

## **Empfehlung des Fachausschusses Nr. 6 zur Neufassung der Leitsätze für Erfrischungsgetränke**

Sehr geehrte Damen und Herren,

in der beigefügten Anlage erhalten Sie die Empfehlung zur Neufassung der Leitsätze für Erfrischungsgetränke vom Fachausschuss 6 der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK), die im Zuge seiner 15. Sitzung am 05.05.2023 beschlossen wurden.

Erläuterungen zur Neufassung der Leitsätze für Erfrischungsgetränke entnehmen Sie bitte dem beigefügten Sachstandsbericht für den Fachausschuss Nr. 6 „Getränke“ vom 25.05.2023.

Sie haben die Möglichkeit, innerhalb einer Frist von sechs Wochen, bis zum 14.07.2023, Einwendungen zu dieser Empfehlung abzugeben. Dabei bitten wir zu berücksichtigen, dass dieses Anhörungsverfahren kein Antragsverfahren zur Ergänzung oder Änderung von Leitsätzen darstellt. Anregungen zu gänzlich neuen Inhalten, die nicht in Verbindung mit dem dargestellten Leitsatzentwurf des Fachausschusses stehen, werden in diesem Rahmen zwar zur Kenntnis genommen, der Fachausschuss behält sich jedoch vor, solche Anregungen erst in einem weiteren Leitsatzänderungsverfahren unter Beteiligung aller Kreise aufzugreifen.

Mit freundlichen Grüßen

*gez. Prof. Dr. Stephan Drusch*

# Leitsätze für Erfrischungsgetränke

(Stand: 05.05.2023)

## 1. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

### 1.1 Begriffsbestimmungen

Erfrischungsgetränke im Sinne dieser Leitsätze sind Getränke, die

- Trinkwasser<sup>1)</sup>, natürliches Mineralwasser<sup>2)</sup>, Quellwasser<sup>2)</sup>, und/oder Tafelwasser<sup>2)</sup>,
- geschmackgebende Zutaten enthalten.

Als geschmackgebende Zutaten sind z. B. üblich:

- Fruchtsaft<sup>3)</sup> und ähnliche Erzeugnisse,
- Gemüsesaft<sup>4)</sup> und ähnliche Erzeugnisse,
- Extrakte (z. B. von Kräutern, Gewürzen, Früchten, Malz, Tee),
- Aromen<sup>5)</sup>,
- fermentierte Zutaten, die nicht aus alkoholischer Gärung stammen (z. B. Gerstenmalz),
- und gegebenenfalls zusätzlich Kohlensäure aus Kohlendioxid, Quellsäure.

Erfrischungsgetränke werden mit oder ohne Zusatz von

- Mineralstoffen<sup>6)</sup>,
- Vitaminen<sup>6)</sup>,
- Zuckerarten<sup>7)</sup>,
- aus pflanzlichen Lebensmittelrohstoffen hergestellten zuckerhaltigen Konzentraten, ganz oder teilweise entsäuert, entbittert, entmineralisiert und/oder entfärbt,
- färbende Lebensmittel (z. B. Konzentrate aus Früchten, Gemüse, Gewürzen),
- Lebensmittelzusatzstoffen<sup>8)</sup> oder
- gegebenenfalls weiteren Zutaten mit Ausnahme von Alkohol oder alkoholischen Getränken hergestellt.

### 1.2 Herstellung

Für ein trinkfertiges Erfrischungsgetränk werden die vorbereiteten Zutaten miteinander gemischt, ggf. carbonisiert und in geeignete Behältnisse abgefüllt.

Sofern eine Erfrischungsgetränkategorie, wie sie in Leitsatznummer 2 unter den Besonderen Beurteilungsmerkmalen beschrieben ist, gewählt wird, werden für deren Herstellung die dafür üblichen Zutaten verwendet.

