

Ergeht an:
BIA-Mitglieder
Alle Landesinnungen

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe
Sparte Gewerbe und Handwerk
der Wirtschaftskammer Österreich
Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien
T 05 90 900-DW | F 01 504 36 13
E lebensmittel.natur@wko.at
W http://www.lebensmittelgewerbe.at

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter


Durchwahl

Datum

DI Lorencz/Mag. Skoff-Salomon

14.08.2015

RUNDSCHREIBEN 070/2015

Lebensmittelrecht	Codex B 31	
Betrifft: Neufassung des Codexkapitels B 31 Tee und teeähnliche Erzeugnisse		Frist: -
<p>Kurzinfo: Das Bundesministerium für Gesundheit hat das Codekapitel B 31 „Tee und teeähnliche Erzeugnisse“ neu veröffentlicht. Dies war erforderlich, da die letzte Veröffentlichung vom 19.01.2009 stammt und daher aktuelle Rechtsvorschriften eingearbeitet werden mussten. Das Layout des Kapitels wurde neu gestaltet. Alle Punkte haben eigene Überschriften erhalten. Die Anhänge I und II wurde aktualisiert und ergänzt. Anhang III wurde gestrichen.</p>		

Im Folgenden finden Sie den Überblick über die wichtigsten Neuerungen. Um die Neuerungen zu erkennen, werden die betroffenen Textstellen der „alten“ Version gegenübergestellt. Details entnehmen Sie bitte direkt aus dem [Codexkapitel B 31](#). Diese Information erhebt nicht den Anspruch auf Vollständigkeit.

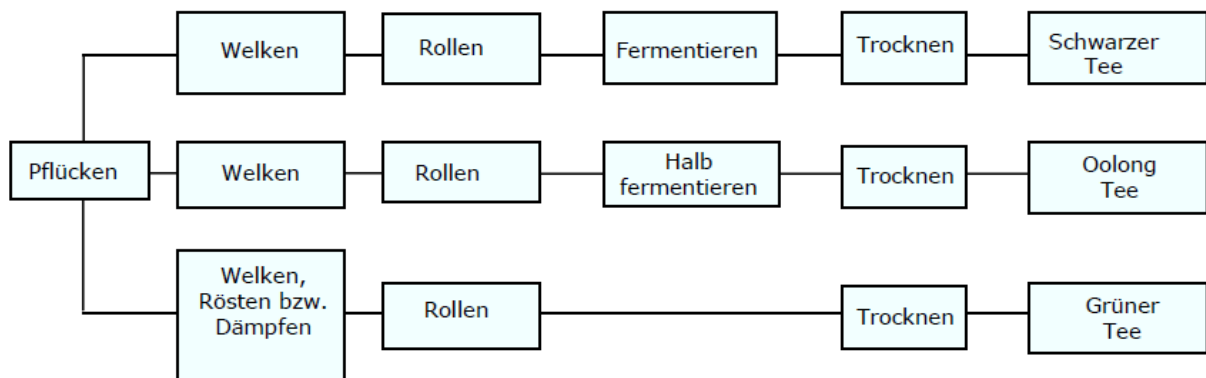
1 TEE

Neu!	Alt
<p>1.1.2 Schwarzer Tee Schwarzer Tee ist fermentiert; er wird nach den üblichen Verfahren (Welken, Rollen, Fermentieren, Trocknen der Blätter) hergestellt.</p>	<p>1.1.2 Schwarzer Tee ist fermentiert; er wird nach den üblichen Verfahren (Welken, Rollen bzw. Zerkleinern, Fermentieren, Trocknen der Blätter) hergestellt.</p>
<p>1.1.3 Oolong Tee Oolong Tee ist halbfermentiert; er wird nach den üblichen Verfahren (Welken, Rollen, Halbfermentieren, Trocknen der Blätter) hergestellt.</p>	<p>1.1.3 OOLONG TEE ist halbfermentiert; er wird nach den üblichen Verfahren (Welken, Rollen bzw. Zerkleinern, Halbfermentieren, Trocknen der Blätter) hergestellt.</p>

