 ml	VI	52	VIII	55

* = siehe Anlage 2

Beschreibung der Fehler

a) verfärbt: Früchte mit braunen Flecken, Narben oder verfärbten Zonen (jeweils größer als 5 mm).

b) Steine (nur bei halben Früchten): ganze Steine und Steinfragmente, die hart oder scharfkantig sind.

c) pflanzliche Fremdteile: Blätter, Blattteile, Stiele oder Stielteile.

d) mechanisch beschädigt: gequetschte oder zerrissene Früchte, bei halbierten Früchten Teile, die kleiner sind als 50 % einer halben Frucht. Hautrisse oder Risse, die durch Pasteurisation entstanden sind, zählen nicht hierzu.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine ganze oder halbe Frucht, ein Stein oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 42:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte ganze**	**Fehlerpunkte halbe**
Verfärbt	je Stück	1	1
Steine	je Stück	-	10
pflanzliche Fremdteile	je Stück	10	10
mechanisch beschädigt	je Stück	2	2
Fehler, gesamt	**Standardprobemenge**	**20**	**40**

4.2.1.16 Renekloden

4.2.1.16.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Reneklodenkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art Prunus domestica L.ssp. italica (Borkh.).

Renekloden werden als ganze Frucht mit Stein mit der Bezeichnung *Renekloden* oder *Reineclauden* in Verkehr gebracht.

Die Früchte werden reif geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit und gewaschen.

Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

4.2.1.16.2 Beschaffenheitsmerkmale

Reneklodenkonserven enthalten Früchte in annähernd gleicher Größe und Farbe, die praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen sind. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer fruchttypischen Farbe verwendet.

Die Früchte in Reneklodenkonserven haben eine nicht zu weiche Textur, sie sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 43: Abtropfgewichte*:

	Behältervolumen bis 425 ml	**Behältervolumen bis 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**
	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
< 25 Stück/850 ml	IV	46	V	50
> 25 Stück/850 ml	VI	52	VIII	55

* = siehe Anlage 2

Beschreibung der Fehler

a) <u>verfärbt, vernarbt:</u> Früchte mit verfärbten Zonen oder Narben (größer als 3 mm).

b) <u>pflanzliche Fremdteile:</u> Blätter, Blattteile, Stiele oder Stielteile.

c) <u>mechanisch beschädigt:</u> gequetschte oder zerrissene Früchte. Hautrisse oder Risse, die durch Pasteurisation entstanden sind, zählen nicht hierzu.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte.

Auf Basis der Standardprobemenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle

angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Frucht oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 44:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte**
verfärbt, vernarbt	je Stück	3
pflanzliche Fremdteile	je Stück	10
mechanisch beschädigt	je Stück	5
Fehler, gesamt	**Standardprobemenge**	**15**

4.2.1.17 Stachelbeeren

4.2.1.17.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Stachelbeerkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, halbreifen, gesunden Früchten der Art Ribes grossularia L.

Stachelbeeren werden als ganze Frucht ohne Stiel und Blüten mit der Bezeichnung *Stachelbeeren* in Verkehr gebracht.

Die Früchte werden grün gepflückt, von fehlerhaften Früchten befreit, geputzt, gewaschen und gegebenenfalls in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

Die frischen oder tiefgefrorenen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

4.2.1.17.2 Beschaffenheitsmerkmale

Stachelbeerkonserven enthalten Früchte in annähernd gleicher Größe und Farbe, die praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen sind. Es werden nur ganze, unbeschädigte, halbreife Früchte mit einer fruchttypischen Farbe verwendet.

Die Früchte in Stachelbeerkonserven haben eine nicht zu weiche Textur, sie sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig, säuerlich und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Tabelle 45: Abtropfgewichte*:

	Behältervolumen bis 425 ml	**Behältervolumen bis 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**
	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
Ganze Früchte	VI	52	VI	52

* = siehe Anlage 2

Beschreibung der Fehler

a) verfärbt: Früchte mit braunen Flecken, Narben (jeweils größer als 3 mm) oder bräunlich verfärbte Früchte.

b) Stiel-, Blütenreste: Früchte mit anhaftenden Stiel- und/oder Blütenresten – jeweils größer/länger als 3 mm.

c) pflanzliche Fremdteile: Blattteile, lose Stiele, Dornen und Blütenteile – jeweils größer/länger als 3 mm.

d) mechanisch beschädigt: gequetschte, zerrissene oder geschrumpfte Früchte (in anomaler Weise zusammengefallen oder beschädigt).

Die Standardprobemenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte.

Zur Ermittlung der tolerierbaren Fehleranzahl auf Basis der Standardprobemenge werden die in der Tabelle aufgeführten Fehler mit den dort aufgeführten Punkten bewertet. Als die noch tolerierbare Zahl von Fehlern gilt die Gesamtsumme der aufgeführten Punkte. Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine ganze Frucht wird als ein Stück gezählt.

Tabelle 46:

Fehlerart	**maßgebliche Einheit**	**Fehlerpunkte**
Verfärbt	je Stück	5
Stiel-,Blütenreste	je Stück	1
pflanzliche Fremdteile	je Stück	4
mechanisch beschädigt	je 1% (m/m)	2
Fehler, gesamt	**Standardprobemenge**	**20**

4.2.2 Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit Aufgussflüssigkeit

4.2.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit Aufgussflüssigkeit sind Erzeugnisse aus frischen oder tiefgefrorenen Früchten, die sachgerecht verarbeitet wurden. Jede Komponente der Mischung entspricht den „Allgemeinen Beurteilungsmerkmalen“ sowie gegebenenfalls den „Besonderen Beurteilungsmerkmalen“ für die jeweilige Fruchtart. Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit Aufgussflüssigkeit können auch aus Obstkonserven einzelner Fruchtarten hergestellt werden.

Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit Aufgussflüssigkeit werden mit einer Bezeichnung wie *Fruchtcocktail*, *5-Fruchtcocktail*, *Tropischer Fruchtcocktail*, *Tropischer Fruchtmix*, *Exoten-Mix*, *Beerencocktail* oder *Cocktail aus Beerenfrüchten* in Verkehr gebracht.

Fruchtcocktail oder 5-Fruchtcocktail enthält die folgenden fünf Fruchtarten:

Tabelle 47:

	Verarbeitungsform
Pfirsich	Würfel
Birne	Würfel
Ananas	Würfel oder Tidbits

	Verarbeitungsform
Weinbeere	ganze Frucht (ohne Stiel und Blütenteile)
Süßkirsche	ganze oder halbe Frucht, entsteint

Tropischer Fruchtcocktail, Tropischer Fruchtmix oder Exoten-Mix enthält mindestens die vier folgenden Fruchtarten:

Tabelle 48:

	Verarbeitungsform	**Gewichtsanteile vom Nennabtropfgewicht**
Ananas	Stücke, Würfel oder Tidbits	45 – 65 %
gelbe Papaya und rote Papaya	Stücke oder Scheiben	25 – 50 %
Passionsfrucht/Maracuja	Saft	–

Darüber hinaus können z. B. folgende Fruchtarten verwendet werden: Guave, Banane, Lychees, Rambutan, Melone, Mango, Orangen, Mandarinen und Grapefruit.

