

Leitsätze für Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen^{*)}

vom 2.12.1998 (BAnz. Nr. 66a vom 9.4.1999, GMBI. Nr. 11 S.228 vom 26.4.1999), zuletzt geändert am 5.3.2013 (BAnz. AT vom 12.12.2013 B6, GMBI. Nr. 63 S.1265 vom 17.12.2013)

I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

A. Begriffsbestimmungen

1. Tee
stammt ausschließlich aus Blättern, Blattknospen und zarten Stielen des Teestrauches *Camellia sinensis* L.O. Kuntze aus der Familie der Teegewächse (Theaceen), die nach den üblichen Verfahren bearbeitet sind.
2. Aromatisierter Tee
ist Tee, dem zur Aromatisierung geruch- und/oder geschmackgebende Stoffe zugesetzt sind.
3. Teeähnliche Erzeugnisse
sind Pflanzenteile, die nicht vom Teestrauch stammen und die dazu bestimmt sind, in der Art wie Tee verwendet zu werden.
Teeähnliche Erzeugnisse sind auch Mischungen von teeähnlichen Erzeugnissen mit Tee, die nicht unter den Begriff „aromatisierter Tee“ fallen.
4. Aromatisierte teeähnliche Erzeugnisse
sind teeähnliche Erzeugnisse, denen zur Aromatisierung geruch- und/oder geschmackgebende Stoffe zugesetzt sind.
5. Tee-Extrakte¹⁾
sind wässrige Auszüge aus Tee, denen Wasser entzogen ist.
6. Aromatisierte Tee-Extrakte
sind Tee-Extrakte, denen zur Aromatisierung geruch- und/oder geschmackgebende Stoffe zugesetzt sind.
7. Extrakte aus teeähnlichen Erzeugnissen¹⁾
sind wässrige Auszüge aus teeähnlichen Erzeugnissen, denen Wasser entzogen ist.
8. Aromatisierte Extrakte aus teeähnlichen Erzeugnissen
sind Extrakte aus teeähnlichen Erzeugnissen, denen zur Aromatisierung geruch-und/oder geschmackgebende Stoffe zugesetzt sind.
9. Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakten
dienen der Herstellung von Getränken, für deren Charakter die Verwendung von Tee-Extrakten mitbestimmend ist.
10. Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Extrakten aus teeähnlichen Erzeugnissen
dienen der Herstellung von Getränken, für deren Charakter die Verwendung von Extrakten aus teeähnlichen Erzeugnissen mitbestimmend ist.

^{*)} Getränke, die in Bezeichnung oder Aufmachung auf Tee hinweisen (z.B. Eistee), sind in diesen Leitsätzen nicht berücksichtigt.

11. Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht.
12. Die Trockenmasse eines Erzeugnisses ist die Differenz aus dessen Gewicht und dem Massenverlust beim Erhitzen unter definierten Analysenbedingungen²⁾.

B. Herstellung

1. Bei der Herstellung von Tee ist weder die Verwendung von Zusatzstoffen noch von anderen Zutaten³⁾ üblich.
2. Bei der Herstellung von teeähnlichen Erzeugnissen ist die Verwendung von Zusatzstoffen nicht üblich.
3. Bei der Herstellung von aromatisiertem Tee werden üblicherweise verwendet:
 - a) Aromen⁴⁾, ausgenommen solche, die den Geruch und/oder Geschmack nach Tee nachmachen oder verstärken,
 - b) Fruchtsäfte⁵⁾ bis zu 15 g je 100 g Tee oder entsprechende Anteile an konzentrierten oder getrockneten Fruchtsäften,
 - c) aromagebende Trinkbranntweine wie Rum, Arrak, Whisky,
 - d) geruch- und/oder geschmackgebende Pflanzen und Pflanzenteile bis zu 5 g je 100 g Tee.
4. Bei der Herstellung von aromatisierten teeähnlichen Erzeugnissen werden üblicherweise verwendet:
 - a) Aromen⁴⁾. Sie werden jedoch nicht verwendet, um den Geruch und/oder Geschmack eines einzelnen teeähnlichen Erzeugnisses, das als solches in den Verkehr gebracht wird (z.B. Pfefferminztee), nachzumachen oder zu verstärken,
 - b) Fruchtsäfte⁵⁾ bis zu 15 g je 100 g teeähnlichem Erzeugnis oder entsprechende Anteile an konzentrierten oder getrockneten Fruchtsäften.
5. Bei der Herstellung von Tee-Extrakten und Extrakten aus teeähnlichen Erzeugnissen werden üblicherweise verwendet:
 - a) Bei der Herstellung abgetrennte oder zurückgewonnene natürliche Geruch- und/oder Geschmackstoffe,
 - b) Maltodextrin zur Erhaltung der Rieselfähigkeit.

