

Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Obsterzeugnisse (vom 12.09. bis 10.10.2024)

LS-Nr.	<p style="text-align: center;">Leitsätze für Obsterzeugnisse <i>Einfügungen sind <u>unterstrichen</u>; Streichungen gestrichen</i></p>
1.1.1	<p>Obsterzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze <u>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</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - tiefgefrorene Obsterzeugnisse, - Obstkonserven, - Fruchtsirup und bestimmte streichfähige Zubereitungen, - Trockenfrüchte, - <u>Smoothies</u>, <p>die jeweils in den „Besonderen Beurteilungsmerkmalen“ beschrieben sind. Eine Übersicht der Obstarten mit entsprechendem Fundstellenhinweis findet sich in Anlage 1.</p> <p><u>Diese Leitsätze gelten nicht für Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Konfitüren, Marmeladen, Gelees und andere Erzeugnisse, die der Fruchtsaft-, Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung¹ beziehungsweise der Konfitürenverordnung² unterliegen. sowie dort als Ausgangserzeugnisse genannt werden. Diese Leitsätze gelten ebenfalls nicht für Ausgangserzeugnisse, z. B. Fruchtmarmelade, sofern diese zur Herstellung von in den vorgenannten Verordnungen aufgeführten Enderzeugnissen verwendet werden.</u></p> <p><u>Prozentangaben beziehen sich auf die Masse sofern nicht anders angegeben.</u></p>
1.1.2	<p>Obsterzeugnisse sind Erzeugnisse aus Obst einschließlich Rhabarber. Rübenkraut ist ein Erzeugnis aus Zuckerrüben.</p>
1.1.3	<p>Diese Leitsätze gelten nicht für Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Konfitüren, Marmeladen, Gelees und andere Erzeugnisse, die der Fruchtsaft-, Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung¹ beziehungsweise der Konfitürenverordnung² unterliegen sowie dort als Ausgangserzeugnisse genannt werden.</p>

Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Obsterzeugnisse (vom 12.09. bis 10.10.2024)

LS-Nr.	<p style="text-align: center;">Leitsätze für Obsterzeugnisse</p> <p style="text-align: center;"><i>Einfügungen sind <u>unterstrichen</u>; Streichungen gestrichen</i></p>
1.1.4	<p>Prozentangaben beziehen sich auf die Masse sofern nicht anders angegeben.</p>
1.2.1	<p>Die verwendete Rohware ist gesundes und frisches Obst, Rohware zur Herstellung von Obsterzeugnissen</p> <p><u>Die verwendete Rohware ist gesundes und frisches Obst</u>, 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.</p>
1.2.2	<p><u>Verwendung von weiteren Zutaten</u></p> <p><u>Zur Herstellung von Obsterzeugnissen werden außer Obst je nach Produktgruppe weitere Zutaten verwendet.</u> <u>Zur Herstellung von tiefgefrorenen Obsterzeugnissen aus einer Obstart werden keine weiteren Zutaten verwendet.</u></p>
1.2.2 1.2.3	<p>Die vorbereitete Rohware wird je nach dem gewählten Verfahren <u>Verarbeitungsverfahren</u></p> <p><u>Die vorbereitete Rohware wird je nach dem gewählten Verfahren</u> zum fertigen Erzeugnis weiterverarbeitet und vor oder nach dem Verpacken in geeigneten Behältnissen haltbar gemacht.</p> <p>Zum Haltbarmachen sind insbesondere die folgenden Verfahren, auch in Kombination miteinander, üblich:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) tiefgefrieren im Sinne der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel³, b) kühlen, c) wärmebehandeln durch Pasteurisieren (unter 100 °C), d) konzentrieren durch Wasserentzug, e) trocknen (einschließlich Gefriertrocknen), f) kandieren, g) Zusatz von Konservierungsstoffen⁴,

Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Obsterzeugnisse (vom 12.09. bis 10.10.2024)

