

# Leitsätze für Obsterzeugnisse

Neufassung vom 8. 1. 2008 (Beilage zum BAnz. Nr. 89 vom 18. 06. 2008, GMBI Nr. 23-25 S. 451 ff vom 19. 06. 2008)

## 1. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

### 1.1 Begriffsbestimmungen

1.1.1 Obsterzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze sind Erzeugnisse aus ganzen Früchten, Teilen von Früchten oder Zubereitungen daraus, die durch ein geeignetes Verfahren haltbar gemacht worden sind. Dazu gehören insbesondere

- tiefgefrorene Obsterzeugnisse,
- Obstkonserven,
- Fruchtsirup und bestimmte streichfähige Zubereitungen,
- Trockenfrüchte,

die jeweils in den „Besonderen Beurteilungsmerkmalen“ beschrieben sind. Eine Übersicht der Obstarten mit entsprechendem Fundstellenhinweis findet sich in Anlage 1.

1.1.2 Obsterzeugnisse sind Erzeugnisse aus Obst einschließlich Rhabarber. Auch Rübenkraut ist ein Erzeugnis im Sinne dieser Leitsätze.

1.1.3 Diese Leitsätze gelten nicht für Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Fruchtmark, Konfitüren, Marmeladen, Gelees und andere Erzeugnisse, die der Fruchtsaftverordnung<sup>1)</sup> bzw. der Konfitürenverordnung<sup>2)</sup> unterliegen.

1.1.4 Prozentangaben beziehen sich auf das Gewicht.

### 1.2 Herstellung

1.2.1 Die verwendete Rohware ist gesundes und frisches Obst, 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.

1.2.2 Die vorbereitete Rohware wird je nach dem gewählten Verfahren zum fertigen Erzeugnis weiterverarbeitet und vor oder nach dem Verpacken in geeigneten Behältnissen haltbar gemacht.

Zum Haltbarmachen sind insbesondere die folgenden Verfahren, auch in Kombination miteinander, üblich:

- a) Tiefgefrieren im Sinne der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel<sup>3)</sup>,
- b) Kühlen,
- c) Wärmebehandeln durch Pasteurisieren (unter 100 °C),
- d) Konzentrieren durch Wasserentzug,
- e) Trocknen (einschließlich Gefriertrocknen),
- f) Kandieren,
- g) Zusatz von Konservierungsstoffen<sup>4)</sup>,
- h) Einlegen in Alkohol.

Bei der Verarbeitung werden die wertbestimmenden Inhaltsstoffe und Eigenschaften der Rohware so weit wie möglich erhalten.

- 1.2.3 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 werden keine weiteren Zutaten verwendet.

### 1.3 Beschaffenheitsmerkmale

- 1.3.1 Obsterzeugnisse entsprechen in ihren sensorischen Eigenschaften 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.
- 1.3.2 Tiefgefrorene Obsterzeugnisse 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.
- 1.3.3 Sofern der Leitsatz für die einzelnen Erzeugnisse nicht etwas anderes angibt, gelten folgende Toleranzregeln:
- Längenmaße können bei 10 % des Abtropfgewichtes bei Erzeugnissen in Aufgussflüssigkeiten bzw. bei 10 % des Gesamtgewichtes bei allen übrigen Erzeugnissen bis zu 10 % vom Bezugswert abweichen.
  - Alle übrigen in Zahlen ausgedrückte Beschaffenheitsmerkmale beziehen sich auf die Standardprobenmenge und gelten ohne Toleranz.

## **1.4 Bezeichnung und Aufmachung**

- 1.4.1 Für Obsterzeugnisse werden Verkehrsbezeichnungen und sonstige Angaben verwendet, die der Zusammensetzung und den sensorischen Eigenschaften des Erzeugnisses entsprechen. In den Leitsätzen sind die Verkehrsbezeichnungen *kursiv* gedruckt.
- 1.4.2 Bei Obsterzeugnissen enthält die Verkehrsbezeichnung 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 Verkehrsbezeichnung verwendet (z. B. *Schattenmorellen*). Weitere Verkehrsbezeichnungen sind in den „Besonderen Beurteilungsmerkmalen“ beschrieben.
- 1.4.3 Bildliche Darstellungen der Rohware entsprechen jeweils der verwendeten Obstart oder den verwendeten Obstarten. Bei Mischungen wird das anteilige Mischungsverhältnis annähernd berücksichtigt.
- 1.4.4 Bei Obstkonserven mit Aufguss wird die Verkehrsbezeichnung ergänzt durch Angaben über die Art der Verarbeitung und die Verarbeitungsform, wenn bei einzelnen Erzeugnissen nicht anders beschrieben auch über die Zuckerkonzentrationsstufe.

## **2. Besondere Beurteilungsmerkmale für tiefgefrorene Obsterzeugnisse**

### **2.1 Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale**

- 2.1.1 Als tiefgefrorene Obsterzeugnisse werden insbesondere hergestellt:
- Tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus einer Fruchtart.
  - Tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus mehreren Fruchtarten.
- 2.1.2 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.
- 2.1.3 Tiefgefrorene Obsterzeugnisse sind, so weit wie technisch möglich, frei von Fehlern. Für einzelne Erzeugnisse sind Fehlertoleranzen aufgeführt.
- 2.1.4 Je Fruchtart werden innerhalb einer Packung in der Regel nur Früchte derselben Sorte und annähernd gleicher Größe verwendet.

## **3. Verkehrsbezeichnungen und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse**

## 3.1 Tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus einer Fruchtart

### 3.1.1 Brombeeren

#### 3.1.1.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Tiefgefrorene Brombeeren sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Kulturart *Rubus fruticosus* L.

Tiefgefrorene Kultur-Brombeeren werden mit der Verkehrsbezeichnung *Brombeeren* in Verkehr gebracht. Bei Verwendung von Wildformen wird in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten und Blättern befreit und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

#### 3.1.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Brombeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte in der Regel von großfruchtigen Sorten mit einer sortentypischen schwarzen / schwarzroten Farbe verwendet.

Die sachgerecht aufgetauten Brombeeren sind von typischer schwarzer Farbe, haben eine feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen, nicht ledrig oder zäh; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind fruchtig säuerlich, frisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Im Geschmack weisen sie eine leichte Süße auf.

#### Beschreibung der Fehler

- a) Unreif: Stücke, deren Oberfläche mehr als 20 % nicht von schwarzroter Farbe sind (rot, hellrot).
- b) Vertrocknet oder unterentwickelt: Stücke mit mehr als 3 vertrockneten oder unterentwickelten sichtbaren Einzelfrüchten.
- c) Kelche oder Blütenböden: Stücke, bei denen Kelch oder Blütenboden nicht entfernt wurden.
- d) Pflanzliche Fremtteile: Blätter, Blattteile.
- e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.
- f) Leichter Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel an max. 2 Einzelfrüchten (Bewertung im aufgetauten Zustand).
- g) Schwerer Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel an 3 und mehr Einzelfrüchten (Bewertung im aufgetauten Zustand).

- h) **Mechanisch beschädigt:** Stücke, die stark mechanisch beschädigt (z. B. zerrissen, gequetscht) sind.

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

<b>Fehlerart</b>	<b>Maßgebliche Einheit</b>	<b>Fehlerpunkte</b>
Unreif	je Stück	2
Vertrocknet oder unterentwickelt	je Stück	2
Kelche oder Blütenböden	je Stück	2
Pflanzliche Fremdteile	je Stück	5
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	5
Leichter Schimmelbefall	je Stück	3
Schwerer Schimmelbefall	je Stück	5
Mechanisch beschädigt	je Stück	5
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardprobenmenge</b>	<b>20</b>

Tiefgefrorene Brombeeren weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 10 % auf.

## 3.1.2 Erdbeeren

### 3.1.2.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Tiefgefrorene Erdbeeren sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Art *Fragaria ananassa*.

Tiefgefrorene Erdbeeren werden mit der Verkehrsbezeichnung *Erdbeeren* in Verkehr gebracht. Der Zusatz von weiteren Zutaten, zum Beispiel Zuckerarten<sup>5)</sup>, ist unüblich.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, sorgfältig gewaschen, entkelcht, von fehlerhaften Früchten befreit und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

### 3.1.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Erdbeeren 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 sortentypischen roten Farbe verwendet, die in der Regel auch auf das Fruchtfleisch zutrifft.

Die sachgerecht aufgetauten Erdbeeren sind von frischer typischer Farbe, haben eine noch feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind fruchtig frisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Im Geschmack weisen sie eine merkbare Süße auf.

### **Beschreibung der Fehler**

- a) Überreif: Stücke, die nach dem Auftauen zusammenfallen (Bewertung im aufgetautem Zustand).
- b) Unreif: Stücke mit weniger als 80 % roter Oberfläche (gelb, grün).
- c) Unterentwickelt: Stücke, die fehlentwickelt sind und nicht die sortentypische Form aufweisen.
- d) Kelche: Stücke mit anhaftenden Kelchblättern.
- e) Sichtbare Erd- oder Sandreste: Stücke mit anhaftenden Erd- oder Sandresten.
- f) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere wird als ein Stück gezählt.

<b>Fehlerart</b>	<b>Maßgebliche Einheit</b>	<b>Fehlerpunkte</b>
Überreif	je Stück	2
Unreif	je Stück	3
Unterentwickelt	je Stück	3
Kelche	je Stück	2
Sichtbare Erd- oder Sandreste	je Stück	5
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	5
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardprobenmenge</b>	<b>15</b>

Tiefgefrorene Erdbeeren weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 15 % auf.

### 3.1.3 Heidelbeeren

#### 3.1.3.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Tiefgefrorene Heidelbeeren sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Waldheidelbeere *Vaccinium myrtillus* L.

Tiefgefrorene Heidelbeeren werden mit der Verkehrsbezeichnung *Heidelbeeren*, *Waldheidelbeeren* oder *Blaubeeren* in Verkehr gebracht. Bei Verwendung von Kulturheidelbeeren *Vaccinium corymbosum* L. lautet die Verkehrsbezeichnung *Kultur-Heidelbeeren*.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, von Stielchen und pflanzlichen Fremdteilen befreit in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren und dann verlesen.

#### 3.1.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

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 produkttypischen schwarzblauen Farbe verwendet.

Die sachgerecht aufgetauten Heidelbeeren sind von schwarzblauer 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.

#### Beschreibung der Fehler

- a) Unreif: Stücke, die nicht von blauschwarzer Farbe sind (rot, grün).
- b) Vertrocknet: Stücke, die deutliche Anzeichen von Trocknung (faltige Oberfläche) haben.
- c) Stielchen: Stücke mit Stielchen.
- d) Pflanzliche Fremdteile: lose Blätter und Zweige sowie anhaftende/aufgefrorene Blätter und Blatteile.
- e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.
- f) Mechanisch beschädigt: Stücke, die mechanisch beschädigt (z. B. zerrissen, gequetscht) sind.

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den

„Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere oderein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

Fehlerart	Maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte	
		Heidelbeeren	Kultur- Heidelbeeren
Unreif	je 1 % (m/m)	5	5
Vertrocknet	je Stück	1	2
Stielchen	je 10 Stücke	2	5
Pflanzliche Fremdteile	je Stück	2	3
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	5	5
Mechanisch beschädigt	je Stück	1	1
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardprobenmenge</b>	<b>30</b>	<b>20</b>

Tiefgefrorene Heidelbeeren weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 15 % auf.

### 3.1.4 Himbeeren

#### 3.1.4.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Tiefgefrorene Himbeeren sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Art *Rubus idaeus* L.

Tiefgefrorene Himbeeren werden mit der Verkehrsbezeichnung *Himbeeren* in Verkehr gebracht.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, entkelcht, von fehlerhaften Früchten befreit und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

#### 3.1.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Himbeeren 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 sortentypischen roten Farbe verwendet.

Die sachgerecht aufgetauten Himbeeren sind von frischer typischer Farbe, haben eine noch feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind fruchtig frisch und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig. Im Geschmack weisen sie eine merkliche Süße auf.

#### Beschreibung der Fehler

- a) Unreif: Stücke, bei denen mehr als 20 % der Oberfläche nicht von roter Farbe sind (gelb, weiß).

- b) Vertrocknet oder unterentwickelt: Stücke mit mehr als 3 vertrockneten oder unterentwickelten sichtbaren Einzelfrüchten der Himbeere.
- c) Kelche oder Blütenböden: Stücke, bei denen Kelch oder Blütenboden nicht entfernt wurden.
- d) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.
- e) Leichter Schimmelbefall: Stücke mit max. 2 sichtbar verschimmelten Einzelfrüchten der Himbeere (Bewertung im aufgetauten Zustand).
- f) Schwerer Schimmelbefall: Stücke mit mehr als 3 sichtbar verschimmelten Einzelfrüchten der Himbeere (Bewertung im aufgetauten Zustand).
- g) Bruchstücke (Gries): Teile der Himbeere mit einem Durchmesser kleiner 10 mm (Quadratsieb).

