

# Leitsätze für Erfrischungsgetränke

Neufassung vom 27. November 2002 (BAnz. 2003 S. 5897, GMBI 2003 S. 383), geändert durch die Bekanntmachung vom 07. Januar 2015 (BAnz. AT vom 27.01.2015 B1, GMBI 2015 S. 113)

## I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

### A. Begriffsbestimmungen

1. 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,mit oder ohne Zusatz von
  - Kohlensäure,
  - Mineralstoffen,
  - Vitaminen,
  - Zuckerarten<sup>3)</sup>,
  - aus Früchten hergestellten zuckerhaltigen Konzentraten, ganz oder teilweise entsäuert, entbittert, entmineralisiert und/oder entfärbt,
  - Aromen<sup>4)</sup>,
  - Zusatzstoffen<sup>5)</sup> oder
  - gegebenenfalls weitere Zutaten mit Ausnahme von Alkohol oder alkoholischen Getränken.
  
2. Zu den Erfrischungsgetränken gehören
  - a) Fruchtsaftgetränke,
  - b) Fruchtschorlen,
  - c) Limonaden,
  - d) Brausen,für die diese Leitsätze besondere Beurteilungsmerkmale enthalten.

### B. Beschaffenheitsmerkmale

1. Erfrischungsgetränke enthalten höchstens 2 g/l Alkohol, der aus den Fruchtbestandteilen und/oder den Aromen stammt.

2. Die Angabe „ohne Konservierungsstoffe“ ist nur dann üblich, wenn auch keine Stoffe verwendet worden sind, die nur vorübergehend konservierend wirken (z. B. Dimethyldicarbonat).
3. Eine Trübung stammt bei Fruchtsaftgetränken, Fruchtschorlen und Limonaden nur aus den verwendeten Fruchtbestandteilen (Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmark, Fruchtmarkkonzentrat, eine Mischung dieser Erzeugnisse) oder aus Schalenölen. Bei Erfrischungsgetränken auf Zitrusfruchtbasis stammt sie 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.

### C. Bezeichnung und Aufmachung

1. Die Verkehrsbezeichnung ist die in diesen Leitsätzen durch Kursivdruck hervorgehobene Bezeichnung.
2. Werden Erfrischungsgetränke am Quellort unter ausschließlicher Verwendung von natürlichem Mineralwasser oder von Quellwasser hergestellt und abgefüllt, wird gegebenenfalls darauf in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung hingewiesen.
3. Wenn bei Erfrischungsgetränken auf die Mitverwendung von Fruchtsaft und/oder Fruchtmark hingewiesen wird, so wird der Gehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtbestandteilen angegeben.
4. 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.  
 Wird durch die Aufmachung oder die bildliche Darstellung eine Zutat hervorgehoben, so ist diese in Charakter gebender Menge enthalten oder sensorisch deutlich wahrnehmbar.  
 Werden Zutaten bildlich dargestellt, steht dies nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung oder zur sensorischen Beschaffenheit des Erzeugnisses.  
 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 „mit...- Geschmack“ oder „mit...- Aroma“ 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 „mit ....- Geschmack“ oder „mit .... - Aroma“.
5. Abschnitt I Teil C Nummer 4 gilt nicht für klare, farblose Zitruslimonaden. Bei ihnen sind naturgetreue Abbildungen als Geschmackshinweis nicht unüblich.
6. Für einen aus mehreren Zutaten zusammengesetzten Grundstoff zur Herstellung eines Erfrischungsgetränkes ist im Zutatenverzeichnis die Verkehrsbezeichnung *Grundstoff* üblich.

## II. Besondere Beurteilungsmerkmale

### A. Fruchtsaftgetränke

1. Fruchtsaftgetränke enthalten
  - a) Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmark, konzentriertes Fruchtmark oder Mischungen daraus<sup>6)</sup>, jeweils auch haltbar gemacht,
  - b) Trinkwasser, natürliches Mineralwasser, Quellwasser und/oder Tafelwasser.
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.

3. Werden Mischungen aus mehreren Fruchtarten verwendet, so entspricht die Menge der verwendeten Fruchtarten anteilmäßig dem Mindestgehalt gemäß Nummer 2 Satz 1. Ein bestimmtes Mischungsverhältnis ist nicht üblich.
4. Fruchtsaftgetränke enthalten natürliches Fruchtaroma oder natürliches Fruchtaroma mit anderen natürlichen Aromen<sup>4)</sup>.
5. Die Verkehrsbezeichnung ist Fruchtsaftgetränk. Sie wird auch durch die Bezeichnung der geschmackgebenden Frucht oder Früchte ergänzt (z. B. *Apfel-Fruchtsaftgetränk*, *Fruchtsaftgetränk Apfel*).