Neu!	Alt
1.1.4 Grüner Tee Grüner Tee ist nicht fermentiert; er wird nach den üblichen Verfahren (<u>Welken und Rösten („Pan Firing“)</u> beim chinesischen Grüntee bzw. <u>Dämpfen („Steaming“)</u> beim japanischen Grüntee, <u>Rollen, Trocknen der Blätter</u>) hergestellt.	1.1.4 Grüner Tee ist nicht fermentiert; er wird durch Erhitzen/Dämpfen, Formen und Trocknen der Blätter hergestellt.

Änderung der Herstellungsübersicht in Punkt 1.1.5

Neu!



Neu!	Alt
1.1.6 Weitere Erzeugnisse Weitere Erzeugnisse von Varietäten der Spezies <i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze: neben den Erzeugnissen gemäß Abs. 1.1.2 bis 1.1.4 gibt es weitere Produktionsformen, die z. B. <u>leicht fermentiert und luftgetrocknet werden</u> , wie Weißer Tee, teil- bzw. <u>anfermentiert werden</u> , wie Gelber Tee oder nach- <u>bzw. überfermentiert</u> und speziell behandelt werden, wie Pu-Erh Tee.	1.1.6. Weitere Erzeugnisse von Varietäten der Spezies <i>Camellia sinensis</i> : neben den Erzeugnissen gemäß Abs. 1.1.2 bis 1.1.4 gibt es weitere Produktionsformen, die z.B. nicht fermentiert werden, wie Weißer Tee, teilfermentiert werden, wie Gelber Tee oder nachfermentiert und speziell behandelt werden, wie Pu-Erh Tee.

Neu!	Alt
1.2.3 Mischungen Bei Angabe verschiedener geographischer Herkünfte (Provenienzen) enthält die <u>Bezeichnung</u> entweder die Namen aller Provenienzen (z. B. Ceylon-Assam- <u>Schwarzer Tee</u>) oder das Wort „Mischung“ (z. B. <u>Schwarzer Tee Ceylon-Mischung</u>). Der erstgenannte namengebende Anteil muss zu mindestens 50 % aus dem deklarierten Gebiet stammen und die Eigenart der Mischung bestimmen.	1.2.3. Bei Angabe verschiedener geographischer Herkünfte (Provenienzen) enthält die Sachbezeichnung entweder die Namen aller Provenienzen (z.B. Ceylon-Assam-Tee) oder das Wort „Mischung“ (z.B. Tee Ceylon-Mischung). Der erstgenannte namengebende Anteil muss zu mindestens 50 % aus dem deklarierten Gebiet stammen und die Eigenart der Mischung bestimmen.

