

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

vom 23. November 2005 (Stand am 27. Dezember 2005)

---

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),*

gestützt auf die Artikel 4 Absatz 2, 26 Absätze 2 und 5 und 27 Absatz 3  
der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005<sup>1</sup>  
(LGV),

*verordnet:*

## 1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

### Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

<sup>1</sup> Diese Verordnung umschreibt folgende alkoholfreien Getränke und coffeinhaltigen Lebensmittel, legt die Anforderungen an sie fest und regelt deren besondere Kennzeichnung:

- a. Fruchtsaft, Fruchtnektar;
- b. Fruchtsirup, Sirup mit Aromen;
- c. Tafelgetränk mit Fruchtsaft;
- d. Limonade;
- e. Tafelgetränk mit Milch, mit Molke, mit Buttermilch, mit Milchserum oder mit anderen Milchprodukten;
- f. Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke;
- g. Gemüsesaft;
- h. Instant- und Fertiggetränke;
- i. alkoholfreier Wermut, alkoholfreier Bitter, alkoholfreier Obstwein, alkoholfreies Bier;
- j. Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel;
- k. Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee;
- l. Guarana.

<sup>2</sup> Sie gilt nicht für Wasser für den menschlichen Gebrauch; dieses ist in der Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>2</sup> über Trink-, Quell- und Mineralwasser geregelt.

AS 2005 6135

<sup>1</sup> SR 817.02

<sup>2</sup> SR 817.022.102

**Art. 2** Ethylalkoholgehalt

<sup>1</sup> Der Ethylalkoholgehalt von alkoholfreien Getränken darf 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

<sup>2</sup> Für Sirup ist die trinkfertige Verdünnung massgebend.

**2. Kapitel: Fruchtsaft, Fruchtnektar****1. Abschnitt: Fruchtsaft****Art. 3** Definitionen

<sup>1</sup> Fruchtsaft ist ein unvergorener, gärfähiger Saft, der durch ein mechanisches Verfahren aus frischen oder durch Kälte haltbar gemachten, gesunden und reifen Früchten gewonnen worden ist und der die charakteristische Farbe, das charakteristische Aroma und den charakteristischen Geschmack der Früchte besitzt, von denen er stammt.

<sup>2</sup> Fruchtsaft ist auch der Saft, der aus konzentriertem Fruchtsaft durch Rückverdünnung mit Trinkwasser hergestellt worden ist und gleichartige sensorische und analytische Eigenschaften besitzt wie der aus Früchten derselben Art hergestellte Fruchtsaft nach Absatz 1.

<sup>3</sup> Konzentrierter Fruchtsaft ist Fruchtsaft, dem auf physikalischem Wege Wasser entzogen worden ist.

<sup>4</sup> Getrockneter Fruchtsaft ist Fruchtsaft, dem auf physikalischem Wege nahezu das gesamte Wasser entzogen worden ist.

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

<sup>6</sup> Fruchtmark ist das unvergorene gärfähige Mark, das aus dem passierten geniessbaren Teil der ganzen oder geschälten Frucht ohne Abtrennen des Saftes gewonnen worden ist.

**Art. 4** Anforderungen

<sup>1</sup> Fruchtsaft muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Der Gehalt an gesamter aus der Frucht stammender löslicher Trockensubstanz muss dem natürlichen Gehalt der verwendeten Frucht entsprechen.
- b. Das Mischen verschiedener Fruchtsäfte oder von Fruchtmark ist erlaubt.
- c. Apfelsaft darf bis höchstens 10 Massenprozent Birnensaft, Birnensaft bis höchstens 10 Massenprozent Apfelsaft und Orangensaft bis höchstens 10 Massenprozent Mandarinsaft oder je die entsprechende Menge Konzentrat enthalten.
- d. Die Zugabe von Kohlendioxid ist erlaubt.

- e. Die Zugabe von Zucker, Glucose oder Fructose ist zu folgenden Zwecken bis zu folgenden Anteilen zugelassen:
    - 1. zur Korrektur eines natürlichen Mangels an Zuckerarten: bis höchstens insgesamt 15 g pro Liter (ausgedrückt in Trockenmasse),
    - 2. zur Erzielung eines süssen Geschmackes: bis höchstens insgesamt 100 g pro Liter (ausgedrückt in Trockenmasse); bei Saft von Zitronen, Limetten, Bergamotten sowie schwarzen, roten oder weissen Johannisbeeren: bis höchstens insgesamt 200 g pro Liter.
  - f. Bei Apfel-, Birnen- und Traubensaft ist die Zugabe von Zucker, Glucose oder Fructose verboten.
  - g. Die Zuckering und die Säuerung ein und desselben Fruchtsaftes schliessen einander aus.
  - h. Das Aroma von rückverdünntem Fruchtsaft muss mit Hilfe der flüchtigen Aromastoffe, die bei der Konzentrierung des ursprünglichen Fruchtsaftes aufgefangen worden sind, wiederhergestellt werden.
- <sup>2</sup> Für konzentrierten, getrockneten und verdünnten Fruchtsaft, der für die unmittelbare Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt ist, gelten folgende Anforderungen:
- a. Konzentrierter Fruchtsaft muss mindestens auf die Hälfte des Volumens des ursprünglichen Fruchtsaftes reduziert sein.
  - b. Die bei der Konzentrierung oder Trocknung aufgefangenen Aromastoffe müssen wieder zugesetzt werden.
  - c. Bei verdünntem Fruchtsaft muss der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis mindestens 50 Massenprozent betragen.
  - d. Im Übrigen gelten die Bestimmungen von Absatz 1 sinngemäss.

#### **Art. 5** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Enthält ein Fruchtsaft mehrere Fruchtsaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z.B. «Fruchtsaftgemisch»). Ebenfalls zulässig ist die Angabe der einzelnen Fruchtsaftarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z.B. «Saft aus Orangen und Aprikosen»).