LS-Nr.	<p style="text-align: center;">Leitsätze für Obsterzeugnisse</p> <p style="text-align: center;"><i>Einfügungen sind <u>unterstrichen</u>; Streichungen gestrichen</i></p>
	<p>h) einlegen in Alkohol.</p> <p>Bei der Verarbeitung werden die wertbestimmenden Inhaltsstoffe und Eigenschaften der Rohware so weit wie möglich erhalten.</p>
1.2.3	<p>Zur Herstellung von Obsterzeugnissen werden außer Obst je nach Produktgruppe weitere Zutaten nach Maßgabe der Rechtsvorschriften verwendet. Zur Herstellung von tiefgefrorenen Obsterzeugnissen aus einer Obstart keine weiteren Zutaten verwendet.</p>
1.3 1.3.1	<p>Beschaffenheitsmerkmale</p> <p><u>Obsterzeugnisse entsprechen in ihren sensorischen Eigenschaften</u></p> <p><u>Obsterzeugnisse entsprechen in ihren sensorischen Eigenschaften</u> der verwendeten Obstart oder den verwendeten Obstarten. Sie sind praktisch frei von nicht zum Verzehr geeigneten Bestandteilen wie mineralischen Bestandteilen, z. B. Erde, Steine oder Sand und sonstige Verunreinigungen, z. B. Blätter, Zweige, Stiele und Schädlinge.</p>
1.3.2 1.3.1	<p>Tiefgefrorene Obsterzeugnisse <u>Bestimmung des Dripverlusts bei tiefgefrorenen Obsterzeugnissen</u></p> <p><u>Tiefgefrorene Obsterzeugnisse</u> 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.</p>
1.3.3 1.3.2	<p>Sofern der Leitsatz für die einzelnen Erzeugnisse nicht etwas Anderes angibt, gelten folgende Toleranzregeln:</p> <p><u>Sofern der Leitsatz für die einzelnen Erzeugnisse nicht etwas Anderes angibt, gelten folgende Toleranzregeln:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Längenmaße können <u>bis zu bei 10 % vom Bezugswert abweichen</u>. Die Abweichung betrifft des Abtropfgewichts <u>bei Erzeugnissen in Aufgussflüssigkeiten⁵ maximal 10 % des Abtropfgewichtes</u> beziehungsweise bei 10 % des Gesamtgewichtes <u>bei allen allen übrigen Erzeugnissen bis zu maximal 10 % vom Bezugswert abweichen des Gesamtgewichtes</u>. - Alle übrigen in Zahlen ausgedrückten <u>Beschaffenheitsmerkmale</u> beziehen sich auf die

Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Obsterzeugnisse (vom 12.09. bis 10.10.2024)

LS-Nr.	Leitsätze für Obsterzeugnisse <i>Einfügungen sind <u>unterstrichen</u>; Streichungen gestrichen</i>
	Standardproben <u>m</u> enge und gelten ohne Toleranzen <u>.</u>
1.4 1.4.1	<p>Bezeichnung und Aufmachung</p> <p>Für Obsterzeugnisse werden die Bezeichnungen</p> <p><u>Für Obsterzeugnisse werden die Bezeichnungen</u> des Lebensmittels und sonstige Angaben verwendet, die der Zusammensetzung und den sensorischen Eigenschaften des Erzeugnisses entsprechen. In den Leitsätzen sind die <u>Die als</u> Bezeichnungen des Lebensmittels <u>anzusehenden Bezeichnungen sind im Folgenden</u> <i>kursiv</i> gedruckt. Bei Obsterzeugnissen enthält die Bezeichnung des Lebensmittels in der Regel den Namen der verwendeten <u>Obstart oder der verwendeten Obstarten</u>. Außer der Obstart kann der Sortenname angegeben sein. <u>Der Sortenname wird in Einzelfällen auch allein als Bezeichnung des Lebensmittels verwendet (z. B. Schattenmorellen)</u>. Weitere Bezeichnungen des Lebensmittels sind in den „Besonderen Beurteilungsmerkmalen“ beschrieben.</p>
1.4.2	<p>Bei Obsterzeugnissen enthält die Bezeichnung des Lebensmittels</p> <p>in der Regel den Namen der verwendeten Obstart oder der verwendeten Obstarten. Außer der 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.</p>
1.4.3 1.4.1	<p>Bildliche Darstellungen der Rohware</p> <p><u>Bildliche Darstellungen der Rohware</u> entsprechen jeweils der verwendeten Obstart oder den verwendeten Obstarten. Bei Mischungen wird das anteilige Mischungsverhältnis annähernd berücksichtigt.</p>
1.4.4 1.4.2	<p>Bezeichnung von <u>Bei Obstkonserven mit Aufgussflüssigkeit</u></p> <p><u>Bei Obstkonserven mit Aufgussflüssigkeit</u> 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.</p>
2.1 2.1.1	<p>Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale</p> <p>Als tiefgefrorene Obsterzeugnisse werden insbesondere hergestellt:</p>

Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Obsterzeugnisse (vom 12.09. bis 10.10.2024)

LS-Nr.	<p style="text-align: center;">Leitsätze für Obsterzeugnisse</p> <p style="text-align: center;"><i>Einfügungen sind <u>unterstrichen</u>; Streichungen gestrichen</i></p>
	<p>Als Tiefgefrorene Obsterzeugnisse werden hergestellt: <u>bestehen insbesondere aus einer Fruchtart oder aus einer Mischung mehrerer Fruchtarten.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus einer Fruchtart, - tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus mehreren Fruchtarten.
<p>2.1.2 2.2</p>	<p>Tiefgefrorene Obsterzeugnisse haben nach dem Auftauen <u>Beschaffenheitsmerkmale</u></p> <p><u>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.</u></p> <p><u>Tiefgefrorene Obsterzeugnisse sind, so weit wie technisch möglich, frei von Fehlern. Für einzelne Erzeugnisse sind Fehlertoleranzen aufgeführt.</u></p> <p><u>Je Fruchtart werden innerhalb einer Packung in der Regel nur Früchte derselben Sorte und annähernd gleicher Größe verwendet.</u></p>
2.1.3	<p>Tiefgefrorene Obsterzeugnisse sind, so weit wie technisch möglich, frei von Fehlern. Für einzelne Erzeugnisse sind Fehlertoleranzen aufgeführt.</p>
2.1.4	<p>Je Fruchtart werden innerhalb einer Packung in der Regel nur Früchte derselben Sorte und annähernd gleicher Größe verwendet.</p>
<p>3.1.3 3.1.3.1</p>	<p><u>Heidelbeeren</u></p> <p>Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels</p> <p>Tiefgefrorene Heidelbeeren sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Waldheidelbeere <i>Vaccinium myrtillus</i> L. oder <u>der Heidelbeere</u> <i>Vaccinium angustifolium</i> L. sowie der Kultur-Heidelbeere <i>Vaccinium corymbosum</i> L.</p> <p><u>Die Bezeichnung <i>Heidelbeeren</i> ist üblich bei Verwendung von</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u><i>Vaccinium myrtillus</i> L., <i>Vaccinium angustifolium</i> L. oder <i>Vaccinium corymbosum</i> L. sowie Mischungen daraus.</u>

Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Obsterzeugnisse (vom 12.09. bis 10.10.2024)