Zur Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit von Tee-Extrakten werden außerdem Natriumhydroxid⁶⁾ und Kaliumhydroxid⁶⁾ bis zu 10 g je 100 g Trockenmasse des Tee-Extraktes verwendet, unbeschadet der zur Neutralisation erforderlichen Stoffe (Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure, Citronensäure oder Kohlensäure).
6. Bei der Herstellung von aromatisierten Tee-Extrakten und aromatisierten Extrakten aus teeähnlichen Erzeugnissen werden, zusätzlich zu den Zutaten zu den entsprechenden Extrakten, üblicherweise verwendet:
 - a) Aromen⁴⁾, ausgenommen solche, die den Geruch und/oder Geschmack nach Tee oder nach dem betreffenden teeähnlichen Erzeugnis nachmachen oder verstärken,

- b) Fruchtsäfte⁵⁾ bis zu 15 g je 100 g Tee oder teeähnlichem Erzeugnis oder entsprechende Anteile an konzentrierten oder getrockneten Fruchtsäften.
7. Bei der Herstellung von Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakten und mit Extrakten aus teeähnlichen Erzeugnissen werden üblicherweise Aromen⁴⁾ verwendet, ausgenommen solche, die den Geruch und/oder Geschmack nach Tee oder nach dem entsprechenden teeähnlichen Erzeugnis nachmachen oder verstärken.

C. Beschaffenheitsmerkmale

1. Tee, teeähnliche Erzeugnisse, deren Extrakte und Zubereitungen sind praktisch frei von vegetativen Formen von Schimmelpilzen und von anderen Verunreinigungen.
2. Der Gehalt an säureunlöslicher Asche²⁾ in der Trockenmasse von Tee und teeähnlichen Erzeugnissen gibt Hinweise darauf, ob die betreffenden Pflanzenteile durch mineralische Bestandteile wie Erde oder Sand über das technisch unvermeidbare Maß hinaus verunreinigt oder verfälscht sind. Die Tabelle in der ANLAGE nennt Zahlenwerte, die in der Regel nicht überschritten werden.
3. Der Massenverlust²⁾ beim Erhitzen unter definierten Analysenbedingungen ist ein Maß für die Gehalte an Wasser, ätherischem Öl und/oder anderen flüchtigen Bestandteilen. Die Tabelle in der ANLAGE nennt Zahlenwerte für Tee, aromatisierten Tee und teeähnliche Erzeugnisse, die in der Regel nicht überschritten werden.
4. Tee-Extrakte und aromatisierte Tee-Extrakte ergeben in Pulverform einen Massenverlust von höchstens 6 % und höchstens 20 % Asche⁷⁾.
5. Extrakte aus teeähnlichen Erzeugnissen, aromatisierte Extrakte aus teeähnlichen Erzeugnissen sowie Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakten und mit Extrakten aus teeähnlichen Erzeugnissen ergeben einen Massenverlust von höchstens 8 %.
6. Der Gehalt an ätherischem Öl in 100 g der Trockenmasse des teeähnlichen Erzeugnisses beträgt bei Fencheltee mindestens 1 ml, bei Krauseminztee und Pfefferminztee mindestens 0,6 ml und bei Kamillentee mindestens 0,2 ml.
7. Tee und aromatisierter Tee enthalten mindestens 1,5 % Coffein in der Trockenmasse.
8. Tee und aromatisierter Tee enthalten mindestens 32 % wasserlösliche Teebestandteile in der Trockenmasse, Tee türkischer oder russischer Herkunft jedoch mindestens 26 %.
9. Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakten zur Herstellung von Teegetränken enthalten mindestens 0,12 g Trockenmasse von Tee-Extrakt in 100 ml des nach Gebrauchsanweisung hergestellten Getränkes.