Beerencocktail oder Cocktail aus Beerenfrüchten enthält mindestens die folgenden vier Fruchtarten: Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren. Werden darüber hinaus auch Kirschen verwendet, so wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen.

Tabelle 49: Abtropfgewichte*:

	Behältervolumen bis 425 ml	**Behältervolumen bis 425 ml**	**Behältervolumen bis 425 ml**	**Behältervolumen über 425 ml**
	Gruppe	Füllgrad (g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen)	Gruppe	Füllgrad (g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen)
Obstmischungen, stückig	XI	59	XI	59

* = siehe Anlage 2

4.2.3 Obstkonserven aus einer Fruchtart ohne Aufgussflüssigkeit

4.2.3.1 Apfelmus

4.2.3.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Apfelmuskonserven sind Erzeugnisse aus frischen, reifen und gesunden Früchten der Art Malus domestica Borkh.

Apfelmus wird mit der Bezeichnung *Apfelmus* in Verkehr gebracht. Die Zuckerkonzentrationsstufe wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, gegebenenfalls von der Schale befreit, zerkleinert, erhitzt, passiert, gesüßt, gegebenenfalls mit geschmackgebenden Zutaten wie z. B. Vanille oder Zimt versetzt, in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und pasteurisiert. In flexiblen Verpackungen angebotene Produkte werden nach der Pasteurisation aseptisch abgefüllt.

4.2.3.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Apfelmus weist eine cremige bis grobe Struktur auf. Die Viskosität ist dickbreiig. In Abhängigkeit von der Schalenfarbe der verwendeten Apfelsorte ist die Farbe sortentypisch ausgeprägt.

Geruch und Geschmack sind fruchttypisch mit einem ausgewogenen Süße-Säure Verhältnis und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Dunkle Bestandteile wie Kerne oder Kernteile, dunkle Schalenteile, Teile vom Kerngehäuse und Ähnliches sind nicht in einer solchen Art und Menge enthalten, dass sie das äußere Erscheinungsbild des Erzeugnisses wesentlich oder die Genusstauglichkeit beeinträchtigen.

Ausgeprägte Farbabweichungen (z. B. grau oder braun) kommen nicht vor.

Apfelmus verläuft nach Umrühren beim Ausschütten aus dem Behältnis auf eine flache Unterlage innerhalb von 2 Minuten flach und weist nur eine geringe, keinesfalls eine übermäßige Absonderung von Flüssigkeit auf.

4.2.3.2 Apfelkompott

4.2.3.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Apfelkompottkonserven sind Erzeugnisse aus frischen oder tiefgefrorenen, reifen und gesunden Früchten der Art Malus domestica Borkh.

Apfelkompott wird mit der Bezeichnung *Apfelkompott* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform „mit Stücken“ und die Zuckerkonzentrationsstufe werden in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, von Schale, Stiel, Blüte und Kerngehäuse befreit, zerkleinert, gesüßt, gekocht, in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und pasteurisiert.

4.2.3.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Apfelkompott ist dickbreiig, nicht passiert, mit einem deutlichen Anteil an Apfelstücken. Die Farbe ist, je nach Sorte der verwendeten Äpfel, hellgelb bis dunkelgelb.

Geruch und Geschmack sind fruchttypisch mit einem ausgewogenen Süße-Säure Verhältnis und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Dunkle Bestandteile wie Kerne oder Kernteile, dunkle Schalenteile, Teile vom Kerngehäuse und Ähnliches sind nicht in einer solchen Art und Menge enthalten, dass sie das äußere Erscheinungsbild des Erzeugnisses wesentlich oder die Genusstauglichkeit beeinträchtigen.

Ausgeprägte Farbabweichungen (z. B. grau oder braun) kommen nicht vor.

4.2.3.3 Apfelmark

4.2.3.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Apfelmarkkonserven sind Erzeugnisse aus frischen, reifen und gesunden Früchten der Art Malus domestica Borkh.

Apfelmark wird mit der Bezeichnung *Apfelmark* in Verkehr gebracht.

Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, gegebenenfalls von der Schale befreit, zerkleinert, erhitzt, passiert, gegebenenfalls mit

geschmackgebenden Zutaten wie z. B. Vanille oder Zimt versetzt, in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und pasteurisiert.

4.2.3.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

Apfelmark weist eine cremige bis grobe Struktur auf. Die Viskosität ist dickbreiig und fließfähig. In Abhängigkeit der verwendeten Apfelsorte ist die Farbe sortentypisch ausgeprägt.

Der natürliche Zuckergehalt ist insbesondere abhängig von Sorte und Reifegrad. Es werden keine süßenden Zutaten zugesetzt.

Geruch und Geschmack sind fruchttypisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Dunkle Bestandteile wie Kerne oder Kernteile, dunkle Schalenteile, Teile vom Kerngehäuse und Ähnliches sind nicht in einer solchen Art und Menge enthalten, dass sie das äußere Erscheinungsbild des Erzeugnisses wesentlich oder die Genusstauglichkeit beeinträchtigen.

4.2.3.4 Aprikosenkompott

4.2.3.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Aprikosenkompottkonserven sind Erzeugnisse aus frischen, reifen und gesunden Früchten der Art Prunus armeniaca L.

Aprikosenkompott wird mit der Bezeichnung *Aprikosenkompott* in Verkehr gebracht, die Zuckerkonzentrationsstufe wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, entsteint, gesüßt, gekocht, in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und pasteurisiert.

Gegebenenfalls erfolgt eine Zugabe von Pektin[4].

4.2.3.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Das Aprikosenkompott ist dickbreiig, gegebenenfalls mit einem Anteil an Aprikosenstücken. Die Farbe ist gelb-orange bis kräftig orange.

Geruch und Geschmack sind fruchttypisch mit einem ausgewogenen Süße-Säure Verhältnis und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

4.2.3.5 Preiselbeeren

4.2.3.5.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Preiselbeerkonserven sind Erzeugnisse aus roten Früchten des immergrünen Zwergstrauches der Art Vaccinium vitis-idea L.

Preiselbeerkonserven werden mit der Bezeichnung *Wildpreiselbeeren* oder *Preiselbeeren* in Verkehr gebracht.

Die reifen Früchte werden geerntet, sachgerecht transportiert, tiefgefroren, von Blättern und anderen Fremdbestandteilen sowie fehlerhaften Früchten befreit, gesüßt, erhitzt, in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und gegebenenfalls pasteurisiert.

Die Preiselbeerkonserven werden aus mindestens 40 g überwiegend ganzen Beeren je 100 g Erzeugnis hergestellt.

In der Regel erfolgt eine Zugabe von Pektin[4]. Die Zugabe von geschmackgebenden Zutaten wie z. B. Vanille oder Nelken ist möglich.