LS-Nr.	<p style="text-align: center;">Leitsätze für Obsterzeugnisse</p> <p style="text-align: center;"><i>Einfügungen sind <u>unterstrichen</u>; Streichungen gestrichen</i></p>
	<p><u>Die Bezeichnung Kulturheidelbeeren ist üblich bei Verwendung von</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Vaccinium angustifolium L., Vaccinium corymbosum L. sowie Mischungen daraus.</u> <p><u>Die Bezeichnungen Waldheidelbeeren, Wildheidelbeeren und Blaubeeren sind üblich bei Verwendung von</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Vaccinium myrtillus L.</u> <p>Bei Verwendung von Kulturheidelbeeren sind die Bezeichnungen Heidelbeeren sowie Kultur Heidelbeeren üblich, die Bezeichnungen Blaubeeren, Waldheidelbeeren und Wildheidelbeeren werden dabei nicht verwendet. Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, von Stielchen und pflanzlichen Fremtteilen befreit in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren und dann verlesen.</p>
<p>3.1.3.2 1. und 2. Absatz</p>	<p>Beschaffenheitsmerkmale</p> <p>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 <u>art- und fruchttypischen</u> schwarzblauen <u>beziehungsweise dunkelvioletten</u> Farbe verwendet.</p> <p>Die sachgerecht aufgetauten Heidelbeeren sind von <u>art- und fruchttypisch</u> schwarzblauer <u>beziehungsweise dunkelvioletter</u> 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 z. B. muffig oder gärig. Im Geschmack weisen sie eine leichte Süße auf.</p>
<p>4.1 4.1.1</p>	<p>Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale</p> <p>Als Obstkonserven, die ausschließlich durch Pasteurisation</p> <p><u>Als Obstkonserven, die ausschließlich durch Pasteurisation</u> in luftdicht verschlossenen Behältnissen haltbar gemacht sind, werden insbesondere hergestellt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obstkonserven aus einer Fruchtart mit Aufguss<u>flüssigkeit</u>, - Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit Aufguss<u>flüssigkeit</u>, - Obstkonserven aus einer Fruchtart ohne Aufguss<u>flüssigkeit</u>, - Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten ohne Aufguss<u>flüssigkeit</u>.

Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Obsterzeugnisse (vom 12.09. bis 10.10.2024)

LS-Nr.	Leitsätze für Obsterzeugnisse <i>Einfügungen sind <u>unterstrichen</u>; Streichungen gestrichen</i>																						
4.1.2	<p>Als Verarbeitungsformen sind insbesondere üblich:</p> <p><u>Als Verarbeitungsformen sind insbesondere üblich:</u></p> <p>Tabelle 1:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">ganze Frucht:</td> <td>mit Stein oder entsteint, mit oder ohne Kerngehäuse, mit oder ohne Stiel, ungeschält oder geschält</td> </tr> <tr> <td>halbe Frucht:</td> <td>in annähernd gleiche Hälften, möglichst in Richtung der Wachstumsachse geteilte Frucht</td> </tr> <tr> <td>Viertel:</td> <td>in vier annähernd gleichmäßige Stücke, möglichst in Richtung der Wachstumsachse geteilte Frucht</td> </tr> <tr> <td>Schnitten:</td> <td>in mehr als vier annähernd gleichmäßige Stücke, möglichst in Richtung der Wachstumsachse geteilte Frucht</td> </tr> <tr> <td>ganze Segmente:</td> <td>ganze und praktisch ganze Segmente von Zitrusfrüchten, die mindestens 2/3 der ursprünglichen Größe aufweisen, einschließlich eingerissener Segmente</td> </tr> <tr> <td>Scheiben:</td> <td>in Scheiben von annähernd gleicher Dicke geschnittene Frucht</td> </tr> <tr> <td>Würfel:</td> <td>in Würfel von annähernd gleicher Kantenlänge geschnittene Frucht</td> </tr> <tr> <td>Bällchen:</td> <td>aus Fruchtfleisch gewonnene, annähernd kugelförmige Stücke</td> </tr> <tr> <td>Stücke:</td> <td>in unregelmäßige Stücke geschnittene Frucht</td> </tr> <tr> <td>Chunks:</td> <td>große regelmäßige Stücke aus Ananasscheiben</td> </tr> <tr> <td>Tidbits:</td> <td>kleine trapezförmige Stücke aus Ananasscheiben</td> </tr> </table>	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
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																						
4.1.3	<p><u>Zuckerkonzentrationsstufen:</u></p> <p><u>Zuckerkonzentrationsstufen:</u></p> <p>Zur geschmacklichen Unterscheidung sind bei Obstkonserven mit Zusatz von Zuckerarten⁶ oder von</p>																						

Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Obsterzeugnisse (vom 12.09. bis 10.10.2024)

LS-Nr.	<p style="text-align: center;">Leitsätze für Obsterzeugnisse</p> <p style="text-align: center;"><i>Einfügungen sind <u>unterstrichen</u>; Streichungen gestrichen</i></p>										
4.1.4	<p>zuckerhaltigen Zutaten, welche überwiegend zum Süßen verwendet werden, folgende Zuckerkonzentrationsstufen verkehrsüblich:</p> <p>Tabelle 2:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Bezeichnung der Zuckerkonzentrationsstufe</th> <th style="text-align: left;">Zuckerkonzentration</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>„sehr leicht gezuckert“</td> <td>9 % – 14 %</td> </tr> <tr> <td>„leicht gezuckert“</td> <td>> 14 % – 17 %</td> </tr> <tr> <td>„gezuckert“</td> <td>> 17 % – 20 %</td> </tr> <tr> <td>„stark gezuckert“</td> <td>> 20 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p> <p>Die untere Grenze der jeweiligen Zuckerkonzentrationsstufe wird im Mittel nicht unterschritten; die obere Grenze wird im Mittel um nicht mehr als 1 % (absolut) überschritten.</p> <p>Die Feststellung des Mittelwertes erfolgt entsprechend den Regeln zur Füllmengenkontrolle gemäß Fertigpackungsverordnung⁹.</p> <p>Ohne Zusatz von Zuckerarten⁵ oder von zuckerhaltigen Zutaten,</p> <p><u>Ohne Zusatz von Zuckerarten⁶ oder von zuckerhaltigen Zutaten</u>, 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 werden¹⁰.</p> <p>4.1.5 Obstkonserven, die als Aufgussflüssigkeit einen Fruchtsaft¹ enthalten</p> <p><u>Obstkonserven, die als Aufgussflüssigkeit einen Fruchtsaft¹ enthalten</u>, 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“.</p>	Bezeichnung der Zuckerkonzentrationsstufe	Zuckerkonzentration	„sehr leicht gezuckert“	9 % – 14 %	„leicht gezuckert“	> 14 % – 17 %	„gezuckert“	> 17 % – 20 %	„stark gezuckert“	> 20 %
Bezeichnung der Zuckerkonzentrationsstufe	Zuckerkonzentration										
„sehr leicht gezuckert“	9 % – 14 %										
„leicht gezuckert“	> 14 % – 17 %										
„gezuckert“	> 17 % – 20 %										
„stark gezuckert“	> 20 %										

Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Obsterzeugnisse (vom 12.09. bis 10.10.2024)