D. Bezeichnung und Aufmachung

Für Erzeugnisse, die mindestens den folgenden Beurteilungsmerkmalen entsprechen, sind die kursiv gedruckten Verkehrsbezeichnungen üblich.

1. Tee
Tee, Schwarzer Tee ist fermentierter Tee, dessen Blätter nach den üblichen

Verfahren wie Welken, Rollen, Fermentieren, Zerkleinern, Trocknen bearbeitet sind.

Oolong Tee ist halbfermentierter Tee, dessen Blätter nach den üblichen Verfahren wie Welken, Rollen bearbeitet sind und, nachdem die Fermentation etwa nach Ablauf der Hälfte der üblichen Zeit abgebrochen wurde, getrocknet worden sind.

Grüner Tee ist unfermentierter Tee, dessen Blätter blanchiert, gerollt und getrocknet sind und dessen natürlicher Blattfarbstoff weitgehend erhalten ist.

Die Verkehrsbezeichnung kann durch handelsübliche Bezeichnungen zur Unterscheidung der Beschaffenheit ergänzt sein. Auf eine Entcoffeinierung wird nur hingewiesen, wenn die Trockenmasse nicht mehr als 0,4 % Coffein enthält.

Geographische Hinweise werden nur verwendet, wenn der Tee ausschließlich aus dem angegebenen Herkunftsgebiet stammt. Ein Hinweis auf ein Land oder eine Region ohne eigenen Teeanbau ist keine Herkunftsangabe, z. B. *Ostfriesische Mischung*, *Englische Mischung*.

Bei Mischungen von Tees unterschiedlicher Herkunft wird die Verkehrsbezeichnung durch das Wort *Mischung* ergänzt. Ein geographischer Hinweis wird nur dann verwendet, wenn der Anteil aus dem bezeichneten Herkunftsgebiet mehr als die Hälfte beträgt und die Eigenart der Mischung bestimmt, z. B. *Assam-Teemischung*.

2. Aromatisierter Tee

Aromatisierter Tee wird als *Tee, aromatisiert, Aromatisierter Tee, Aromatisierter Schwarzer Tee* oder *Schwarzer Tee, aromatisiert* bezeichnet. Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen, z. B. *Aromatisierter Tee – Wildkirsche*.

Die Verkehrsbezeichnung kann durch handelsübliche Bezeichnungen zur Unterscheidung der Beschaffenheit ergänzt sein. Auf eine Entcoffeinierung wird nur hingewiesen, wenn die Trockenmasse nicht mehr als 0,4 % Coffein enthält.

Bildliche Darstellungen entsprechen dem Erzeugnis.

Werden zur Beschreibung der Geschmacksrichtung bildliche Darstellungen verwendet, aber ausschließlich oder überwiegend Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Abbildung durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ oder „mit ...-Aroma“ kenntlich gemacht.

Bei Mischungen von aromatisierten Tees unterschiedlicher Herkunft wird die Verkehrsbezeichnung durch das Wort *Mischung* ergänzt, z. B. *Aromatisierte Teemischung* oder *Teemischung, aromatisiert*.

3. Teeähnliche Erzeugnisse

Teeähnliche Erzeugnisse werden mit der Art der verwendeten Pflanzen oder Pflanzenteile, auch in Verbindung mit dem Wort *Tee*, bezeichnet, wenn das betreffende Erzeugnis von einer einzigen Pflanzenart stammt, z. B. *Pfefferminze* oder *Pfefferminztee*, oder aus zwei Pflanzenarten hergestellt ist, z. B. *Hagebutte mit Hibiskus* oder *Hagebuttentee mit Hibiskus*.

