

Leitsätze für Erfrischungsgetränke

Neufassung vom 10. April 2024 (BAnz AT 16.05.2024 B3, GMBI 20/2024 S. 400-403)

INHALTSVERZEICHNIS

1.	Allgemeine Beurteilungsmerkmale	3
1.1	Begriffsbestimmungen.....	3
1.2	Herstellung.....	3
1.3	Beschaffenheitsmerkmale	3
1.4	Bezeichnung und Aufmachung	4
2.	Besondere Beurteilungsmerkmale	6
2.1	Fruchtsaftgetränke.....	6
2.2	Fruchtschorlen	6
2.3	Limonaden	7
2.4	Brausen	8
	Fußnoten.....	9

1. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1.1 Begriffsbestimmungen

Erfrischungsgetränke im Sinne dieser Leitsätze sind Getränke, die

- Trinkwasser¹, natürliches Mineralwasser², Quellwasser², und/oder Tafelwasser²,
- geschmackgebende Zutaten enthalten.

Als geschmackgebende Zutaten sind zum Beispiel üblich:

- Fruchtsaft³ und ähnliche Erzeugnisse,
- Gemüsesaft⁴ und ähnliche Erzeugnisse,
- Extrakte (z. B. von Kräutern, Gewürzen, Früchten, Malz, Tee),
- Aromen⁵,
- 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

- Mineralstoffen⁶,
- Vitaminen⁶,
- Zuckerarten⁷,
- aus pflanzlichen Lebensmittelrohstoffen hergestellten zuckerhaltigen Konzentraten, ganz oder teilweise entsäuert, entbittert, entmineralisiert und/oder entfärbt,
- färbenden Lebensmitteln (z. B. Konzentrate aus Früchten, Gemüse, Gewürzen),
- Lebensmittelzusatzstoffen⁸ 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, gegebenenfalls 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 zum Beispiel hinsichtlich der Geschmacksrichtung oder besonderer Zutaten (z. B. *Erfrischungsgetränk mit Zitronen-Limetten-Geschmack* oder *Erfrischungsgetränk mit 3 % Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentraten und Zitrusgeschmack* oder *Koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk* oder *Koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk mit Orangengeschmack*).
- 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 beziehungsweise Quellkohlendioxid 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 charaktergebender Menge enthalten und 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 auch naturgetreue Abbildungen als Geschmackshinweis möglich.
- 1.4.9 Für einen aus mehreren Zutaten zusammengesetzten Grundstoff zur Herstellung eines Erfrischungsgetränkes ist im Zutatenverzeichnis für diese zusammengesetzte Zutat die Bezeichnung *Grundstoff* möglich⁹.
- 1.4.10 Eistee kann als mögliche, ergänzende Angabe sowohl für Erfrischungsgetränke des Typs Eistee als auch für Teegetränke¹⁰ des Typs Eistee verwendet werden. Für Eistee bei Erfrischungsgetränken ist im Gegensatz zu den Teegetränken kein Mindestgehalt an Teeextrakt festgelegt.
- Die Angabe „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 daraus¹¹, jeweils auch haltbar gemacht,
- Trinkwasser¹, natürliches Mineralwasser², Quellwasser² und/oder Tafelwasser².

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 namensgebenden 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 Frucht-Aroma oder natürliches Frucht-Aroma mit anderen natürlichen Aromen oder natürliches Aroma⁵ enthalten.

2.1.5 Die Bezeichnung des Lebensmittels ist Fruchtsaftgetränk ergänzt durch die Bezeichnung der geschmackgebenden Frucht oder Früchte (z. B. *Apfel-Fruchtsaftgetränk, Apfelsaftgetränk, Fruchtsaftgetränk Apfel*). Besteht ein Fruchtsaftgetränk aus mehr als zwei Fruchtarten, so kann es als *Mehrfruchtsaftgetränk* bezeichnet werden.

2.1.6 Unbeschadet der verpflichtenden Mengenangaben⁹ 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 daraus¹¹, jeweils auch haltbar gemacht,
- Trinkwasser¹, natürliches Mineralwasser², Quellwasser² und/oder Tafelwasser²,
- Kohlensäure, Quellsäure.