LS-Nr.	<p style="text-align: center;">Leitsätze für Obsterzeugnisse <i>Einfügungen sind <u>unterstrichen</u>; Streichungen gestrichen</i></p>
4.2.1	Obstkonserven aus einer Fruchtart mit <u>Aufgussflüssigkeit</u>
4.2.1.9 4.2.1.9.1	<p>Heidelbeeren</p> <p>Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels</p> <p>Heidelbeerkonserven sind Erzeugnisse aus den <u>ganzen</u>, reifen und gesunden Früchten der Waldheidelbeere <i>Vaccinium myrtillus</i> L. <u>oder der Heidelbeere <i>Vaccinium angustifolium</i></u>. Heidelbeeren werden als ganze Frucht mit der Bezeichnung <i>Heidelbeeren, Waldheidelbeeren</i> oder <i>Blaubeeren</i> in Verkehr gebracht.</p> <p><u>Die Bezeichnung <i>Heidelbeeren</i> ist üblich bei Verwendung von</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u><i>Vaccinium myrtillus</i> L. oder <i>Vaccinium angustifolium</i> L. sowie Mischungen daraus.</u> <p><u>Die Bezeichnungen <i>Waldheidelbeeren, Wildheidelbeere</i> und <i>Blaubeeren</i> sind üblich bei Verwendung von</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u><i>Vaccinium myrtillus</i> L.</u> <p>Die Früchte werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, von fehlerhaften Früchten, von Stielen und anderen pflanzlichen Fremtteilen befreit. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert. Zur Herstellung von Heidelbeerkonserven werden üblicherweise tiefgefrorene Heidelbeeren verwendet.</p>
4.2.1.9.2 1 und 2. Absatz	<p>Beschaffenheitsmerkmale</p> <p>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 <u>art- und fruchttypischen schwarzblauen beziehungsweise dunkelvioletten</u> Farbe verwendet.</p> <p>Die Früchte in Heidelbeerkonserven sind von <u>art- und fruchttypischer schwarzblauer bzw. dunkelvioletter</u> 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.</p>
4.2.2	Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit <u>Aufgussflüssigkeit</u>
4.2.2.1	Herstellung und Bezeichnung des Lebensmittels

Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Obsterzeugnisse (vom 12.09. bis 10.10.2024)

LS-Nr.	<p style="text-align: center;">Leitsätze für Obsterzeugnisse</p> <p style="text-align: center;"><i>Einfügungen sind <u>unterstrichen</u>; Streichungen gestrichen</i></p>
1. und 2. Absatz	<p>Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit Aufguss<u>flüssigkeit</u> 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 Aufguss<u>flüssigkeit</u> können auch aus Obstkonserven einzelner Fruchtarten hergestellt werden.</p> <p>Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit Aufguss<u>flüssigkeit</u> werden mit einer Bezeichnung wie <i>Fruchtcocktail, 5-Fruchtcocktail, Tropischer Fruchtcocktail, Tropischer Fruchtmix, Exoten-Mix, Beerencocktail</i> oder <i>Cocktail aus Beerenfrüchten</i> in Verkehr gebracht.</p>
4.2.3	Obstkonserven aus einer Fruchtart ohne Aufguss<u>flüssigkeit</u>
4.2.4	Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten ohne Aufguss<u>flüssigkeit</u>
7	<p><u>Smoothies</u></p> <p><u>Ein Smoothie ist eine Mischung mit dickflüssiger und sämiger Konsistenz aus Frucht- und/oder Gemüsemark¹, ¹¹/¹²-püree¹² und ggf. Frucht-/Gemüsesaft^{1, 11, 12}.</u></p> <p><u>Die Erzeugnisse sind in der Regel zum Trinken; auch löffelbare Erzeugnisse sind möglich. Bei Smoothies handelt es sich um Erzeugnisse mit Ganzfrucht-/Ganzgemüseanteil.</u></p> <p><u>Weitere Zutaten wie zum Beispiel Kokosmilch, Gewürze, Kräuter, Nüsse und Samen sind üblich. Ein unmittelbarer Zusatz von Wasser, Zucker und süßenden Lebensmitteln, Lebensmittelzusatzstoffen⁴ und Aromen⁷ ist nicht üblich.</u></p> <p><u>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.</u></p>
	<p>Fußnoten</p> <p>⁵ <u>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</u></p>

Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Obsterzeugnisse (vom 12.09. bis 10.10.2024)

LS-Nr.	Leitsätze für Obsterzeugnisse <i>Einfügungen sind <u>unterstrichen</u>; Streichungen gestrichen</i>
	<p><u>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.</u></p> <p>Hinweis: Die aktuellen Fußnoten 5 bis 9 verschieben sich um eine Ziffer nach hinten.</p> <p>¹¹ <u>Leitsätze für Gemüsesaft und Gemüsenektar in der jeweils geltenden Fassung.</u></p> <p>¹² <u>Leitsätze für Fruchtsaft und Fruchtnektar in der jeweils geltenden Fassung.</u></p>