<sup>2</sup> Apfel- und Birnensaft und deren Mischungen dürfen als «Kernobstsaft», «Obstsaft» oder «Süssmost» bezeichnet werden.

<sup>3</sup> Bei Fruchtsäften, denen Zuckerarten zur Erzielung eines süssen Geschmackes zugegeben worden sind, muss die Sachbezeichnung durch eine Angabe wie «gezuckert» oder «mit Zuckerzusatz», gefolgt von der Angabe der Höchstmenge der zugegebenen Zuckerarten, ergänzt werden.

<sup>4</sup> Wird in der Sachbezeichnung auf eine Fruchtart hingewiesen (z.B. «Gravensteiner-Apfelsaft»), so muss deren Saftanteil im Endprodukt mindestens 80 Massenprozent betragen.

<sup>5</sup> Bei getrocknetem Fruchtsaft kann «getrocknet» durch «in Pulverform» ersetzt und durch die Angabe der angewandten Sonderbehandlung ergänzt oder ersetzt werden (z.B. «gefriergetrocknet»).

#### **Art. 6**            Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>3</sup> über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) sind anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «kohlenensäurehaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung bei Erzeugnissen, die mehr als 2 g Kohlendioxid pro Liter enthalten;
- b. der Mindestgehalt an Fruchtsaft, Fruchtmarm oder einem Gemisch dieser Bestandteile in der Nähe der Sachbezeichnung bei verdünntem Fruchtsaft.

## **2. Abschnitt: Fruchtnektar**

#### **Art. 7**            Definition

Fruchtnektar ist ein unvergorenes gärfähiges Getränk aus Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft, Fruchtmarm, konzentriertem Fruchtmarm oder deren Gemisch, das mit Trinkwasser verdünnt wurde und dem Zuckerarten zugegeben worden sind.

#### **Art. 8**            Anforderungen

<sup>1</sup> Die fertigen Erzeugnisse müssen je nach Fruchtart die Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmarm nach dem Anhang aufweisen.

<sup>2</sup> Die Zugabe von Zuckerarten ist bis insgesamt höchstens 20 Massenprozent des Endproduktes zulässig. Die Zuckerarten dürfen vollständig durch Honig ersetzt werden; dafür gilt dieselbe Höchstmenge.

<sup>3</sup> Das Mischen von Fruchtnektar einer oder mehrerer Fruchtarten untereinander, gegebenenfalls unter Zugabe von Fruchtsaft oder Fruchtmarm, ist zulässig. In diesem Falle muss die Summe der einzelnen Quotienten (Fruchtsaft- und Fruchtmarmanteil dividiert durch den angegebenen Mindestgehalt der entsprechenden Frucht nach dem Anhang) mindestens 1 sein.

<sup>4</sup> Die Zugabe von Kohlendioxid ist erlaubt.

#### **Art. 9**            Sachbezeichnung

Für die Sachbezeichnung von Fruchtnektar gilt Artikel 5 Absatz 1 sinngemäss.

<sup>3</sup> SR 817.022.21

**Art. 10**      Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV<sup>4</sup> sind anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «kohlenensäurehaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung bei Erzeugnissen, die mehr als 2 g Kohlendioxid pro Liter enthalten;
- b. der Mindestgehalt an Fruchtbestandteilen in der Nähe der Sachbezeichnung.

**3. Kapitel: Fruchtsirup, Sirup mit Aromen****Art. 11**      Definitionen

<sup>1</sup> Fruchtsirup ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Fruchtsaft oder dessen Konzentraten unter Zugabe von Zuckerarten nach dem Koch- oder Kaltlöseverfahren hergestellt wird.

<sup>2</sup> Sirup mit Aromen ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Trinkwasser und natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen, Aromaextrakten oder Fruchtsaft unter Zugabe von Zuckerarten hergestellt wird.

<sup>3</sup> Grenadinesirup (Grenadine) ist ein Sirup nach Absatz 2, der im Wesentlichen mit Säften von roten Früchten sowie mit Vanille oder deren Extrakten und eventuell mit Zitronensaft aromatisiert ist.

**Art. 12**      Anforderungen

<sup>1</sup> Die lösliche Trockenmasse von Sirup muss mindestens 60 Massenprozent betragen.

<sup>2</sup> Fruchtsirup muss mindestens 30 Massenprozent Fruchtsaft enthalten.

<sup>3</sup> Fruchtsirup aus Zitrusfrüchten darf aromagebende Bestandteile der Schale enthalten.

**Art. 13**      Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Enthält ein Fruchtsirup mehrere Fruchtsaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z.B. «gemischter Fruchtsirup»). Ebenfalls zulässig ist die Angabe der einzelnen Fruchtsaftarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z.B. «Orangen-Aprikosen-Sirup»).

<sup>2</sup> Für Sirup mit Aromen gilt Absatz 1 sinngemäss. Sirup nach Artikel 11 Absatz 3 darf als «Grenadinesirup» oder «Grenadine» bezeichnet werden.

<sup>4</sup> SR 817.022.21

## 4. Kapitel: Tafelgetränk mit Fruchtsaft

### Art. 14 Definition

Tafelgetränk mit Fruchtsaft ist ein Getränk aus Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft oder Fruchtsirup, das mit Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser verdünnt wurde und dem eventuell Zuckerarten zugegeben wurden.

### Art. 15 Anforderungen

<sup>1</sup> Der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis muss mindestens 10 Massenprozent betragen.

<sup>2</sup> Tafelgetränke, die ausschliesslich mit Zitronensaft hergestellt werden, müssen im Endprodukt mindestens 6 Massenprozent Zitronensaft enthalten.

<sup>3</sup> Die Zugabe von Kohlendioxid ist erlaubt.

