Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke (insbesondere Tee, Kräutertee, Kaffee, Säfte, Sirupe, Limonaden)

Änderung vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)

verordnet:

I

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹ über alkoholfreie Getränke (insbesondere Tee, Kräutertee, Kaffee, Säfte, Sirupe, Limonaden) wird wie folgt geändert:

Art. 3 Definitionen

¹ Fruchtsaft ist ein unvergorener, gärfähiger Saft aus den geniessbaren Teilen frischer oder durch Kälte haltbar gemachter, gesunder und reifer Früchte einer oder mehrerer Fruchtarten. Der Fruchtsaft besitzt die charakteristische Farbe, das charakteristische Aroma und den charakteristischen Geschmack der Früchte, aus denen er stammt.

² Fruchtsaft ist auch der Saft, der aus konzentriertem Fruchtsaft mit Trinkwasser wiederhergestellt worden ist.

³ Konzentrierter Fruchtsaft (Fruchtsaftkonzentrat) ist Fruchtsaft einer oder mehrerer Fruchtarten, dem auf physikalischem Wege ein bestimmter Anteil des natürlichen Wassers entzogen worden ist.

⁴ Getrockneter Fruchtsaft (Fruchtsaftpulver) ist Fruchtsaft einer oder mehrerer Fruchtarten, dem auf physikalischem Wege nahezu das gesamte natürliche Wasser entzogen worden ist.

⁵ Verdünnter Fruchtsaft ist ein Getränk, das durch Verdünnen von Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft, Fruchtmark, konzentriertem Fruchtmark oder deren Gemisch mit Trinkwasser hergestellt worden ist.

⁶ Fruchtmark ist das unvergorene, gärfähige Erzeugnis, das durch geeignete physikalische Verfahren wie Passieren, Zerkleinern oder Mahlen des geniessbaren Teils der ganzen oder geschälten Frucht ohne Abtrennen des Saftes gewonnen worden ist.

⁷ Mit Wasser extrahierter Fruchtsaft ist Fruchtsaft, der gewonnen worden ist durch die Diffusion mit Wasser aus:

SR

¹ **SR 817.022.111**

- a. fleischigen ganzen Früchten, deren Saft nicht mit physikalischen Verfahren extrahiert werden kann; oder
- b. getrockneten ganzen Früchten.

Art. 3a

Für die Lebensmittel nach Artikel 3 Absätze 1–4 und 7 sind die Behandlungen und Stoffe gemäss Anhang 1 zulässig.

Art. 4 Abs. 1, Abs. 2 Bst. b und b^{bis}

¹ Fruchtsaft muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Der Gehalt an gesamter aus der Frucht stammender löslicher Trockensubstanz muss dem natürlichen Gehalt der verwendeten Frucht entsprechen und darf, ausser bei Verschnitten mit Saft derselben Fruchtart, nicht verändert werden.
- b. Bei der Herstellung von Fruchtsaft ist das Mischen von Fruchtsaft mit Fruchtmark zulässig. Bei der Herstellung von Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat ist das Mischen von Fruchtsaft oder konzentriertem Fruchtsaft mit Fruchtmark oder konzentriertem Fruchtmark erlaubt.
- c. Apfelsaft darf bis höchstens 10 Massenprozent Birnensaft, Birnensaft bis höchstens 10 Massenprozent Apfelsaft und Orangensaft bis höchstens 10 Massenprozent Mandarinen-saft oder je die entsprechende Menge Konzentrat enthalten.
- d. Die Zugabe von fruchtarteigenem Restaurationsaroma, Fruchtfleisch und Zellen zu Fruchtsaft und Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat sowie die Zugabe von wieder hinzugefügten Weinsäuresalzen zu Traubensaft sind erlaubt.
- e. Die Zugabe von Zuckerarten ist verboten.
- f. Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Fruchtsaft und im Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat wiederhergestellt werden.
- g. Die lösliche Trockenmasse von Fruchtsaft aus Konzentrat muss dem Mindestbrixwert für wiederhergestellte Fruchtsäfte gemäss Anhang 3 entsprechen. Wird Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat aus einer in Anhang 3 nicht aufgeführten Frucht hergestellt, so muss der Mindestbrixwert des wiederhergestellten Fruchtsaftes dem Brixwert des Saftes, der aus der zur Herstellung des Konzentrats verwendeten Frucht extrahiert wurde, entsprechen.
- h. Bei Zitrusfrüchten muss der Fruchtsaft vom Endokarp stammen, ausgenommen Limettensaft, der aus der ganzen Frucht gewonnen werden kann.
- i. Wird Fruchtsaft aus Früchten mit Kernen, Samenkörnern und Schale hergestellt, so dürfen Stücke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale nicht im Saft enthalten sein. Ausgenommen sind Fälle, in denen Stü-

cke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale nicht durch Verfahren der guten Herstellungspraxis entfernt werden können.