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere wird als ein Stück gezählt.

<b>Fehlerart</b>	<b>Maßgebliche Einheit</b>	<b>Fehlerpunkte</b>
Unreif	je Stück	5
Vertrocknet oder unterentwickelt	je Stück	3
Kelche oder Blütenböden	je Stück	2
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	2
Leichter Schimmelbefall	je Stück	3
Schwerer Schimmelbefall	je Stück	5
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardprobenmenge</b>	<b>15</b>

Tiefgefrorene Himbeeren weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 10 % auf.

Der Anteil an Bruchstücken (Gries) überschreitet 10 % (m/m) nicht.

## 3.1.5 Johannisbeeren

### 3.1.5.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Tiefgefrorene rote Johannisbeeren sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Art *Ribes rubrum* L.

Tiefgefrorene rote Johannisbeeren werden mit der Verkehrsbezeichnung *Johannisbeeren* in Verkehr gebracht. Bei Verwendung von schwarzen Johannisbeeren (*Ribes nigrum* L.) lautet die Verkehrsbezeichnung *schwarze Johannisbeeren*, bei Verwendung von weißen Johannisbeeren (*Ribes rubrum* L.) lautet die Verkehrsbezeichnung *weiße Johannisbeeren*.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, von Rispen und pflanzlichen Fremdteilen befreit in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren und dann verlesen.

### 3.1.5.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Johannisbeeren 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 sortentypischen Farbe verwendet.

Die sachgerecht aufgetauten Johannisbeeren sind von gleichmäßiger Farbe, haben eine pralle Form und sind nicht matschig oder zusammenfallend; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind typisch fruchtig, frisch und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig. Im Geschmack weisen sie eine leichte Süße auf. Schwarze Johannisbeeren haben einen leicht bitteren Geschmack.

#### Beschreibung der Fehler

- a) Unreif: Stücke, die nicht von sortentypischer Farbe reifer Früchte (weiß bzw. kräftig rot bzw. tiefschwarz) sind.
- b) Vertrocknet: Stücke, die deutliche Anzeichen von Trocknung (faltige Oberfläche) haben.
- c) Rispen: Rispen oder Rispenanteile der Johannisbeerpflanze.
- d) Pflanzliche Fremdteile: Blätter, Blattteile, Zweige, Zweigteile.
- e) Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel (Bewertung im aufgetauten Zustand).
- f) Mechanisch beschädigt: Stücke, die stark mechanisch beschädigt (z. B. zerrissen, gequetscht) sind.

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese

Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

<b>Fehlerart</b>	<b>Maßgebliche Einheit</b>	<b>Fehlerpunkte</b>
Unreif	je Stück	1
Vertrocknet	je Stück	2
Rispen	je Stück	2
Pflanzliche Fremdteile	je Stück	5
Schimmelbefall	je Stück	5
Mechanisch beschädigt	je Stück	1
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardprobenmenge</b>	<b>30</b>

Tiefgefrorene Johannisbeeren weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 15 % auf.

### 3.1.6 Kirschen

#### 3.1.6.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Tiefgefrorene Kirschen sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Art *Prunus cerasus* L. (Sauerkirschen). Tiefgefrorene Kirschen werden mit der Verkehrsbezeichnung *Kirschen* in Verkehr gebracht. Der Sortenname *Schattenmorellen* kann als Verkehrsbezeichnung verwendet werden.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, entsteint und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

#### 3.1.6.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Kirschen sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von Kirschsteinen und anderen nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen dunkelroten Farbe verwendet.

Die sachgerecht aufgetauten Kirschen sind von typischer Farbe, haben eine feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind fruchtig säuerlich, frisch und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig. Im Geschmack weisen sie eine leichte Süße auf.

#### Beschreibung der Fehler

- a) Unreif: Stücke, bei denen mehr als 20 % der Oberfläche nicht von dunkelroter Farbe sind (hellrot, gelb).
- b) Steine, Steinfragmente: Stücke mit ganzem Stein oder mit Steinsplitter. Die Prüfung wird im aufgetauten Zustand durchgeführt.

- c) Pflanzliche Fremdteile: Stiele oder Blätter/Blatteile.
- d) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Frucht oder ein pflanzliches Fremdteil wird als ein Stück gezählt.

<b>Fehlerart</b>	<b>Maßgebliche Einheit</b>	<b>Fehlerpunkte</b>
Unreif	je 1 % (m/m)	2
Steine, Steinfragmente	je Stück	10
Pflanzliche Fremdteile	je Stück	5
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	2
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardprobenmenge</b>	<b>20</b>

Tiefgefrorene Kirschen weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 10 % auf.

### 3.1.7 Pflaumen

#### 3.1.7.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Tiefgefrorene Pflaumen sind Erzeugnisse aus den frischen, gesunden Früchten der Art *Prunus domestica* L.

Tiefgefrorene Pflaumen werden mit der Verkehrsbezeichnung *Pflaumen* (*Zwetschen/Zwetschgen*) in Verkehr gebracht. Die übliche Angebotsform ist halbiert, ohne Stein. Der Zusatz von Zuckerarten<sup>5)</sup> ist unüblich.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, sorgfältig entsteint, zerteilt und in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

#### 3.1.7.2 Beschaffenheitsmerkmale

Tiefgefrorene Pflaumen sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von Pflaumensteinen und anderen nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen blauen/blaurötlichen Farbe verwendet. Die Früchte sind annähernd frei von Maden. Maden und Madennester sind nicht auszuschließen,

kommen aber nur vereinzelt vor. Schalenfehler wie z. B. Schorf dürfen das Erscheinungsbild des Gesamterzeugnisses nicht wesentlich beeinträchtigen.

Die sachgerecht aufgetauten Pflaumen sind von typischer Farbe, haben eine feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen; ein leichter Fruchtsaftaustritt ist typisch. Geruch und Geschmack sind fruchtig säuerlich, frisch und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig. Im Geschmack weisen sie eine merkliche Süße auf.

### **Beschreibung der Fehler**

- a) Unreif: Stücke, bei denen mehr als 20 % der Oberfläche nicht von blauer Farbe sind (hellrot, grünlich).
- b) Steine: ganze Steine oder Steinfragmente.
- c) Pflanzliche Fremdteile: Stiele oder Blätter/Blatteile.
- d) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.
- e) Schädlingsbefall: Maden, Madennester.
- f) Mechanisch beschädigt: Stücke, die stark mechanisch beschädigt (z. B. zerrissen, gequetscht) sind.

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden, wenn nicht anders angegeben, im unaufgetauten Zustand der Probe ermittelt.

Eine Frucht oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

<b>Fehlerart</b>	<b>Maßgebliche Einheit</b>	<b>Fehlerpunkte</b>
Unreif	je 1 % (m/m)	2
Steine, Steinfragmente	je Stück	10
Pflanzliche Fremdteile	je Stück	5
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	2
Schädlingsbefall	je Stück	10
Mechanisch beschädigt	je Stück	1
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardprobenmenge</b>	<b>20</b>

Tiefgefrorene Pflaumen weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 10 % auf.

### 3.2 Tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus mehreren Fruchtarten

#### 3.2.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Tiefgefrorene Obstmischungen sind Erzeugnisse aus tiefgefrorenen Früchten, die sachgerecht verarbeitet wurden. Jede Komponente der Mischung entspricht den „Allgemeinen Beurteilungsmerkmalen“ sowie gegebenenfalls den „Besonderen Beurteilungsmerkmalen“ für die jeweilige Fruchtart.

Tiefgefrorene Obstmischungen werden mit den Verkehrsbezeichnungen *Obst-, Frucht- oder Beeren-Mischung, Obst-, Frucht- oder Beeren-Salat, Obst-, Frucht- oder Beeren-Cocktail* oder *Beerenobsteller* in Verkehr gebracht. In Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung können die enthaltenen Fruchtarten angegeben werden. Üblicherweise enthalten tiefgefrorene Obstmischungen mindestens vier Obstarten.

Produkte mit dem Hinweis „tropisch“ enthalten überwiegend folgende tropische und andere Fruchtarten: Ananas, Kiwi, Mango, Melone, Papaya, Pfirsiche, Weinbeeren, Zitrusfrüchte.

Beerenmischungen oder Waldbeerenmischungen enthalten ausschließlich Beerenfrüchte, wie z. B. Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren.

Neben den oben genannten tiefgefrorenen Obstmischungen gibt es Mischungen aus tiefgefrorenen Obstarten mit weiteren Zutaten, wie Fruchtsäften<sup>1)</sup>, Fruchtsaftkonzentraten<sup>1)</sup>, Zuckerarten<sup>5)</sup>, Süßungsmitteln<sup>4)</sup> oder Aromen<sup>6)</sup>. Diese werden unter Hinweis auf die genannten Zusätze mit beschreibenden Verkehrsbezeichnungen<sup>7)</sup> in Verkehr gebracht.

#### 3.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die verwendeten Früchte werden in einem geeigneten Reifezustand geerntet, sorgfältig verarbeitet und einzeln entnehmbar tiefgefroren. Sofern nicht für die einzelnen Fruchtarten besondere Beschaffenheitsmerkmale festgelegt sind, sind sie praktisch fehlerfrei.

Früchte großfruchtiger Obstarten werden zerteilt verwendet. Innerhalb einer Obstart haben Fruchtteile und unzerlegt verwendete Früchte eine annähernd gleichmäßige Größe.

Folgende Früchte werden für tiefgefrorene Obsterzeugnisse aus mehreren Fruchtarten in den aufgeführten Verarbeitungsformen verwendet:

Fruchtart	Verarbeitungsform	Zerkleinerungsgrad
Ananas	geschält, ohne Kernholz	Chunks, Stücke, halbe Scheiben, Scheiben
Äpfel	geschält, ohne Kerne/Kerngehäuse	Spalten, Stücke, Würfel, Streifen

<b>Fruchtart</b>	<b>Verarbeitungsform</b>	<b>Zerkleinerungsgrad</b>
Aprikosen	geschält oder ungeschält, entsteint	halbe Frucht, Würfel
Bananen	geschält	Scheiben, Stücke, Würfel
Birnen	geschält, ohne Kerne/Kerngehäuse	Würfel, Stücke
Boysenbeeren		ganze Frucht
Brombeeren	entkelcht	ganze Frucht
Erdbeeren	entkelcht	ganze Frucht
Feigen		ganze Frucht, halbiert, geviertelt
Heidelbeeren		ganze Frucht
Kulturheidelbeeren		ganze Frucht
Himbeeren	entkelcht	ganze Frucht
Johannisbeeren rot, weiß, schwarz		ganze Frucht
Kirschen	entsteint	ganze Frucht
Kiwi	geschält	Würfel, Scheiben
Lychees	geschält, entsteint	ganze Frucht
Mangos	geschält, entsteint	Würfel, Stücke
Melonen grün oder gelb	geschält, ohne Kerne/Kerngehäuse	Bällchen, Würfel
Papaya	geschält, ohne Kerne/Kerngehäuse	Würfel, Stücke, Bällchen
Pfirsiche	geschält, entsteint	Spalten, Würfel, Stücke
Pflaumen	entsteint	halbe Frucht
Walderdbeeren		ganze Frucht
Weintrauben blau oder weiß	kernlos	ganze Frucht
Zitrusfrüchte (Orangen, Mandarinen, Grapefruit)	geschält, ohne Kerne, Segmente mit und ohne Haut	Segmente

Die sachgerecht aufgetaute Obstmischung enthält in Form und Farbe sortentypische Früchte. Die Früchte sind nicht matschig oder zusammenfallend. Bei Obstmischungen ohne weitere Zutaten ist ein leichter Fruchtsaftaustritt typisch. Geruch und Geschmack sind fruchtig frisch und typisch für die einzelnen Obstarten. Tiefgefrorene Obstmischungen haben keinen Fremdgeruch oder Fremdgeschmack wie z. B. muffig oder gärig.

Tiefgefrorene Obstmischungen ohne weitere Zutaten weisen nach dem Auftauen einen Dripverlust von maximal 15 % auf.

Bei tiefgefrorenen Obstmischungen mit weiteren Zutaten kann der Dripverlust bis zu 35 % betragen.

## 4. Besondere Beurteilungsmerkmale für Obstkonserven

### 4.1 Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale

4.1.1 Als Obstkonserven, die ausschließlich durch Pasteurisation in luftdicht verschlossenen Behältnissen haltbar gemacht sind, werden insbesondere hergestellt:

- Obstkonserven aus einer Fruchtart mit Aufguss,
- Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit Aufguss,
- Obstkonserven aus einer Fruchtart ohne Aufguss,
- Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten ohne Aufguss.

4.1.2 Als Verarbeitungsformen sind insbesondere üblich:

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 Zuckerkonzentrationsstufen

Zur geschmacklichen Unterscheidung sind bei Obstkonserven mit Zuckerzusatz folgende Zuckerkonzentrationsstufen verkehrstüblich:

<b>Bezeichnung der Zuckerkonzentrationsstufe</b>	<b>Zuckerkonzentration</b>
„sehr leicht gezuckert“	9 % – 14 %
„leicht gezuckert“	14 % – 17 %
„gezuckert“	17 % – 20 %
„stark gezuckert“	über 20 %.