### Art. 16 Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Enthält ein Tafelgetränk mehrere Fruchtsaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z.B. «Tafelgetränk mit Fruchtsäften»). Ebenfalls zulässig ist die Angabe der verwendeten Fruchtsaftarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z.B. «Tafelgetränk mit Orangen- und Aprikosensaft»).

<sup>2</sup> Wird zur Herstellung des Erzeugnisses ein natürliches Mineralwasser verwendet, so darf in der Sachbezeichnung der Ursprung des betreffenden Mineralwassers erwähnt werden. Die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.

### Art. 17 Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV<sup>5</sup> sind anzugeben:

- a. der Fruchtsaftanteil im Endprodukt in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung;
- b. ein Hinweis wie «kohlenstoffhaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung bei Erzeugnissen, die mehr als 2 g Kohlendioxid pro Liter enthalten.

## 5. Kapitel: Limonade

### Art. 18 Definition

Limonade (Erfrischungsgetränk) ist ein Getränk mit oder ohne Kohlensäure aus Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser und Fruchtsaft oder Aromen mit oder ohne Zugabe von Zuckerarten, Coffein oder Chinin.

<sup>5</sup> SR 817.022.21

**Art. 19** Anforderungen

- <sup>1</sup> Kohlensäurehaltige Limonade muss mindestens 2 g Kohlendioxid pro Liter enthalten.
- <sup>2</sup> Coffeinhaltige Limonade darf nicht mehr als 250 mg Coffein pro Liter enthalten.
- <sup>3</sup> Chininhaltige Limonade darf nicht mehr als 80 mg Chinin pro Liter, berechnet als Chininhydrochlorid, enthalten.

**Art. 20** Sachbezeichnung

- <sup>1</sup> Ab einem Fruchtsaftanteil von 4 Massenprozent darf in der Sachbezeichnung auf den Gehalt an Fruchtsaft hingewiesen werden (z.B. «Limonade mit Zitronensaft» oder «Orangenlimonade»). Der Fruchtsaftanteil im Endprodukt ist in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung anzugeben.
- <sup>2</sup> Bei einem Fruchtsaftanteil von weniger als 4 Massenprozent lautet die Sachbezeichnung z.B. «Limonade mit Zitronenaroma». Die ganze Sachbezeichnung muss in gleich grossen Buchstaben gedruckt werden.
- <sup>3</sup> Wurde zur Herstellung an Stelle von Trinkwasser ein natürliches Mineralwasser verwendet, so darf das Erzeugnis als «Tafelwasser» bezeichnet werden (z.B. «Tafelwasser mit Zitronensaft bzw. Zitronenaroma»); dabei darf der Ursprung des betreffenden Mineralwassers erwähnt werden. Die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.
- <sup>4</sup> Enthält das Erzeugnis mehrere Fruchtsaftarten oder Aromen, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z.B. «Limonade mit Fruchtsäften» bzw. «Limonade mit Fruchtaromen»). Ebenfalls zulässig ist die Angabe der einzelnen Fruchtsaftarten oder Aromen in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z.B. «Limonade mit Orangen- und Zitronensaft» bzw. «Limonade mit Orangen- und Zitronenaroma»).
- <sup>5</sup> Limonade ohne Kohlensäure muss als solche gekennzeichnet werden.

**Art. 21** Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV<sup>6</sup> sind anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «coffeinhaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung bei Erzeugnissen mit einem Coffeingehalt von über 30 mg pro Liter; beträgt der Coffeingehalt bei einem Getränk, das üblicherweise coffeinhaltig ist, weniger als 1 mg pro Liter, so ist dies in der Nähe der Sachbezeichnung kenntlich zu machen (z.B. durch den Hinweis «coffeinfrei»);
- b. ein Hinweis wie «chininhaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung bei Getränken, die Chinin enthalten;
- c. ein Hinweis wie «kohlendioxidhaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung, wenn einem Tafelwasser Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben worden ist.

<sup>6</sup> SR 817.022.21

## **6. Kapitel: Tafelgetränk mit Milch, Molke, Buttermilch, Milchserum oder anderen Milchprodukten**

### **Art. 22**          Definition

Tafelgetränke mit Milch, Molke, Buttermilch, Milchserum oder anderen Milchprodukten sind Getränke, die durch Verdünnen von vergorener oder unvergorener Milch, teilentrahmter Milch, Magermilch, Buttermilch, Molke oder Milchserum mit Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser und mit eventueller Zugabe von anderen Zutaten wie Zuckerarten, Fruchtsaft oder Pflanzenextrakten hergestellt worden sind. Sie können klar oder trübe sein.

### **Art. 23**          Anforderungen

<sup>1</sup> Der Anteil an Milch aller Fettstufen und an Buttermilch muss mindestens 10 Massenprozent, an Molke mindestens 20 Massenprozent, an Milchserum mindestens 25 Massenprozent betragen.

<sup>2</sup> Die Zugabe von Kohlendioxid ist erlaubt.

### **Art. 24**          Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung muss mit der Angabe des verwendeten Grundstoffes ergänzt werden (z.B. «Tafelgetränk mit Buttermilch»).

<sup>2</sup> Wird zur Herstellung des Erzeugnisses ein natürliches Mineralwasser verwendet, so darf in der Sachbezeichnung der Ursprung des betreffenden Mineralwassers erwähnt werden. Die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.

### **Art. 25**          Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV<sup>7</sup> sind anzugeben:

- a. der Anteil des verwendeten Grundstoffes im Endprodukt in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung (z.B. «25 % Milchserum»);
- b. ein Hinweis wie «kohlen säurehaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung, wenn dem Erzeugnis Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben worden ist.