Neu!	Alt
1.2.7 Aromen Wird Tee mit <u>Aromen im Sinne der EU-Aromenverordnung</u> ³ versetzt, so erfolgt der Hinweis auf die Aromatisierung in Verbindung mit der Bezeichnung, z. B. „ <u>Aromatisierter Schwarztee</u> bzw. <u>Schwarzer Tee, aromatisiert</u> “.	1.2.7. Wird Tee mit Aromen oder Aromastoffen gemäß Aromenverordnung in der geltenden Fassung versetzt, so erfolgt der Hinweis auf die Aromatisierung üblicherweise in der Sachbezeichnung, z.B. „Schwarzer Tee, aromatisiert“.
Neu!	Alt
1.2.7.1 Pflanzenteile Werden dem Tee Pflanzenteile (z. B. Früchte) beigefügt, wird auf diese in Verbindung mit der <u>Bezeichnung</u> hingewiesen, z. B. „Schwarzer Tee mit Orangenschalen“, „Ingwer-Grüntee“; die Abbildung der Pflanzenteile ist üblich.	1.2.7.1. Werden dem Tee Pflanzenteile (z.B. Früchte) beigefügt, wird auf diese in der <u>Sachbezeichnung</u> hingewiesen (z.B. Schwarzer Tee mit Orangenschalen); die Abbildung der Frucht bzw. der Pflanzenteile ist üblich.
Neu!	Alt
1.2.7.2 Pflanzenteile und Aromen Werden dem Tee neben Pflanzenteilen auch <u>Aromen im Sinne der EU-Aromenverordnung</u> ³ beigefügt, so wird auf beides in Verbindung mit der <u>Bezeichnung</u> hingewiesen, z. B. „ <u>Aromatisierter Schwarztee mit Orangenschalen</u> “.	1.2.7.2 Werden dem Tee neben Pflanzenteilen auch Aromen oder Aromastoffe gemäß Aromenverordnung in der geltenden Fassung beigefügt, so wird üblicherweise auf beides hingewiesen (z.B. „ Schwarzer Tee mit Orangenschalen und Aroma “).
Neu!	Alt
1.2.8 Mischungen mit teeähnlichen Produkten Bei Mischungen von Tee (Mindestanteil 50 %) mit teeähnlichen <u>Erzeugnissen</u> werden diese in Verbindung mit der <u>Bezeichnung</u> zusätzlich angeführt (z B. „ <u>Schwarztee mit Rooibos</u> “).	1.2.8. Bei Mischungen von schwarzem Tee (Mindestanteil 50 %) mit teeähnlichen Produkten werden diese in der Sachbezeichnung zusätzlich angeführt: z.B. „Schwarzer Tee-Rooibos“.
Neu!	Alt
1.2.9.1 Aromatisierung Werden zur Herstellung von Instant-Teeprodukten <u>Aromen im Sinne der EU-Aromenverordnung</u> verwendet, wird in Verbindung mit der <u>Bezeichnung</u> auf die <u>Aromatisierung</u> hingewiesen, z. B. „ <u>Aromatisiertes Instant-Schwarzteegetränk</u> “.	1.2.9.1 Werden zur Herstellung von Instant-Teeprodukten Aromen oder Aromastoffe im Sinne der Aromenverordnung in der geltenden Fassung verwendet, wird in der <u>Sachbezeichnung</u> üblicherweise auf die Aromatisierung hingewiesen, z.B. „ Schwarzer Tee – Instant-Getränk mit Aroma “.

Neu!	Alt
<p>1.3.1 Anforderungen an Reinheit Fußnote 7 Unter „fremden Beimengungen“ oder Verunreinigungen werden sowohl Teile anderer Pflanzen als auch jene der Stammpflanze selbst verstanden, welche in der <u>Spalte „Deutscher Name, Pflanzenteil in Verwendung“ des Anhangs I</u> nicht erwähnt sind. Wenn eine Verunreinigung oder Verfälschung in diesem Kapitel nicht ausdrücklich erwähnt ist, so bedeutet dies nicht, dass ihre Anwesenheit gestattet ist. Die Pflanzenteile müssen auch frei von anderen Beimengungen sein, wie Erde oder Sand. Schimmelpilze sind nur zulässig, wenn sie für die Herstellung eines Produktes typisch sind und keine Mykotoxine bilden. Tierische Verunreinigungen dürfen höchstens in jenen geringfügigen Mengen enthalten sein, die im Rahmen der technologischen Möglichkeiten unvermeidbar sind.</p>	<p>1.3.1 Fußnote 7 Unter „fremden Beimengungen“ oder Verunreinigungen werden sowohl Teile anderer Pflanzen als auch jene der Stammpflanze selbst verstanden, welche in den Beschreibungen gemäß Anhang III nicht erwähnt sind. Wenn eine Verunreinigung oder Verfälschung in diesem Kapitel nicht ausdrücklich erwähnt ist, so bedeutet dies nicht, dass ihre Anwesenheit gestattet ist. Die Pflanzenteile müssen auch frei von anderen Beimengungen sein, wie Erde oder Sand. Schimmelpilze sind nur zulässig, wenn sie für die Herstellung eines Produktes typisch sind und keine Mykotoxine bilden. Tierische Verunreinigungen dürfen höchstens in jenen geringfügigen Mengen enthalten sein, die im Rahmen der technologischen Möglichkeiten unvermeidbar sind.</p>