### 1.3 Beschaffenheitsmerkmale

- 1.3.1 Erfrischungsgetränke enthalten höchstens 2 g/l Alkohol, der aus den Fruchtbestandteilen, Aromen und/oder als Nebenbestandteil aus gezielt fermentierten Zutaten stammt.
- 1.3.2 Die Angabe „ohne Konservierungsstoffe“ ist nur dann üblich, wenn auch keine Stoffe verwendet worden sind, die nur vorübergehend konservierend wirken (z. B. Dimethyldicarbonat).
- 1.3.3 Eine Trübung stammt bei Fruchtsaftgetränken, Fruchtschorlen und Limonaden nur aus den verwendeten Fruchtbestandteilen (Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmark, Fruchtmarkkonzentrat oder eine Mischung dieser Erzeugnisse) oder aus Schalenölen.

Bei Erfrischungsgetränken auf Zitrusfruchtbasis stammt die Trübung auch aus Zubereitungen der nicht konservierten Flavedoschicht von Zitrusfrüchten, anteilig auch mit wässrigen Extrakten aus dem essbaren Anteil der Pressrückstände, bei chininhaltigen Erfrischungsgetränken auf Zitrusfruchtbasis auch aus Zubereitungen der gesamten Schale.

### 1.4 Bezeichnung und Aufmachung

- 1.4.1 Bezeichnungen der Lebensmittel sind die in diesen Leitsätzen durch Kursivdruck hervorgehobenen Bezeichnungen.
- 1.4.2 Wird ein Erfrischungsgetränk im Sinne dieser Leitsätze als *Erfrischungsgetränk* bezeichnet, so erfolgt eine Ergänzung z. B. hinsichtlich der Geschmacksrichtung oder besonderer Zutaten (z. B. *Erfrischungsgetränk mit Zitronen-Limetten-Geschmack* oder *Koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk* oder *Erfrischungsgetränk mit 3 % Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentraten und Zitrusgeschmack*).
- 1.4.3 Für Erfrischungsgetränke im Sinne von Leitsatznummer 2. sind auch die dort aufgeführten Bezeichnungen (z. B. *Fruchtsaftgetränk* oder *Brause*) üblich, wenn sie die entsprechenden Beschaffenheitsmerkmale erfüllen.
- 1.4.4 Zugewetztes Kohlendioxid wird auch als Kohlensäure bzw. Quellsäure bezeichnet.
- 1.4.5 Werden Erfrischungsgetränke am Quellort unter ausschließlicher Verwendung von natürlichem Mineralwasser oder von Quellwasser hergestellt und abgefüllt, wird gegebenenfalls darauf in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels hingewiesen.
- 1.4.6 Naturgetreue Abbildungen von Früchten werden nur dann verwendet, wenn der jeweilige Fruchtsaft und/oder das jeweilige Fruchtmark enthalten sind. Dies gilt entsprechend für sonstige Pflanzenteile.

- 1.4.7 Werden Zutaten bildlich dargestellt, steht dies weder im Widerspruch zur Zusammensetzung noch zur sensorischen Beschaffenheit des Erzeugnisses. Wird durch die Aufmachung oder die bildliche Darstellung eine Zutat hervorgehoben, so ist diese in Charakter gebender Menge enthalten und/oder sensorisch deutlich wahrnehmbar.

Werden zur Beschreibung der Geschmacksrichtung bildliche Darstellungen verwendet, aber ausschließlich Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Abbildung durch eine deutlich erkennbare Angabe wie zum Beispiel „mit...-Geschmack“ kenntlich gemacht. Bei einem Fruchtgehalt bis zu 3 % und gleichzeitiger Verwendung von Aromen wird der Fruchtanteil deutlich erkennbar in Verbindung mit der Abbildung im Hauptsichtfeld angegeben oder es erfolgt an entsprechender Stelle eine deutlich erkennbare Angabe wie zum Beispiel „mit .... -Geschmack“.