Wenn teeähnliche Erzeugnisse aus mehreren Pflanzenarten hergestellt sind, werden auch Sammelbezeichnungen in Verbindung mit dem Wort *Tee* verwendet, z. B. *Kräutertee*, *Früchtetee* oder *teeähnliches Erzeugnis*. Wenn darin eine Pflanzenart - ausgenommen Tee - mehr als die Hälfte des Gewichtes ausmacht und die Eigenart

bestimmt, wird die Mischung nach dieser Pflanzenart in Verbindung mit dem Wort *Mischung* bezeichnet, z. B. *Melissenmischung* oder *Melissentee-Mischung*.

Bildliche Darstellungen entsprechen dem Erzeugnis.

Wird auf die Mitverwendung von Tee hingewiesen, so wird der Gehalt an Tee in % des Erzeugnisses angegeben.

4. Aromatisierte teeähnliche Erzeugnisse

Aromatisierte teeähnliche Erzeugnisse werden wie teeähnliche Erzeugnisse unter Hinweis auf die Aromatisierung bezeichnet, z. B. *Kräutertee, aromatisiert* oder *Früchtetee, aromatisiert*. Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen, z. B. *Aromatisierter Kräutertee* - Schwarze Johannisbeere.

Bildliche Darstellungen entsprechen dem Erzeugnis.

Werden zur Beschreibung der Geschmacksrichtung bildliche Darstellungen verwendet, aber ausschließlich oder überwiegend Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Abbildung durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ oder „mit ...-Aroma“ kenntlich gemacht.

Wird auf die Mitverwendung von Tee hingewiesen, so wird der Gehalt an Tee in % des Erzeugnisses angegeben.

5. Tee-Extrakte

Tee-Extrakte werden als *Tee-Extrakt* bezeichnet. Auf eine Entcoffeinierung wird nur hingewiesen, wenn die Trockenmasse nicht mehr als 1,2 % Coffein enthält.

Auf eine Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit kann durch die zusätzliche Angabe „kaltwasserlöslich“ hingewiesen werden.

6. Aromatisierte Tee-Extrakte

Aromatisierte Tee-Extrakte werden wie Tee-Extrakte unter Hinweis auf die Aromatisierung bezeichnet, z. B. *Aromatisierter Tee-Extrakt* oder *Tee-Extrakt, aromatisiert*. Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen, z. B. *Aromatisierter Tee-Extrakt* – Citrone.

Auf eine Entcoffeinierung wird nur hingewiesen, wenn die Trockenmasse nicht mehr als 1,2 % Coffein enthält. Auf eine Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit kann durch die zusätzliche Angabe „kaltwasserlöslich“ hingewiesen werden.

7. Extrakte aus teeähnlichen Erzeugnissen

Extrakte aus teeähnlichen Erzeugnissen werden mit der Art der verwendeten Pflanzen oder Pflanzenteile in Verbindung mit den Worten *Extrakt aus ...* oder *...-Extrakt* bezeichnet, wenn der betreffende Extrakt von einer einzigen Pflanzenart stammt, z. B. *Extrakt aus Pfefferminze* oder *Pfefferminzextrakt*, oder aus zwei Pflanzenarten hergestellt ist, z. B. *Hagebutten-Hibiskus-Extrakt*.

Wenn solche Extrakte aus mehreren Pflanzenarten hergestellt sind, werden auch Sammelbezeichnungen in Verbindung mit den Worten *Extrakt aus ...* oder *...-Extrakt* verwendet. Wenn darin eine Pflanzenart – ausgenommen Tee – mehr als die Hälfte ausmacht und die Eigenart bestimmt, wird der Extrakt nach dieser Pflanzenart in Verbindung mit dem Wort *Mischung* bezeichnet, z. B. *Extrakt aus Melissenmischung*.