2 TEEÄHNLICHE ERZEUGNISSE

Neu!	Alt
<p>2.1.1.1 Pflanzenteile Zur Herstellung teeähnlicher Erzeugnisse werden üblicherweise die im Anhang I angeführten Pflanzenteile verwendet <u>und damit kann von einem sicheren Lebensmittel ausgegangen werden</u>. In dieser offenen Liste nicht aufgeführte Pflanzenteile können Verwendung finden, soweit dagegen keine Bedenken <u>in Bezug auf ein sicheres Lebensmittel</u> bestehen.</p>	<p>2.1.1.1 Zur Herstellung teeähnlicher Erzeugnisse werden üblicherweise die im Anhang I angeführten Pflanzenteile verwendet. In dieser offenen Liste nicht aufgeführte Pflanzenteile können Verwendung finden, soweit dagegen keine Bedenken bestehen.</p>

Neu!	Alt
<p>2.1.1.2 Nicht zu verwendende Pflanzenteile Zur Herstellung teeähnlicher Erzeugnisse dürfen <u>Pflanzen, die wirksame Inhaltsstoffe mit geringer therapeutischer Breite (Vergiftungsgefahr bei bereits geringer Überdosierung)</u> enthalten nicht verwendet werden, auch wenn sie in Anhang II nicht aufscheinen.</p>	<p>2.1.1.2 Zur Herstellung teeähnlicher Erzeugnisse dürfen giftig wirkende oder andere bedenkliche Nebenwirkungen auslösende Pflanzenteile nicht verwendet werden, auch wenn sie in Anhang II nicht aufscheinen.</p>

Neu!	Alt
<p>2.1.1.3 Hinweis auf die Anhänge Hinweise auf Anhänge dieses Kapitels</p> <ul style="list-style-type: none"> □□Anhang I Offene Liste der für die Herstellung teeähnlicher Erzeugnisse üblicherweise verwendeten Pflanzen bzw. Pflanzenteile □□Anhang II Offene Liste der für die Herstellung teeähnlicher Erzeugnisse nicht verwendeten Pflanzen bzw. Pflanzenteile 	<p>2.1.1.3. Hinweis auf die Anhänge dieses Kapitels</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anhang I Offene Liste der für die Herstellung teeähnlicher Erzeugnisse üblicherweise verwendeten Pflanzenteile • Anhang II Liste der für die Herstellung teeähnlicher Erzeugnisse nicht verwendeter Pflanzen bzw. Pflanzenteile • Anhang III Beschaffenheit der in Anhang I angeführten Pflanzenteile

Neu!	Alt
<p>2.1.3.1 Arteigene Aromen Teeähnlichen Erzeugnissen gemäß Abs. 2.1.1, die aus einem oder mehreren Bestandteilen des Anhangs I bestehen, werden arteigene Aromen nicht zugesetzt. <u>Davon ausgenommen sind Trockenobst gemäß Codexkapitel B 4 „Obst“ und kandierte Früchte gemäß Codexkapitel B 5 „Konfitüre und andere Obsterzeugnisse“.</u></p>	<p>2.3.1 Teeähnlichen Erzeugnissen gemäß Abs. 2.1.1, die aus einem oder mehreren Bestandteilen des Anhangs I bestehen, werden arteigene Aromen nicht zugesetzt.</p>

2.2. Kennzeichnung

Das Kapitel 2.2. wurde von „Bezeichnung“ in „Kennzeichnung“ umbenannt.