- 2.2.2 Der Fruchtgehalt von Fruchtschorlen entspricht mindestens den in der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung¹² 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 kann sie als *Mehrfruchtschorle* bezeichnet werden.
- 2.2.5 Fruchtschorlen werden auch mit natürlichem Frucht-Aroma, natürlichem Frucht-Aroma mit anderen natürlichen Aromen oder natürlichem Aroma⁵ aromatisiert. Abweichend davon werden Apfelschorlen lediglich mit natürlichem Apfel-Aroma und/oder natürlichem Apfel-Aroma mit anderen natürlichen Aromen aromatisiert.
- 2.2.6 Lediglich bei Fruchtschorlen aus Früchten mit saurem, zum unmittelbaren Genuss nicht geeignetem Fruchtsaft¹² 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 Mengenangaben⁹ 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 Pflanzen-Aroma und/oder natürliches Frucht- und/oder Pflanzen-Aroma mit anderen natürlichen Aromen und/oder natürliches Aroma, entsprechend Artikel 16 Absatz 4 bis 6 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008⁵,
 - Trinkwasser¹, natürliches Mineralwasser², Quellwasser² und/oder Tafelwasser²,
 - Zutaten zur Erzielung eines süßen Geschmacks (z. B. Zuckerarten, Süßungsmittel).
- 2.3.2 Bei Limonaden werden auch folgende Zutaten verwendet:
- Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmark, Fruchtmarkkonzentrat oder Mischungen daraus¹¹, jeweils auch haltbar gemacht. Limonaden mit Fruchtgehalt enthalten mindestens die Hälfte der bei Fruchtsaftgetränken üblichen Fruchtgehalte,
 - Farbstoff Zuckerkulör⁸ bei koffeinhaltigen Limonaden, bei diesen in der Geschmacksrichtung entsprechenden koffeinfreien Limonaden, bei Limonaden mit Apfelgeschmack mit oder ohne Fruchtanteil und bei klaren Kräuterlimonaden,
 - Zitronensäure,
 - Molkenerzeugnisse¹³,

- Farbstoff Beta-Carotin, Farbstoff Riboflavin⁸ und/oder färbende Lebensmittel, außer bei klaren Limonaden mit Zitrus-Geschmack.

2.3.3 Der Gesamtzuckeranteil bei Limonaden setzt sich üblicherweise aus dem Zuckergehalt der Fruchtbestandteile und dem zugesetzten Zucker zusammen. Bei brennwertverminderten Limonaden kann zugesetzter Zucker teilweise oder ganz durch Süßungsmittel ersetzt werden.

2.3.4 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 Pflanzenausügen (z. B. Gewürze, Kräuter, Süßholz) wird auch eine Bezeichnung wie *Limonade mit ...-Auszug* verwendet.

2.3.5 Unbeschadet der verpflichtenden Mengenangaben⁹ ist es möglich, im Hauptsichtfeld den Gesamtfruchtanteil anzugeben.

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

2.4 Brausen

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

- jegliche Art von Aroma⁵,
- und/oder Farbstoffe⁸

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

¹ Trinkwasserverordnung vom 20. Juni 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 159) in der jeweils geltenden Fassung.

² Mineral- und Tafelwasser-Verordnung vom 1. August 1984 (BGBl. I S. 1036) in der jeweils geltenden Fassung.

³ Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016) in der jeweils geltenden Fassung.

⁴ Leitsätze für Gemüsesaft und Gemüsenektar vom 28./29. Oktober 1981 (BAnz. Nr. 117a vom 1.7.1982, GMBL. Nr. 21 S. 366 vom 15.7.1982), geändert am 19. Oktober 1993 (BAnz. Nr. 58a vom 24.3.1994, GMBL. Nr. 10 S. 354 vom 24.3.1994) und am 17. April 1997 (BAnz. Nr. 239a vom 20.12.1997, GMBL. Nr. 45 S. 871 vom 19.12.1997) in der jeweils geltenden Fassung.

⁵ 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 354 vom 31.12.2008, S. 34) in der jeweils geltenden Fassung.

⁶ Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln (ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 26) in der jeweils geltenden Fassung.

⁷ Zuckerartenverordnung vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2098) in der jeweils geltenden Fassung.

⁸ 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.

⁹ 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) in der jeweils geltenden Fassung.

¹⁰ Leitsätze für Tee, Kräuter- und Früchtetee sowie deren Extrakte und Zubereitungen vom 25. April 2022 (BAnz. AT vom 17.06.2022 B4, GMBL. 23/2022 S. 530-541).

¹¹ 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.

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

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