<sup>7</sup> SR 817.022.21



## **7. Kapitel: Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke**

### **Art. 26** Definition

<sup>1</sup> Pulver zur Herstellung von alkoholfreien Getränken ist ein trockenes Erzeugnis, das durch Zugabe von Wasser ein alkoholfreies Getränk nach den Artikeln 3 Absatz 5, 7, 14, 18 oder 22 ergibt.

<sup>2</sup> Konzentrat zur Herstellung von alkoholfreien Getränken ist ein halbflüssiges oder flüssiges Erzeugnis in konzentrierter Form, das durch Zugabe von Wasser ein alkoholfreies Getränk nach den Artikeln 3 Absatz 5, 7, 14, 18 oder 22 ergibt.

### **Art. 27** Anforderungen

Pulver zur Herstellung von alkoholfreien Getränken darf Kalium- oder Natriumhydrogencarbonat zur Erzeugung von Kohlendioxid enthalten.

### **Art. 28** Sachbezeichnung

An Stelle der Sachbezeichnung «Pulver zur Herstellung einer Limonade» oder «Konzentrat zur Herstellung einer Limonade» dürfen auch Wortkombinationen wie «Brausepulver» oder «Limonadepulver» verwendet werden.

## **8. Kapitel: Gemüsesaft**

### **Art. 29** Definitionen

<sup>1</sup> Gemüsesaft ist ein unverdünnter, gärfähiger, unvergorener oder milchsauer vergorener Saft, der durch ein mechanisches Verfahren oder durch enzymatische Methoden und Nachextraktion aus gesundem und sauberem Gemüse gewonnen worden und für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt ist.

<sup>2</sup> Gemüsesaft ist auch der aus konzentriertem reinem Gemüsesaft oder Gemüsemark hergestellte Saft, der mit Trinkwasser auf den ursprünglichen Gehalt rückverdünnt worden ist.

<sup>3</sup> Gemüsemark ist der gärfähige, unvergorene oder milchsauer vergorene Gemüseteil, der aus dem passierten genießbaren Teil des Gemüses ohne Abtrennung des Saftes gewonnen wird.

<sup>4</sup> Konzentrierter Gemüsesaft ist Gemüsesaft, dem auf physikalischem Weg Wasser entzogen worden ist.

<sup>5</sup> Getrockneter Gemüsesaft ist Gemüsesaft, dem das Wasser auf physikalischem Weg praktisch vollständig entzogen worden ist.

<sup>6</sup> Verdünnter Gemüsesaft ist ein Getränk, das durch Verdünnen von Gemüsesaft oder Gemüsesaftkonzentrat mit Trinkwasser hergestellt und auf physikalischem Wege haltbar gemacht worden ist.

**Art. 30** Anforderungen

<sup>1</sup> Für Gemüsesaft gelten folgende Anforderungen:

- a. Der Gehalt an gesamter aus dem Gemüse stammender löslicher Trockenmasse muss dem natürlichen Gehalt des jeweils verwendeten Gemüses entsprechen.
- b. Im Besonderen gelten folgende Mindestgehalte in Massenprozent:
  1. Tomatensaft: 4,5
  2. Selleriesaft: 6,5
  3. Karottensaft: 7,0
  4. Randensaft: 7,5.
- c. Rückverdünnte Säfte müssen einen Mindestgehalt aufweisen, der gegenüber den Mindestgehalten nach Buchstabe a oder b um 1 Massenprozent erhöht ist.
- d. Das Mischen verschiedener Gemüsesäfte ist erlaubt.
- e. Als Zutaten sind erlaubt:
  1. Speisesalz,
  2. Zuckerarten oder Honig bis zu insgesamt 50 g pro Kilogramm,
  3. Gewürze, Kräuter und daraus hergestellte Extrakte,
  4. Fruchtsäfte,
  5. milchsauer vergorene Molke oder milchsauer vergorenes Milchserum bis zu 100 g pro Kilogramm.

<sup>2</sup> Für konzentrierten Gemüsesaft und verdünnten Gemüsesaft, die für die unmittelbare Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, gelten folgende Anforderungen:

- a. Bei Gemüsesaftkonzentrat muss der Gehalt an gesamter aus dem Gemüse stammender löslicher Trockenmasse mindestens doppelt so hoch sein wie derjenige des Saftes. Bei Tomatensaftkonzentrat muss er mindestens 8 Massenprozent betragen.
- b. Das Konzentrat von rückverdünntem Gemüsesaft muss die Anforderungen, die an den entsprechenden Gemüsesaft gestellt sind, erfüllen.
- c. Bei verdünntem Gemüsesaft muss der reine Gemüsesaftanteil im Enderzeugnis mindestens 40 Massenprozent betragen.
- d. Die Bestimmungen von Absatz 1 Buchstaben d und e gelten sinngemäss.

**Art. 31** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Milchsauer vergorene Gemüsesäfte sind in der Sachbezeichnung als solche zu kennzeichnen (z.B. als «milchsauer vergorener Karottensaft» bzw. «milchsauer vergorenes Karottensaftkonzentrat»).

<sup>2</sup> Enthält ein Gemüsesaft mehrere Gemüsesaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z.B. Gemüsesaft-Cocktail). Zulässig ist die Angabe der verwendeten Gemüsearten in mengenmässig absteigender Reihenfolge.

<sup>3</sup> Enthält ein Gemüsesaft Zutaten nach Artikel 30 Absatz 1 Buchstabe e, so ist die Sachbezeichnung zu ergänzen, z.B. mit den Worten «mit Zuckerzusatz» oder «gezuckert».

<sup>4</sup> Die Bestimmungen der Absätze 1–3 gelten sinngemäss auch für Mischungen von Gemüsesäften mit Fruchtsäften.