Neu!	Alt
<p>2.2.2.2 Hinweis auf Coffein Enthalten Mischungen coffeinhaltige Erzeugnisse des Anhangs I (<u>Kolasamen, Mateblätter, Guaranasamen</u>) oder Tee, erfolgt üblicherweise ein deutlicher Hinweis auf den coffeinhaltigen Anteil im Zusammenhang mit der Bezeichnung. Der Zusatz „coffeinhaltig“ wird empfohlen, z. B. „Kräutertee mit Mate (coffeinhaltig)“.</p>	<p>2.2.2.2 Enthalten Mischungen coffeinhaltige Erzeugnisse des Anhangs I (Kolasamen, Mateblätter, Guaranasamen) oder Tee, erfolgt üblicherweise ein deutlicher Hinweis auf den coffeinhaltigen Anteil im Zusammenhang mit der Sachbezeichnung. Der Zusatz „coffeinhaltig“ wird empfohlen, z. B. „Kräutertee mit Mate (coffeinhaltig)“.</p>

Neu!	Alt
<p>2.2.4 Aromatisierung Werden teeähnliche Erzeugnisse (unter Ausnahme der Erzeugnisse gemäß Abs.</p>	<p>2.2.4 Werden teeähnliche Erzeugnisse (unter Ausnahme der Erzeugnisse gemäß Abs.</p>

2.1.3.1) mit Aromen im Sinne der <u>EU-Aromenverordnung</u> ³ versetzt, so erfolgt der Hinweis auf die Aromatisierung <u>in Verbindung mit der Bezeichnung, z. B. Aromatisierter Pfefferminztee.</u>	2.1.3.1) mit Aromen oder Aromastoffen im Sinne der EU-Aromenverordnung ³ in der geltenden Fassung versetzt, so erfolgt der Hinweis auf die Aromatisierung üblicherweise im Zusammenhang mit der Sach bezeichnung.
---	---

2.3.2. Anforderungen Tabelle

Neu!		Alt		
Bezeichnung	Ätherisches Öl %14 in der Trockensubstanz (i. T.) mindestens	Bezeichnung	Ätherisches Öl %14 in der Trockensubstanz (i. T.) mindestens	ISO 6571
Fencheltee	1,0	Fencheltee	1,0	(V/G)
Pfefferminztee	0,6	Pfefferminztee	0,6	(V/G)
Krauseminztee	0,6	Krauseminztee	0,6	(V/G)
Kamillentee	0,2	Kamillentee	0,2	(V/G)
Methode (oder gleichwertige)	ISO 6571			

3 Teegetränke

Neu!	Alt
<p>3 TEEGETRÄNKE</p> <p>3.1 Beschreibung</p> <p>3.1.1 Definition Teegetränk</p> <p>Teegetränke, die auf Basis von Teeauszügen bzw. -extrakten und Trinkwasser gemäß Codexkapitel B 1 „Trinkwasser“ oder von Wässern gemäß Codexkapitel B 17 „Abgefüllte Wässer“ hergestellt werden, enthalten mindestens 0,12 % Tee-Trockenextrakt.</p> <p>Geruch- und geschmackgebende Zusätze können verwendet werden. Ein Teegetränk enthält nicht mehr als 0,5 Vol.-% Alkohol. Ein Teegetränk, dessen Grundstoff ein teeähnliches Erzeugnis im Sinne des Abschnittes 2 ist, enthält mindestens 0,12 % Trockenextrakt des teeähnlichen Erzeugnisses. Für <u>Instanterzeugnisse und konzentrierte Getränke (z. B. Teesirup)</u> gelten die Anforderungen dieses Kapitels sinngemäß.</p>	<p>3 TEEGETRÄNKE</p> <p>3.1 Beschreibung</p> <p>3.1.1</p> <p>Teegetränke, die auf Basis von Teeauszügen bzw. -extrakten und Trinkwasser gemäß Codexkapitel B 1 „Trinkwasser“ oder von Wässern gemäß Codexkapitel B 17 „Abgefüllte Wässer“ hergestellt werden, enthalten mindestens 0,12 % Tee-Trockenextrakt.</p> <p>Geruch- und geschmackgebende Zusätze können verwendet werden. Ein Teegetränk enthält nicht mehr als 0,5 Vol.-% Alkohol. Ein Teegetränk, dessen Grundstoff ein teeähnliches Erzeugnis im Sinne des Abschnittes 2 ist, enthält mindestens 0,12 % Trockenextrakt des teeähnlichen Erzeugnisses. Für Instanterzeugnisse gelten die Anforderungen dieses Kapitels sinngemäß.</p>