Anlage 1 – Fundstellenverzeichnis der beschriebenen Obstarten

Obstart	Botanische Bezeichnung	Fundstellen	Fundstellen	Fundstellen	Fundstellen
		TK-Obst	Obstkon- serven	Fruchtsirup und streichfähige Zuberei- tungen	Trockenobst
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		

Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Obsterzeugnisse (vom 12.09. bis 10.10.2024)

Obstart	Botanische Bezeichnung	Fundstellen	Fundstellen	Fundstellen	Fundstellen
Cranberries, Cranberrys	Vaccinium macrocarpon Aiton		4.2.1.5		6.1.3
Datteln	Phoenix dactylifera L.				6.1.4
Erdbeeren	Fragaria xananassa 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	<u>Vaccinium angustifolium L.,</u> <u>Vaccinium corymbosum L.,</u> <u>Vaccinium myrtillus L.</u>	<u>3.1.3</u> <u>3.2.1</u> <u>3.2.2</u>	<u>4.2.1.9</u> <u>4.2.2.1</u>		
Kulturheidelbeeren	<u>Vaccinium angustifolium L.;</u> <u>Vaccinium corymbosum L.</u>	3.1.3 3.2.2	4.2.1.9		
Waldheidelbeeren, Wildheidelbeeren, Blaubeeren	Vaccinium myrtillus L., V. angustifolium L.	3.1.3 3.2.1 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		

Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Obsterzeugnisse (vom 12.09. bis 10.10.2024)

Obstart	Botanische Bezeichnung	Fundstellen	Fundstellen	Fundstellen	Fundstellen
			4.2.4.2.1		
Süßkirschen	<i>Prunus avium</i> L.		4.2.1.11 4.2.2.1		
Kaiserkirschen	<i>Prunus avium</i> L. var. <i>duracina</i>		4.2.1.11		
Kiwi	<i>Actinidia deliciosa</i> (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson 1984		3.2.1 3.2.2		6.2.1
Lychees	<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	3.2.2	4.2.2.1		
Mangos	<i>Mangifera indica</i> 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	<i>Cucumis melo</i> L.	3.2.1 3.2.2	4.2.2.1		
Mirabellen	<i>Prunus domestica</i> L. ssp. <i>syriaca</i> (Borkh.)		4.2.1.13		
Papaya gelb, rot	<i>Carica papaya</i> L.	3.2.1 3.2.2	4.2.2.1		
Pfirsiche	<i>Prunus persica</i> Sieb. et Zucc.	3.2.1 3.2.2	4.2.1.14 4.2.2.1 4.2.4.1.1		
Pflaumen, (Zwetschgen, Zwetschen)	<i>Prunus domestica</i> L. ssp. <i>domestica</i> Borkh.	3.1.7 3.2.2	4.2.1.15	5.2	6.1.6
Preiselbeeren, Wildpreiselbeeren	<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.		4.2.3.5		
Renekloden (Reineclauden)	<i>Prunus domestica</i> L. ssp. <i>italica</i> (Borkh.)		4.2.1.16		
Rhabarber	<i>Rheum palmatum</i> L.	1.1.2			
Stachelbeeren	<i>Ribes grossularia</i> L.		4.2.1.17		
Weinbeeren Rosinen, Sultaninen, Korinthen	<i>Vitis vinifera</i> L.				6.1.7
Weintrauben	<i>Vitis vinifera</i> L.	3.2.2			

Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Obsterzeugnisse (vom 12.09. bis 10.10.2024)

Obstart	Botanische Bezeichnung	Fundstellen	Fundstellen	Fundstellen	Fundstellen
blau, weiß					
Zitrusfrüchte		3.2.1	4.1.2	5.1.1	
		3.2.2		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	

ENTWURF