- 1.4.8 Die Leitsatznummern 1.4.6 und 1.4.7 gelten nicht für klare, farblose Zitruslimonaden. Bei ihnen sind naturgetreue Abbildungen als Geschmackshinweis nicht unüblich.
- 1.4.9 Für einen aus mehreren Zutaten zusammengesetzten Grundstoff zur Herstellung eines Erfrischungsgetränkes ist im Zutatenverzeichnis für diese zusammengesetzte Zutat die Bezeichnung *Grundstoff* möglich<sup>9)</sup>.
- 1.4.10 Eistee kann als mögliche, ergänzende Angabe sowohl für Erfrischungsgetränke des Typs Eistee als auch für Teegetränke<sup>10)</sup> des Typs Eistee verwendet werden. Für Eistee bei Erfrischungsgetränken ist im Gegensatz zu den Teegetränken kein Mindestgehalt an Teeextrakt festgelegt.

Eistee für sich ist keine Bezeichnung des Lebensmittels.

## 2. Besondere Beurteilungsmerkmale

Im Folgenden werden besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Erfrischungsgetränkeregionen beschrieben.

### 2.1 Fruchtsaftgetränke

#### 2.1.1 Fruchtsaftgetränke enthalten mindestens

- Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmark, konzentriertes Fruchtmark oder Mischungen daraus<sup>11)</sup>, jeweils auch haltbar gemacht,
- Trinkwasser<sup>1)</sup>, natürliches Mineralwasser<sup>2)</sup>, Quellwasser<sup>2)</sup> und/oder Tafelwasser<sup>2)</sup>.

#### 2.1.2 Der Fruchtgehalt beträgt in einem Fruchtsaftgetränk aus

- Kernobst oder Trauben oder Mischungen daraus mindestens 30 Gewichtsprozent
- Zitrusfrüchten oder Mischungen aus Zitrusfrüchten mindestens 6 Gewichtsprozent
- anderen Früchten oder Mischungen daraus mindestens 10 Gewichtsprozent

Der Fruchtgehalt stammt aus der angegebenen Frucht. Das Fruchtsaftgetränk weist den Geschmack der angegebenen Frucht auf. Zur Geschmacksabrundung können jedoch geringe Anteile artverwandter Fruchtsäfte sowie Zitronensaft zugesetzt werden; sie werden auf den Mindest-Fruchtgehalt angerechnet.

Fruchtsaftgetränke aus Zitrusfrüchten enthalten im Fruchtanteil mehr als 50 Gewichtsprozent Fruchtsaft oder Fruchtmark aus der namengebenden Frucht.

- 2.1.3 Werden Mischungen aus mehreren Fruchtarten verwendet, so entspricht die Menge der verwendeten Fruchtarten anteilmäßig dem Mindestgehalt gemäß Leitsatznummer 2.1.2 Satz 1. Ein bestimmtes Mischungsverhältnis ist nicht üblich.
- 2.1.4 Fruchtsaftgetränke können natürliches Fruchtaroma oder natürliches Fruchtaroma mit anderen natürlichen Aromen<sup>5)</sup> enthalten.
- 2.1.5 Die Bezeichnung des Lebensmittels ist *Fruchtsaftgetränk*. Sie wird auch durch die Bezeichnung der geschmackgebenden Frucht oder Früchte ergänzt (z. B. *Apfel-Fruchtsaftgetränk*, *Fruchtsaftgetränk Apfel*).
- 2.1.6 Unbeschadet der verpflichtenden Mengenangaben<sup>9)</sup> ist es möglich, ergänzend im Hauptsichtfeld den Gesamtfruchtgehalt anzugeben.

