



LEBENSMITTELVERBAND
Deutschland

Richtlinie für Fruchtzubereitungen zur Herstellung von Milcherzeugnissen



I. FRUCHTZUBEREITUNGEN UND ZUBEREITUNGEN ANDERER LEBENSMITTEL ZUR HERSTELLUNG VON MILCHERZEUGNISSEN

II. BEZEICHNUNGEN VON JOGHURTERZEUGNISSEN MIT FRUCHTZUBEREITUNGEN

Mit der ersten Veröffentlichung der Richtlinie für Teil I „Fruchtzubereitungen zur Herstellung von Milchprodukten“ und Teil II „Bezeichnungen von Fruchtjoghurtherzeugnissen“ im Jahr 1979 durch den Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) wurde der Verkehrsauffassung und dem Informationsbedürfnis der Verbraucher in dem rasant wachsenden Markt dieser Milchprodukte Rechnung getragen.

Als im Jahr 1970 die Milcherzeugnis-Verordnung in Kraft trat, hatte das Produktsegment der Fruchtjoghurtherzeugnisse noch keine Bedeutung, sodass eine gesetzliche Regelung nicht notwendig erschien. Die folgende Marktentwicklung zeigte auf, dass es für diese Milchprodukte mit unterschiedlichen Anteilen an Fruchtzubereitungen eine Regelungslücke hinsichtlich der Bezeichnung sowie der bildlichen Darstellung der verwendeten Früchte gab. Mit dieser BLL-Richtlinie aus dem Jahr 1979 wurde eine Ordnung des Marktes der Fruchtjoghurtherzeugnisse dahingehend erreicht, dass die Zulässigkeit der Bezeichnungen vom Frischfruchtanteil im Fertigprodukt abhängt. Weil sich diese Ordnung in der Praxis für Verbraucher, Milchindustrie und Lebensmittelüberwachung bewährt hat, haben sich die betroffenen Verbände auf eine Novellierung dieser Richtlinie im Lichte der aktuellen Diskussion verständigt. Bewährte Regelungen, wie die vom Frischfruchtanteil abhängigen Bezeichnungen und die Zulässigkeit von Fruchtabbildungen wurden unverändert beibehalten. Es erfolgt eine Anpassung an die bestehende Rechtslage sowie die veränderten Verzehrsgewohnheiten. Aktuelle Marktentwicklungen in Form der Festlegung einer zusätzlichen Mindestmenge an Frischfruchtanteil bei der Auslobung eines besonders hohen Fruchtanteils sowie die explizite Aufführung von Früchten mit einer besonderen Geschmacksidentität wurden neu aufgenommen. Anspruch dieser Richtlinie ist es – heute wie damals – den aktuellen redlichen Handelsbrauch für den Verkehr mit diesen Erzeugnissen in Deutschland widerzuspiegeln.

Der BLL hatte die vom Bundesverband der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie e. V. (BOGK) und vom Milchindustrie-Verband e. V. (MIV) vorgelegte Neufassung der Richtlinie für Fruchtzubereitungen zur Herstellung von Milcherzeugnissen in seinen Gremien unter Hinzuziehung aller fachlich berührten Kreise der Lebensmittelwirtschaft überprüft und als Verkehrsauffassung der Lebensmittelwirtschaft gebilligt.

Der BLL hatte im Januar 2016 die vorliegende Neufassung der Richtlinie für Fruchtzubereitungen zur Herstellung von Milcherzeugnissen veröffentlicht. Die Richtlinie aus dem Jahr 1979 ist somit als überholt anzusehen.

Im November 2024 hat der Lebensmittelverband Deutschland e. V. (ehemals Bund für Lebensmittelrecht- und Lebensmittelkunde – BLL) die Richtlinie inhaltlich unverändert im neuen Layout veröffentlicht.

Berlin, November 2024

Lebensmittelverband Deutschland e. V.

I. FRUCHTZUBEREITUNGEN UND ZUBEREITUNGEN ANDERER LEBENSMITTEL ZUR HERSTELLUNG VON MILCHERZEUGNISSEN

1. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

„Fruchtzubereitungen“ und „Zubereitungen anderer Lebensmittel“ im Sinne dieser Richtlinie sind zur Herstellung von Milcherzeugnissen¹ bestimmte Erzeugnisse, die in der Regel aus Früchten oder Fruchtbestandteilen, Zuckerarten², Lactose, Fruchtsüßen, Aromen³, färbenden Lebensmitteln, Vitaminen, Mineralstoffen, Zusatzstoffen⁴ sowie ggf. weiteren Zutaten hergestellt und ggf. auf geeignete Weise haltbar gemacht werden.

Als Frucht oder Fruchtbestandteile sowie andere Lebensmittel gemäß dieser Richtlinie sind zu verstehen:

1. Frucht: Die frische, gesunde, nicht verdorbene Frucht, der keine wesentlichen Bestandteile entzogen wurden, in geeignetem Reifezustand, nach Reinigen und Putzen.
2. Fruchtpülpe: Der genießbare Teil der ganzen, soweit erforderlich geschälten oder entkernten Frucht, auch in Stücke geteilt oder zerdrückt, nicht jedoch zu Püree/Mark verarbeitet.
3. Fruchtpüree/Fruchtmark: Der genießbare Teil der ganzen, soweit erforderlich geschälten oder entkernten Frucht, der durch Passieren oder ein ähnliches Verfahren zu Püree/Mark verarbeitet ist.
4. Fruchtsaft und Fruchtsaftkonzentrate im Sinne der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung.
5. Unter Zubereitungen anderer Lebensmittel sind Zubereitungen aus/mit Nüssen, Cerealien, Vanille, Kaffee bzw. Kakaobestandteilen u. a. Lebensmitteln zu verstehen.

Die unter Punkt 1 bis 5 genannten Erzeugnisse dürfen folgenden Behandlungen unterzogen werden:

- a) Wärme- und Kältebehandlungen;
- b) Trocknung im Sinne der Leitsätze für Obsterzeugnisse;
- c) Konzentrieren, entsprechend den Vorgaben der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung.

¹ i. S. des Milch und Margarinegesetzes (MMG), ausgenommen Produkte, die in Leitsätzen geregelt sind

² gem. Zuckerartenverordnung

³ i. S. der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittel mit Aromaeigenschaften

⁴ i. S. der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

2. BEURTEILUNGSMERKMALE

2.1. *Fruchteigenschaften*

Die zur Verarbeitung bestimmten Früchte sind gesund und frisch und entsprechen den Leitsätzen für Obsterzeugnisse.

Die Früchte werden gesäubert und von üblicherweise nicht verzehrbaren Teilen befreit. Die Verarbeitung getrockneter, kandierter, enzymatisch stabilisierter⁵ oder auf ähnliche Weise zubereiteter Früchte ist möglich.

2.2. *Fruchtgehalt*

Der Fruchtgehalt beträgt grundsätzlich mindestens 35 Prozent.

Zulässige Ausnahmen für intensive Früchte sind im Anhang, Abschnitt A geregelt.

Bei Fruchtzubereitungen, die aus mehreren Früchten bestehen, auch wenn darunter intensive Fruchtarten fallen, beträgt der Mindestfruchtgehalt 35 Prozent, es sei denn, es handelt sich um Kombinationen aus ausschließlich intensiven Früchten. Im letzteren Fall bleibt es bei einem Mindestfruchtgehalt von 20 Prozent.

Die Mindestgehalte für Fruchtzubereitungen aus Trockenfrüchten werden im Anhang, Abschnitt B festgelegt.

Die Mindestgehalte gelten jedoch nur bei ausschließlicher Verwendung dieser Zutaten, einzeln oder in Kombination.

Bei der Kombination mit nicht getrockneten Früchten gelten die bei frischen Früchten festgelegten Mindestfruchtgehalte.

2.3 *Zubereitungen aus anderen Lebensmitteln*

Bei der Kombination mit Fruchtzubereitungen werden Zutaten aus anderen Lebensmitteln diese dem Fruchtgehalt nicht zugerechnet.

3. BEZEICHNUNG

Für die in Teil I, 1., Punkt 1. bis 4., definierten Erzeugnisse ist die Bezeichnung „Fruchtzubereitung“ als Verkehrsbezeichnung üblich. Sie kann durch den Namen der geschmacksgebenden Frucht bzw. Früchte spezifiziert werden. Werden drei oder mehr Früchte verwendet, kann die Bezeichnung „Mehrfrucht“ o. ä. gewählt werden.

Werden andere Zutaten im Sinne von Teil I, 1., Punkt 5., verwendet, so sind diese in der Verkehrsbezeichnung zu nennen, sofern die Eigenschaft des Produktes hierdurch gekennzeichnet wird und die Vorgaben des Anhangs erfüllt sind.

Die genannten Früchte oder Lebensmittel müssen in einer sensorisch wahrnehmbaren Menge vorhanden sein.

⁵ durch Einwirkung des Enzyms Pektinmethylesterase auf das fruchteigene Pektin gemäß Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 über Lebensmittelenzyme

II. BEZEICHNUNGEN VON JOGHURTERZEUGNISSEN MIT FRUCHTZUBEREITUNGEN

1. FRUCHTJOGHURT

Als „Fruchtjoghurt“ bzw. „Joghurt mit Früchten“ werden Produkte bezeichnet, bei denen

- a) die verwendete „Fruchtzubereitung“ mindestens den in Teil I der Richtlinie festgelegten Anforderungen entspricht, und
- b) der Fruchtanteil im Fertigprodukt mindestens 6 Prozent (bei Früchten mit besonderer Geschmacksintensität, z. B. Zitronen und anderen Früchten im Sinne des Anhangs Abschnitt A, mindestens 2 Prozent) beträgt. Die Worte „Frucht“ oder „Früchte“ können durch die Angabe der verwendeten Fruchtart(en) ersetzt werden (z. B. Erdbeerjoghurt oder Joghurt mit Erdbeeren).
- c) Wird auf einen besonders hohen Fruchtgehalt ausdrücklich hingewiesen, muss dieser mindestens 30 Prozent über dem Mindestfruchtgehalt liegen.

Eine bildliche Darstellung der verwendeten Früchte ist üblich.

2. JOGHURT MIT FRUCHTZUBEREITUNG

Als „Joghurt mit Fruchtzubereitung“ werden Produkte bezeichnet, bei denen

- a) die verwendete „Fruchtzubereitung“ mindestens den in Teil I der Richtlinie festgelegten Anforderungen entspricht, und
- b) der Fruchtanteil im Fertigprodukt mindestens 3,5 Prozent (bei Früchten mit besonderer Geschmacksintensität, z. B. Zitronen und anderen Früchten im Sinne des Anhangs Abschnitt A, mindestens 1,5 Prozent) beträgt. Der Wortbestandteil „Frucht“ kann durch die Angabe der verwendeten Fruchtart(en) ersetzt werden (z. B. Joghurt mit Erdbeerezubereitung).

Eine bildliche Darstellung der verwendeten Früchte ist üblich.

Die in Teil I, 3., genannten Bezeichnungen, z. B. „Fruchtzubereitung“, sind als Bezeichnung des zu Joghurt beigegebenen Lebensmittels handelsüblich.

3. JOGHURT MIT FRUCHTGESCHMACK

Als „Joghurt mit Fruchtgeschmack“ bzw. „Joghurt mit . . . geschmack“ werden Produkte bezeichnet, deren Fruchtanteil unter 3,5 Prozent liegt. Dies gilt nicht für die in Teil II, 1. und 2., genannten Produkte, die Früchte mit besonderer Geschmacksintensität enthalten.

Eine bildliche Darstellung von Früchten ist nicht üblich.

ANHANG

Abschnitt A: Intensive Früchte

| Rohstoff | Mindestgehalt |
|---------------------------|---------------|
| Ananas | 30 % |
| Bananen | 25 % |
| Brombeere | 30 % |
| Citrusfrüchte | 15 % |
| Hagebutten | 20 % |
| Himbeere | 30 % |
| Holunder | 20 % |
| Johannisbeeren, rot | 30 % |
| Johannisbeeren, schwarz | 30 % |
| Maracuja / Passionsfrucht | 25 % |
| Quitten | 20 % |
| Sanddorn | 20 % |
| Stachelbeere | 30 % |

Abschnitt B: Trockenfrüchte

| Rohstoff | Mindestgehalt |
|----------|---------------|
| Apfel | 10 % |
| Aprikose | 10 % |
| Dattel | 10 % |
| Feige | 10 % |
| Pflaume | 10 % |
| Rosine | 10 % |

Lebensmittelverband Deutschland e. V.

Food Federation Germany
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin

Tel. +49 30 206143-0
info@lebensmittelverband.de
lebensmittelverband.de
x.com/lmverband
bsky.app/profile/lebensmittelverband.de
facebook.com/lebensmittelverband
instagram.com/lebensmittelverband