- j. Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat muss mit geeigneten Verfahren hergestellt werden, sodass er die wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und nährstoffbezogenen Merkmale eines durchschnittlichen, aus Früchten derselben Art hergestellten Saftes aufweist.
- k. Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat und mit Wasser extrahierter Fruchtsaft dürfen zur Korrektur des sauren Geschmacks bis zu 3 g/l Zitronen- oder Limettensaft oder konzentrierter Zitronen- oder Limettensaft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid, zugesetzt werden.
- l. Tomatensaft und Tomatensaft aus Konzentrat dürfen Salz, Gewürze und aromatische Kräuter zugesetzt werden.

² Für konzentrierten, getrockneten und verdünnten Fruchtsaft, der für die unmittelbare Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt ist, gelten folgende Anforderungen:

- b. Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im konzentrierten Fruchtsaft wiederhergestellt werden.
- b^{bis}. Sie dürfen zur Korrektur des sauren Geschmacks bis zu 3 g/l Zitronen- oder Limettensaft oder konzentrierten Zitronen- oder Limettensaft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid, enthalten.

Art. 5 Abs. 1, 3 und 6

¹ Enthält ein Fruchtsaft zwei oder mehr Fruchtsaftarten, mit Ausnahme von Zitronen- oder Limettensaft zur Korrektur des sauren Geschmacks, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z.B. «Fruchtsaftgemisch», «Mehrfrucht»). Ebenfalls zulässig ist die Angabe der einzelnen Fruchtsaftarten in absteigender Reihenfolge des Volumens entsprechend den Angaben in der Zutatenliste (z.B. «Saft aus Orangen und Aprikosen»).

³ *Aufgehoben*

⁶ Bei Fruchtsaft und Fruchtmark, die mit der entsprechenden Sachbezeichnung oder der gebräuchlichen Bezeichnung der jeweils verwendeten Frucht benannt sind, sind die in Anhang 3 aufgeführten Fruchtarten zu verwenden. Bei Fruchtarten, die nicht in Anhang 3 aufgeführt sind, ist der korrekte botanische oder allgemein gebräuchliche Name zu verwenden.

Art. 6 Abs. 2

² Der Hinweis «Fruchtsäfte enthalten keine zugesetzten Zuckerarten» darf auf dem Etikett von Fruchtsäften, Fruchtsäften aus Fruchtsaftkonzentrat, konzentriertem Fruchtsaft, mit Wasser extrahiertem Fruchtsaft und getrocknetem Fruchtsaft in demselben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung angegeben werden.

Art. 7 Abs. 1

¹ Fruchtnektar ist ein unvergorenes, gärfähiges Erzeugnis das durch Zusatz von Wasser, mit oder ohne Zusatz von Zuckerarten oder Honig, zu Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft, aus Wasser extrahiertem Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmark oder konzentriertem Fruchtmark oder zu deren Gemisch hergestellt wird.

Art. 8 Abs. 2 und 4

² Die Zugabe von Zuckerarten und/oder Honig bis zu 20 Massenprozent des Endproduktes sowie die Zugabe von fruchtarteigenem Restaurationsaroma, Fruchtfleisch und Zellen, oder Süßungsmitteln ist zulässig.

⁴ Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Fruchtnektar wiederhergestellt werden.

Art. 9 Abs. 2

² Bei Fruchtnektaren, die mit der entsprechenden Sachbezeichnung oder der gebräuchlichen Bezeichnung der jeweils verwendeten Frucht benannt sind, sind in Anhang 3 aufgeführten Fruchtarten zu verwenden. Bei Fruchtarten, die nicht in Anhang 3 aufgeführt sind, ist der korrekte botanische oder allgemein gebräuchliche Name zu verwenden.

Art. 10 Abs. 2

² Eine Angabe, dass dem Fruchtnektar keine Zuckerarten zugesetzt wurden, oder eine andere Angabe, bei der davon auszugehen ist, dass sie für die Konsumentin oder den Konsumenten dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis keine zugesetzten Monosaccharide oder Disaccharide oder andere Lebensmittel, einschliesslich Süßungsmittel, enthält, die wegen ihrer süßenden Eigenschaften verwendet werden. Sind Zuckerarten von Natur aus im Fruchtnektar enthalten, so muss der Hinweis «Enthält von Natur aus Zuckerarten» ebenfalls auf dem Etikett aufgeführt werden.

Art. 33 Definitionen

¹ Instant- und Fertiggetränke (z.B. «Eistee», «Erfrischungsgetränk mit Teeextrakt») sind küchen- oder genussfertige Getränke auf Basis von Zutaten wie Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee und Guarana, Kräutern oder Früchten oder von deren Extrakten oder Konzentraten.