4.2.3.5.1 Beschaffenheitsmerkmale

Preiselbeeren in Preiselbeerkonserven haben einen charakteristisch herbsauren Geschmack. Dieser ist bedingt durch den hohen Gehalt an fruchteigenen Säuren und Gerbstoffen. Darüber hinaus sind Preiselbeeren durch ihren natürlichen Gehalt an Benzoesäure charakterisiert.

Der Gesamtzuckergehalt (Refraktometerwert) beträgt üblicherweise zwischen 40 und 55 Prozent.

Preiselbeerkonserven haben eine dunkelrote Farbe. Geschmack und Geruch sind fruchttypisch, herb, mit leichter Bitternote, süß und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Preiselbeerkonserven sind dickbreiig, leicht geliert, mit möglichst gleichmäßig verteilten ganzen Früchten und praktisch frei von Stielen und pflanzlichen Fremdbestandteilen.

4.2.4 Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten ohne Aufgussflüssigkeit

4.2.4.1 Apfelmus-Mischerzeugnisse

4.2.4.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Apfelmus-Mischerzeugnisse werden aus Äpfeln oder Apfelmus und Erzeugnissen aus anderen Früchten wie z. B. Aprikose, Banane, Mango, Pfirsich oder Maracuja hergestellt.

Apfelmus-Mischerzeugnisse werden mit Bezeichnungen des Lebensmittels, bei denen neben der Hauptkomponente Apfelmus die weiteren verwendeten Früchte und deren Verarbeitungsform genannt sind, in Verkehr gebracht, z. B. *Apfelmus mit Bananenmus*, *Apfelmus mit Aprikosenmus, Apfel-Aprikosenmus.*

Die jeweiligen Fruchterzeugnisse werden gemischt, gesüßt und in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und pasteurisiert. In flexiblen Verpackungen angebotene Produkte werden nach der Pasteurisation aseptisch abgefüllt.

4.2.4.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Jede Komponente der Apfelmus-Mischerzeugnisse entspricht den „Allgemeinen Beurteilungsmerkmalen“ sowie gegebenenfalls den „Besonderen Beurteilungsmerkmalen“ für die jeweilige Fruchtart.

Geruch und Geschmack sind für die verwendeten Früchte typisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

4.2.4.2 Fruchtgrützen

4.2.4.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Fruchtgrützen sind Fruchtzubereitungen aus mehreren Fruchtarten. Sie werden mit Bezeichnungen des Lebensmittels entsprechend der verwendeten Früchte z. B. *Waldfrucht-Grütze*, *Kirsch-Grütze*, *Erdbeer-Rhabarber-Grütze* oder entsprechend ihrer jeweiligen Farbe z. B. als *Rote Grütze*, *Grüne Grütze*, *Gelbe Grütze* in Verkehr gebracht.

Z. B. werden für *Rote Grütze* überwiegend rote Früchte wie z. B. Sauerkirschen, rote und schwarze Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren verwendet.

Zur Herstellung von Fruchtgrützen werden frische oder tiefgefrorene Früchte mit Wasser, Zuckerarten[7] und Verdickungsmitteln[4] versetzt und erhitzt.

4.2.4.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Fruchtgrützen schmecken süß-säuerlich, sie haben eine dickflüssige Konsistenz mit einem deutlichen Anteil an stückigen Früchten.

Der Fruchtanteil beträgt in der Regel 50 % oder mehr.

Geruch und Geschmack sind für die verwendeten Früchte typisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

4.2.4.3 Fruchtmark-Mischerzeugnisse

4.2.4.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Fruchtmark-Mischerzeugnisse werden aus Fruchtmark verschiedener Fruchtarten hergestellt.

Sie werden mit der Bezeichnung „*Mark*“ unter Angabe der verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge ihrer Gewichtsanteile in Verkehr gebracht, z. B. „*Apfel-Mango-Mark*“, „*Bananen-Erdbeer-Mark*“.

Die jeweilige Fruchtmarke werden gemischt, gegebenenfalls mit geschmackgebenden Zutaten wie z. B. Vanille oder Zimt versetzt und in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und pasteurisiert.

4.2.4.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

Der natürliche Zuckergehalt ist insbesondere abhängig von Sorte und Reifegrad der jeweils verwendeten Früchte. Es werden keine süßenden Zutaten zugesetzt.

Geruch und Geschmack sind für die verwendeten Früchte typisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Die Farbe ist sortentypisch.

4.2.4.4 Mehrfruchtkompotte

4.2.4.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Mehrfruchtkompotte sind Erzeugnisse aus mehreren Fruchtarten.

Sie werden mit der Bezeichnung „*Kompott*“ unter Angabe der verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge ihrer Gewichtsanteile in Verkehr gebracht, z. B. „*Apfel-Birnen-Kompott*“, „*Apfel-Aprikosen-Kompott*“. Die Zuckerkonzentrationsstufe wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

Zur Herstellung von Mehrfruchtkompotten werden Früchte, Fruchtpürees oder Fruchtkonzentrate verwendet, die mit süßenden Zutaten wie z. B. Zuckerarten[7], gegebenenfalls Pektin[4] sowie Säureregulatoren/Säuerungsmitteln[4] und gegebenenfalls mit geschmackgebenden Zutaten wie z. B. Vanille oder Zimt versetzt sind, und erhitzt, in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und gegebenenfalls pasteurisiert werden.

4.2.4.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Mehrfruchtkompotte sind dickbreiig, mit einem Anteil an ganzen Früchten oder Fruchtstücken. Die Farbe ist fruchttypisch. Geruch und Geschmack sind für die verwendeten Früchte typisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

5 Besondere Beurteilungsmerkmale für Fruchtsirup und bestimmte streichfähige Zubereitungen

5.1 Fruchtsirup

5.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Fruchtsirup wird aus Fruchtsaft[1], aus Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat[1], aus konzentriertem Fruchtsaft[1], aus Früchten oder Fruchtauszügen unter Verwendung von Zuckerarten[7] mit oder ohne Aufkochen hergestellt. Er besteht in der Regel aus nur einer Fruchtart.

Fruchtsirup wird mit der Bezeichnung des Lebensmittels *…sirup*, dem die verwendete Fruchtart, z. B. *Himbeer*- als Wortbestandteil vorangestellt ist oder *Fruchtsirup*, mit Angabe der verwendeten Fruchtart, in Verkehr gebracht.

Die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Fruchtsaft oder Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat beträgt mindestens 350 g.

Bei Fruchtsirup aus Zitrusfrüchten ist die Verwendung geringer Mengen von Schalenaroma üblich. Zur Färbung roter Fruchtsirupe können auch andere farbgebende Fruchtsäfte bis höchstens 10 % (v/v) des insgesamt verwendeten Fruchtsaftes verwendet werden. Z. B. wird zur Färbung von Himbeersirup Kirschsaft zugefügt. Die Verwendung von Fruchtsäuren ist üblich.

5.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Fruchtsirup enthält mindestens 65 % (m/m) lösliche Trockenmasse, refraktometrisch gemessen bei 20 °C nach vollständigem Konzentrationsausgleich, ohne Säurekorrektur in °Brix, entsprechend g Saccharose/100 g Lösung (Refraktometerwert).

Fruchtsirup hat die typische Farbe der namengebenden Frucht. Er ist mit Ausnahme der Sirupe aus Zitrusfrüchten klar, frei von Trübung und Kristallisation. Geruch und Geschmack sind fruchttypisch und süß, ohne Fremdnoten wie z. B. muffig, karamellartig oder Kochnote.

Fruchtsirup wird aus nicht gegorenen Rohwaren hergestellt; der Alkoholgehalt überschreitet 1g/kg nicht.

5.2 Pflaumenmus

5.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Pflaumenmus wird aus reifen frischen oder tiefgefrorenen entsteinten Pflaumen, Pflaumenpülpe oder Pflaumenmark, mit oder ohne Verwendung von Zuckerarten[7] und Gewürzen, hergestellt.

Pflaumenmus wird mit den Bezeichnungen des Lebensmittels *Pflaumenmus/ Zwetschgenmus/ Zwetschenmus* in Verkehr gebracht.

Für 1000 g Pflaumenmus werden mindestens 1400 g Pflaumenpülpe oder Pflaumenmark mit einem Mindestbrixwert von 12,0 (davon höchstens 350 g aus getrockneten Pflaumen) und höchstens 300 g Zuckerarten[7], verwendet. Pflaumenmus wird in einem schonenden thermischen Prozess hergestellt, bis die erforderliche lösliche Trockenmasse erreicht ist.

5.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Pflaumenmus ist gleichmäßig dunkelbraun bis dunkelviolett, musig bis stückig und streichfähig. Geruch und Geschmack sind fruchtig und süß, ohne Fremdnoten wie z. B. bitter, angebrannt oder stark säuerlich.

Pflaumenmus ist praktisch frei von Steinen und Steinfragmenten.

Pflaumenmus, Zwetschenmus, Zwetschgenmus enthält mindestens 50 % lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert), ohne Toleranz.

5.3 Apfelkraut, Birnenkraut

5.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Apfelkraut und Birnenkraut werden aus in einem mechanischen Trennverfahren gewonnenen, eingedickten Saft aus gesunden, frischen und gedämpften oder gekochten Früchten hergestellt, dem auch Zuckerarten[7] zugesetzt werden können.

Apfel- und Birnenkraut werden mit den Bezeichnungen des Lebensmittels *Apfelkraut* beziehungsweise *Birnenkraut* in Verkehr gebracht.

Für 1000 g Apfelkraut werden mindestens 2700 g Äpfel und gegebenenfalls Birnen, davon mindestens 2100 g Äpfel, und höchstens 400 g Zuckerarten[7], verwendet.

Für 1000 g Birnenkraut werden mindestens 4200 g Birnen und gegebenenfalls Äpfel, davon mindestens 3500 g Birnen, und höchstens 300 g Zuckerarten[7], verwendet.

5.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

Apfel- und Birnenkraut sind gleichmäßig braun bis dunkelbraun und bei 18° C streichfähig. Geruch und Geschmack sind fruchtig und süß, ohne Fremdnoten wie z. B. bitter oder angebrannt.

Apfelkraut beziehungsweise Birnenkraut enthält mindestens 65 % lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert).

5.4 Rübenkraut

5.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Rübenkraut wird ausschließlich aus dem eingedickten Saft gesunder, frischer Zuckerrüben mit Hilfe von physikalischen Trennverfahren gewonnen. Andere Zutaten werden nicht verwendet.

Rübenkraut wird mit den Bezeichnungen des Lebensmittels *Rübenkraut*, *Rübensaft*, *Rübensirup*, *Zuckerrübenkraut*, *Zuckerrübensaft* oder *Zuckerrübensirup* in Verkehr gebracht.

5.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Rübenkraut ist gleichmäßig dunkelbraun, zähflüssig und bei 18° C streichfähig. Es enthält mindestens 78 % lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert). Rübenkraut ist frei von festen Bestandteilen. Geruch und Geschmack sind süß, karamellartig beziehungsweise karamellartig-malzig, ohne Fremdnoten wie z. B. bitter, angebrannt oder stark säuerlich.

6 Besondere Beurteilungsmerkmale für Trockenfrüchte

Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale

1. Als Trockenfrüchte werden insbesondere hergestellt
   - Trockenfrüchte aus einer Fruchtart
   - Trockenfrüchte aus mehreren Fruchtarten
2. Trockenfrüchte sind so weit wie technisch möglich frei von Fehlern und Fremdbestandteilen. Für einzelne Erzeugnisse sind tolerierbare Anteile an Fehlern und Fremdbestandteilen aufgeführt.
3. Je Fruchtart werden innerhalb einer Packung in der Regel nur Früchte derselben Sorte und annähernd gleicher Größe verwendet.
4. Trockenfrüchte sind frei von lebenden Schädlingen, jeglichen Entwicklungsstadiums, einschließlich Milben. Trockenfrüchte sind soweit technisch möglich und vorbehaltlich der jeweiligen Toleranzen frei von Schäden durch Schädlinge sowie frei von toten Insekten und/oder Milben, deren Teilen und Exkrementen.
5. Zur Farbstabilisierung können insbesondere helle Trockenfrüchte geschwefelt[4] werden.
6. Trockenfrüchte mit höheren Wassergehalten, als bei den einzelnen Produkten beschrieben, werden in geeigneter Weise kenntlich gemacht, z. B. mit Hinweisen wie „soft“ oder „essfertig“. Diese Trockenfrüchte werden üblicherweise durch Pasteurisierung und/oder durch Zusatz von Konservierungsstoffen[4] haltbar gemacht.

6.1 Getrocknetes Obst einer Fruchtart

6.1.1 Äpfel

6.1.1.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Getrocknete Äpfel sind Erzeugnisse aus getrockneten Früchten geeigneter Sorten der Art Malus domestica Borkh.

Getrocknete Äpfel werden mit der Bezeichnung *Äpfel, getrocknet* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B. „Stücke“ oder „Ringe“.

Die Bezeichnung des Lebensmittels kann ergänzt werden durch hervorhebende Hinweise wie z. B. „extra“, sofern die Fehler die tolerierbaren Anteile hierfür nicht überschreiten.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gewaschen, geschält, von Blüte, Stiel und Kerngehäuse sowie von fehlerhaften Stellen befreit und an der Luft oder durch ein anderes geeignetes Verfahren schonend getrocknet. Eine Schwefelung der Früchte[4] kann der Trocknung vorausgegangen sein.

6.1.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Getrocknete Äpfel werden aus sauberen, gesunden und reifen Äpfeln hergestellt.

Sie sind annähernd gleichmäßig geschnitten und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen.

Geschwefelte[4], getrocknete Äpfel sind von typischer weißlicher bis gelber Farbe. Ungeschwefelte, getrocknete Äpfel sind ocker bis braun.

Geruch und Geschmack sind fruchtig, intensiv nach reifen Äpfeln, ohne Fremdgeruch und -geschmack, weder muffig noch gärig. Sie haben eine feste, jedoch keine ledrig-zähe Textur.

Der Wassergehalt geschwefelter[4] getrockneter Äpfel beträgt maximal 25 % (m/m), der ungeschwefelter getrockneter Äpfel maximal 22 % (m/m).

Beschreibung der Fehler

a) Kerngehäuse, Schalenreste: Kerngehäuse, Teile davon und Schalenreste mit einem Durchmesser größer als 6 mm.

b) verschmutzt: Stücke mit organischen oder anorganischen Verunreinigungen mit einem Durchmesser von mehr als 3 mm.

c) Schäden durch Insekten. Stücke mit sichtbaren Fraßstellen.

d) Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel.

e) mechanisch beschädigt: Stücke, die zerrissen oder gequetscht sind.

f) pflanzliche Fremdteile: lose Stiele, Kerne oder Teile davon.

Die Standardprobemenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Tabelle 50:

Fehlerart	**fehlerhafte Stücke in Masseprozent**	**fehlerhafte Stücke in Masseprozent extra**
Kerngehäuse, Schalenreste	10	5
Verschmutzt	2	1
Schäden durch Insekten	4	2
Schimmelbefall	0,5	0
mechanisch beschädigt	5	3
Fehler, gesamt	**12**	**7**

Die Standardprobemenge enthält nicht mehr als ein Stück pflanzliche Fremdteile.

6.1.2 Aprikosen

6.1.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Getrocknete Aprikosen sind Erzeugnisse aus sauberen, gesunden und reifen Früchten der Art Prunus armeniaca L.

Getrocknete Aprikosen werden mit der Bezeichnung *Aprikosen, getrocknet* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben, z. B. „ganz“, „entsteint“, „halbe“.

Die frischen Früchte werden sorgfältig gewaschen, von fehlerhaften Früchten befreit, entsteint, gegebenenfalls halbiert und an der Luft oder durch ein anderes geeignetes Verfahren schonend getrocknet. Eine Schwefelung der Früchte[4] kann der Trocknung vorausgegangen sein.

6.1.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Getrocknete Aprikosen sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen, insbesondere von Fruchtsteinen. Es werden ganze, unbeschädigte Früchte von sortentypischer Farbe verwendet.

Geschwefelte[4], getrocknete Aprikosen sind von typischer goldgelber, gelboranger bis roter Farbe. Ungeschwefelte, getrocknete Aprikosen sind ocker bis braun.

Geruch und Geschmack sind fruchtig, intensiv nach reifen Aprikosen, ohne Fremdgeruch und -geschmack, weder muffig noch gärig. Sie haben eine feste Textur.

Der Wassergehalt geschwefelter[4] getrockneter Aprikosen beträgt maximal 25 % (m/m), der ungeschwefelter getrockneter Aprikosen maximal 22 % (m/m).

Beschreibung der Fehler:

a) fleckig: Stücke mit Flecken an der Oberfläche durch Hagel, Sonnenbrand oder ähnliche Einflüsse, die mehr als 2 mm Durchmesser betragen.

b) verschmutzt: Stücke mit organischen oder anorganischen Verunreinigungen mit einem Durchmesser von mehr als 3 mm.

c) Schäden durch Insekten: Stücke mit sichtbaren Fraßstellen.

d) Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel.

e) mechanisch beschädigt: Stücke, die durch nicht sachgerecht mechanische Behandlung beeinträchtigt sind.

f) unreif: harte oder blasse Stücke.

g) Steine: Steine oder Steinfragmente.

Die Standardprobemenge beträgt 1 kg. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Tabelle 51:

Fehlerart	**fehlerhafte Stücke in Masseprozent**
Fleckig	10
Verschmutzt	5
Schäden durch Insekten	2
Schimmelbefall	1

Fehlerart	**fehlerhafte Stücke in Masseprozent**
mechanisch beschädigt	10
Fehler, gesamt	**15**

Der Anteil unreifer Früchte übersteigt nicht 5 % (m/m).

Die Standardprobemenge enthält nicht mehr als 1 Stein oder Steinfragment.

6.1.3 Cranberries, Cranberrys

6.1.3.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Getrocknete Cranberries sind Erzeugnisse aus reifen und gesunden Beeren der Art Vaccinium macrocarpon Aiton.

Getrocknete Cranberries werden mit der Bezeichnung *getrocknete Cranberries* in Verkehr gebracht. Auf die Süßung wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.

Die reifen Früchte werden von Stielen und pflanzlichen Fremdteilen befreit, sie werden gegebenenfalls gefroren und mit Zuckerarten[7] oder Fruchtsaft gesüßt, getrocknet und können gegen Verklumpen mit pflanzlichem Speiseöl versetzt werden.

6.1.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

Getrocknete Cranberries sind je nach Sorte und Art der Verbreitung von typischer Farbe, die von scharlach- bis rubinrot reicht. Der Geruch ist fruchtig, ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Sie haben eine weiche bis elastische, aber nicht ledrig-zähe Textur. Der Geschmack ist fruchtig süß-säuerlich mit einer herben Note, ohne Fremdgeschmack.

6.1.4 Datteln

6.1.4.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Datteln zählen wegen ihrer Beschaffenheit zu Trockenfrüchten, sie sind baumgereift und werden nach der Ernte nicht speziell getrocknet.

Datteln sind Erzeugnisse aus den gesunden Früchten des Dattelbaumes, Phoenix dactylifera L.

Datteln werden mit der Bezeichnung *Datteln* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform „entsteint“, „ohne Stein“ wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, gegebenenfalls gewaschen, von fehlerhaften Früchten und Fremdmaterial befreit und gegebenenfalls entsteint.

Datteln können zur Festigung der Oberfläche mit Zuckerarten[7] überzogen werden.

6.1.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Datteln sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Entsteinte Erzeugnisse sind praktisch frei von Fruchtsteinen.

Datteln sind von typischer brauner Farbe, je nach Sorte auch mit blau-violettem Schimmer. Der Geschmack ist fruchtig und deutlich süß. Sie sind ohne Fremdgeruch und -geschmack, weder muffig noch gärig, und haben eine weiche bis feste Textur.

Der Wassergehalt von Datteln beträgt je nach Sorte 10 bis 30 % (m/m). Datteln mit Stein wiegen mindestens 5 g pro Stück, Datteln ohne Stein mindestens 4 g pro Stück.

Beschreibung der Fehler

a) verfärbt: Anomalien an der Oberfläche, wie z. B. Entfärbung, dunkle Flecken oder Sonnenbrand mit einem Durchmesser von mehr als 7 mm.

b) verschmutzt: Stücke mit organischen oder anorganischen Verunreinigungen mit einem Durchmesser von mehr als 3 mm.

c) Schäden durch Insekten: Stücke mit sichtbaren Fraßstellen.

d) mechanisch beschädigt, unreif: Früchte die mechanisch beschädigt (nur bei Datteln mit Stein), zerquetscht sind oder eine zerrissene Haut haben, so dass der Stein sichtbar wird. Unreife Datteln mit geringem Gewicht, heller Farbe, geschrumpftem Fruchtfleisch und schwammigem Gewebe. Hierzu gehören auch Früchte, die nicht bestäubt sind, wenig Fruchtfleisch haben und keinen ausgebildeten Stein aufweisen.

e) Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel.

f) Steine: Steine oder Steinfragmente.

Die Standardprobemenge beträgt 100 Datteln. Bei Bedarf kann auch ein Mehrfaches der Standardprobemenge verwendet werden. Für die Bestimmung des Wassergehalts beträgt die Standardprobemenge 500 g.

Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Tabelle 52:

Fehlerart	**fehlerhafte Stücke in Prozent**
verfärbt	7
verschmutzt	1
Schäden durch Insekten	8
Schimmelbefall	0,5
mechanisch beschädigt, unreif	6
Fehler, gesamt	**12**

Bei entsteinten Früchten kommen nicht mehr als 2 Steine oder 4 Steinfragmente in 100 Früchten vor.

6.1.5 Feigen

6.1.5.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Getrocknete Feigen sind Erzeugnisse aus gesunden Früchten der Art Ficus carica L.

Getrocknete Feigen werden mit der Bezeichnung *Feigen, getrocknet* in Verkehr gebracht. Die üblichen Angebotsformen sind z. B. Tafeln, Rollen, Kränze oder lose.

Die reifen, bereits am Baum vorgetrockneten Früchte werden sorgfältig geerntet, an der Luft getrocknet, gewaschen, von fehlerhaften Früchten befreit, in einem geeigneten Verfahren schonend nachgetrocknet und schutzbehandelt. Die getrockneten Früchte werden mit einem geeigneten, dem Stand der Technik entsprechenden Verfahren geprüft, um mit Schimmel befallene Früchte auszusortieren.

6.1.5.2 Beschaffenheitsmerkmale

Feigen sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur unbeschädigte, ausgereifte Früchte verwendet, die voll entwickelt, dünnschalig, hellbraun und saftig sind.

Die getrockneten Feigen sind von typischer Farbe und schmecken deutlich süß und honigartig. Der Geruch ist schwach ausgeprägt, frei von Fremdnoten und nicht hefeartig oder gärig. Die Textur ist weich, nicht ledrig oder gummiartig. Ein weißer Überzug von auskristallisiertem Zucker ist nicht qualitätsmindernd.

Der Wassergehalt getrockneter Feigen beträgt maximal 24 %.

Beschreibung der Fehler

a) Sonnenbrand: Stücke, deren Oberfläche zu mehr als einem Drittel betroffen ist.

b) ausgetrocknet: Stücke mit harter gummiartiger Textur und ohne Geschmack.

c) verschmutzt: Stücke mit organischen oder anorganischen Verunreinigungen mit einem Durchmesser von mehr als 3 mm.

d) Schäden durch Insekten: sichtbare Schäden durch Insekten /Schädlingsbefall: Maden, Madennester

e) mechanisch beschädigt: Stücke, die mechanisch beschädigt sind, z. B. mit groben Verletzungen der Haut, die mehr als 1/3 des Gesamtumfanges ausmachen.

f) Schimmelbefall: Sichtbare Schimmelstellen innen oder außen, die einen Durchmesser von 3 mm nicht überschreiten. Größere Stellen mit sichtbarem Schimmelbefall sind auszuschließen.

Die Standardprobemenge beträgt 1 kg. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Tabelle 53:

Fehlerart	**fehlerhafte Frücht in Masseprozent**
Sonnenbrand	4
ausgetrocknet	4
verschmutzt	0,5
Schäden durch Insekten/Schädlingsbefall	12
mechanisch beschädigt	2
Fehler, gesamt	**15**

Nicht mehr als 3 von 100 Feigen weisen sichtbaren Schimmelbefall auf.

6.1.6 Pflaumen

6.1.6.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Getrocknete Pflaumen sind Erzeugnisse aus reifen und gesunden Früchten der Art Prunus domestica L. ssp. domestica Borkh.

Getrocknete Pflaumen werden mit der Bezeichnung *Pflaumen*, *getrocknet* oder *Trockenpflaumen* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform „entsteint“ oder „mit Stein“ wird in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben.

Die frischen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, an der Luft oder durch ein anderes geeignetes Verfahren schonend getrocknet, gewaschen und in der Regel entsteint.

6.1.6.2 Beschaffenheitsmerkmale

Getrocknete Pflaumen sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von fehlerhaften Früchten. Es werden nur unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen blauen bis blaurötlichen Farbe verwendet.

Die getrockneten Pflaumen sind von typischer schwarzblauer Farbe. Der Geruch ist fruchtig, intensiv nach reifen Pflaumen, weder muffig noch gärig. Sie haben eine weiche, nicht ledrig-zähe Textur. Der Geschmack ist fruchtig säuerlich mit deutlich wahrnehmbarer Süße, ohne Fremdgeschmack.

Der Wassergehalt getrockneter Pflaumen beträgt maximal 24 % (m/m).

Beschreibung der Fehler

a) vernarbt: Vernarbungen der Haut mit einem Durchmesser größer als 10 mm.

b) karamellisiert: sehr dunkel bis schwarz verfärbtes Fruchtfleisch mit Hohlräumen zwischen Fruchtfleisch und Kern.

c) pflanzliche Fremdteile: Stiele oder Blätter/ Blattteile.

d) Schäden durch Insekten: sichtbare Schäden durch Insekten.

e) Schädlingsbefall: Maden, Madennester.

f) Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel.

g) mechanisch beschädigt: zerrissene Früchte.

h) Steine: ganze Steine oder Steinfragmente.

Die Standardprobemenge beträgt 1 kg. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobemenge geprüft werden.

Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobemenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Tabelle 54:

Fehlerart	**fehlerhafte Früchte in Masseprozent** **Pflaumen mit Stein**	**fehlerhafte Früchte in Masseprozent** **Pflaumen entsteint**
vernarbt	2	2
karamellisiert	2	2
fremde Pflanzenteile	1	1
Schäden durch Insekten	0,5	0,5
Schädlingsbefall	0,5	0,5
Schimmelbefall	0,5	0,5
mechanisch beschädigt	1	4
Fehler, gesamt	**6**	**8**

Die Standardprobemenge entsteinter Pflaumen enthält nicht mehr als 2 Steine oder 4 Steinfragmente.

6.1.7 Weinbeeren (Rosinen)

6.1.7.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Getrocknete Weinbeeren, auch als Rosinen bezeichnet, sind Erzeugnisse aus den gesunden Trauben überwiegend kernloser Sorten der Art Vitis vinifera L.

Getrocknete Weinbeeren werden mit der Bezeichnung *Weinbeeren, getrocknet*, *Rosinen*, *Sultaninen/Sultanas* oder *Korinthen* in Verkehr gebracht.