## 2.2 Fruchtschorlen

- 2.2.1 Fruchtschorlen enthalten mindestens
- Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmark, konzentriertes Fruchtmark oder Mischungen daraus<sup>11)</sup>, jeweils auch haltbar gemacht,
  - Trinkwasser<sup>1)</sup>, natürliches Mineralwasser<sup>2)</sup>, Quellwasser<sup>2)</sup> und/oder Tafelwasser<sup>2)</sup>,
  - Kohlensäure, Quillkohlensäure.
- 2.2.2 Der Fruchtgehalt von Fruchtschorlen entspricht mindestens den in der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung<sup>12)</sup> genannten Mindestgehalten für Fruchtnektar; dies gilt auch für Mischungen.
- 2.2.3 Die Bezeichnung einer Fruchtschorle wird durch die geschmackgebende Frucht oder die geschmackgebenden Früchte bestimmt, z. B. *Apfelschorle*, *Apfel-Schorle*, *Apfelsaftschorle*, *Apfelsaft-Schorle*, *Apfel-Birnen-Schorle*.
- 2.2.4 Besteht eine Fruchtschorle aus mehr als zwei Fruchtarten, so wird sie auch als *Mehrfruchtschorle* bezeichnet.
- 2.2.5 Fruchtschorlen werden auch mit natürlichem Fruchtaroma, natürlichem Fruchtaroma mit anderen natürlichen Aromen oder natürlichem Aroma<sup>5)</sup> aromatisiert. Abweichend davon werden Apfelschorlen lediglich mit natürlichem Apfelaroma und/oder natürlichem Apfelaroma mit anderen natürlichen Aromen aromatisiert.

- 2.2.6 Lediglich bei Fruchtschorlen aus Früchten mit saurem, zum unmittelbaren Genuss nicht geeigneten Fruchtsaft<sup>12)</sup> ist eine Süßung mit Zuckerarten üblich.
- 2.2.7 Ein Zusatz von anderen als bei Fruchtsäften zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffen ist nicht üblich. Die Verwendung von Dimethyldicarbonat (DMDC) ist bei Polyethylenterephthalat-Verpackungen (PET-Verpackungen) möglich.
- 2.2.8 Unbeschadet der verpflichtenden Mengenangaben<sup>9)</sup> ist es bei Fruchtschorlen möglich, im Hauptsichtfeld den Gesamtfruchtgehalt anzugeben. Bei Apfelschorlen ist dies üblich.

## 2.3 Limonaden

### 2.3.1 Limonaden enthalten mindestens

- Aromaextrakte und/oder natürliches Frucht- und/oder Pflanzenaroma und/oder natürliches Frucht- und/oder Pflanzenaroma mit anderen natürlichen Aromen und/oder natürliches Aroma, entsprechend Artikel 16 Abs. 4 - 6 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008<sup>5)</sup>,
- Trinkwasser<sup>1)</sup>, natürliches Mineralwasser<sup>2)</sup>, Quellwasser<sup>2)</sup> und/oder Tafelwasser<sup>2)</sup>.

Bei Limonaden setzt sich der Gesamtzuckergehalt üblicherweise aus dem Zuckergehalt der Fruchtbestandteile und dem zugesetzten Zucker zusammen. Bei brennwertverminderten Limonaden wird zugesetzter Zucker teilweise oder ganz durch Süßungsmittel ersetzt.

### 2.3.2 Bei Limonaden werden auch folgende Zutaten verwendet:

- Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmark, Fruchtmarkkonzentrat oder Mischungen daraus<sup>11)</sup>, jeweils auch haltbar gemacht. Limonaden mit Fruchtgehalt enthalten mindestens die Hälfte der bei Fruchtsaftgetränken üblichen Fruchtgehalte,
- Farbstoff Zuckerkulör<sup>8)</sup> bei koffeinhaltigen Limonaden, bei diesen in der Geschmacksrichtung entsprechenden koffeinfreien Limonaden, bei Limonaden mit Apfelgeschmack mit oder ohne Fruchtanteil und bei klaren Kräuterlimonaden,
- Zitronensäure,
- Molkenerzeugnisse<sup>13)</sup>,
- Farbstoff Beta-Carotin, Farbstoff Riboflavin<sup>8)</sup> und/oder färbende Lebensmittel, außer bei klaren Limonaden mit Zitrus-Geschmack.