### **Art. 32**      Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV<sup>8</sup> ist anzugeben:

a. bei Gemüsesaftkonzentrat: wie viele Teile Wasser dem Konzentrat zugemischt werden müssen, um die ursprüngliche Dichte des betreffenden Gemüsesaftes zu erhalten; bei Tomatensaftkonzentraten kann diese Angabe durch die Nennung des Mindestgehaltes der aus der Tomate stammenden Trockenmasse in Massenprozenten oder durch folgende Bezeichnungen ersetzt werden:

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 1. «einfach konzentriert»  | bei mindestens 12 Massenprozent<br>Trockenmasse  |
| 2. «zweifach konzentriert» | bei mindestens 24 Massenprozent<br>Trockenmasse  |
| 3. «dreifach konzentriert» | bei mindestens 36 Massenprozent<br>Trockenmasse; |

b. bei verdünntem Gemüsesaft: der Gemüsesaftanteil im Endprodukt in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung.

<sup>2</sup> Eingedicktes Tomatenmark kann als «Tomatenpüree» oder «Tomatenkonzentrat» bezeichnet werden.

## **9. Kapitel: Instant- und Fertiggetränke**

### **Art. 33**      Definition

<sup>1</sup> Instant- und Fertiggetränke (z.B. «Eistee») 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.

<sup>2</sup> Sie können Zutaten wie Zuckerarten, Maltodextrin, Milchpulver oder Kohlendioxid enthalten.

### **Art. 34**      Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV<sup>9</sup> sind anzugeben:

<sup>8</sup> SR 817.022.21

- a. der Anteil an Extrakt in Massenprozenten oder bei trinkfertigen Erzeugnissen in Gramm pro Liter;
- b. ein Hinweis wie «kohlen säurehaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung, wenn das Erzeugnis mehr als 2 g Kohlendioxid pro Liter enthält;
- c. ein Hinweis wie «caffeeinhaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung, wenn das Erzeugnis mehr als 30 mg Coffein pro Liter enthält; ausgenommen sind Erzeugnisse, die in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf Kaffee oder Tee enthalten.

## **10. Kapitel:**

### **Alkoholfreier Wermut, alkoholfreier Bitter, alkoholfreier Obstwein, alkoholfreies Bier**

#### **1. Abschnitt: Alkoholfreier Wermut**

##### **Art. 35** Definition

Alkoholfreier Wermut ist ein Getränk aus Trinkwasser, Zuckerarten, Extrakt aus Wermutkraut und allenfalls zusätzlichen aromatischen Pflanzen oder Pflanzenteilen.

##### **Art. 36** Anforderungen

Der zuckerfreie Extrakt muss mindestens 10 g pro Liter betragen.

#### **2. Abschnitt: Verdünnter alkoholfreier Wermut**

##### **Art. 37** Definition

Verdünnter alkoholfreier Wermut ist ein trinkfertiges Getränk, das aus alkoholfreiem Wermut durch Zugabe von Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser hergestellt wird.

##### **Art. 38** Anforderungen

<sup>1</sup> Der zuckerfreie Extrakt muss mindestens 2 g pro Liter betragen.

<sup>2</sup> Verdünnter alkoholfreier Wermut darf mit Kohlendioxid versetzt werden.

##### **Art. 39** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung lautet: «verdünnter alkoholfreier Wermut» oder «trinkfertiger alkoholfreier Wermut».

<sup>9</sup> SR 817.022.21

<sup>2</sup> Wird zur Herstellung des Erzeugnisses ein natürliches Mineralwasser verwendet, so darf in der Sachbezeichnung der Ursprung des betreffenden Mineralwassers erwähnt werden. Die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.

**Art. 40**      Übrige Kennzeichnung

Wird verdünntem alkoholfreiem Wermut Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben, so muss in der Nähe der Sachbezeichnung ein Hinweis wie «kohlenensäurehaltig» angebracht werden.

### **3. Abschnitt: Alkoholfreier Bitter**

**Art. 41**      Definition

Alkoholfreier Bitter ist ein Getränk aus Trinkwasser und Extrakten aus bitteren und aromatischen Pflanzen oder Pflanzenteilen.

**Art. 42**      Anforderungen

<sup>1</sup> Alkoholfreiem Bitter können Gewürze, ätherische Öle, natürliche Aromen sowie Zuckerarten zugegeben werden.

<sup>2</sup> Der zuckerfreie Extrakt muss mindestens 10 g pro Liter betragen.

### **4. Abschnitt: Verdünnter alkoholfreier Bitter**

**Art. 43**      Definition

Verdünnter alkoholfreier Bitter ist ein trinkfertiges Getränk, das aus alkoholfreiem Bitter durch Zugabe von Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser hergestellt wird.

**Art. 44**      Anforderungen

<sup>1</sup> Verdünnter alkoholfreier Bitter darf mit Kohlendioxid versetzt werden.

<sup>2</sup> Der zuckerfreie Extrakt muss mindestens 2 g pro Liter betragen.

**Art. 45**      Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung lautet: «verdünnter alkoholfreier Bitter» oder «trinkfertiger alkoholfreier Bitter».

<sup>2</sup> Wird zur Herstellung des Erzeugnisses natürliches Mineralwasser verwendet, so darf in der Sachbezeichnung der Ursprung des betreffenden Mineralwassers erwähnt werden. Die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.

**Art. 46**      Übrige Kennzeichnung

Wird verdünntem alkoholfreiem Bitter Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben, so muss in der Nähe der Sachbezeichnung ein Hinweis wie «kohlen säurehaltig» angebracht werden.

**5. Abschnitt: Alkoholfreier Obstwein****Art. 47**      Definition

Alkoholfreier Obstwein ist Obstwein, dem der Alkohol auf physikalischem Wege entzogen worden ist oder dessen Gärung so gelenkt wird, dass kein Alkohol entsteht.

**Art. 48**      Anforderungen

<sup>1</sup> Alkoholfreier Obstwein darf mit Kohlendioxid versetzt werden.