Tabelle 55:

Bezeichnung des Lebensmittels	**Eigenschaften und Verarbeitung**
Weinbeeren, getrocknet, *Rosinen*	schwarzblau bis blaubraun, großbeerig, vollfleischig, dünnschalig, süß, saftig, aromatisch, abgestreift
Sultaninen, Sultanas	rundlich, schwarzblau bis blaubraun oder goldgelb bis rötlich-braun, dünnschalig, fleischig, saftig, honigsüß, aromatisch, abgestreift, kernlos
Korinthen	klein, rötlich-blau oder schwarz-violett bis braun-schwarz, matt, zarthäutig, süß-säuerlich, aromatisch, abgestreift

Die reifen Trauben werden sorgfältig geerntet, gegebenenfalls zur Beschleunigung des Trocknungsvorgangs in Natron- oder Kalilauge getaucht, an der Luft getrocknet, von Rappen und Fremdmaterial befreit, gewaschen und gegebenenfalls geölt.

6.1.7.2 Beschaffenheitsmerkmale

Getrocknete Weinbeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich, praktisch frei von Rappen beziehungsweise Rappenteilen und soweit wie technisch möglich frei von Stielen.

Getrocknete Weinbeeren sind in Abhängigkeit von Traubensorte und Art der Verarbeitung von typischer Farbe, die von honiggelb über braun bis schwarz-blau reicht. Der Geruch ist fruchtig, ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Sie haben eine weiche, nicht ledrig-zähe Textur. Der Geschmack ist fruchtig mit deutlich wahrnehmbarer Süße, ohne Fremdgeschmack.

Die Anforderungen an Beschaffenheit von getrockneten Weinbeeren der Sorten Sultaninen, Muskatel und Korinthen sind in der Verordnung (EG) Nr. 1666/1999 der Kommission vom 28. Juli 1999 mit Durchführungsbestimmungen zur Festlegung der bei der Vermarktung von getrockneten Weintrauben bestimmter Sorten zu stellenden Mindestanforderungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2201/96 des Rates (ABl EG Nr. L 197 vom 29.7.1999) in der jeweils geltenden Fassung geregelt. Alternativ kann die bestehende UNECE-Norm für getrocknete Weintrauben angewandt werden.

6.2 Trockenobstmischungen

6.2.1 Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Mischungen von Trockenobst werden durch Mischen getrockneter Obstarten hergestellt. Es können dabei auch kandierte Früchte mitverwendet werden.

Sie werden mit der Bezeichnung *Mischobst, getrocknet* oder *Trockenfruchtmischung* oder *Trockenfrucht-Mix* in Verkehr gebracht.

Der Hinweis „tropisch“ bedingt die überwiegende Verwendung von tropischen Früchten wie z. B. Ananas, Bananen, Kiwis, Mangos, und Guaven.

6.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Trockenobstmischungen enthalten üblicherweise mindestens vier verschiedene Obstarten. Die verwendeten Trockenfrüchte entsprechen den in diesen Leitsätzen aufgeführten allgemeinen und soweit vorhanden, den speziellen Anforderungen.

7 Smoothies

Ein Smoothie ist eine Mischung mit dickflüssiger und sämiger Konsistenz aus Frucht- und/oder Gemüsemark[1,12]/-püree und ggf. Frucht-/Gemüsesaft[1,12].

Die Erzeugnisse sind in der Regel zum Trinken; auch löffelbare Erzeugnisse sind möglich.

Weitere Zutaten wie zum Beispiel Kokosmilch, Gewürze, Kräuter, Nüsse und Samen sind nicht unüblich. Ein Zusatz von Zucker und süßenden Lebensmitteln (wie zum Beispiel Honig und Agavendicksaft) sowie Aromen[8], die Frucht- beziehungsweise Gemüsearten nachbilden, ist nicht üblich. Wasser als Zutat ist nicht üblich. Ein Zusatz von Wasser erfolgt nur zu technologischen Zwecken.

Werden Zutaten bildlich dargestellt, so steht dies nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung oder zur sensorischen Beschaffenheit des Erzeugnisses. Werden Zutaten durch Bezeichnung, Aufmachung oder bildliche Darstellung hervorgehoben, so sind diese in charaktergebender Menge enthalten.

Anlage 1 – Fundstellenverzeichnis der beschriebenen Obstarten

Obstart	Botanische Bezeichnung	Fund-stellen TK-Obst	Fund-stellen Obstkon-serven	Fund-stellen Fruchtsirup und streichfähige Zuberei-tungen	Fund-stellen Trocken-obst
Ananas	Ananas comosus L. Merr.	3.2.1 3.2.2	4.1.2 4.2.1.1 4.2.2.1		6.2.1
Äpfel	Malus ×domestica Borkh.	3.2.2	4.2.3.1 4.2.3.2 4.2.3.3 4.2.4.1 4.2.4.3.1 4.2.4.4.1	5.3	6.1.1
Aprikosen	Prunus armeniaca L.	3.2.2	4.2.1.2 4.2.3.4 4.2.4.1.1 4.2.4.4.1		6.1.2
Bananen	Musa spp.	3.2.2.	4.2.2.1 4.2.4.1.1 4.2.4.3.1		6.2.1
Birnen	Pyrus communis L.	3.2.2	4.2.1.3 4.2.4.4.1	5.3	
Boysenbeeren	Rubus loganobaccus L. H. Bailey	3.2.2			
Brombeeren	Rubus fruticosus L.	3.1.1 3.2.1 3.2.2	4.2.1.4 4.2.2.1		
Cranberries, Cranberrys	Vaccinium macrocarpon Aiton	3.1.8	4.2.1.5		6.1.3
Datteln	Phoenix dactylifera L.				6.1.4
Erdbeeren	Fragaria ×ananassa Duch.	3.1.2 3.2.1 3.2.2	4.2.1.6 4.2.2.1 4.2.4.2.1 4.2.4.3.1		
Walderdbeeren	Fragaria vesca L.	3.2.2			
Feigen	Ficus carica L.	3.2.2	4.2.1.7		6.1.5
Heidelbeeren	Vaccinium myrtillus L., Vaccinium angustifolium Aiton,	3.1.3 3.2.1 3.2.2	4.2.1.9 4.2.2.1		

Obstart	Botanische Bezeichnung	Fund-stellen	Fund-stellen	Fund-stellen	Fund-stellen
	Vaccinium corymbosum L. (inklusive Kreuzungen)				
Wildheidelbeeren	Vaccinium myrtillus L., Vaccinium angustifolium Aiton	3.1.3	4.2.1.9		
Blaubeeren, Waldheidelbeeren	Vaccinium myrtillus L.	3.1.3	4.2.1.9		
Kulturheidelbeeren	Vaccinium corymbosum L. (inklusive Kreuzungen)	3.1.3 3.2.2	4.2.1.9		
Himbeeren	Rubus idaeus L.	3.1.4 3.2.1 3.2.2	4.2.1.10 4.2.4.2.1	5.1	
Johannisbeeren					
rote, weiße	Ribes rubrum L.	3.1.5 3.2.1 3.2.2	4.2.2.1 4.2.4.2.1		
schwarze	Ribes nigrum L.	3.1.5 3.2.1 3.2.2	4.2.2.1 4.2.4.2.1		
Kirschen					
Sauerkirschen, Schattenmorellen	Prunus cerasus L.	3.1.6 3.2.2	4.2.1.11 4.2.2.1 4.2.4.2.1		
Süßkirschen	Prunus avium L.		4.2.1.11 4.2.2.1		
Kaiserkirschen	Prunus avium L. var. duracina		4.2.1.11		
Kiwi	Actinidia deliciosa (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson 1984		3.2.1 3.2.2		6.2.1
Lychees	Litchi chinensis Sonn.	3.2.2	4.2.2.1		
Mangos	Mangifera indica L.	3.2.1 3.2.2	4.2.2.1 4.2.4.1.1 4.2.4.3.1		6.2.1
Melonen grün, gelb	Cucumis melo L.	3.2.1 3.2.2	4.2.2.1		
Mirabellen	Prunus domestica L. ssp. syriaca (Borkh.)		4.2.1.13		
Papaya gelb, rot	Carica papaya L.	3.2.1 3.2.2	4.2.2.1		
Pfirsiche	Prunus persica Sieb. et Zucc.	3.2.1 3.2.2	4.2.1.14 4.2.2.1 4.2.4.1.1		

Obstart	Botanische Bezeichnung	Fund-stellen	Fund-stellen	Fund-stellen	Fund-stellen
Pflaumen, (Zwetschgen, Zwetschen)	Prunus domestica L. ssp. domestica Borkh.	3.1.7 3.2.2	4.2.1.15	5.2	6.1.6
Preiselbeeren, Wildpreiselbeeren	Vaccinium vitis-idaea L.		4.2.3.5		
Renekloden (Reineclauden)	Prunus domestica L. ssp. italica (Borkh.)		4.2.1.16		
Rhabarber	Rheum rhabarbarum L.	1.1.2			
Stachelbeeren	Ribes uva-crispa L.		4.2.1.17		
Weinbeeren Rosinen, Sultaninen, Korinthen	Vitis vinifera L.				6.1.7
Weintrauben blau, weiß	Vitis vinifera L.	3.2.2			
Zitrusfrüchte		3.2.1 3.2.2	4.1.2	5.1.1 5.1.2	
Grapefruit	Citrus paradisi Macf.	3.2.2	4.2.1.8 4.2.2.1		
Mandarin-Orangen	Citrus reticulata Blanco	3.2.2	4.2.1.12 4.2.2.1		
Orangen	Citrus sinensis L.	3.2.2	4.2.2.1		
Zuckerrüben	Beta vulgaris var. altissima Döll.			5.4	

Anlage 2 – Abtropfgewichte bei Obstkonserven – handelsübliche Behältergrößen

Gruppe	Füllgrad g Abtropf-gewicht/ 100 ml Randvoll-volumen	236	314	425	580	850	1700	2650	3100	212	314	370	580	720
		Dosen in ml								Gläser in ml (- 20 ml)				
I	35	80	105	145	200	295	595	925	1085	65	100	120	195	245
II	37	85	115	155	210	310	625	980	1145	70	105	125	205	255
III	42	95	130	175	240	355	710	1110	1300	80	120	145	235	290
IV	46	105	140	195	265	390	780	1215	1425	85	135	160	255	320
V	50	115	155	210	290	425	850	1325	1550	95	145	175	280	350
VI	52	120	160	220	300	440	880	1375	1610	95	150	180	290	360
VII	54	125	165	225	310	455	915	1430	1670	100	155	185	300	375
VIII	55	130	170	230	315	465	935	1455	1705	105	160	190	305	385
IX	56	130	175	235	320	475	950	1480	1735	105	160	195	310	390
X	58	135	180	245	335	490	985	1535	1795	110	170	200	320	405
XI	59	135	185	250	340	500	1000	1560	1825	110	170	205	330	410
XII	63	-	-	265	365	535	1070	1665	1950	-	-	-	-	-

Abtropfgewichte bei Obstkonserven – Anwendungsregeln

1. Die Bestimmung des Abtropfgewichtes erfolgt nach der Richtlinie zur Füllmengenprüfung
2. Die Abtropfgewichte sind dem Behältnisvolumen proportional. Dies entspricht dem System des FAO/WHO Codex Alimentarius.
3. Für Schultergläser wird aufgrund des notwendigen Kopfraumes vom Behältervolumen ein Abschlag von 20 ml vorgenommen.
4. Es wird bei der Berechnung des Nennabtropfgewichtes jeweils auf das nächste Vielfache von 5 g abgerundet.

Anlage 3 – Geschützte Angaben

Für Erzeugnisse dieser Leitsätze relevante geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.), geschützte geografische Angaben (g. g. A.), sowie garantiert traditionelle Spezialitäten (g. t. S.) (Stand 18. August 2026).

Auszug aus dem Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen, der geschützten geografischen Angaben sowie der geschützten traditionellen Spezialitäten gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143[6] (siehe „Database of Origin & Registration“ (eAmbrosia)).

https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/

https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/tsg

- Rheinisches Apfelkraut (g. g. A.)
- Rheinisches Zuckerrübenkraut / Rheinischer Zuckerrübensirup / Rheinisches Rübenkraut (g. g. A.)
- Stromberger Pflaume (g. U.)

Fußnoten

[1] 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, in der jeweils geltenden Fassung.

[2] Konfitürenverordnung vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2151), die zuletzt durch Artikel 3 der Verordnung vom 25. November 2025 (BGBl. 2025 I Nr. 289) geändert worden ist, in der jeweils geltenden Fassung.

[3] Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. Februar 2007 (BGBl. I S. 258), die zuletzt durch Artikel 4 der Verordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272) geändert worden ist, in der jeweils geltenden Fassung.

[4] 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).

[5] Anhang IX, Absatz 5 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).

[6] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L 2024/1143 vom 23.4.2024).

[7] Zuckerartenverordnung vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2098), die zuletzt durch Artikel 8 der Verordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272) geändert worden ist, in der jeweils geltenden Fassung.

[8] 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).

[9] Artikel 17 Absatz 1 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).

[10] Fertigpackungsverordnung vom 18. November 2020 (BGBl. I S. 2504) in der jeweils geltenden Fassung.

[11] 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).

[12] Leitsätze für Gemüsesaft und Gemüsenektar vom 28./29. Oktober 1981 (BAnz Nr. 117a vom 1. Juli 1982, GMBl Nr. 21 S. 366 vom 15.7.1982), geändert am 19.10.1993 (BAnz Nr. 58 vom 24. März 1994, GMBl Nr. 10 S. 354 vom 24.3.1994) und am 17. April 1997 (BAnz Nr. 239a vom 20. Dezember 1997, GMBl Nr. 45 S. 871 vom 19.12.1997), in der jeweils geltenden Fassung.