Bildliche Darstellungen entsprechen dem Erzeugnis.

Auf eine Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit kann durch die zusätzliche Angabe „kaltwasserlöslich“ hingewiesen werden.

8. Aromatisierte Extrakte aus teeähnlichen Erzeugnissen

Aromatisierte Extrakte aus teeähnlichen Erzeugnissen werden wie Extrakte aus teeähnlichen Erzeugnissen unter Hinweis auf die Aromatisierung bezeichnet, z. B. *Aromatisierter Extrakt aus Melisse* oder *Extrakt aus Melisse, aromatisiert*.

Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen, z. B. *Aromatisierter Extrakt aus Pfefferminze – Citrone*.

Bildliche Darstellungen entsprechen dem Erzeugnis

Werden zur Beschreibung der Geschmacksrichtung bildliche Darstellungen verwendet, aber ausschließlich oder überwiegend Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Abbildung durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ oder „mit ...-Aroma“ kenntlich gemacht.

Auf eine Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit kann durch die zusätzliche Angabe „kaltwasserlöslich“ hingewiesen werden.

9. Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakten und mit Extrakten aus teeähnlichen Erzeugnissen

Sie werden als *Zubereitung für Teegetränke* bzw. *Zubereitung für teeähnliche Getränke* bezeichnet. Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen.

II Besondere Beurteilungsmerkmale für übliche teeähnliche Erzeugnisse

Teeähnliche Erzeugnisse, die mit den folgenden, kursiv gedruckten Verkehrsbezeichnungen in den Verkehr gebracht werden, bestehen aus den jeweils danach genannten Pflanzenteilen.

1. *Brennnesseltee, Brennnessel*

Die ganzen oder zerkleinerten, getrockneten Blätter und Teile der oberen Sprossachse von *Urtica dioica* L., gelegentlich auch *Urtica urens* L. aus der Familie der Brennnesselgewächse (Urticaceen).

2. *Fencheltee, Fenchel*

Die meist in die beiden Teilfrüchte zerfallenen, ganzen oder zerkleinerten, getrockneten Früchte von *Foeniculum vulgare* Mill. ssp. *vulgare* aus der Familie der Doldengewächse (Apiaceen oder Umbelliferen), oft mit Resten von Griffel, Fruchtsiel und Karpophor.

3. *Hagebuttentee, Hagebutten*

Die ganzen oder zerkleinerten Hagebuttenschalen, die aus dem getrockneten Achsenbecher der Scheinfrucht verschiedener Arten der Gattung *Rosa* L. aus der Familie der Rosengewächse (Rosaceen) bestehen, weitgehend ohne Härchen des Blütenbodens und mit einem Anteil von höchstens 10 % an Früchtchen.