<sup>2</sup> Apfel- oder Birnensaft oder ihre Konzentrate dürfen in reiner oder in rückverdünnter Form zugegeben werden.

<sup>3</sup> Natürliche flüchtige Bestandteile dürfen dem alkoholfreien Obstwein in derjenigen Menge wieder zugegeben werden, in der sie ihm vorher entzogen worden sind.

**Art. 49**      Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung lautet «alkoholfreier Obstwein», «Obstwein ohne Alkohol» oder «entalkoholisierter Obstwein».

**Art. 50**      Übrige Kennzeichnung

Wird dem alkoholfreien Obstwein Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben, so muss in der Nähe der Sachbezeichnung ein Hinweis wie «kohlen säurehaltig» angebracht werden.

**6. Abschnitt: Alkoholfreies Bier****Art. 51**      Definition

Alkoholfreies Bier ist Bier, dem der Alkohol entzogen ist oder bei dem die Gärung der Würze so gelenkt wird, dass kein Alkohol entsteht.

**Art. 52**      Anforderungen

<sup>1</sup> Alkoholfreies Bier darf aus Konzentrat durch Rückverdünnen hergestellt werden.

<sup>2</sup> Für alkoholfreies Bier gelten die Anforderungen an Bier nach Artikel 41 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>10</sup> über alkoholische Getränke sinngemäss.

**Art. 53** Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung lautet: «alkoholfreies Bier», «Bier ohne Alkohol» oder «entalkoholisiertes Bier».

## **11. Kapitel: Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel**

### **1. Abschnitt: Rohkaffee**

**Art. 54** Definition

Rohkaffee (grüner Kaffee) ist der von der Fruchtschale vollständig und von der Samenschale nahezu vollständig befreite reife Samen des Kaffeestrauches (Gattung *Coffea*).

**Art. 55** Anforderungen

<sup>1</sup> Rohkaffee darf nicht mehr als 13 Massenprozent Wasser sowie nicht mehr als 5 Massenprozent Verunreinigungen (schwarze oder sonstwie verdorbene oder beschädigte Kaffeebohnen, Schalen oder Fremdkörper) enthalten.

<sup>2</sup> Rohkaffee darf mechanisch geglättet und poliert werden.

### **2. Abschnitt: Röstkaffee**

**Art. 56** Definition

Röstkaffee ist gerösteter Rohkaffee.

**Art. 57** Anforderungen

<sup>1</sup> Röstkaffee darf nicht mehr als 1 Massenprozent verkohlte Bohnen und nicht mehr als 5 Massenprozent Wasser enthalten.

<sup>2</sup> Röstkaffee muss, bezogen auf die Trockenmasse, mindestens 22 Massenprozent wasserlöslichen Extrakt ergeben.

<sup>10</sup> SR 817.022.110

### 3. Abschnitt: Entcaffeinierter Kaffee

#### Art. 58 Definition

Entcaffeinierter Kaffee (caffeinfreier Kaffee) ist Roh- oder Röstkaffee, welcher nach der Röstung einen Coffeingehalt von höchstens 0,1 Massenprozent, bezogen auf die Trockensubstanz, aufweist.

#### Art. 59 Anforderungen

<sup>1</sup> Dem Kaffee dürfen nur Stoffe zugegeben werden, die durch die Extraktion unerwünschterweise entzogen worden sind. Die zugegebenen Mengen dürfen nicht grösser sein als die entzogenen Mengen.

<sup>2</sup> Der Wassergehalt darf nicht höher sein als:

- a. 13 Massenprozent bei coffeinfreiem Rohkaffee;
- b. 5 Massenprozent bei coffeinfreiem Röstkaffee.

<sup>3</sup> Entcaffeinierter Kaffee muss, bezogen auf die Trockenmasse, mindestens 22 Massenprozent wasserlöslichen Extrakt ergeben.

### 4. Abschnitt: Behandelter Kaffee

#### Art. 60 Definition

Behandelter Kaffee ist Kaffee, der sich von Kaffee nach den Artikeln 54–57 analytisch oder in seiner physiologischen Wirkung dadurch unterscheidet, dass ihm andere Stoffe als Coffein entzogen wurden oder dass er sonst in seinen Eigenschaften wesentlich verändert ist.

#### Art. 61 Anforderungen

<sup>1</sup> Die Bestimmungen der Artikel 54–57 gelten sinngemäss.

<sup>2</sup> Für entcaffeinieren behandelten Kaffee gelten die Artikel 58 und 59 sinngemäss.

### 5. Abschnitt: Kaffee-Extrakt

#### Art. 62 Definition

Kaffee-Extrakt (löslicher Kaffee-Extrakt, löslicher Kaffee, Instant-Kaffee) ist der mehr oder weniger konzentrierte Extrakt, der ausschliesslich durch wässrige Extraktion von Röstkaffee gewonnen wird.



**Art. 63** Anforderungen

<sup>1</sup> Kaffee-Extrakt darf, ausser fabrikationstechnisch nicht vermeidbaren unlöslichen Stoffen, lediglich die löslichen und aromatischen Anteile des Kaffees enthalten.

<sup>2</sup> Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren oder Basen sind verboten.

<sup>3</sup> Der Gehalt an aus Kaffee stammender Trockenmasse muss betragen:

- a. bei Kaffee-Extrakt in fester Form (Pulver, Tabletten usw.): mindestens 95 Massenprozent;
- b. bei Kaffee-Extrakt in Pastenform: 70–85 Massenprozent;
- c. bei flüssigem Kaffee-Extrakt: 15–55 Massenprozent.

<sup>4</sup> Kaffee-Extrakt in fester Form und in Pastenform darf keine anderen als die aus der Extraktion gewonnenen Bestandteile enthalten.

<sup>5</sup> Flüssiger Kaffee-Extrakt darf gebrannte oder ungebrannte Zuckerarten bis zu höchstens 12 Massenprozent enthalten.

<sup>6</sup> Coffeinfreier Kaffee-Extrakt darf, auf die Trockensubstanz bezogen, höchstens 0,3 Massenprozent Coffein enthalten.

<sup>7</sup> Für Extrakte aus behandeltem Kaffee gelten die Artikel 60 und 61 sinngemäss.

**6. Abschnitt: Kaffee-Ersatzmittel, Kaffee-Zusätze****Art. 64** Definition

Kaffee-Ersatzmittel und Kaffee-Zusätze sind Pulver aus geeigneten gerösteten stärke- oder zuckerhaltigen Pflanzenteilen wie Zichorie, Getreide, Obst, Malz oder Eicheln oder aus Zuckerarten oder Melasse.

**Art. 65** Anforderungen

Kaffee-Ersatzmittel und Kaffee-Zusätze müssen mindestens 95 Massenprozent Trockenmasse enthalten.

**7. Abschnitt: Zichorien-Extrakt****Art. 66** Definition

Zichorien-Extrakt (löslicher Zichorien-Extrakt, lösliche Zichorie, Instant-Zichorie) ist Extrakt, der ausschliesslich durch wässrige Extraktion aus gerösteter Zichorie gewonnen wird.

**Art. 67** Anforderungen

- <sup>1</sup> Der Gehalt an aus Zichorie stammender Trockenmasse muss betragen:
  - a. bei Zichorien-Extrakt in fester Form (Pulver, Tabletten usw.): mindestens 95 Massenprozent;
  - b. bei Zichorien-Extrakt in Pastenform: 70–85 Massenprozent;
  - c. bei flüssigem Zichorien-Extrakt: 25–55 Massenprozent.
- <sup>2</sup> Zichorien-Extrakt in fester Form und in Pastenform dürfen keine anderen als die aus der Extraktion gewonnenen Bestandteile enthalten.
- <sup>3</sup> Der Gehalt an nicht aus Zichorie stammenden Stoffen darf 1 Massenprozent nicht überschreiten.
- <sup>4</sup> Flüssiger Zichorien-Extrakt darf Zuckerarten bis zu einem Anteil von 35 Massenprozent enthalten.
- <sup>5</sup> Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren oder Basen sind verboten.

**8. Abschnitt: Extrakt aus anderen Kaffee-Ersatzmitteln****Art. 68** Definition

Extrakt aus anderen Kaffee-Ersatzmitteln oder Kaffee-Zusätzen als Zichorie oder aus deren Mischungen oder aus ihren Mischungen mit Kaffee sind die mehr oder weniger konzentrierten oder getrockneten löslichen Erzeugnisse, die durch die wässrige Extraktion der verwendeten Rohstoffe gewonnen werden.

**Art. 69** Anforderungen

- <sup>1</sup> Extrakt in fester Form muss mindestens 95 Massenprozent Trockenmasse enthalten.
- <sup>2</sup> Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren und Basen sind verboten.

**9. Abschnitt: Kennzeichnung****Art. 70** Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung kann durch die Angabe «konzentriert» ergänzt werden:

- a. bei flüssigem Kaffee-Extrakt, dessen Gehalt an aus Kaffee stammender Trockenmasse mehr als 25 Massenprozent beträgt;
- b. bei flüssigem Zichorien-Extrakt, dessen Gehalt an aus Zichorie stammender Trockenmasse mehr als 45 Massenprozent beträgt.

**Art. 71**      Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Bei Extrakten aus Kaffee und Zichorien sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV<sup>11</sup> anzugeben:

- a. der Hinweis «entcoffeiniert» oder «coffeinfrei» bei den entsprechenden Extrakten;
- b. der Mindestgehalt an aus Kaffee oder Kaffee-Ersatzmitteln stammender Trockenmasse in Massenprozenten des fertigen Erzeugnisses bei flüssigem und pastenförmigem Extrakt;
- c. der Hinweis «mit Zucker geröstet» bei flüssigem Extrakt aus Kaffee und bei Zichorien-Extrakten, wenn der Extrakt aus mit Zucker gerösteten Ausgangsstoffen gewonnen wird; werden an Stelle von Zucker andere Zuckerarten verwendet, so müssen diese angegeben werden;
- d. der Hinweis «gezuckert» oder «mit Zucker haltbar gemacht» oder «mit Zuckerzusatz», wenn der Zucker dem Ausgangsstoff nach dem Rösten zugegeben worden ist; werden an Stelle von Zucker andere Zuckerarten verwendet, so müssen diese angegeben werden.

<sup>2</sup> Bei Mischungen von Kaffee mit Kaffee-Ersatzmitteln sowie bei Mischungen von Extrakten aus Kaffee und Kaffee-Ersatzmitteln muss der Gehalt an Kaffee in der Ausgangsmischung auf der Packung und in Werbetexten in Massenprozenten angegeben werden.

**12. Kapitel: Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee****1. Abschnitt: Tee****Art. 72**      Definition

Tee (grüner und schwarzer Tee) sind die nach dem üblichen Verfahren zubereiteten Blattknospen und jungen Blätter des Teestrauches (*Camellia sinensis L.*).

**Art. 73**      Anforderungen

<sup>1</sup> Je nach der Herkunft darf Tee auch geringere oder grössere Mengen Stengelteile enthalten.

<sup>2</sup> Der Wassergehalt von Tee darf 12 Massenprozent nicht übersteigen.

<sup>11</sup> SR 817.022.21

## 2. Abschnitt: Entcaffeinierter Tee

### Art. 74

Entcaffeinierter Tee oder coffeinfreier Tee ist Tee mit einem Coffeingehalt von höchstens 0,1 Massenprozent.