### B. Fruchtschorlen

1. Fruchtschorlen enthalten
  - a) Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmark, konzentriertes Fruchtmark oder Mischungen daraus<sup>6)</sup>, jeweils auch haltbar gemacht,
  - b) Trinkwasser, natürliches Mineralwasser, Quellwasser und/oder Tafelwasser,
  - c) Kohlensäure.

2. Der Fruchtgehalt von Fruchtschorlen entspricht den in der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung<sup>7)</sup> genannten Mindestgehalten; dies gilt auch für Mischungen.
3. Die Verkehrsbezeichnung einer Fruchtschorle wird durch die geschmackgebende Frucht oder die geschmackgebenden Früchte bestimmt, z. B. *Apfelschorle*, *Apfelschorle*, *Apfelsaftchorle*, *Apfelsaft-Schorle*.
4. Besteht eine Fruchtschorle aus mehr als zwei Fruchtarten, so wird sie auch als *Mehrfruchtschorle* bezeichnet.  
Wird auf eine bestimmte Geschmacksrichtung hingewiesen, werden alle verwendeten Fruchtarten angegeben.
5. Fruchtschorlen werden auch mit natürlichen Aromen aromatisiert.
6. Fruchtschorlen aus Früchten mit saurem, zum unmittelbaren Genuss nicht geeigneten Saft<sup>7)</sup> werden auch mit Zuckerarten gesüßt.
7. Ein Zusatz von anderen als bei Fruchtsäften zugelassenen Zusatzstoffen ist nicht üblich. Die Verwendung von Dimethyldicarbonat (DMDC) ist bei Polyethylenterephthalat-Verpackungen (PET-Verpackungen) zur Zeit noch aus technologischen Gründen üblich.

### C. Limonaden

1. Limonaden enthalten
  - a) Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe sowie in der Regel Zitronensäure,
  - b) Trinkwasser, natürliches Mineralwasser, Quellwasser und/oder Tafelwasser.

Sie weisen einen Gesamtzuckergehalt von mindestens 7 Gewichtsprozent auf, der bei brennwertverminderten Limonaden teilweise oder ganz durch Süßstoffe ersetzt ist.
2. Bei Limonaden werden auch folgende Zutaten verwendet:
  - a) Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmark, Fruchtmarkkonzentrat oder Mischungen daraus<sup>6)</sup>, jeweils auch haltbar gemacht. Limonaden mit Fruchtgehalt enthalten mindestens die Hälfte der bei Fruchtsaftgetränken üblichen Fruchtgehalte,
  - b) Zuckerkulör bei koffeinhaltigen Limonaden, bei diesen in der Geschmacksrichtung entsprechenden koffeinfreien Limonaden, bei Limonaden mit Apfelmack mit oder ohne Fruchtanteil und bei klaren Kräuterlimonaden,
  - c) Molkenerzeugnisse,
  - d) Beta-Carotin sowie Riboflavin und färbende Lebensmittel, außer bei klaren Limonaden mit Zitrus-Aroma,
3. Die Verkehrsbezeichnung 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*, *Limonade mit Apfel-Aroma* verwendet. Bei Limonaden mit Pflanzenausügen (z. B. Gewürze, Kräuter, Süßholz) wird auch eine Bezeichnung wie *Limonade mit ...-Auszug* verwendet.

4. Bei Limonaden ohne Kohlensäurezusatz wird die Verkehrsbezeichnung durch eine entsprechende Angabe ergänzt.

## D. Brausen

1. Brausen sind kohlenensäurehaltige Erfrischungsgetränke, die im Unterschied zu Fruchtsaftgetränken, Fruchtschorlen und Limonaden
  - Aromen<sup>4)</sup>,
  - und/oder Farbstoffe<sup>5)</sup>enthalten.
2. Die Verkehrsbezeichnung ist *Brause*. Sie wird auch durch Angaben wie *mit Waldmeister-Geschmack*, *mit Waldmeister-Aroma*, *Waldmeister-Brause* ergänzt.

---

<sup>1)</sup> [Amtl. Anm.]: Trinkwasserverordnung vom 21. Mai 2001 (BGBl. I S. 959) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2)</sup> [Amtl. Anm.]: Mineral- und Tafelwasser-Verordnung vom 1. August 1984 (BGBl. I S. 1036) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>3)</sup> [Amtl. Anm.]: Zuckerartenverordnung vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2098) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>4)</sup> [Amtl. Anm.]: Aromenverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 2. Mai 2006 (BGBl. I S. 1127) in der jeweils geltenden Fassung, 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>5)</sup> [Amtl. Anm.]: Soweit durch die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231) in der jeweils geltenden Fassung zugelassen; vom Zeitpunkt der Geltung des Anhangs II der 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, soweit hiernach zugelassen.

<sup>6)</sup> [Amtl. Anm.]: Anlage 1 und Anlage 2 Nummer 2 und 3 der Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>7)</sup> [Amtl. Anm.]: Anlage 5 der Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016) in der jeweils geltenden Fassung.