4. *Hibiskusblütentee, Hibiskusblüten, Hibiskus*
Die ganzen oder zerkleinerten, zur Fruchtzeit geernteten und getrockneten Kelche und Außenkelche von *Hibiscus sabdariffa* L. aus der Familie der Malvengewächse (Malvaceen).
5. *Kamillentee, Kamille*
Die ganzen oder zerkleinerten, getrockneten Blütenköpfchen von *Matricaria recutita* L. (*Chamomilla recutita* [L.] Rauschert) aus der Familie der Korbblütler (Asteraceen oder Compositen), mit technisch unvermeidbaren Anteilen an weiteren oberirdischen Pflanzenteilen.
6. *Krauseminztee, Krauseminze*
Die ganzen oder zerkleinerten, getrockneten oberen Sprossachsen von Varietäten von *Mentha spicata* L. var. *crispa* aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceen).
7. *Lemongrasteetee, Lemongras, Citronengrasteetee, Citronengras*
Die ganzen oder zerkleinerten, getrockneten Blätter von *Cymbopogon flexuosus* W. Watson und anderen *Cymbopogon*-Arten aus der Familie der Gräser (Poaceen).
8. *Lindenblütentee, Lindenblüten*
Die ganzen oder zerkleinerten, getrockneten Blütenstände (Hochblätter und Blüten) von *Tilia cordata* Miller, *Tilia platyphyllos* Scop. und/oder anderer *Tilia*-Arten aus der Familie der Lindengewächse (Tiliaceen).
9. *Mate, Paraguaytee*
Die getrocknete, geröstete oder ungerösteten, zerkleinerten Blätter und Teile von Sprossachsen des Mate-Baumes *Ilex paraquariensis* St. Hil. aus der Familie der Stechpalmengewächse (Aquifoliaceen).
10. *Melissentee, Melisse*
Die ganzen oder zerkleinerten, getrockneten Blätter und Teile der oberen Sprossachse von *Melissa officinalis* L. aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceen).
11. *Orangenblätterttee, Orangenblätter*
Die ganzen oder zerkleinerten, getrockneten Blätter und Blattstiele bestimmter Varietäten von *Citrus aurantium* L. aus der Familie der Rautengewächse (Rutaceen).
12. *Orangenblütentee, Orangenblüten*
Die ganzen oder zerkleinerten, getrockneten Blütenknospen und Blütenblätter bestimmter Varietäten von *Citrus aurantium* L. aus der Familie der Rautengewächse (Rutaceen).
13. *Pfefferminztee, Pfefferminze*
Die ganzen oder zerkleinerten, getrockneten Blätter und Teile der oberen Sprossachse von Varietäten von *Mentha[x]piperita* L. aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceen).
14. *Verbenentee, Verbena, Citronen-Verbenatee*
Die ganzen oder zerkleinerten, getrockneten Blätter und oberen Sprossabschnitte von *Aloysia triphylla* (L'Hérit.) Britt., syn. *Lippia triphylla* (L'Hérit.) O. Kuntze, syn. *Lippia citriodora* (Lam.) H.B.K., syn. *Verbena triphylla* L'Hérit. aus der Familie der Eisenkrautgewächse (Verbenaceen).

¹⁾Zur Qualität des verwendeten Wassers siehe Verordnung über die Verwendung von Extraktionslösungsmitteln und anderen technischen Hilfsstoffen bei der Herstellung von Lebensmitteln vom 8. November 1991 (BGB1. I S. 2100) in der jeweils geltenden Fassung.

²⁾Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB, Herausgeber: Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Beuth Verlag GmbH, Berlin.

³⁾§ 5 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Dezember 1999 (BGB1. I S. 2464) in der jeweils geltenden Fassung.

⁴⁾Aromenverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 2. Mai 2006 (BGB1. 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 (ABI. L 354 vom 31.12.2008, S. 34, ABI. 2010 L 105, S. 115) in der jeweils geltenden Fassung, soweit nach Artikel 30 anwendbar.

⁵⁾Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke vom 24. Mai 2004 (BGB1. I S. 1016), in der jeweils geltenden Fassung.

⁶⁾Teil E des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABI. L 354 vom 31. Dezember 2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung.

⁷⁾ISO 6079.

ANLAGE

Zahlenwerte für den Gehalt an säureunlöslicher Asche in der Trockenmasse (i.T.) und für den Massenverlust, die bei Tee, aromatisiertem Tee und teeähnlichen Erzeugnissen in der Regel nicht überschritten werden.

Verkehrsbezeichnung	Säurelösliche Asche % i.T.	Massenverlust %
Tee	1,0	8
Aromatisierter Tee	1,0	10
Teeähnliche Erzeugnisse		
Brennnesseltee	5,0	14
Fencheltee	2,5	12
Hagebuttentee	1,5	14
Hibiskusblütentee	2,5	15
Kamillentee	2,5	13
Krauseminztee	2,5	13
Lemongrasteetee	5,0	11
Lindenblütentee	2,5	13
Mate	1,0	10
Melissentee	2,5	13
Orangenblätterttee	3,0	12
Orangenblütentee	2,5	12
Pfefferminztee	2,5	13
Verbenentee	3,5	12