² Stark coffeinhaltige Fertiggetränke (Energydrink, Energy Drink) und konzentrierte, stark coffeinhaltige Fertiggetränke (Energyshot, Energy Shot) sind Fertiggetränke auf Basis von Kohlenhydraten und Coffein oder coffeinhaltigen Lebensmitteln mit oder ohne Zugabe von Taurin, Glucuronolacton oder Inosit.

³ Instant- und Fertiggetränke, inklusive stark coffeinhaltige Fertiggetränke und konzentrierte, stark coffeinhaltige Fertiggetränke, können Zutaten wie Zuckerarten, Maltodextrin, Milchpulver oder Kohlendioxid enthalten.

Art. 33a Anforderungen

¹ Stark coffeinhaltige Fertiggetränke und konzentrierte, stark coffeinhaltige Fertiggetränke müssen einen Energiewert von mindestens 190 kJ oder 45 kcal pro 100 ml aufweisen. Die Energie muss überwiegend aus Kohlenhydraten stammen.

² Sie müssen folgende Coffeingehalte aufweisen:

- a. stark coffeinhaltige Fertiggetränke (Energy Drink): mehr als 250 mg/l, aber höchstens 320 mg/l;
- b. konzentrierte, stark coffeinhaltige Fertiggetränke (Energy Shot): mehr als 250 mg/l, aber höchstens 160 mg pro Tag.

³ Werden Taurin, Glucuronolacton, Inosit, Niacin, Vitamin B6, Pantothensäure und Vitamin B12 zugesetzt, so gelten die Höchstmengen nach Anhang 4. Die Höchstmengen beziehen sich auf den Gehalt zum Zeitpunkt der Abgabe.

Art. 34 Abs. 1 Bst. c und d

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV² sind anzugeben:

- c. ein Hinweis zum Coffeingehalt, mit Ausnahme von Erzeugnissen, die auf Kaffee, Tee beziehungsweise auf Kaffee- oder Tee-Extrakt basieren und die in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf Kaffee oder Tee enthalten:
 1. bei Erzeugnissen mit einem Coffeingehalt von über 30 mg/l einen Hinweis wie «coffeinhaltig»,
 2. bei Erzeugnissen mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/l einen Hinweis «erhöhter Coffeingehalt, für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen» im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Getränkes, gefolgt von einer Klammer mit der Angabe des Coffeingehaltes in mg/100 ml.
- d. für stark coffeinhaltige Fertiggetränke und konzentrierte, stark coffeinhaltige Fertiggetränke ein Hinweis, dass die Getränke wegen des erhöhten Coffeingehaltes nur in begrenzten Mengen konsumiert werden sollten.

Art. 81

Guarana ist der Samen der Liane *Paullinia cupana* KUNTH EX H. B. K. mit einem Coffeingehalt von mindestens 3 Massenprozent. Er kann geschält und getrocknet sowie geröstet oder gemahlen sein.

II

² SR 817.022.21

¹ Die Anhänge 2 und 3 erhalten die neue Fassung gemäss Beilage.

² Diese Verordnung erhält einen zusätzlichen Anhang 4 gemäss Beilage.

III

Übergangsbestimmungen zur Änderung vom ...

¹ Lebensmittel, die der Änderung vom ... dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 28. April 2015 nach bisherigem Recht hergestellt, eingeführt und gekennzeichnet werden.

² Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände nach bisherigem Recht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

³ Artikel 6 Absatz 2 gilt bis zum 28. Oktober 2016.

IV

Diese Änderung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

Anhang 2
(Art. 8 Abs. 1 und 3)

Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmarm in Fruchtnektar

1 Früchte mit saurem Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist:

Gebräuchlicher Name der Frucht	Botanischer Name	Volumenprozent (bezogen auf Endprodukt)
Passionsfrucht	<i>Passiflora edulis</i> Sims	25
Quitoorangen	<i>Solanum quitoense</i> Lam.	25
Schwarze Johannisbeeren	<i>Ribes nigrum</i> L.	25
Weisse Johannisbeeren	<i>Ribes rubrum</i> L.	25
Rote Johannisbeeren	<i>Ribes rubrum</i> L.	25
Stachelbeeren	<i>Ribes uva-crispa</i> L.	30
Sanddorn	<i>Hippophaë rhamnoides</i> L.	25
Schlehen	<i>Prunus spinosa</i> L.	30
Pflaumen	<i>Prunus domestica</i> L.	30
Zwetschgen	<i>Prunus domestica</i> L.	30
Ebereschen	<i>Sorbus aucuparia</i> L., syn. <i>Pyrus aucuparia</i> (L.) Gaertn.	30
Hagebutten	<i>Rosa canina</i> L.	40
Sauerkirschen	<i>Prunus cerasus</i> L.	35
Andere Kirschen		40
Heidelbeeren	<i>Vaccinium myrtillus</i> L., <i>Vaccinium corymbosum</i> L., <i>Vaccinium angustifolium</i> Aiton	40
Holunderbeeren	<i>Sambucus nigra</i> L.	50
Himbeeren	<i>Rubus idaeus</i> L.	40
Aprikosen	<i>Prunus armeniaca</i> L.	40
Erdbeeren	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	40
Brombeeren	<i>Rubus fruticosus</i> L.agg., syn. <i>Rubus sect. Rubus</i>	40
Kranbeere/ Cranberries		30
Quitten	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	50
Zitronen und Limetten	<i>Citrus limon</i> (L.)Burm.f. und <i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm. et Panz.) Swingle	25
Andere Früchte dieser Kategorie		25

2 Früchte mit geringem Säuregehalt oder viel Fruchtfleisch oder sehr aromatische Früchte mit Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist:

Gebräuchlicher Name der Frucht	Botanischer Name	Volumenprozent (bezogen auf Endprodukt)
Mango	<i>Mangifera indica</i> L.	25
Bananen	<i>Musa sp.</i>	25
Guaven	<i>Psidium guajava</i> L.	25
Papayas	<i>Carica papaya</i> L.	25
Litschis	<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	25
Acerolas	<i>Malpighia sp.</i>	25
Stachelannone	<i>Annona muricata</i> L.	25
Netzannone	<i>Annona reticulata</i> L.	25
Cherimoya	<i>Annona cherimola</i> Mill.	25
Granatäpfel	<i>Punica granatum</i> L.	25
Kaschuäpfel	<i>Anacardium occidentale</i> L.	25
Mombinpflaumen	<i>Spondias</i> L.	25
Umbu	<i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex H.Kost.	25
Andere Früchte dieser Kategorie		25

3 Früchte mit Saft, der zum unmittelbaren Genuss geeignet ist:

Gebräuchlicher Name der Frucht	Botanischer Name	Volumenprozent (bezogen auf Endprodukt)
Äpfel	<i>Malus domestica</i> Borkh.	50
Birnen	<i>Pyrus communis</i> L.	50
Pfirsiche	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	50
Zitrusfrüchte, ausser Zitronen und Limetten		50
Ananas	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	50
Tomaten	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	50
Andere Früchte dieser Kategorie		50

Anhang 3
(Art. 4 Abs. 1 Bst. g)

Mindestbrixwerte für Fruchtsaft aus Konzentrat

Gebräuchlicher Name der Frucht	Botanischer Name	Mindestbrixwerte für rückverdünnten Fruchtsaft und rückverdünntes Fruchtmark ¹
Apfel (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Aprikose (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banane (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (ausser Mehlbananen)	21,0
Schwarze Johannisbeere (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Weintraube (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. oder deren Hybride <i>Vitis labrusca</i> L. oder deren Hybride	15,9
Grapefruit (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guave (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Zitrone (*)	<i>Citrus limon</i> (L.)Burm.f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Orange (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passionsfrucht (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Pfirsich (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Birne (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Himbeere (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Sauerkirsche (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Erdbeere (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomate (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	5,0
Mandarine (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Diese Mindestbrixwerte beziehen sich auf den rückverdünnten Fruchtsaft beziehungsweise auf das rückverdünnte Fruchtmark, ohne hinzugefügte fakultative Zutaten (inkl. Zusatzstoffe).

Für die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Saft erzeugt werden, wird ein Mindestwert für die relative Dichte, bezogen auf Wasser bei 20/20 °C, bestimmt.

Für die mit zwei Sternchen (**) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Fruchtmark erzeugt werden, wird nur ein unkorrigierter Mindestbrixwert (ohne Säurekorrektur) bestimmt.

Anhang 4
(Art. 33a Abs. 3)

Höchstmengen bestimmter Stoffe in stark koffeinhaltigen Fertiggetränken und konzentrierten, stark koffeinhaltigen Fertiggetränken

Stoff	stark koffeinhaltige Fertiggetränke	konzentrierte, stark koffeinhaltige Fertiggetränke
	Höchstmenge pro 100 ml	Höchstmenge pro Tag
Taurin	400 mg	2000 mg
Glucuronolacton	240 mg	1200 mg
Inosit	20 mg	100 mg
Niacin	8 mg	16 mg
Vitamin B ₆	2 mg	1,4 mg
Pantothensäure	4 mg	6 mg
Vitamin B ₁₂	2 µg	2,5 µg