## 3. Abschnitt: Mate

### Art. 75 Definition

Mate (Yerba, Paraguaytee) sind die coffeinhaltigen, schwach gerösteten und grob zerkleinerten Blätter gewisser Ilexarten, besonders von *Ilex paraguayensis*.

### Art. 76 Anforderungen

<sup>1</sup> Der Wassergehalt von Mate darf 10 Massenprozent nicht übersteigen.

<sup>2</sup> Der Coffeingehalt muss mindestens 0,6 Massenprozent betragen.

<sup>3</sup> Der Gehalt an wasserlöslichem Extrakt muss mindestens 36 Massenprozent betragen.

### Art. 77 Gerösteter Mate

Gerösteter Mate muss den Anforderungen an Mate entsprechen.

## 4. Abschnitt: Kräutertee, Früchtetee

### Art. 78 Definition

Kräutertee und Früchtetee sind Pflanzenteile oder deren Extrakte, die zusammen mit Wasser angebrüht ein aromatisches Getränk ergeben, das der Erfrischung oder dem Genuss dient.

### Art. 79 Anforderungen

<sup>1</sup> Zur Herstellung von Kräutertee sind neben Gemüse und Küchenkräutern sowie Gewürzen nur Kräuter zugelassen, die nicht giftig sind und keine vorwiegende pharmakologische Wirkung aufweisen.

<sup>2</sup> Zur Herstellung von Früchtetee sind die Früchte zulässig, die in Artikel 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>12</sup> über Obst, Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse aufgeführt sind. An Stelle der Vollfrucht dürfen auch Fruchtbestandteile (z.B. die Fruchtschale) verwendet werden.

<sup>12</sup> SR 817.022.107

<sup>3</sup> Mischungen aus Kräutertee, Früchtetee und schwarzem Tee sind gestattet. Die Färbung mit Frucht- und Gemüsesäften oder deren Konzentraten ist zulässig.

## 5. Abschnitt: Kennzeichnung

### Art. 80

<sup>1</sup> Besteht Kräutertee oder Früchtetee aus einer Mischung von mehreren Pflanzen- oder Fruchtarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z.B. «Kräuterteemischung»). Zulässig ist die Angabe der einzelnen Pflanzenarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z.B. «Tee aus Pfefferminze, Zitronenmelisse und Apfelschale»).

<sup>2</sup> Bei aromatisiertem Schwarz-, Kräuter- oder Früchtetee lautet die Sachbezeichnung «aromatisierter Tee (Kräutertee oder Früchtetee)» oder «Tee (Kräutertee oder Früchtetee) aromatisiert».

<sup>3</sup> Bei aromatisiertem Schwarz-, Kräuter- oder Früchtetee sind Abbildungen von Zutaten auch dann erlaubt, wenn an Stelle dieser Zutaten vorwiegend Aromen zugesetzt werden, sofern im gleichen Sichtfeld wie die Abbildung der Hinweis «mit X-Aroma» oder «mit X-Geschmack» (z.B. «mit Erdbeer-Aroma») angebracht wird.

## 13. Kapitel: Guarana

### Art. 81 Definition

Guarana ist der Samen der *Liane Paullinia cupana var. sorbilis* mit einem Coffeingehalt von mindestens 3 Massenprozent. Er kann geschält und getrocknet sowie geröstet oder gemahlen sein.

### Art. 82 Anforderungen

Der Wassergehalt von Guarana Pulver darf 10 Massenprozent nicht übersteigen.

### Art. 83 Kennzeichnung

<sup>1</sup> Neben der Sachbezeichnung ist ein Hinweis wie «coffeinhaltig» anzubringen und der Coffeingehalt in mg pro 100 g anzugeben.

<sup>2</sup> Bei Lebensmitteln, die Guarana als Zutat enthalten (z.B. Kaugummis, Zuckerwaren oder Riegel), ist ein Hinweis wie «coffeinhaltig» anzubringen, wenn der Coffeingehalt 30 mg pro Tagesportion überschreitet.

**14. Kapitel: Anpassung des Anhanges****Art. 84**

Das Bundesamt für Gesundheit passt den Anhang dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

**15. Kapitel: Inkrafttreten****Art. 85**

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

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

## Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmark in Fruchtnektar

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

	Massenprozent (bezogen auf Endprodukt)
Passionsfrucht ( <i>Passiflora edulis</i> )	25
Quittoorangen ( <i>Solanum Quitoense</i> )	25
Schwarze Johannisbeeren	25
Weisse Johannisbeeren	25
Rote Johannisbeeren	25
Stachelbeeren	30
Sanddorn ( <i>Hippophaë</i> )	25
Schlehen	30
Pflaumen	30
Zwetschgen	30
Ebereschen	30
Hagebutten (Früchte von <i>Rosa sp.</i> )	40
Sauerkirschen	35
Andere Kirschen	40
Heidelbeeren	40
Holunderbeeren	50
Himbeeren	40
Aprikosen	40
Erdbeeren	40
Brombeeren	40
Preiselbeeren	30
Quitten	50
Zitronen und Limetten	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:

	Massenprozent (bezogen auf Endprodukt)
Mango	35
Bananen	25
Guaven	25
Papayas	25
Litschis	25
Azarola	25
Stachelannone ( <i>Annona Muricata</i> )	25
Netzannone ( <i>Annona Reticulata</i> )	25
Cherimoya	25
Granatäpfel	25
Kaschuäpfel	25
Rote Mombinpflaumen ( <i>Spondias Purpurea</i> )	25
Umbu ( <i>Spondias Tuberosa Aroda</i> )	30
Andere Früchte dieser Kategorie	25

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

	Massenprozent (bezogen auf Endprodukt)
Äpfel	50
Birnen	50
Pfirsiche	45
Zitrusfrüchte, ausser Zitronen und Limetten	50
Ananas	50
Andere Früchte dieser Kategorie	50