2.3.3 Die Bezeichnung des Lebensmittels ist *Limonade*. Sie wird auch durch die Bezeichnung der geschmackgebenden Frucht oder Früchte ergänzt (z. B. *Apfel-Limonade*). Als Hinweis auf den Geschmack werden auch Bezeichnungen wie *Limonade mit Apfel-Geschmack*, verwendet. Bei Limonaden mit Pflanzenauszügen (z. B. Gewürze, Kräuter, Süßholz) wird auch eine Bezeichnung wie *Limonade mit ...-Auszug* verwendet.

2.3.4 Bei Limonaden ohne Zusatz von Kohlendioxid wird die Bezeichnung des Lebensmittels durch den entsprechenden Hinweis wie zum Beispiel „still“ ergänzt.

2.3.5 Unbeschadet der verpflichtenden Mengenangaben<sup>9)</sup> ist es möglich, im Hauptsichtfeld den Gesamtfruchtgehalt anzugeben.

## 2.4 Brausen

2.4.1 Brausen sind kohlenensäurehaltige Erfrischungsgetränke, die im Unterschied zu Fruchtsaftgetränken, Fruchtschorlen und Limonaden

- jegliche Art von Aroma<sup>5)</sup>,
- und/oder Farbstoffe<sup>8)</sup>

enthalten.

2.4.2 Die Bezeichnung des Lebensmittels ist *Brause*. Sie wird durch Angaben der Geschmacksrichtung ergänzt, z. B. „*Brause mit Waldmeister-Geschmack*“, „*Waldmeister-Brause*“.

2.4.3 Erfrischungsgetränke mit der ergänzenden Angabe „Fassbrause“ sind regional sehr unterschiedlich zusammengesetzt und entsprechen nicht zwingend den spezifischen Beschaffenheitsmerkmalen von Brause.

## Fußnoten

- <sup>1)</sup> Trinkwasserverordnung vom 10. März 2016 (BGBl. I S. 459) in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>2)</sup> Mineral- und Tafelwasser-Verordnung vom 1. August 1984 (BGBl. I S. 1036) in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>3)</sup> Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016) in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>4)</sup> Leitsätze für Gemüsesaft und Gemüsenektar vom 28./29. Oktober 1981 (Beilage zum BAnz, Nr. 117a vom 1.7.1982, GMB1. Nr. 21 S. 366 vom 15.7.1982), geändert am 19.10.1993 (Beilage zum BAnz, Nr. 58 vom 24.3.1994, GMB1. Nr. 10 S.354 vom 24.3.1994) und am 17.4.1997 (BAnz, Nr. 239a vom 20.12.1997, GMB1. Nr. 45 S: 871 vom 19.12.1997 in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>5)</sup> 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 Verordnungen (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L Nr. 354 vom 31.12.2008, S. 34, ABl. L Nr. 105 vom 27.4.2010, S. 115) in der jeweils geltenden Fassung, soweit nach Artikel 30 anwendbar.
- <sup>6)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>7)</sup> Zuckerartenverordnung vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2098) in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>8)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L Nr. 354 vom 31.12.2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>9)</sup> 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 in der jeweils geltenden Fassung.
- <sup>10)</sup> Leitsätze für Tee, Kräuter- und Früchtetee sowie deren Extrakte und Zubereitungen vom 25.04.2022 (BAnz. AT vom 17.06.2022 B4, GMB1. 23/2022 S. 530-541).
- <sup>11)</sup> Anlage 1 und Anlage 2 Nummer 2 und 3 der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016) in der jeweils geltenden Fassung.



<sup>12)</sup> Anlage 5 der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>13)</sup> Milcherzeugnisverordnung vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150) in der jeweils geltenden Fassung.

ENTWURF