Neu!	Alt
<p>3.3.1 Extraktanteil Ein Teegetränk oder Eistee enthält mindestens <u>0,12 %</u> (entsprechend 1,2 g/l) <u>Trockenextrakt aus Tee nach Abs. 1.1.1</u> oder aus teeähnlichen Erzeugnissen <u>nach Abs. 2.1.1.</u> Die Berechnungsgrundlage bildet dabei der wasserfreie Extrakt (= Trockenextrakt) ohne allfällige Zusätze gemäß Abs. 1.1.9.1 bzw. Abs. 2.1.2.1.</p>	<p>3.3.1 Ein Teegetränk oder Eistee enthält mindestens 1,2 g/l Extrakt aus Schwarztee oder teeähnlichen Erzeugnissen. Die Berechnungsgrundlage bildet der wasserfreie Tee-Extrakt ohne allfällige Zusätze gemäß Abs. 1.1.9.1 bzw. Abs. 2.1.2.1.</p>

Anhang I

Der Anhang I „Offene Liste der für die Herstellung teeähnlicher Erzeugnisse üblicherweise verwendeten Pflanzen bzw. Pflanzenteile“ wurde ergänzt und überarbeitet.

Neben „Stammpflanze“ und „Deutscher Name, Pflanzenteil in Verwendung“ wurden die Kategorien „Weitere Bezeichnung(ein) (Beispiel)“, „Droge (lat.)“ und „Kommentar (zu verwenden als)“ ergänzt.

Weiters wurde der Anhang I neben dem allgemeinen Teil und „Coffeinhaltige teeähnliche Erzeugnisse“ noch weiter in „Früchtetee“ unterteilt.

Folgende Pflanzen sind nicht übernommen worden:

Alant
Aloe Gel
Beifuß
Eberraute
Erdbeere
Estragon
Ginkgo
Johannisbeere
Limonenbaum
Limonenschale
Löwenzahn
Rose
Sandelholz, rotes
Taigawurzel (Sibirischer Ginseng)

Die Details zu den zahlreichen Neuaufnahmen entnehmen Sie bitte direkt aus dem [Codex Kapitel](#).

Anhang II

Der Anhang II Offene Liste der für die Herstellung teeähnlicher Erzeugnisse nicht verwendeten Pflanzen bzw. Pflanzenteile wurde ergänzt und überarbeitet.

Neben „Stammpflanze“ und „Deutscher Name, Pflanzenteil in Verwendung“ wurden die Kategorien „Weitere Bezeichnung(ein) (Beispiel)“ und „Kritische Inhaltsstoffe“ ergänzt.

Folgende Pflanzen sind nicht übernommen worden:

Aloe (Curacao, Kap)
Aronstab
Biberwurzel
Blasentang
Canthariden (Spanische Fliege)
Efeu
Faulbaum amerikanischer (Casscararinde)
Granatrinde
Herzgespann
Insektenblume dalmat.
Knotentang
Lärchenschwamm
Mäusedorn
Oleander
Pflaumenbaum afrikanischer (Pygeum)
Sägepalme
Schellenbaum
Sonnenhut Wurzel
Tang kuei
Teufelskralle
Wassernabel indischer (Wassernabelkraut)
Wasserpfefferknöterich
Wurmkraut amerikanischer
Zitterpappel

Die Details zu den zahlreichen Neuaufnahmen entnehmen Sie bitte direkt aus dem [Codex Kapitel](#).

Anhang III

Der Anhang III „Beschaffenheit der in Anhang I angeführten Pflanzenteile“ wurde gestrichen.

Gültig ab/Status: -	Beilagen: -
Dokumente: -	

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Prof. Dr. Paulus Stuller e.h.
Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin