

Leitsätze für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse

Leitsätze vom 26.03.2021 (BAnz AT 05.05.2021 B2, GMBI 29/2021 S. 649-653), zuletzt geändert durch die Bekanntmachung vom 02.05.2024 (BAnz AT 04.06.2024 B3, GMBI 21/2024 S. 413-414)

INHALTSVERZEICHNIS

1.	Allgemeine Beurteilungsmerkmale	3
1.1	Begriffsbestimmungen.....	3
1.2	Herstellung.....	3
1.2.1	Zutaten zur Konsistenzgebung.....	3
1.2.2	Andere Zutaten	3
1.2.3	Angebotsform für nichtverzehrfertige Erzeugnisse.....	4
1.2.4	Küchentechnische Zubereitungsverfahren	4
1.3	Beschaffenheitsmerkmale	4
1.4	Bezeichnung und Aufmachung	5
1.4.1	Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse	5
1.4.2	Hervorhebung von Zutaten.....	5
1.4.3	Traditionell handwerkliche Herstellung.....	5
1.4.4	Angaben wie „mit ...-Geschmack“	6
2.	Besondere Beurteilungsmerkmale	7
2.1	<i>Pudding/Flammeri</i>	7
2.2	<i>Bayerisch Creme, Bayrisch Creme, Bayerische Creme, Bayrische Creme</i>	7
2.3	<i>Crème brûlée</i>	7
2.4	<i>Dessert mit Frucht-Geschmack</i>	7
2.5	<i>Frucht-Pudding, Frucht-Dessert, Frucht-Mousse, Wein-Mousse, Frucht-Soße</i>	7
2.6	<i>Götterspeise, Wackelpudding</i>	8
2.7	<i>Grießpudding, Grießdessert, Grießbrei</i>	8
2.8	<i>Kaltschale</i>	8
2.9	<i>Karamell-Pudding, Karamell-Dessert, Karamell-Soße</i>	9
2.10	<i>Milchreis</i>	9
2.11	<i>Mokka-Pudding, Mokka-Dessert, Kaffee-Pudding, Kaffee-Dessert, Kaffee-Soße</i>	9
2.12	<i>Mousse au chocolat</i>	9
2.13	<i>Weißer Mousse au chocolat</i>	10
2.14	<i>Panna Cotta</i>	10
2.15	<i>Sahnepudding</i>	10
2.16	<i>Schokoladenpudding, Schokoladensoße, Schokoladendessert</i>	10
2.17	<i>Vanille-Pudding, Vanille-Soße, Vanille-Dessert, Mousse Vanille</i>	10
	Fußnoten.....	12

1. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1.1 Begriffsbestimmungen

Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze erhalten ihren spezifischen Charakter neben geschmackgebenden Zutaten vor allem durch konsistenzgebende Zutaten. Die typische Konsistenz wird erreicht durch die Verwendung stabilisierender, verdickender, gelierender und/oder emulgierender Zutaten wie Stärken, Gelatine, Eiweiß- und Getreideerzeugnisse, Speiseöle, Speisefette, Verdickungs- und Geliermittel, Emulgatoren und/oder Stabilisatoren¹.

Die Erzeugnisse sind

- verzehrfertig
- oder werden durch Auftauen verzehrfertig gemacht
- oder werden aus Trockenerzeugnissen durch Zusatz von Flüssigkeit, gegebenenfalls auch weiteren Zutaten, durch küchentechnische Herstellung verzehrfertig gemacht.

1.2 Herstellung

Bei der Herstellung von Erzeugnissen im Sinne dieser Leitsätze werden als Zutaten insbesondere verwendet:

1.2.1 Zutaten zur Konsistenzgebung

Zutaten, die vor allem zur Konsistenzgebung verwendet werden, zum Beispiel:

- Stärken
- Gelatine
- Eiweißerzeugnisse pflanzlicher oder tierischer Herkunft, zum Beispiel Sojaweiß, Milcheiweiß – auch weiterverarbeitet
- Getreideerzeugnisse aus Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis und anderen – auch weiterverarbeitet
- Butter², Milchfetterzeugnisse³, Margarine- und Mischfetterzeugnisse⁴, Speisefette und Speiseöle sowie deren Zubereitungen
- Verdickungs- und Geliermittel¹, modifizierte Stärken
- Emulgatoren, Stabilisatoren¹

1.2.2 Andere Zutaten

Abhängig von der jeweiligen Produktart und dem Geschmack werden auch andere Zutaten verwendet, zum Beispiel:

- verkehrsübliche Zuckerarten² – auch karamellisiert – süßende Lebensmittel, Süßungsmittel¹
- Milch, Milcherzeugnisse und pflanzliche Produkte mit Ähnlichkeit zu Milch und Milcherzeugnissen, zum Beispiel aus Soja, Mandel, Hafer – auch als Trockenerzeugnisse³
- Käse und Käsezubereitungen⁵

- Trinkwasser⁶
- Früchte – auch zerkleinert, getrocknet, konzentriert, kandiert, glasiert, zubereitet –, Fruchtmark, Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat⁷, Schalenöl von Zitrusfrüchten
- Wein, Schaumwein² und Spirituosen⁸
- Eier, Eiprodukte – auch als Trockenerzeugnisse
- Kakao- und Schokoladenerzeugnisse⁹
- Röstkaffee – gemahlen, Kaffee-Extrakt, Malzkaffee¹⁰
- Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren, Krokant, Soja-Krokant, Erdnuss-Krokant
- zusammengesetzte Zutaten wie Kekse, Kuchen
- Speisesalz
- Gewürze und Kräuter
- Säuerungsmittel¹
- Aromen¹¹
- färbende Lebensmittel, Farbstoffe¹

1.2.3 Angebotsform für nichtverzehrfertige Erzeugnisse

Bei nichtverzehrfertigen Erzeugnissen ist eine weitere küchentechnische Zubereitung erforderlich. Diese erfolgt abhängig von der Angebotsform des Produkts. Unterscheiden lassen sich:

- Tiefgefrorene Erzeugnisse¹²

Diese sind gemäß den Angaben zur Zubereitung aufzutauen.

- Trockenerzeugnisse

Diese sind gemäß den Angaben zur Zubereitung unter Zugabe von Flüssigkeit, zum Beispiel Milch, Sahne, Wasser, pflanzliche Drinks, Fruchtsaft und gegebenenfalls weiterer Zutaten wie zum Beispiel Zucker, verzehrfertig zu machen.

1.2.4 Küchentechnische Zubereitungsverfahren

Typische küchentechnische Zubereitungsverfahren sind zum Beispiel:

- Rühren/Kaltrühren
- Aufschlagen/Aufschäumen
- Erhitzen
- Kochen
- Kaltstellen

1.3 Beschaffenheitsmerkmale

Erzeugnisse im Sinne dieser Leitsätze werden nach den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis und entsprechend den hygienischen Anforderungen gefertigt.

Nach Konsistenz und Art des verzehrfertigen Erzeugnisses werden – unabhängig von stückigen Zutaten – unterschieden:

- Pudding/Flammeri

Pudding/Flammeri hat eine stichfeste bis cremige Konsistenz.

- Creme

Creme hat eine lockere bis viskose Konsistenz, die durch Aufschlagen, Aufschäumen und/oder Rühren erreicht wird.

- Geleedessert und Götterspeise

Geleedessert und Götterspeise haben eine geleeartige, weiche bis stichfeste Konsistenz.

- Mousse

Mousse hat eine schaumige Konsistenz, die üblicherweise durch Aufschlagen oder Aufschäumen erreicht wird.

- Kaltschale, Suppe, Soße

Kaltschale, Suppe, Soße hat eine flüssige, sämige oder cremige Konsistenz.

Werden anstelle von Milch und Milcherzeugnissen pflanzliche Produkte mit Ähnlichkeit zu Milch und Milcherzeugnissen verwendet, entsprechen die Produkte ansonsten den beschriebenen Beschaffenheitsmerkmalen¹³.

1.4 Bezeichnung und Aufmachung

1.4.1 Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse

Für Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen üblich. Diese werden auch in Wortverbindungen als Bezeichnung des Lebensmittels verwendet.

1.4.2 Hervorhebung von Zutaten

Wird bei einem Pudding, anderem süßem Dessert oder verwandtem Erzeugnis durch die Bezeichnung, die Aufmachung oder die bildliche Darstellung eine Zutat hervorgehoben, so ist diese in Charakter gebender Menge enthalten. Wird eine geschmackgebende Zutat hervorgehoben, so ist diese auch sensorisch deutlich wahrnehmbar.

Wird über die Bezeichnung des Lebensmittels hinaus die Verwendung von Schokolade ausgelobt oder wird Schokolade abgebildet, wird Schokolade eingesetzt.

Wird eine Zutat bildlich dargestellt, steht dies nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung oder zur sensorischen Beschaffenheit des Erzeugnisses.

Naturgetreue Abbildungen einer Frucht werden nur dann verwendet, wenn Fruchtbestandteile der jeweiligen Frucht charaktergebend enthalten sind. Dies gilt entsprechend für Gewürze und Kräuter.

1.4.3 Traditionell handwerkliche Herstellung

Bei einem Produkt im Sinne dieser Leitsätze sind Ergänzungen der Bezeichnung des Lebensmittels und/oder eine Aufmachung, die auf eine traditionell handwerkliche Herstellung hinweisen, nur üblich, wenn das verzehrfertige Produkt ausschließlich traditionell verwendete Zutaten wie Milch/Sahne, Zucker, Ei, Stärke enthält und durch traditionelle Zubereitungsverfahren wie Kochen oder Aufschlagen/Aufschäumen hergestellt wurde.

Lebensmittelzusatzstoffe werden nicht verwendet, sofern sie nicht üblicher Bestandteil eines zusammengesetzten Lebensmittels sind, das als Zutat verwendet wird.

1.4.4 Angaben wie „mit ...-Geschmack“

Bei Lebensmitteln im Sinne dieser Leitsätze, die die in den besonderen Beurteilungsmerkmalen aufgeführten Mindestmengen an Zutaten nicht enthalten, wird die Abweichung durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ oder gleichsinnig kenntlich gemacht. Die Kenntlichmachung erfolgt an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar, üblicherweise im Hauptsichtfeld.

Werden zur Erzielung einer Geschmacksrichtung ausschließlich Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Bezeichnung und/oder dem Namen des Lebensmittels durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ kenntlich gemacht. Die Kenntlichmachung erfolgt an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar, üblicherweise im Hauptsichtfeld.

Für Produkte, die nach Gewürzpflanzen benannt sind, gilt dies nicht, sofern ausschließlich Aromen nach Artikel 16 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 verwendet werden, die aus den in der Bezeichnung benannten Gewürzpflanzen (zum Beispiel Vanille, Zimt) stammen.

2. Besondere Beurteilungsmerkmale

Die besonderen Beurteilungsmerkmale für die nachfolgend beschriebenen Produktarten beziehen sich auf das verzehrfertige Lebensmittel. Als Trockenerzeugnisse angebotene Puddinge, andere süße Desserts und verwandte Erzeugnisse werden erst durch Zubereitung verzehrfertig gemacht.

Nachfolgend angegebene Mengen sind Gewichtsprozent.

2.1 Pudding/Flammeri

Pudding/Flammeri wird üblicherweise mit Milch hergestellt.

Puddingpulver/Flammeripulver, das nach Zusatz von Flüssigkeit und in der Regel durch Kochen verzehrfertig wird, enthält für 500 ml Flüssigkeit mindestens 35 g konsistenzgebende Zutaten, Schokoladenpuddingpulver/Schokoladenflammeripulver mindestens 30 g konsistenzgebende Zutaten.

2.2 Bayerisch Creme, Bayrisch Creme, Bayerische Creme, Bayrische Creme

Bayerisch Creme, Bayrisch Creme, Bayerische Creme, Bayrische Creme wird üblicherweise mit Sahne, Vollmilch, Eigelb und Gelatine hergestellt.

2.3 Crème brûlée

Crème brûlée wird üblicherweise mit Sahne, Milch, Zucker und Eigelb hergestellt. Charakteristisch ist eine feste Oberfläche aus karamellisiertem Zucker.

2.4 Dessert mit Frucht-Geschmack

Dessert mit Frucht-Geschmack wird ohne Früchte üblicherweise aus Wasser, Zucker, Grieß, Stärke, Verdickungsmitteln, Aromen, Farbstoffen, färbenden Lebensmitteln und/oder Säuerungsmitteln hergestellt.

Die Geschmacksrichtung wird durch Angaben wie „... mit Himbeer-Geschmack“, „... mit Apfelgeschmack“, „... mit Kirschgeschmack“, „... mit Heidelbeer-Geschmack“ beschrieben.

Regional werden diese Produkte auch zum Beispiel als „Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack“, „Blaue Grütze mit Heidelbeer-Geschmack“, „Grüne Grütze mit Waldmeister-Geschmack“ bezeichnet.

Rote Grütze mit Früchten ist ein Erzeugnis im Sinne der Leitsätze für Obsterzeugnisse¹⁴.

2.5 Frucht-Pudding, Frucht-Dessert, Frucht-Mousse, Wein-Mousse, Frucht-Soße

Frucht-Pudding, Frucht-Dessert, Frucht-Mousse, Wein-Mousse, Frucht-Soße sowie gleichsinnig bezeichnete verwandte Erzeugnisse erhalten ihren Geschmack durch Frucht oder Wein gemäß Leitsatznummer 1.2.2.

Wird in der Bezeichnung des Lebensmittels oder Aufmachung auf eine bestimmte Frucht-, Steinobst-, Nuss- oder Ölsamenart hingewiesen, enthält das Erzeugnis mindestens die nachfolgend genannte Menge dieser Zutat. Wird auf zwei, drei oder mehrere der nachfolgend

aufgeführten Zutaten hingewiesen, werden jeweils mindestens die Hälfte, ein Drittel usw. der nachfolgend aufgeführten Mindestmengen zugesetzt.

Die geschmackgebenden Zutaten sind in deutlich wahrnehmbarer Menge enthalten; üblich sind mindestens wahlweise:

- 2,4 % Frucht
- 1,6 % Zitrusfrucht
- 1,6 % Rosinen
- 0,5 % Mandeln, Nüsse und/oder Ölsamenkerne
- 0,4 % Orangeat, Zitronat
- 15 % Wein

Qualitätshervorhebende Hinweise wie „Premium“ können bei Produkten verwendet werden, wenn diese mindestens:

- 15 % Frucht
- bei intensiv schmeckenden Früchten wie Mango, Maracuja 8 %
- 5 % Zitrusfrucht
- 5 % Rosinen
- 2,5 % Mandeln, Nüsse und/oder Ölsamenkerne
- 2 % Orangeat, Zitronat
- 25 % Wein enthalten.

Bei weiterverarbeiteten Früchten entsprechen die Frischfruchtäquivalente den oben aufgeführten Mindestmengen.

Bei dragierten Ölsamenkernen oder kandierten Früchten – außer Orangeat und Zitronat – wird nur der reine Fruchtanteil berechnet.

2.6 Götterspeise, Wackelpudding

Götterspeise, Wackelpudding wird üblicherweise aus Wasser, Zucker, Gelatine oder anderen Geliermitteln, Aroma oder Fruchtsaft, Farbstoffen oder färbenden Lebensmitteln und Säuerungsmitteln hergestellt.

Charakteristisch ist eine geleeartige, weiche bis stichfeste Konsistenz.

2.7 Grießpudding, Grießdessert, Grießbrei

Grießpudding, Grießdessert, Grießbrei wird üblicherweise mit Milch und gegebenenfalls Sahne sowie Weizengrieß und Zucker hergestellt.

Die Konsistenz kann von dickflüssig bis stichfest variieren. Die feine Körnigkeit des Grießes ist deutlich wahrnehmbar.

2.8 Kaltschale

Kaltschale wird üblicherweise aus Wasser und/oder Fruchtsaft, Zucker, Früchten, Verdickungsmitteln, Aroma, Farbstoffen oder färbenden Lebensmitteln und Säuerungsmitteln hergestellt.

Charakteristisch ist eine sämige, suppenartige Konsistenz.

2.9 Karamell-Pudding, Karamell-Dessert, Karamell-Soße

Karamell-Pudding, Karamell-Dessert, Karamell-Soße sowie gleichsinnig bezeichnete verwandte Erzeugnisse erhalten ihren charakteristischen Geschmack üblicherweise durch karamellisierte Erzeugnisse aus verkehrsüblichen Zuckerarten. Der Karamellgeschmack ist deutlich wahrnehmbar.

2.10 Milchreis

Milchreis wird mit Milch und gegebenenfalls Sahne sowie Rundkornreis, Zucker und gegebenenfalls Verdickungsmitteln sowie weiteren geschmackgebenden Zutaten hergestellt. Die Konsistenz ist dickflüssig bis breiig. Die Körnigkeit des Reises ist deutlich wahrnehmbar.

2.11 Mokka-Pudding, Mokka-Dessert, Kaffee-Pudding, Kaffee-Dessert, Kaffee-Soße

Mokka-Pudding, Mokka-Dessert, Kaffee-Pudding, Kaffee-Dessert, Kaffee-Soße sowie gleichsinnig bezeichnete verwandte Erzeugnisse erhalten ihren charakteristischen Geschmack durch Kaffee. Üblicherweise sind mindestens 0,8 % gemahlener Röstkaffee oder eine entsprechende Menge Kaffee-Extrakt enthalten.

2.12 Mousse au chocolat

Mousse au chocolat wird üblicherweise mit Milch und/oder Sahne hergestellt.

Mousse au chocolat enthält insbesondere folgende Kakaoerzeugnisse: Schokolade, Schokoladenkuvertüre, Milkschokolade, Milkschokoladenkuvertüre, Haushaltsmilkschokolade, Kakaopulver (auch stark entölt), Schokoladenpulver, Kakaobutter, weiße Schokolade. Kakaobutter und/oder weiße Schokolade werden nur in Mischungen mit mindestens einem weiteren dunklen Kakaoerzeugnis verwendet.

Werden die oben genannten Kakaoerzeugnisse einzeln oder in Mischungen verwendet, enthält die *Mousse au chocolat* mindestens 6 % dieser Zutaten – bei ausschließlicher Verwendung von Kakaopulver (auch stark entölt) beträgt die Mindestmenge 4 %.

Qualitätshervorhebende Hinweise wie „Premium“ können bei Produkten verwendet werden, wenn diese mindestens 15 % Schokolade/Schokoladen-Kuvertüre und/oder eine entsprechende Menge an Kakao im verzehrfertigen Produkt enthalten.

Ergänzungen der Bezeichnung des Lebensmittels und/oder eine Aufmachung bei *Mousse au chocolat*, die auf eine traditionell handwerkliche Herstellung hinweisen, sind nur üblich, wenn ergänzend zur Leitsatznummer 1.4.3 zur Geschmackgebung ausschließlich traditionelle Zutaten wie Schokolade/Schokoladen-Kuvertüre und Gewürze verwendet werden.

Lebensmittelzusatzstoffe, die nicht Bestandteil dieser Zutaten sind, werden darüber hinaus nicht verwendet.

2.13 *Weißer Mousse au chocolat*

Weißer Mousse au chocolat wird üblicherweise mit Milch und/oder Sahne hergestellt.
Weißer Mousse au chocolat enthält mindestens 6 % weiße Schokolade.

2.14 *Panna Cotta*

Panna Cotta wird mit Sahne und üblicherweise mit Zucker und konsistenzgebenden Zutaten (zum Beispiel Gelatine) hergestellt.

Die Konsistenz ist stichfest.

2.15 *Sahnepudding*

Sahnepudding wird mit mindestens 80 % Sahne (auf der Basis eines MilCHFettgehalts von 10 %), Zucker, Stärke sowie gegebenenfalls weiteren geschmackgebenden Zutaten hergestellt.

2.16 *Schokoladenpudding, Schokoladensoße, Schokoladendessert*

Schokoladenpudding, Schokoladensoße, Schokoladendessert

- enthalten mindestens 1 % Kakaopulver, auch stark entölt, oder eine entsprechende Menge anderer Kakaoerzeugnisse,
- werden üblicherweise mit Milch und/oder Sahne hergestellt,
- enthalten insbesondere folgende Kakaoerzeugnisse: Schokolade, Schokoladen- Kuvertüre, Milchsokolade, Milchsokoladenkuvertüre, Haushaltmilchsokolade, Kakaopulver (auch stark entölt), Schokoladenpulver, Kakaobutter, weiße Schokolade. Kakaobutter und/oder weiße Schokolade werden nur in Mischungen mit mindestens einem weiteren dunklen Kakaoerzeugnis verwendet. Qualitätshervorhebende Hinweise wie „Premium“ können bei Produkten verwendet werden, wenn diese mindestens 5 % Schokoladen und/oder eine entsprechende Menge an Kakao im verzehrfertigen Produkt enthalten.

Ergänzungen der Bezeichnung des Lebensmittels und/oder eine Aufmachung bei *Schokoladenpudding, Schokoladensoße, Schokoladendessert*, die auf eine traditionell handwerkliche Herstellung hinweisen, sind nur üblich, wenn ergänzend zur Leitsatznummer 1.4.3 zur Geschmackgebung ausschließlich traditionelle Zutaten wie Schokoladen und/oder eine entsprechende Menge Kakao sowie Gewürze verwendet werden. Lebensmittelzusatzstoffe, die nicht Bestandteil dieser Zutaten sind, werden darüber hinaus nicht verwendet.

2.17 *Vanille-Pudding, Vanille-Soße, Vanille-Dessert, Mousse Vanille*

Vanille-Pudding, Vanille-Soße, Vanille-Dessert, Mousse Vanille sowie gleichsinnig als „*Vanille-...*“ bezeichnete verwandte Erzeugnisse enthalten den Vanillegeschmack ausschließlich durch gemahlene Vanilleschoten, Vanillemark, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma. Der Vanillegeschmack ist deutlich wahrnehmbar.

Wird „Vanille“ ausgelobt und/oder eine Vanillefrucht oder Vanilleblüte abgebildet, werden ausschließlich gemahlene Vanilleschoten, Vanillemark, Vanilleextrakt und/oder natürliches Vanillearoma zur Erzeugung des Vanillegeschmacks eingesetzt.

Wird auf eine bestimmte geografische Herkunft der Vanille hingewiesen, wie zum Beispiel bei Bourbon-Vanille, so stammt die Vanille vollständig aus der angegebenen Region.

Ergänzungen der Bezeichnung des Lebensmittels und/oder eine Aufmachung bei *Vanille-Pudding*, *Vanille-Soße*, *Vanille-Dessert*, die auf eine traditionell handwerkliche Herstellung hinweisen, sind nur üblich, wenn ergänzend zur Leitsatznummer 1.4.3 zur Geschmackgebung ausschließlich traditionelle Zutaten wie Vanilleschoten, Vanillemark verwendet werden.

Mousse Vanille wird üblicherweise mit Milch und/oder Sahne hergestellt.

Fußnoten

¹ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L354 vom 31.12.2008, S. 16), in der jeweils geltenden Fassung.

² Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671), in der jeweils geltenden Fassung.

³ Milcherzeugnisverordnung vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), in der jeweils geltenden Fassung.

⁴ Verordnung über Margarine- und Mischfetterzeugnisse vom 31. August 1990 (BGBl. I S. 1989, 2259) in der jeweils geltenden Fassung.

⁵ Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412), in der jeweils geltenden Fassung.

⁶ Trinkwasserverordnung vom 20. Juni 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 159) in der jeweils geltenden Fassung.

⁷ Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016), in der jeweils geltenden Fassung.

⁸ Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 (ABl. L130 vom 17.5.2019, S. 1), in der jeweils geltenden Fassung.

⁹ Kakaoverordnung vom 15. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2738), in der jeweils geltenden Fassung.

¹⁰ Verordnung über Kaffee, Kaffee- und Zichorien-Extrakte vom 15. November 2001 (BGBl. I S. 3107), in der jeweils geltenden Fassung.

¹¹ Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L354 vom 31.12.2008, S. 34), in der jeweils geltenden Fassung.

¹² Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. Februar 2007 (BGBl. I S. 258), in der jeweils geltenden Fassung.

¹³ In diesem Fall sind die Regelungen zur Zusammensetzung und zum Bezeichnungsschutz zu berücksichtigen.

¹⁴ Leitsätze für Obsterzeugnisse vom 5. April 2022, in der jeweils geltenden Fassung.