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.<sup>8)</sup>

Die untere Grenze der jeweiligen Zuckerkonzentrationsstufe wird im Mittel nicht unterschritten; die obere Grenze wird im Mittel um nicht mehr als 1 % (absolut) überschritten.

Die Feststellung des Mittelwertes erfolgt entsprechend den Regeln zur Füllmengenkontrolle gemäß Fertigpackungsverordnung<sup>8)</sup>.

4.1.4 Ohne Zusatz von Zuckerarten<sup>5)</sup> hergestellte Obstkonserven werden als „Dunst“-Obsterzeugnisse gekennzeichnet. Wird statt dessen ein Hinweis wie „ohne Zuckerzusatz“ bzw. „ungezuckert“ gegeben, sollte auf den natürlichen Zuckergehalt hingewiesen werden.<sup>9)</sup>

- 4.1.5 Obstkonserven, die als Aufgussflüssigkeit einen Fruchtsaft<sup>1)</sup> enthalten, tragen die Verkehrsbezeichnung der Frucht bzw. der Früchte und des jeweiligen Fruchtsaftes, bei der gleichen Fruchtart auch mit der Angabe „... *im eigenen Saft*“.

## **4.2 Verkehrsbezeichnungen, Abtropfgewichte und tolerierbare Anteile an Fehlern für einzelne Erzeugnisse**

### **4.2.1 Obstkonserven aus einer Fruchtart mit Aufguss**

#### **4.2.1.1 Ananas**

##### **4.2.1.1.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung**

Ananaskonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Ananas comosus* L. Merr.

Ananas wird mit der Verkehrsbezeichnung Ananas in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angegeben, z. B. „Scheiben“, „halbe Scheiben“ und „Stücke“.

Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, sorgfältig von der Schale und vom Zentralzylinder befreit und zerkleinert. Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

##### **4.2.1.1.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Ananas in der jeweiligen Verarbeitungsform ist in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen Farbe verwendet.

Die Früchte in Ananaskonserven sind von typischer, gelber Farbe, sie haben eine feste, jedoch nicht harte Textur und sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten wie z. B. muffig oder gärig.

Abtropfgewichte\*:

	Behältervolumen			
	bis 425 ml		über 425 ml	
	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen
Scheiben u.a.	X	58	X	58

\* = siehe Anlage 2

### Beschreibung der Fehler

- a) Unreif: hellgelbe bis weißlich-gelbe Stücke mit schwachem Aroma.
- b) Holzige Teile: Stücke/Scheiben mit holzigen Teilen des Zentralzylinders der Ananasfrucht.
- c) Schnittfehler: Scheiben, die eine optisch abweichende Form aufweisen, so dass sie das Erscheinungsbild wesentlich beeinträchtigen.
- d) Schälfehler: Stücke mit Kelch- oder Schalenresten größer 2 mm Durchmesser.
- e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke mit sichtbaren, braun verfärbten Teilen größer 2 mm Durchmesser.
- f) Mechanisch beschädigt: Zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form verloren haben.

Die Standardprobenmenge beträgt mindestens 20 ganze oder halbe Scheiben beziehungsweise 50 Chunks beziehungsweise 500 g bei Stücken und Tidbits. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“

nicht. Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Scheibe, eine halbe Scheibe, ein Tidbit, ein Chunk oder ein Stück werden als ein Stück gezählt.

Fehlerart	Maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte		
		Scheiben/halbe Scheiben	Chunks	Stücke, Tidbits
Unreif	je Stück	1	1	1
Holzige Teile	je Stück	1	1	1
Schnittfehler	je Stück	1	1	1
Schälfehler	je Stück	2	3	3
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	3	5	5
Mechanisch beschädigt	je Stück	2	1	1
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardprobenmenge</b>	<b>5</b>	<b>15</b>	<b>25</b>

## 4.2.1.2 Aprikosen

### 4.2.1.2.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Aprikosenkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Prunus armeniaca* L.

Aprikosen werden mit der Verkehrsbezeichnung *Aprikosen* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angegeben, z. B. „halbe Frucht“. Die übliche Angebotsform sind halbe Früchte, geschält und entsteint.

Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, geschält, zerteilt und sorgfältig entsteint. Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

### 4.2.1.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Aprikosen in der jeweiligen Verarbeitungsform sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von Aprikosensteinen und anderen nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen gelben bis gelb-rötlichen Farbe verwendet.

Die Früchte in Aprikosenkonserven sind von typischer gelber Farbe und haben eine feste, nicht harte Textur und sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig säuerlich und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig.

Abtropfgewichte\* :

	Behältervolumen			
	bis 425 ml		über 425 ml	
	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
Halbe Früchte	IX	56	IX	56

\* = siehe Anlage 2

**Beschreibung der Fehler**

- a) Unreif: Stücke, deren Oberfläche zu mehr als 20 % grün ist.
- b) Steine: ganze Steine oder Steinfragmente, die hart oder scharfkantig sind.
- c) Schnittfehler: ungleichmäßig zerteilte Früchte und Einschnitte.
- d) Schalenreste (nur bei geschälten Erzeugnissen): lose oder anhaftende Teile der Fruchtschale mit einem Durchmesser größer 4 mm.
- e) Pflanzliche Fremdtteile: Stiele oder Blätter/Blattteile.
- f) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.
- g) Mechanisch beschädigt: Zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form verloren haben.

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine halbe Frucht wird als ein Stück gezählt.

Fehlerart	Maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte

Unreif	je Stück	1
Steine	je Stück	10
Schnittfehler	je Stück	1
Schalenreste	je Stück	2
Pflanzliche Fremdteile	je Stück	5
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	4
Mechanisch beschädigt	je Stück	2
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardprobenmenge</b>	<b>20</b>

### 4.2.1.3 Birnen

#### 4.2.1.3.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Birnenkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Pyrus communis* L.

Birnen werden mit der Verkehrsbezeichnung *Birnen* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angegeben, z. B. „halbe Frucht“, „Viertel“, „Würfel“.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, sorgfältig geschält, von Kerngehäuse und Stiel befreit und zerteilt. Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert. Ganze Früchte mit Kerngehäuse werden geschält oder ungeschält, mit oder ohne Stiel in Verkehr gebracht.

#### 4.2.1.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

Birnen in der jeweiligen Verarbeitungsform sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer fruchttypischen Farbe verwendet.

Die Früchte in Birnenkonserven sind von typischer weißer Farbe, haben eine feste, jedoch nicht harte Textur und sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig.

Abtropfgewichte\* :

	Behältervolumen			
	bis 425 ml		über 425 ml	
	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
Ganz	IV	46	V	50
Halbe	IV	46	VII	54
Viertel	IV	46	IX	56
Stücke, Würfel	V	50	IX	56

\* = siehe Anlage 2

### Beschreibung der Fehler

- a) Kerne: ganze Kerne oder Teile davon.
- b) Kerngehäuse: Teile des festen bis harten zelluloseartigen Kerngehäuses.
- c) Schnittfehler und Bruchstücke: unvollständige Stücke und gebrochene Stücke, letzteres nur bei halben oder geviertelten Früchten, die das Erscheinungsbild wesentlich beeinträchtigen.
- d) Schalenreste: lose oder anhaftende Teile der Fruchtschale mit einem Durchmesser größer 2 mm.
- e) Pflanzliche Fremdteile: Stiele, Blüten und Blätter oder Teile davon.
- f) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen durch Oxidation von mehr als 2 mm Durchmesser aufweisen.
- g) Mechanisch beschädigt: Zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form verloren haben.

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine halbe oder viertel Frucht oder ein Würfel werden als ein Stück gezählt.

Fehlerart	Maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte		
		halbe	Viertel	Würfel
Kerne	je Stück	5	5	5
Kerngehäuse	je Stück	5	3	2
Schnittfehler und Bruchstücke	je Stück	4	2	1
Schalenreste	je Stück	5	3	2
Pflanzliche Fremdteile	je Stück	10	10	2
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	10	6	3
Mechanisch beschädigt	je Stück	5	3	1
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standard-probengröße</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>30</b>

#### 4.2.1.4 Brombeeren

##### 4.2.1.4.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Brombeerkonserven sind Erzeugnisse aus den reifen und gesunden Früchten der Kulturart *Rubus fruticosus* L.

Brombeeren werden mit der Verkehrsbezeichnung *Brombeeren* als ganze Frucht in Verkehr gebracht.

Zur Herstellung von Brombeeren mit Aufgussflüssigkeit werden üblicherweise tiefgefrorene Brombeeren verwendet.

Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

##### 4.2.1.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Brombeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte in der Regel von großfruchtigen Sorten mit einer sortentypischen schwarzen/schwarzroten Farbe verwendet.

Die Früchte in Brombeerkonserven sind von typischer schwarzer 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.

Abtropfgewichte\* :

	Behältervolumen			
	bis 425 ml		über 425 ml	
	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
Ganze Früchte	II	37	II	37

\* = siehe Anlage 2

**Beschreibung der Fehler**

- a) Unreif: Stücke, deren Oberfläche mehr als 20 % nicht schwarzrot sind, sondern rot oder hellrot.
- b) Früchte mit Kelchen oder Blütenböden: Stücke, bei denen Kelch oder Blütenboden nicht entfernt wurden.
- c) Pflanzliche Fremdteile: lose oder anhaftende Blätter und Blatteile.
- d) Mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form verloren haben.

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere wird als ein Stück gezählt.

<b>Fehlerart</b>	<b>Maßgebliche Einheit</b>	<b>Fehlerpunkte</b>
<b>Unreif</b>	je Stück	2
Früchte mit Kelchen oder Blütenböden	je Stück	2
Pflanzliche Fremdteile	je Stück	5
Mechanisch beschädigt	je Stück	3
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardprobengröße</b>	<b>20</b>

## 4.2.1.5 Erdbeeren

### 4.2.1.5.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Erdbeerkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Fragaria ananassa*.

Erdbeeren werden als ganze Frucht mit der Verkehrsbezeichnung *Erdbeeren* in Verkehr gebracht.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, sorgfältig gewaschen, entkelcht und von fehlerhaften Früchten befreit. Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert. Zur Herstellung von Erdbeeren mit Aufgussflüssigkeit werden auch tiefgefrorene Erdbeeren verwendet.

### 4.2.1.5.2 Beschaffenheitsmerkmale

Erdbeeren 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 fruchttypischen roten Farbe verwendet.

Die Früchte in Erdbeerkonserven sind von typischer roter Farbe, haben eine noch feste Textur und sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig.

Abtropfgewichte\* :

	Behältervolumen			
	bis 425 ml		über 425 ml	
	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen
Ganze Früchte	I	35	I	35

\* = siehe Anlage 2

### Beschreibung der Fehler

- a) Unreif: Stücke, deren Oberfläche weniger als 80 % rot ist, sondern gelblich oder grünlich.
- b) Fehlerhafte Früchte: Stücke mit Wachstumsstörungen oder oberflächlichen Flecken.
- c) Früchte mit Kelchen oder Kelchteilen: Stücke mit anhaftenden Kelchblättern.
- d) Pflanzliche Fremdteile: Lose Stiele und Blätter.

- e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbtes Fruchtfleisch aufweisen.
- f) Mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form verloren haben.

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere wird als ein Stück gezählt.

<b>Fehlerart</b>	<b>Maßgebliche Einheit</b>	<b>Fehlerpunkte</b>
Unreif	je Stück	2
Fehlerhafte Früchte	je Stück	3
Früchte mit Kelchen oder Kelchteilen	je Stück	4
Pflanzliche Fremtteile	je Stück	10
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	5
mechanisch beschädigt	je Stück	3
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardprobenmenge</b>	<b>20</b>

#### 4.2.1.6 Feigen

##### 4.2.1.6.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Feigenkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen und gesunden Früchten der Art *Ficus carica* L.

Feigen werden als ganze Frucht mit der Verkehrsbezeichnung Feigen in Verkehr gebracht.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, sorgfältig gewaschen, von fehlerhaften Früchten befreit und mit einer Aufgussflüssigkeit durch Pasteurisation haltbar gemacht.

Zur Herstellung von Feigenkonserven in Aufgussflüssigkeit mit Zusatz von Zuckerarten<sup>5)</sup> werden auch Dunstfeigenkonserven verwendet.

### 4.2.1.6.2 Beschaffenheitsmerkmale

Feigen sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit sortentypischer blauroter Schale und rötlichem Fruchtfleisch verwendet.

Die Früchte in Feigenkonserven sind von gelb-grüner Farbe, haben eine noch feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen. Das Fruchtfleisch enthält feine Kerne. Geruch und Geschmack sind fruchttypisch und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig.

Abtropfgewichte\*:

	Behältervolumen			
	bis 425 ml		über 425 ml	
	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen
Ganze Früchte	V	50	V	50

\* = siehe Anlage 2

### Beschreibung der Fehler

- a) Pflanzliche Fremdteile: Lose Stiele und Blätter.
- b) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Veränderungen oder verfärbtes Fruchtfleisch aufweisen.
- c) Mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form verloren haben.

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Feige oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

Fehlerart	Maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte

Pflanzliche Fremdteile	je Stück	10
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	5
Mechanisch beschädigt	je Stück	3
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardprobenmenge</b>	<b>20</b>

#### 4.2.1.7 Grapefruit

##### 4.2.1.7.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Grapefruitkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Citrus paradisi* Macf.

Grapefruits werden als ganze Segmente mit der Verkehrsbezeichnung *Grapefruit* in Verkehr gebracht.

Die frischen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, von fehlerhaften Früchten befreit, geschält, in Segmente geteilt, von Segmentmembran und Kernen befreit. Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

##### 4.2.1.7.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Segmente in Grapefruit-Konserven sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen.

Die Früchte in Grapefruitkonserven sind von typischer hellgelber Farbe, haben eine feste Textur und sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig, leicht bitter und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig.

Abtropfgewichte\* :

	Behältervolumen			
	bis 425 ml		über 425 ml	
	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
Ganze Segmente	V	50	V	50

\* = siehe Anhang 2

##### Beschreibung der Fehler

- a) Gebrochene Segmente: Teile von Segmenten, die kleiner als 2/3 der ursprünglichen Segmentgröße sind.
- b) Kerne: Kerne, deren Durchmesser größer als 4 mm ist.

- c) Pflanzliche Fremdteile: Segmentmembranen, Segmentmembranteile oder Faserstränge, die lose sind oder an Segmenten anhaften und das Erscheinungsbild nachteilig beeinträchtigen.

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Ein Grapefruitsegment oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

<b>Fehlerart</b>	<b>Maßgebliche Einheit</b>	<b>Fehlerpunkte</b>
Gebrochene Segmente	je 1 % (m/m)	1
Kerne	je Stück	5
Pflanzliche Fremdteile	je Stück	2
<b>Fehler, gesamt</b>		<b>25</b>

#### 4.2.1.8 Heidelbeeren

##### 4.2.1.8.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Heidelbeerkonserven sind Erzeugnisse aus den reifen und gesunden Früchten der Waldheidelbeere *Vaccinium myrtillus* L.

Heidelbeeren werden als ganze Frucht mit der Verkehrsbezeichnung *Heidelbeeren*, *Waldheidelbeeren* oder *Blaubeeren* in Verkehr gebracht. Bei Verwendung von Kulturheidelbeeren *Vaccinium corymbosum* L. lautet die Verkehrsbezeichnung *Kultur-Heidelbeeren*.

Die Früchte werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, von fehlerhaften Früchten, von Stielen und anderen pflanzlichen Fremdteilen befreit. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert. Zur Herstellung von Heidelbeerkonserven werden auch tiefgefrorene Heidelbeeren verwendet.

##### 4.2.1.8.2 Beschaffenheitsmerkmale

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 fruchttypischen schwarzblauen Farbe verwendet.

Die Früchte in Heidelbeerkonserven sind von typischer schwarzblauer 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.

Abtropfgewichte\* :

	Behältervolumen			
	bis 425 ml		über 425 ml	
	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
Ganze Früchte	II	37	II	37

\* = siehe Anlage 2

### Beschreibung der Fehler

- a) Unreif: Stücke, die nicht von blauschwarzer Farbe sind (rot, grün).
- b) Anhaftende Stiele: Stücke mit Stielen.
- c) Pflanzliche Fremdteile: Blätter und Zweige der Heidelbeerpflanze sowie fremde Pflanzenteile, wie zum Beispiel Tannennadeln und Moosteile.
- d) Mechanisch beschädigt: Stücke, die zerrissen oder gequetscht sind. Die Bildung von Klumpen, die sich in Einzelfrüchte trennen lassen, ist bei Heidelbeeren eine normale, technisch unvermeidbare Erscheinung.

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

Fehlerart	Maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
-----------	---------------------	--------------

Unreif	je 1 % (m/m)	5
Anhaftende Stiele	je 10 Stücke	2
Pflanzliche Fremdteile	je Stück	2
Mechanisch beschädigt	je Stück	1
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardprobenmenge</b>	<b>30</b>

#### 4.2.1.9 Himbeeren

##### 4.2.1.9.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Himbeerkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Kulturpflanze *Rubus idaeus* L.

Himbeeren werden als ganze Frucht mit der Verkehrsbezeichnung *Himbeeren* in Verkehr gebracht.

Die Früchte werden sorgfältig geerntet, sachgerecht transportiert, von fehlerhaften Früchten, von Kelchen und Blütenböden und anderen pflanzlichen Fremdteilen befreit. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

Zur Herstellung von Himbeeren mit Aufgussflüssigkeit werden üblicherweise tiefgefrorene Himbeeren verwendet.

##### 4.2.1.9.2 Beschaffenheitsmerkmale

Himbeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte in der Regel von Sorten mit einer sortentypischen roten Farbe verwendet.

Die Früchte in Himbeerkonserven sind von typischer roter 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.

Abtropfgewichte\* :

	Behältervolumen			
	bis 425 ml		über 425 ml	
	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen
Ganze Früchte	I	35	I	35

\* = siehe Anlage 2

#### Beschreibung der Fehler

- a) Unreif: Stücke, bei denen mehr als 20 % der Oberfläche nicht rot sind (gelb, weiß).

- b) Vertrocknet: Stücke mit mehr als 3 vertrockneten sichtbaren Einzel Früchten der Himbeere.
- c) Kelche oder Blütenböden: Stücke, mit nicht entferntem Kelch oder Blütenboden.
- d) Pflanzliche Fremdteile: Blätter, Blattteile, Zweige, Zweigteile.
- e) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die oxidierte verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.
- f) Mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerfallene oder anderweitig beschädigte Beeren, deren normale Form zu mehr als 50 % nicht erhalten ist.
- g) Gries: Beeren, die vollständig in Einzel Früchte zerfallen sind.

Die Standardprobenmenge beträgt 300 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Beere oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

<b>Fehlerart</b>	<b>Maßgebliche Einheit</b>	<b>Fehlerpunkte</b>
Unreif	je Stück	3
Vertrocknet	je Stück	3
Kelche oder Blütenböden	je Stück	3
Pflanzliche Fremdteile	je Stück	10
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	5
Mechanisch beschädigt	je 10 % (m/m)	5
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardprobenmenge</b>	<b>20</b>

Der Anteil an Gries beträgt maximal 10 % (m/m).

## 4.2.1.10 Kirschen

### 4.2.1.10.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Kirschkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Prunus cerasus* L. (Sauerkirschen) oder *Prunus avium* L. (Süßkirschen) oder *Prunus avium* L. var. *duracina* (Kaiserkirschen).

Sauerkirschen werden mit der Verkehrsbezeichnung *Sauerkirschen* oder bei Verwendung der Sorte *Prunus cerasus* L. ssp. *acida* (Dumort.) als *Schattenmorellen* in Verkehr gebracht. Süßkirschen werden mit der Verkehrsbezeichnung *Kirschen*, *Süßkirschen* oder *Kaiserkirschen* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angegeben, z. B. „mit Stein“ oder „entsteint“.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen und in der Regel entsteint. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

### 4.2.1.10.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Früchte in Kirschkonserven sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von Kirschsteinen und anderen nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen Farbe verwendet.

Die abgetropften Sauerkirschen sind von typisch violetter Farbe. Süßkirschen haben eine hellrote, rote oder schwarzrote Färbung. Die Kirschen haben eine noch feste Textur, sind nicht matschig oder zusammengefallen. Geruch und Geschmack sind fruchttypisch und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig.

Abtropfgewichte\*:

	Behältervolumen			
	bis 425 ml		über 425 ml	
	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen
Kaiserkirschen	IX VIII	56	IX VIII	56
- mit Stein		55		55
- entsteint				
Sauerkirschen	VI V	52	VI V	52
- mit Stein		50		50
- entsteint				
Süßkirschen	VIII VI	55	VIII VI	55
- mit Stein		52		52
- entsteint				

\* = siehe Anlage 2

## Beschreibung der Fehler

- a) Steine: ganze Steine oder Steinfragmente, die hart oder scharfkantig sind.
- b) Pflanzliche Fremdteile: Stiele, Stielteile, Blätter oder Blattteile.
- c) Schäden durch Schädlinge oder Fäule: Stücke, die sichtbare Beschädigungen oder verfärbte Flächen von mehr als 4 mm Durchmesser aufweisen.
- d) Mechanisch beschädigt: Stücke, die zerrissen oder gequetscht sind und nicht mehr ihre natürliche Form aufweisen. Verletzungen der Frucht, die bei der sachgerecht durchgeführten Entsteinung entstehen, gelten nicht als Fehler.

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Kirsche, ein Stein oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

Fehlerart	Maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte	
		entsteint	mit Stein
Steine	je Stück	5	-
Pflanzliche Fremdteile	je Stück	5	5
Schäden durch Schädlinge oder Fäule	je Stück	5	5
Mechanisch beschädigt	je 1 % (m/m)	2	2
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardprobenmenge</b>	<b>35</b>	<b>25</b>

### 4.2.1.11 Mandarin-Orangen

#### 4.2.1.11.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Mandarin-Orangen-Konserven sind Erzeugnisse aus frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Citrus reticulata* Blanco.

Mandarin-Orangen werden geschält als ganze Segmente ohne Kerne und ohne Segmentmembran mit der Verkehrsbezeichnung *Mandarin-Orangen* in Verkehr gebracht.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, sachgerecht transportiert, von fehlerhaften Früchten befreit, geschält, in Segmente geteilt und von Segmentmembran und Kernen befreit. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

#### 4.2.1.11.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Segmente in Mandarin-Orangen-Konserven sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen.

Die Früchte in Mandarin-Orangen-Konserven sind von typischer oranger Farbe, haben eine feste Textur und sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig, frisch und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig.

Abtropfgewichte\*:

	Behältervolumen			
	bis 425 ml		über 425 ml	
	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen
Ganze Segmente	IX	56	IX	56

\* = siehe Anlage 2

#### Beschreibung der Fehler

- a) Gebrochene Segmente: Teile von Segmenten, die kleiner als  $\frac{2}{3}$  der ursprünglichen Segmentgröße sind.
- b) Kerne: Stücke, deren Durchmesser größer als 4 mm sind.
- c) Pflanzliche Fremdteile: Segmentmembranen, Segmentmembranteile oder Faserstränge, die lose sind oder an Segmenten anhaften und das Erscheinungsbild nachteilig beeinträchtigen.

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Ein Kern oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

Fehlerart	Maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
Gebrochene Segmente	je 1 % (m/m)	1
Kerne	je Stück	5
Pflanzliche Fremtteile	je Stück	2
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardprobenmenge</b>	<b>25</b>

#### 4.2.1.12 Mirabellen

##### 4.2.1.12.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Mirabellenkonserven sind Erzeugnisse aus reifen und gesunden Früchten der Art *Prunus domestica* L. ssp. *syriaca* (Borkh.).

Mirabellen werden als ganze Frucht mit der Verkehrsbezeichnung *Mirabellen* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform „mit Stein“ wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angegeben.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten und pflanzlichen Fremtteilen befreit und gewaschen. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

##### 4.2.1.12.2 Beschaffenheitsmerkmale

Die Früchte in Mirabellenkonserven 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 fruchttypischen Farbe verwendet.

Die Früchte in Mirabellenkonserven sind von typisch gelber Farbe. Sie können zum Teil rotbackig sein. Sie haben eine feste Textur, sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig.

Abtropfgewichte\* :

	Behältervolumen			
	bis 425 ml		über 425 ml	
	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen
< 25 Stück/850 ml	IV	46	V	50
> 25 Stück/850 ml	VI	52	VIII	55

\* = siehe Anlage 2

## Beschreibung der Fehler

- a) Fleckig, vernarbt: Früchte mit braunen Flecken, Narben (größer als 3 mm) oder verfärbten Zonen.
- b) Verfärbt: Einzelne Früchte mit deutlich abweichender Farbe, die das Erscheinungsbild des Gesamterzeugnisses beeinträchtigen.
- c) Pflanzliche Fremdteile: Stiele, Stielteile, Blätter und Blattteile.
- d) Mechanisch beschädigt: Stücke, die zerrissen oder gequetscht sind und nicht mehr ihre natürliche Form aufweisen. Verletzungen der Frucht, die bei der sachgerecht durchgeführten Entsteinung entstehen, und Hautrisse, die durch die Pasteurisation entstanden sind, gelten nicht als Fehler.

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Frucht, ein Stein oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

Fehlerart	Maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte	
		entsteint	mit Stein
Fleckig, vernarbt	je Stück	3	3
Verfärbt	je Stück	2	2
Pflanzliche Fremdteile	je Stück	3	3
Mechanisch beschädigt	je Stück	2	2
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardprobenmenge</b>	<b>35</b>	<b>25</b>

### 4.2.1.13 Pfirsiche

#### 4.2.1.13.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Pfirsichkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Prunus persica* Sieb. et Zucc.

Pfirsiche werden mit der Verkehrsbezeichnung *Pfirsiche* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angegeben, z. B. „halbe Frucht“, „Schnitten“ oder „Würfel“.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gepflückt, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, geschält, sorgfältig entsteint und in der Regel zerkleinert.

Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

#### 4.2.1.13.2 Beschaffenheitsmerkmale

Pfirsiche in der jeweiligen Verarbeitungsform sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer fruchttypischen Farbe verwendet.

Die Früchte in Pfirsichkonserven haben weder eine zu feste noch eine zu weiche Textur, sie sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig.

Abtropfgewichte\* :

	Behältervolumen			
	bis 425 ml		über 425 ml	
	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen
Ganz	V	50	VI	52
Halbe	V	50	VIII	55
Viertel, Scheiben	V	50	X	58
Würfel	VIII	55	X	58

\* = siehe Anlage 2

#### Beschreibung der Fehler

- a) Verfärbt, vernarbt: Stücke mit Verfärbungen oder Vernarbungen, die das Gesamterscheinungsbild nachteilig beeinflussen, auch Stücke mit stark grüner Farbe.
- b) Schnittfehler: Stücke, deren normale Form durch fehlerhaftes Putzen nicht mehr vorhanden ist.
- c) Abweichende Textur: zu weiche oder zu feste Stücke.
- d) Schalenreste (nur bei geschälten Erzeugnissen): Teile der Fruchtschale, die an den Früchten haften und einen Durchmesser größer als 4 mm haben oder lose im Behältnis vorhanden sind.
- e) Steine: ganze Steine oder Steinfragmente, die hart oder scharfkantig sind.
- f) Pflanzliche Fremdteile: Blätter/Blätterteile oder Stiele.

- g) Mechanisch beschädigt: zerdrückte, zerbrochene oder zerfallene Stücke, die ihre normale Form durch mechanische Beschädigung verloren haben.

Die Standardprobenmenge beträgt 1 kg abgetropfte Früchte.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Ein Fruchtteil, ein Schalenrest, ein pflanzliches Fremdteil, ein Stein oder Steinfragment werden als ein Stück gezählt.

Fehlerart	Maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte		
		halbe	Schnitte	Würfel
Verfärbt, vernarbt	je Stück	5	3	1
Schnittfehler	je Stück	5	3	
Abweichende Textur	je Stück	5	3	1
Schalenreste	je Stück	5	6	2
Pflanzliche Fremdteile		10	20	20
Mechanisch beschädigt	je Stück	5	3	2
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardproben- größe</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>60</b>
		Stück pro Standardprobenmenge		
Pfirsichsteine und Steinfragmente		2	4	6

#### 4.2.1.14 Pflaumen

##### 4.2.1.14.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Pflaumenkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Prunus domestica* L. ssp. *domestica*.

Pflaumen werden mit der Verkehrsbezeichnung *Pflaumen* oder *Zwetschgen* oder *Zwetschen* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angegeben, z. B. „ganze Frucht mit Stein“, „halbe Frucht“.

Die Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, gegebenenfalls halbiert und entsteint. Die Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

Zur Herstellung von Pflaumenkonserven werden auch tiefgefrorene Früchte verwendet.

#### 4.2.1.14.2 Beschaffenheitsmerkmale

Pflaumenkonserven enthalten Früchte in annähernd gleicher Größe und Farbe, die praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen sind. Konserven von entsteinten Pflaumen sind praktisch frei von Pflaumenkernen. Es werden nur ganze oder halbe, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer fruchttypischen Farbe verwendet.

Die zur Verwendung kommenden Pflaumen sind annähernd frei von Maden. Maden und Madennester sind nicht auszuschließen, kommen aber allenfalls vereinzelt vor.

Die Früchte in Pflaumenkonserven haben eine nicht zu weiche Textur, sie sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig.

Abtropfgewichte\*:

	Behältervolumen			
	bis 425 ml		über 425 ml	
	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
< 25 Stück/850 ml	IV	46	V	50
> 25 Stück/850 ml	VI	52	VIII	55

\* = siehe Anlage 2

#### Beschreibung der Fehler

- Verfärbt: Früchte mit braunen Flecken, Narben (größer als 3 mm) oder verfärbten Zonen.
- Steine (nur bei entsteinten Früchten): ganze Steine und Steinfragmente, die hart oder scharfkantig sind.
- Pflanzliche Fremdteile: Blätter, Blattteile, Stiele oder Stielteile.
- Mechanisch beschädigt: gequetschte oder zerrissene Früchte, bei halbierten Früchten Teile, die kleiner sind als 50 % einer halben Frucht. Hautrisse oder Risse, die durch Pasteurisation entstanden sind, zählen nicht hierzu.

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine ganze oder halbe Frucht, ein Stein oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

Fehlerart	Maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte	
		Ganze	Halbe
Verfärbt	Je Stück	1	1
Steine	Je Stück	10	10
Pflanzliche Fremdteile	Je Stück	10	10
Mechanisch beschädigt	Je Stück	2	2
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardprobengröße</b>	<b>20</b>	<b>40</b>

#### 4.2.1.15 Renekloden

##### 4.2.1.15.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Reneklodenkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Prunus domestica* L. ssp. *italica* (Borkh.).

Renekloden werden als ganze Frucht mit Stein mit der Verkehrsbezeichnung *Renekloden* oder *Reineclauden* in Verkehr gebracht.

Die Früchte werden reif geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit und gewaschen.

Die frischen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

##### 4.2.1.15.2 Beschaffenheitsmerkmale

Reneklodenkonserven enthalten Früchte in annähernd gleicher Größe und Farbe, die praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen sind. Es werden nur ganze, unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer fruchttypischen Farbe verwendet.

Die Früchte in Reneklodenkonserven haben eine nicht zu weiche Textur, sie sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig.

Abtropfgewichte\*:

	Behältervolumen			
	bis 425 ml		über 425 ml	
	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvollvolumen
< 25 Stück/850 ml	IV	46	V	50
> 25 Stück/850 ml	VI	52	VIII	55

\* = siehe Anlage 2

### Beschreibung der Fehler

- a) Verfärbt, vernarbt: Früchte mit verfärbten Zonen oder Narben (größer als 3 mm).
- b) Pflanzliche Fremdteile: Blätter, Blatteile, Stiele oder Stielteile.
- c) Mechanisch beschädigt: gequetschte oder zerrissene Früchte. Hautrisse oder Risse, die durch Pasteurisation entstanden sind, zählen nicht hierzu.

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine Frucht oder ein pflanzliches Fremdteil werden als ein Stück gezählt.

Fehlerart	Maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
Verfärbt, vernarbt	je Stück	3
Pflanzliche Fremdteile	je Stück	10
Mechanisch beschädigt	je Stück	5
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardprobenmenge</b>	<b>15</b>

## 4.2.1.16 Stachelbeeren

### 4.2.1.16.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Stachelbeerkonserven sind Erzeugnisse aus den frischen, halbreifen, gesunden Früchten der Art *Ribes grossularia* L.

Stachelbeeren werden als ganze Frucht ohne Stiel und Blüten mit der Verkehrsbezeichnung *Stachelbeeren* in Verkehr gebracht.

Die Früchte werden grün gepflückt, von fehlerhaften Früchten befreit, geputzt, gewaschen und gegebenenfalls in einem geeigneten Verfahren einzeln entnehmbar tiefgefroren.

Die frischen oder tiefgefrorenen Früchte werden in geeigneten Behältnissen mit ausreichend Aufgussflüssigkeit aufgefüllt und pasteurisiert.

#### 4.2.1.16.2 Beschaffenheitsmerkmale

Stachelbeerkonserven enthalten Früchte in annähernd gleicher Größe und Farbe, die praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen sind. Es werden nur ganze, unbeschädigte, halbreife Früchte mit einer fruchttypischen Farbe verwendet.

Die Früchte in Stachelbeerkonserven haben eine nicht zu weiche Textur, sie sind nicht matschig oder zerfallen. Geruch und Geschmack sind fruchtig, säuerlich und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig.

Abtropfgewichte\* :

	Behältervolumen			
	bis 425 ml		über 425 ml	
	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen	Gruppe	g Abtropfgewicht/100 ml Randvolumen
Ganze Früchte	VI	52	VI	52

\* = siehe Anlage 2

#### Beschreibung der Fehler

- Verfärbt: Früchte mit braunen Flecken, Narben (größer als 3 mm) oder rosa bis bräunlich verfärbte Früchte.
- Stiel-, Blütenreste: Früchte mit anhaftenden Stiel- und/oder Blütenresten.
- Pflanzliche Fremdteile: Blattteile, lose Stiele und Blütenteile.
- Mechanisch beschädigt: gequetschte, zerrissene oder geschrumpfte Früchte (in anomaler Weise zusammengefallen oder beschädigt).

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g abgetropfte Früchte.

Auf Basis der Standardprobenmenge werden die Fehler des Erzeugnisses erfasst und mit den in der Tabelle zugeordneten Fehlerpunkten bewertet. Die für jede Fehlerart berechneten Fehlerpunkte werden summiert. Diese Gesamtsumme überschreitet den in der Tabelle angegebenen Wert für den „Fehler, gesamt“ nicht. Die Fehler werden im abgetropften Zustand der Probe ermittelt.

Eine ganze Frucht wird als ein Stück gezählt.

Fehlerart	Maßgebliche Einheit	Fehlerpunkte
Verfärbt	je Stück	5
Stiel-, Blütenreste	je Stück	1
Pflanzliche Fremdteile	je Stück	4
Mechanisch beschädigt	je Stück	8
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>Standardprobenmenge</b>	<b>20</b>

## 4.2.2 Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit Aufguss

### 4.2.2.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit Aufguss 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 können auch aus Obstkonserven einzelner Fruchtarten hergestellt werden.

Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten mit Aufguss werden mit Verkehrsbezeichnungen wie *Fruchtcocktail*, *5-Fruchtcocktail*, *Tropischer Fruchtcocktail*, *Tropischer Fruchtmix*, *Exoten-Mix*, *Beerencocktail* oder *Cocktail aus Beerenfrüchten* in Verkehr gebracht.

**Fruchtcocktail oder 5-Fruchtcocktail** enthält die folgenden fünf Fruchtarten:

	Verarbeitungsform
Pfirsich	Würfel
Birne	Würfel
Ananas	Würfel oder Tidbits
Weinbeere	ganze Frucht (ohne Stiel und Blütenteile)
Süßkirsche	ganze oder halbe Frucht, entsteint

**Tropischer Fruchtcocktail, Tropischer Fruchtmix oder Exoten-Mix** enthält mindestens die vier folgenden Fruchtarten:

	Verarbeitungsform	Gewichtsanteile vom Nennabtropfgewicht
Ananas	Stücke, Würfel oder Tidbits	45 – 65 %
Gelbe Papaya und rote	Stücke oder Scheiben	25 – 50 %

Papaya		
Passionsfrucht/Maracuja	Saft	-

Darüber hinaus können z. B. folgende Fruchtarten verwendet werden: Guave, Banane, Lychees, Rambutan, Melone, Mango, Orangen, Mandarinen und Grapefruit.

Beerencocktail oder Cocktail aus Beerenfrüchten enthält mindestens die folgenden vier Fruchtarten: Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren. Werden darüber hinaus auch Kirschen verwendet, so wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen.

Abtropfgewichte\*:

	Behältervolumen			
	bis 425 ml		über 425 ml	
	Gruppe	Füllgrad (g Abtropf- gewicht/100 ml Randvollvolum en)	Gruppe	Füllgrad (g Abtropf- gewicht/100 ml Randvollvolum en)
Obstmischungen, stückig	XI	59	XI	59

\* = siehe Anlage 2

## 4.2.3 Obstkonserven aus einer Fruchtart ohne Aufguss

### 4.2.3.1 Apfelmus

#### 4.2.3.1.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Apfelmuskonserven sind Erzeugnisse aus frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Malus domestica* Borkh.

Apfelmus wird mit der Verkehrsbezeichnung *Apfelmus* in Verkehr gebracht.

Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, ggf. von der Schale befreit, zerkleinert, erhitzt, passiert, gesüßt, ggf. mit geschmacksgebenden Zutaten wie z. B. Vanille oder Zimt versetzt, in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und pasteurisiert. In flexiblen Verpackungen angebotene Produkte werden nach der Pasteurisation aseptisch abgefüllt.

#### **4.2.3.1.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Apfelmus weist eine cremige bis grobe Struktur auf. Die Viskosität ist dickbreiig. Die Farbe ist, je nach Sorte der verwendeten Äpfel, hellgelb bis dunkelgelb.

Die Zuckerkonzentration (Refraktometerwert) beträgt mindestens 16,5 % (m/m).

Geruch und Geschmack sind fruchttypisch mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Verhältnis und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig.

Dunkle Bestandteile wie Kerne oder Kernteile, dunkle Schalentteile, dunkle Teile vom Kerngehäuse und Ähnliches dürfen nach Menge und Art das äußere Erscheinungsbild des Erzeugnisses nicht wesentlich und die Genusstauglichkeit nicht beeinträchtigen.

Ausgeprägte Farbabweichungen (grau, grün, braun und rot) kommen nicht vor.

Apfelmus verläuft nach Umrühren beim Ausschütten aus dem Behältnis auf eine flache Unterlage innerhalb von 2 Minuten flach und weist nur eine geringe, keinesfalls eine übermäßige Absonderung von Flüssigkeit auf.

### **4.2.3.2 Apfelkompott**

#### **4.2.3.2.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung**

Apfelkompottkonserven sind Erzeugnisse aus frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Malus domestica* Borkh.

Apfelkompott wird mit der Verkehrsbezeichnung *Apfelkompott* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform „mit Stücken“ und die Zuckerkonzentrationsstufe werden in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angegeben.

Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, von Schale, Stiel, Blüte und Kerngehäuse befreit, zerkleinert, gesüßt, gekocht, in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und pasteurisiert.

#### **4.2.3.2.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Apfelkompott ist dickbreiig, nicht passiert, mit einem deutlichen Anteil an Apfelstücken. Die Farbe ist, je nach Sorte der verwendeten Äpfel, hellgelb bis dunkelgelb.

Geruch und Geschmack sind fruchttypisch mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Verhältnis und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig.

Dunkle Bestandteile wie Kerne oder Kernteile, dunkle Schalentteile, dunkle Teile vom Kerngehäuse und Ähnliches dürfen nach Menge und Art das äußere Erscheinungsbild des Erzeugnisses nicht wesentlich und die Genusstauglichkeit nicht beeinträchtigen.

Ausgeprägte Farbabweichungen (grau, grün, braun und rot) kommen nicht vor.

### **4.2.3.3 Aprikosenkompott**

#### **4.2.3.3.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung**

Aprikosenkompottkonserven sind Erzeugnisse aus frischen, reifen und gesunden Früchten der Art *Prunus armeniaca* L.

Aprikosenkompott wird mit der Verkehrsbezeichnung *Aprikosenkompott* in Verkehr gebracht, die Zuckerkonzentrationsstufe wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angegeben.

Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, gewaschen, entsteint, gesüßt, gekocht, in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und pasteurisiert.

Gegebenenfalls erfolgt eine Zugabe von Pektin.

#### **4.2.3.3.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Das Aprikosenkompott ist dickbreiig, ggf. mit einem Anteil an Aprikosenstücken. Die Farbe ist gelb-orange bis kräftig orange.

Geruch und Geschmack sind fruchttypisch mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Verhältnis und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig.

### **4.2.3.4 Preiselbeeren**

#### **4.2.3.4.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung**

Preiselbeerkonserven sind Erzeugnisse aus roten Früchten des immergrünen Zwergstrauches der Art *Vaccinium vitis-idea* L.

Preiselbeerkonserven werden mit der Verkehrsbezeichnung *Wildpreiselbeeren* oder *Preiselbeeren* in Verkehr gebracht.

Die reifen Früchte werden geerntet, sachgerecht transportiert, tiefgefroren, von Blättern und anderen Fremdbestandteilen sowie fehlerhaften Früchten befreit, gesüßt, erhitzt, in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und pasteurisiert.

Die Preiselbeerkonserven werden aus mindestens 40 g überwiegend ganze Beeren je 100 g Erzeugnis hergestellt.

In der Regel erfolgt eine Zugabe von Pektin.

#### **4.2.3.4.1 Beschaffenheitsmerkmale**

Preiselbeeren in Preiselbeerkonserven haben einen charakteristisch herbsauren Geschmack. Dieser ist bedingt durch den hohen Gehalt an fruchteigenen Säuren und Gerbstoffen. Darüber hinaus sind Preiselbeeren durch ihren natürlichen Gehalt an Benzoesäure charakterisiert.

Der Gesamtzuckergehalt (Refraktometerwert) beträgt zwischen 40 und 55 Prozent (ohne Toleranz).

Preiselbeerkonserven haben eine dunkelrote Farbe. Geschmack und Geruch sind fruchttypisch, herb, mit leichter Bitternote, süß und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig.

Preiselbeerkonserven sind dickbreiig, leicht geliert, mit möglichst gleichmäßig verteilten ganzen Früchten und praktisch frei von Stielen und pflanzlichen Fremdbestandteilen.

### **4.2.4 Obstkonserven aus mehreren Fruchtarten ohne Aufguss**

#### **4.2.4.1 Apfelmus-Mischerzeugnisse**

##### **4.2.4.1.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung**

Apfelmus-Mischerzeugnisse werden aus Äpfeln oder Apfelmus und Erzeugnissen aus anderen Früchten wie z. B. Aprikose, Banane, Mango, Pfirsich oder Maracuja hergestellt.

Apfelmus-Mischerzeugnisse werden mit Verkehrsbezeichnungen, bei denen neben der Hauptkomponente Apfelmus die weiteren verwendeten Früchte und deren Verarbeitungsform genannt sind, in Verkehr gebracht, z. B. *Apfelmus mit Bananenmus*, *Apfelmus mit Aprikosenmus*.

Die jeweiligen Fruchterzeugnisse werden gemischt, gesüßt und in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und pasteurisiert. In flexiblen Verpackungen angebotene Produkte werden nach der Pasteurisation aseptisch abgefüllt.

##### **4.2.4.1.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Jede Komponente der Apfelmus-Mischerzeugnisse entspricht den „Allgemeinen Beurteilungsmerkmalen“ sowie ggf. den „Besonderen Beurteilungsmerkmalen“ für die jeweilige Fruchtart.

Geruch und Geschmack sind für die verwendeten Früchte typisch und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig.

#### 4.2.4.2 Fruchtgrützen

##### 4.2.4.2.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Fruchtgrützen sind Fruchtzubereitungen aus mehreren Fruchtarten. Sie werden mit Verkehrsbezeichnungen entsprechend der verwendeten Früchte, z. B. *Waldfrucht-Grütze*, oder entsprechend ihrer jeweiligen Farbe, z. B. als *Rote Grütze*, in Verkehr gebracht.

Zur Herstellung von Fruchtgrützen werden frische oder tiefgefrorene Früchte mit Wasser, Zuckerarten<sup>5)</sup> und Verdickungsmitteln versetzt und erhitzt, in geeignete Behältnisse abgefüllt, verschlossen und pasteurisiert.

Für Rote Grütze werden überwiegend rote Früchte wie z. B. Sauerkirschen, rote und schwarze Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren verwendet.

##### 4.2.4.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Fruchtgrützen schmecken süß-säuerlich, sie haben eine dickflüssige Konsistenz mit einem deutlichen Anteil an stückigen Früchten.

Der Fruchtanteil beträgt in der Regel 50 % oder mehr.

Geruch und Geschmack sind für die verwendeten Früchte typisch und ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig.

## 5. Besondere Beurteilungsmerkmale für Fruchtsirup und bestimmte streichfähige Zubereitungen

### 5.1 Fruchtsirup

#### 5.1.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Fruchtsirup wird aus Fruchtsaft<sup>1)</sup>, aus Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat<sup>1)</sup>, aus konzentriertem Fruchtsaft<sup>1)</sup>, aus Früchten oder Fruchtauszügen unter Verwendung von Zuckerarten<sup>5)</sup> mit oder ohne Aufkochen hergestellt. Er besteht in der Regel aus nur einer Fruchtart.

Fruchtsirup wird mit der Verkehrsbezeichnung ...*sirup*, dem die verwendete Fruchtart, z. B. *Himbeer-*, als Wortbestandteil vorangestellt ist oder *Fruchtsirup*, mit Angabe der verwendeten Fruchtart, in Verkehr gebracht.

Die für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Fruchtsaft oder Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat beträgt mindestens 350 g.

Bei Fruchtsirup aus Zitrusfrüchten ist die Verwendung geringer Mengen von Schalenaroma üblich. Zur Färbung roter Fruchtsirupe können auch andere farbgebende Fruchtsäfte bis höchstens 10 % (v/v) des insgesamt verwendeten Fruchtsaftes verwendet werden. Zum Beispiel wird zur Färbung von Himbeersirup Kirschsafte zugefügt. Die Verwendung von Fruchtsäuren ist üblich.

### 5.1.2 Beschaffenheitsmerkmale

Fruchtsirup enthält mindestens 65 % (m/m) lösliche Trockenmasse, refraktometrisch gemessen bei 20 °C nach vollständigem Konzentrationsausgleich, ohne Säurekorrektur in °Brix, entsprechend g Saccharose/100 g Lösung (Refraktometerwert).

Fruchtsirup hat die typische Farbe der namengebenden Frucht. Er ist mit Ausnahme der Sirupe aus Zitrusfrüchten klar, frei von Trübung und Kristallisation. Geruch und Geschmack sind fruchttypisch und süß, ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig, karamellartig oder Kochnote.

Fruchtsirup wird aus nicht gegorenen Rohwaren hergestellt; der Alkoholgehalt überschreitet 1g/kg nicht.

## 5.2 Pflaumenmus

### 5.2.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Pflaumenmus wird aus reifen, frischen oder tiefgefrorenen entsteinten Pflaumen, Pflaumenpülpe oder Pflaumenmark, mit oder ohne Verwendung von Zuckerarten<sup>5)</sup> und Gewürzen, hergestellt.

Pflaumenmus wird mit den Verkehrsbezeichnungen *Pflaumenmus*/*Zwetschgenmus*/*Zwetschenmus* in Verkehr gebracht.

Für 1000 g Pflaumenmus werden mindestens 1400 g Pflaumenpülpe oder Pflaumenmark (davon höchstens 350 g aus getrockneten Pflaumen) und höchstens 300 g Zuckerarten<sup>5)</sup>, verwendet. Pflaumenmus wird in einem schonenden thermischen Prozess hergestellt, bis die erforderliche lösliche Trockenmasse erreicht ist.

### 5.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Pflaumenmus ist gleichmäßig dunkelbraun bis dunkelviolett, musig bis stückig und streichfähig. Geruch und Geschmack sind fruchtig und süß, ohne Fremdnoten, wie z. B. bitter, angebrannt oder stark säuerlich.

Pflaumenmus ist praktisch frei von Steinen und Steinfragmenten.

Pflaumenmus, Zwetschenmus, Zwetschgenmus enthält mindestens 50 % lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert), ohne Toleranz.

## 5.3 Apfelkraut, Birnenkraut

### 5.3.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Apfelkraut und Birnenkraut werden aus im Pressverfahren gewonnenem, eingedicktem Saft aus gesunden, frischen und gedämpften oder gekochten Früchten hergestellt, dem auch Zuckerarten<sup>5)</sup> zugesetzt werden können.

Apfel- und Birnenkraut werden mit den Verkehrsbezeichnungen *Apfelkraut* bzw. *Birnenkraut* in Verkehr gebracht.

Für 1000 g Apfelkraut werden mindestens 2700 g Äpfel und ggf. Birnen, davon mindestens 2100 g Äpfel, und höchstens 400 g Zuckerarten<sup>5)</sup>, verwendet.

Für 1000 g Birnenkraut werden mindestens 4200 g Birnen und ggf. Äpfel, davon mindestens 3500 g Birnen, und höchstens 300 g Zuckerarten<sup>5)</sup>, verwendet.

### 5.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

Apfel- und Birnenkraut sind gleichmäßig braun bis dunkelbraun und bei 18°C streichfähig. Geruch und Geschmack sind fruchtig und süß, ohne Fremdnoten, wie z. B. bitter oder angebrannt.

Apfelkraut bzw. Birnenkraut enthält mindestens 65 % lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert).

## 5.4 Rübenkraut

### 5.4.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Rübenkraut wird ausschließlich aus im Pressverfahren gewonnenem, eingedicktem Saft aus gesunden, frischen und gedämpften oder gekochten Zuckerrüben hergestellt. Andere Zutaten werden nicht verwendet.

Rübenkraut wird mit den Verkehrsbezeichnungen *Rübenkraut*, *Rübensaft*, *Rübensirup*, *Zuckerrübenkraut*, *Zuckerrübensaft* oder *Zuckerrübensirup* in Verkehr gebracht.

### 5.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Rübenkraut ist gleichmäßig dunkelbraun, zähflüssig und bei 18° C streichfähig. Es enthält mindestens 78 % lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert). Rübenkraut ist frei von festen Bestandteilen. Geruch und Geschmack sind süß, karamellartig bzw. karamellartig-malzig, ohne Fremdnoten, wie z. B. bitter, angebrannt oder stark säuerlich.

## 6. Besondere Beurteilungsmerkmale für Trockenfrüchte

### Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale

1. Als Trockenfrüchte werden insbesondere hergestellt:

- Trockenfrüchte aus einer Fruchtart

- Trockenfrüchte aus mehreren Fruchtarten
- 2. Trockenfrüchte sind so weit wie technisch möglich frei von Fehlern und Fremdbestandteilen. Für einzelne Erzeugnisse sind tolerierbare Anteile an Fehlern und Fremdbestandteilen aufgeführt.
- 3. Je Fruchtart werden innerhalb einer Packung in der Regel nur Früchte derselben Sorte und annähernd gleicher Größe verwendet.
- 4. Trockenfrüchte sind soweit wie technisch möglich frei von Schädlingsbefall. Lebende Schädlinge, einschließlich Milben kommen nicht vor.
- 5. Trockenfrüchte mit höheren Wassergehalten, als bei den einzelnen Produkten beschrieben, werden in geeigneter Weise kenntlich gemacht, z. B. mit Hinweisen wie „soft“ oder „essfertig“. Zur Haltbarmachung werden in der Regel Konservierungsstoffe verwendet.

## **6.1 Getrocknetes Obst einer Fruchtart**

### **6.1.1 Äpfel**

#### **6.1.1.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnungen**

Getrocknete Äpfel sind Erzeugnisse aus getrockneten Früchten geeigneter Sorten der Art *Malus domestica* Borkh.

Getrocknete Äpfel werden mit der Verkehrsbezeichnung *Äpfel, getrocknet* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angegeben, z. B. Stücke oder Ringe.

Die Verkehrsbezeichnung kann ergänzt werden durch hervorhebende Hinweise, wie z. B. „extra“, sofern die Fehler die tolerierbaren Anteile hierfür nicht überschreiten.

Die reifen Früchte werden sorgfältig gewaschen, geschält, von Blüte, Stiel und Kerngehäuse sowie von fehlerhaften Stellen befreit und an der Luft oder durch ein anderes geeignetes Verfahren schonend getrocknet. Eine Schwefelung der Früchte<sup>4)</sup> kann der Trocknung vorausgegangen sein.

#### **6.1.1.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Getrocknete Äpfel werden aus sauberen, gesunden und reifen Äpfeln hergestellt.

Sie sind annähernd gleichmäßig geschnitten und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen.

Geschwefelte, getrocknete Äpfel sind von typischer weißlicher bis gelber Farbe. Ungeschwefelte, getrocknete Äpfel sind ocker bis braun.

Geruch und Geschmack sind fruchtig, intensiv nach reifen Äpfeln, ohne Fremdgeruch und -geschmack, weder muffig noch gärig. Sie haben eine feste, jedoch keine ledrig-zähe Textur.

Der Wassergehalt geschwefelter getrockneter Äpfel beträgt maximal 25 % (m/m), der ungeschwefelter getrockneter Äpfel maximal 22 % (m/m).

### Beschreibung der Fehler

- a) Kerngehäuse, Schalenreste: Kerngehäuse, Teile davon und Schalenreste mit einem Durchmesser größer als 6 mm.
- b) Verschmutzt: Stücke mit organischen oder anorganischen Verunreinigungen mit einem Durchmesser von mehr als 3 mm.
- c) Schäden durch Insekten: Stücke mit sichtbaren Fraßstellen.
- d) Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel.
- e) Mechanisch beschädigt: Stücke, die zerrissen oder gequetscht sind.
- f) Pflanzliche Fremtteile: lose Stiele, Kerne oder Teile davon.

Die Standardprobenmenge beträgt 500 g. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobenmenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Fehlerart	Fehlerhafte Stücke in Gewichtsprozent	
		extra
Kerngehäuse, Schalenreste	10	5
Verschmutzt	2	1
Schäden durch Insekten	4	2
Schimmelbefall	0,5	0
Mechanisch beschädigt	5	3
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>12</b>	<b>7</b>

Die Standardprobengröße enthält nicht mehr als ein Stück pflanzliche Fremtteile.

## 6.1.2 Aprikosen

### 6.1.2.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnungen

Getrocknete Aprikosen sind Erzeugnisse aus sauberen, gesunden und reifen Früchten der Art *Prunus armeniaca* L.

Getrocknete Aprikosen werden mit der Verkehrsbezeichnung *Aprikosen*, *getrocknet* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angegeben, z. B. „ganz“, „entsteint“, „halbe“.

Die frischen Früchte werden sorgfältig gewaschen, von fehlerhaften Früchten befreit, entsteint, gegebenenfalls halbiert und an der Luft oder durch ein anderes

geeignetes Verfahren schonend getrocknet. Eine Schwefelung der Früchte<sup>4)</sup> kann der Trocknung vorausgegangen sein.

### 6.1.2.2 Beschaffenheitsmerkmale

Getrocknete Aprikosen sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen, insbesondere von Fruchtsteinen. Es werden ganze, unbeschädigte Früchte von sortentypischer Farbe verwendet.

Geschwefelte, getrocknete Aprikosen sind von typischer goldgelber, gelboranger bis roter Farbe. Ungeschwefelte, getrocknete Aprikosen sind ocker bis braun.

Geruch und Geschmack sind fruchtig, intensiv nach reifen Aprikosen, ohne Fremdgeruch und -geschmack, weder muffig noch gärig. Sie haben eine feste Textur.

Der Wassergehalt geschwefelter getrockneter Aprikosen beträgt maximal 25 % (m/m), der ungeschwefelter getrockneter Aprikosen maximal 22 % (m/m).

#### Beschreibung der Fehler:

- a) Fleckig: Stücke mit Flecken an der Oberfläche durch Hagel, Sonnenbrand oder ähnliche Einflüsse, die mehr als 2 mm Durchmesser betragen.
- b) Verschmutzt: Stücke mit organischen oder anorganischen Verunreinigungen mit einem Durchmesser von mehr als 3 mm.
- c) Schäden durch Insekten: Stücke mit sichtbaren Fraßstellen.
- d) Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel.
- e) Mechanisch beschädigt: Stücke, die durch nicht sachgerechte mechanische Behandlung beeinträchtigt sind.
- f) Unreif: harte oder blasse Stücke.
- g) Steine: Steine oder Steinfragmente.

Die Standardprobenmenge beträgt 1 kg. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobenmenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Fehlerart	Fehlerhafte Stücke in Gewichtsprozent
-----------	---------------------------------------

Fleckig	
Verschmutzt	5
Schäden durch Insekten	2
Schimmelbefall	1
Mechanisch beschädigt	10
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>15</b>

Der Anteil unreifer Früchte übersteigt nicht 5 % (m/m).

Die Standardprobenmenge enthält nicht mehr als 1 Stein oder Steinfragment.

### 6.1.3 Datteln

#### 6.1.3.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Getrocknete Datteln sind Erzeugnisse aus den gesunden Früchten des Dattelbaumes *Phoenix dactylifera* L.

Getrocknete Datteln werden mit der Verkehrsbezeichnung *Datteln* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform „entsteint“, „ohne Stein“ wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angegeben.

Die reifen Früchte werden sorgfältig geerntet, gewaschen, von fehlerhaften Früchten und Fremdmaterial befreit, an der Luft oder durch ein anderes geeignetes Verfahren schonend getrocknet und gegebenenfalls entsteint.

Datteln können zur Festigung der Oberfläche mit Zuckerarten<sup>5)</sup> überzogen werden.

#### 6.1.3.2 Beschaffenheitsmerkmale

Datteln sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Entsteinte Erzeugnisse sind praktisch frei von Fruchtsteinen.

Datteln sind von typischer brauner Farbe, je nach Sorte auch mit blau-violetter Schimmer. Der Geschmack ist fruchtig und deutlich süß. Sie sind ohne Fremdgeruch und -geschmack, weder muffig noch gärig, und haben eine weiche bis feste Textur.

Der Wassergehalt von Datteln beträgt je nach Sorte 10 bis 30 % (m/m). Datteln mit Stein wiegen mindestens 5 g pro Stück, Datteln ohne Stein mindestens 4 g pro Stück.

#### Beschreibung der Fehler

- a) Verfärbt: Anomalien an der Oberfläche, wie z. B. Entfärbung, dunkle Flecken oder Sonnenbrand mit einem Durchmesser von mehr als 7 mm.
- b) Verschmutzt: Stücke mit organischen oder anorganischen Verunreinigungen mit einem Durchmesser von mehr als 3 mm.

- c) Insektenschäden: Schäden durch Insekten.
- d) Mechanisch beschädigt, unreif: Früchte, die mechanisch beschädigt (nur bei Datteln mit Stein), zerquetscht sind oder eine zerrissene Haut haben, so dass der Stein sichtbar wird. Unreife Datteln mit geringem Gewicht, heller Farbe, geschrumpftem Fruchtfleisch und schwammigem Gewebe. Hierzu gehören auch Früchte, die nicht bestäubt sind, wenig Fruchtfleisch haben und keinen ausgebildeten Stein aufweisen.
- e) Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel.
- f) Steine: Steine oder Steinfragmente.

Die Standardprobenmenge beträgt 100 Datteln. Bei Bedarf kann auch ein Mehrfaches der Standardprobenmenge verwendet werden. Für die Bestimmung des Wassergehalts beträgt die Standardprobenmenge 500 g.

Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobenmenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Fehlerart	Fehlerhafte Stücke in Prozent
Verfärbt	7
Verschmutzt	1
Insektenschäden	4
Schimmelbefall	0,5
Mechanisch beschädigt, unreif	6
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>12</b>

Bei entsteinteten Früchten kommen nicht mehr als 2 Steine oder 4 Steinfragmente in 100 Früchten vor.

## 6.1.4 Feigen

### 6.1.4.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Getrocknete Feigen sind Erzeugnisse aus gesunden Früchten der Art *Ficus carica* L.

Getrocknete Feigen werden mit der Verkehrsbezeichnung *Feigen, getrocknet* in Verkehr gebracht. Die üblichen Angebotsformen sind z. B. Tafeln, Rollen, Kränze oder lose.

Die reifen, bereits am Baum vorgetrockneten Früchte werden sorgfältig geerntet, an der Luft getrocknet, gewaschen, von fehlerhaften Früchten befreit, in einem geeigneten Verfahren schonend nachgetrocknet und schutzbehandelt. Die getrockneten Früchte werden mit einem geeigneten, dem Stand der Technik entsprechenden Verfahren geprüft, um mit Schimmel befallene Früchte auszusortieren.

### 6.1.4.2 Beschaffenheitsmerkmale

Feigen sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von nicht zum Verzehr bestimmten Bestandteilen. Es werden nur unbeschädigte, ausgereifte Früchte verwendet, die voll entwickelt, dünnchalig, hellbraun und saftig sind.

Die getrockneten Feigen sind von typischer Farbe und schmecken deutlich süß und honigartig. Der Geruch ist schwach ausgeprägt, frei von Fremdnoten und nicht hefeartig oder gärig. Die Textur ist weich, nicht ledrig oder gummiartig. Ein weißer Überzug von auskristallisiertem Zucker ist nicht qualitätsmindernd.

Der Wassergehalt getrockneter Feigen beträgt maximal 24 %.

#### Beschreibung der Fehler

- a) Sonnenbrand: Stücke, deren Oberfläche zu mehr als einem Drittel betroffen ist.
- b) Ausgetrocknet: Stücke mit harter gummiartiger Textur und ohne Geschmack.
- c) Verschmutzt: Stücke mit organischen oder anorganischen Verunreinigungen mit einem Durchmesser von mehr als 3 mm.
- d) Insektenschäden: sichtbare Schäden durch Insekten.
- e) Mechanisch beschädigt: Stücke, die mechanisch beschädigt sind, z. B. mit groben Verletzungen der Haut, die mehr als 1/3 des Gesamtumfanges ausmachen.
- f) Schimmelbefall: Sichtbare Schimmelstellen innen oder außen, die einen Durchmesser von 3 mm nicht überschreiten. Größere Stellen mit sichtbarem Schimmelbefall sind auszuschließen.

Die Standardprobenmenge beträgt 1 kg. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobenmenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Fehlerart	Fehlerhafte Früchte in Gewichtsprozent
Sonnenbrand	4
Ausgetrocknet	4
Verschmutzt	0,5
Insektenschäden	12
Mechanisch beschädigt	2
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>15</b>

Nicht mehr als 3 von 100 Feigen weisen sichtbaren Schimmelbefall auf.

## 6.1.5 Pflaumen

### 6.1.5.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung

Getrocknete Pflaumen sind Erzeugnisse aus reifen und gesunden Früchten der Art *Prunus domestica* L. ssp. *domestica* Borkh.

Getrocknete Pflaumen werden mit der Verkehrsbezeichnung *Pflaumen*, *getrocknet* oder *Trockenpflaumen* in Verkehr gebracht. Die Verarbeitungsform „entsteint“ oder „mit Stein“ wird in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angegeben.

Die frischen Früchte werden sorgfältig geerntet, von fehlerhaften Früchten befreit, an der Luft oder durch ein anderes geeignetes Verfahren schonend getrocknet, gewaschen und in der Regel entsteint.

### 6.1.5.2 Beschaffenheitsmerkmale

Getrocknete Pflaumen sind in Größe und Farbe annähernd gleich und praktisch frei von fehlerhaften Früchten. Es werden nur unbeschädigte, ausgereifte Früchte mit einer sortentypischen blauen bis blaurötlichen Farbe verwendet.

Die getrockneten Pflaumen sind von typischer schwarzblauer Farbe. Der Geruch ist fruchtig, intensiv nach reifen Pflaumen, weder muffig noch gärig. Sie haben eine weiche, nicht ledrig-zähe Textur. Der Geschmack ist fruchtig säuerlich mit deutlich wahrnehmbarer Süße, ohne Fremdgeschmack.

Der Wassergehalt getrockneter Pflaumen beträgt maximal 24 % (m/m).

#### Beschreibung der Fehler

- a) Vernarbt: Vernarbungen der Haut mit einem Durchmesser größer als 10 mm.
- b) Karamellisiert: sehr dunkel bis schwarz verfärbtes Fruchtfleisch mit Hohlräumen zwischen Fruchtfleisch und Kern.
- c) Pflanzliche Fremtteile: Stiele oder Blätter/ Blattteile.
- d) Schäden durch Insekten: sichtbare Schäden durch Insekten.
- e) Schädlingsbefall: Maden, Madennester.
- f) Schimmelbefall: Stücke mit sichtbarem Myzel.
- g) Mechanisch beschädigt: zerrissene Früchte.
- h) Steine: ganze Steine oder Steinfragmente.

Die Standardprobenmenge beträgt 1 kg. Bei Bedarf kann mehr als die Standardprobenmenge geprüft werden.

Als tolerierbare Fehler auf Basis der Standardprobenmenge gelten die in der Tabelle aufgeführten Einzelwerte.

Fehlerart	Fehlerhafte Früchte in Gewichtsprozent	
	Pflaumen mit Stein	Pflaumen entsteint
Vernarbt	2	2
Karamellisiert	2	2
Fremde Pflanzenteile	1	1
Schäden durch Insekten	0,5	0,5
Schädlingsbefall	0,5	0,5
Schimmelbefall	0,5	0,5
Mechanisch beschädigt	1	4
<b>Fehler, gesamt</b>	<b>6</b>	<b>8</b>

Die Standardprobenmenge entsteinter Pflaumen enthält nicht mehr als 2 Steine oder 4 Steinfragmente.

## 6.1.6 Weinbeeren (Rosinen)

### 6.1.6.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnungen

Getrocknete Weinbeeren, auch als Rosinen bezeichnet, sind Erzeugnisse aus den gesunden Trauben verschiedener kernloser Sorten der Art *Vitis vinifera* L.

Getrocknete Weinbeeren werden mit der Verkehrsbezeichnung *Weinbeeren*, *getrocknet*, *Rosinen*, *Sultaninen/Sultanas* oder *Korinthen* in Verkehr gebracht.

Verkehrsbezeichnung	Eigenschaften und Verarbeitung
<i>Weinbeeren, getrocknet, Rosinen</i>	schwarzblau bis blaubraun, großbeerig, vollfleischig, dünnschalig, süß, saftig, aromatisch, abgestreift
<i>Sultaninen, Sultanas,</i>	rundlich, schwarzblau bis blaubraun oder goldgelb bis rötlich-braun, dünnschalig, fleischig, saftig, honigsüß, aromatisch, abgestreift
<i>Korinthen</i>	klein, rötlich-blau oder schwarz-violett bis braun-schwarz, matt, zarthäutig, süß-säuerlich, aromatisch, abgestreift

Die reifen Trauben werden sorgfältig geerntet, gegebenenfalls zur Beschleunigung des Trocknungsvorgangs in Natron- oder Kalilauge getaucht, an der Luft getrocknet, von Rappen und Fremdmaterial befreit, gewaschen und gegebenenfalls geölt.

### 6.1.6.2 Beschaffenheitsmerkmale

Getrocknete Weinbeeren sind in Größe und Farbe annähernd gleich, praktisch frei von Rappen bzw. Rappenteilen und soweit wie technisch möglich frei von Stielen.

Getrocknete Weinbeeren sind in Abhängigkeit von Traubensorte und Art der Verarbeitung von typischer Farbe, die von honiggelb über braun bis schwarzblau reicht. Der Geruch ist fruchtig, ohne Fremdnoten, wie z. B. muffig oder gärig. Sie haben eine weiche, nicht ledrig-zähe Textur. Der Geschmack ist fruchtig mit deutlich wahrnehmbarer Süße, ohne Fremdgeschmack.

Mindesteigenschaften, Mindest- und Höchstfeuchtigkeitsgehalt sowie Toleranzen von getrockneten Weintrauben sind in der Verordnung (EG) Nr. 1666/1999 der Kommission vom 28. Juli 1999 mit Durchführungsbestimmungen zur Festlegung der bei der Vermarktung von getrockneten Weintrauben bestimmter Sorten zu stellenden Mindestanforderungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2201/96 des Rates (ABl. EG Nr. L 197 vom 29.07.1999) in der jeweils geltenden Fassung geregelt.

## **6.2 Trockenobstmischungen**

### **6.2.1 Herstellung und Verkehrsbezeichnung**

Mischungen von Trockenobst werden durch Mischen getrockneter Obstarten hergestellt. Es können dabei auch kandierte Früchte mit verwendet werden.

Sie werden mit der Verkehrsbezeichnung *Mischobst*, *getrocknet* oder *Trockenfruchtmischung* oder *Trockenfrucht-Mix* in Verkehr gebracht.

Der Hinweis „tropisch“ bedingt die überwiegende Verwendung von tropischen Früchten wie z. B. Ananas, Bananen, Kiwis, Mangos und Guaven.

### **6.2.2 Beschaffenheitsmerkmale**

Trockenobstmischungen enthalten üblicherweise mindestens vier verschiedene Obstarten. Die verwendeten Trockenfrüchte entsprechen den in diesen Leitsätzen aufgeführten allgemeinen und, soweit vorhanden, den speziellen Anforderungen.

## Fundstellenverzeichnis der beschriebenen Obstarten

Obstart	Botanische Bezeichnung	Fundstellen			
		TK-Obst	Obstkonserven	Fruchtsirup und streichfähige Zubereitungen	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 4.2.4.1	5.3	6.1.1
Aprikosen	Prunus armeniaca L.	3.2.2	4.2.1.2 4.2.3.3 4.2.4.1.1		6.1.2
Bananen	Musa spp.	3.2.2	4.2.2.1 4.2.4.1.1		6.2.1
Birnen	Pyrus communis L.	3.2.2	4.2.1.3 4.2.2.1	5.3	
Boysenbeeren	Rubus loganobaccus L. H. Bailey	3.2.2			
Brombeeren	Rubus fruticosus L.	3.1.1 3.2.1	4.2.1.4 4.2.2.1		
Datteln	Phoenix dactylifera L.				6.1.3
Erdbeeren	Fragaria ananassa	3.1.2 3.2	4.2.1.5 4.2.2.1 4.2.4.2.1		
Walderdbeeren	Fragaria vesca	3.2.2			
Feigen	Ficus carica L.	3.2.2	4.2.1.6		6.1.4
Guave			4.2.2.1		
Heidelbeeren					
Waldheidelbeeren, Blaubeeren	Vaccinium myrtillus L.	3.1.3 3.2.1	4.2.1.8		

Kultur-Heidelbeeren	<i>Vaccinium corymbosum</i> L.	3.1.3	4.2.1.8		
Himbeeren	<i>Rubus idaeus</i> L.	3.1.4 3.2.1 3.2.2	4.2.1.9 4.2.4.2.1	5.1.1	
Johannisbeeren					
rote, weiÙe	<i>Ribes rubrum</i> L.	3.1.5 3.2.1 3.2.2	4.2.2.1 4.2.4.2.1		
schwarze	<i>Ribes nigrum</i> L.	3.1.5 3.2.1 3.2.2	4.2.2.1 4.2.4.2.1		
Kirschen					
Sauerkirschen, Schattenmorellen	<i>Prunus cerasus</i> L.	3.1.6 3.2.2	4.2.1.10 4.2.2.1 4.2.4.2.1		
SüÙkirschen	<i>Prunus avium</i> L.		4.2.1.10 4.2.2.1		
Kaiserkirschen	<i>Prunus avium</i> L. var. <i>duracina</i>		4.2.1.10		
Kiwi	<i>Actinidia deliciosa</i> var. <i>deliciosa</i>	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		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.)		4.2.1.12		
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	4.2.1.13 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	4.2.1.14	5.2	6.1.5

Passionsfrucht (Maracuja)			4.2.2.1		
Preiselbeeren, Wildpreiselbeeren	Vaccinium vitis idaea L.		4.2.3.4		
Rambutan			4.2.2.1		
Rhabarber		1.1.3			
Renekloden (Reineclauden)	Prunus domestica L. ssp. italica (Borkh.)		4.2.1.15		
Stachelbeeren	Ribes grossularia L.		4.2.1.16		
Weinbeeren Rosinen, Sultaninen, Korinthen	Vitis vinifera L.				6.1.6
Weintrauben blau, weiß	Vitis vinifera L.	3.2.1 3.2.2	4.2.2.1		
Zitrusfrüchte		3.2.1 3.2.2	4.1.2	5.1.1 5.1.2	
Grapefruit	Citrus paradisi Macf.	3.2.2	4.2.1.7 4.2.2.1		
Mandarin-Orangen	Citrus reticulata Blanco	3.2.2	4.2.1.11 4.2.2.1		
Orangen		3.2.2	4.2.2.1		
Zuckerrüben	Beta vulgaris var. altissima Döll.	1.1.3		5.4	

**Anlage 2****Abtropfgewichte bei Obstkonserven - handelsübliche Behältergrößen**

Gruppe	Füllgrad g Abtropf- gewicht/ 100 ml Randvoll - volumen	Dosen in ml								Gläser in ml (- 20 ml)				
		236	314	425	580	850	1700	2650	3100	212	314	370	580	720
I	35	80	105	145	200	295	595	925	1085	65	100	120	195	245
II	37	85	115	155	210	310	625	980	1145	70	105	125	205	255
III	42	95	130	175	240	355	710	1110	1300	80	120	145	235	290
IV	46	105	140	195	265	390	780	1215	1425	85	135	160	255	320
V	50	115	155	210	290	425	850	1325	1550	95	145	175	280	350
VI	52	120	160	220	300	440	880	1375	1610	95	150	180	290	360
VII	54	125	165	225	310	455	915	1430	1670	100	155	185	300	375
VIII	55	130	170	230	315	465	935	1455	1705	105	160	190	305	385
IX	56	130	175	235	320	475	950	1480	1735	105	160	195	310	390
X	58	135	175	245	335	490	985	1535	1795	110	170	200	320	405
XI	59	135	185	250	340	500	1000	1560	1825	110	170	205	330	410
XII	63	-	-	265	365	535	1070	1665	1950					

**Abtropfgewichte bei Obstkonserven - Anwendungsregeln**

1. Die Bestimmung des Abtropfgewichtes erfolgt nach dem WELMEC Guide 6.8 Issue 1 von Juni 2006; Guidance for the Verification of Drained Weight, Drained Washed Weight and Deglazed Weight and Extent of Filling of Rigid Food Containers (Fundstelle im Internet: [www.welmec.org/publications/6-8.asp](http://www.welmec.org/publications/6-8.asp)).
2. Die Abtropfgewichte sind dem Behältnisvolumen proportional. Dies entspricht dem System des FAO/WHO Codex Alimentarius.

3. Für Schultergläser wird aufgrund des notwendigen Kopfraumes vom Behältervolumen ein Abschlag von 20 ml vorgenommen.
4. Es wird bei der Berechnung des Nennabtropfgewichtes jeweils auf das nächste Vielfache von 5 g abgerundet.

---

<sup>1)</sup> Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse und Fruchtnektar vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2)</sup> Verordnung über Konfitüren und einige ähnliche Erzeugnisse vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2151) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>3)</sup> Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. Februar 2007 (BGBl. I S. 258) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>4)</sup> Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230) in der jeweils geltenden Fassung

<sup>5)</sup> Verordnung über einige zur menschlichen Ernährung bestimmte Zuckerarten vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2098) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>6)</sup> Aromenverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 2. Mai 2006 (BGBl. I S. 1127) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>7)</sup> § 4 Abs. 1 Nr. 2 der Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Dezember 1999 (BGBl. I S. 2464) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>8)</sup> Verordnung über Fertigpackungen in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. März 1994 (BGBl. I S. 451, ber. S. 1307) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>9)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (ABl. Nr. L 404 S. 9, ber. ABl. 2007 Nr. L 12 S. 3)