



Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Bekanntmachung der Neufassung bestimmter Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches

Vom 25. April 2022

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission hat in ihrer 43. Plenarsitzung am 2. Dezember 2021 die Neufassung folgender Leitsätze beschlossen (Anhang):

– Neufassung der Leitsätze für Tee, Kräuter- und Früchtetee sowie deren Extrakte und Zubereitungen

Diese Neufassung der Leitsätze wird hiermit nach § 15 Absatz 3 Satz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253; 2022 I S. 28) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz veröffentlicht.

Berlin, den 25. April 2022

Bundesministerium
für Ernährung und Landwirtschaft

Im Auftrag
E. Bell



Inhaltsübersicht

1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1.1 Begriffsbestimmungen

- 1.1.1 Tee
- 1.1.2 Aromatisierter Tee
- 1.1.3 Kräuter- und Früchtetee
- 1.1.4 Aromatisierter Kräuter- und Früchtetee
- 1.1.5 Tee-Extrakt
- 1.1.6 Aromatisierter Tee-Extrakt
- 1.1.7 Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee
- 1.1.8 Aromatisierter Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee
- 1.1.9 Zubereitung aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt
- 1.1.10 Zubereitung aus Lebensmitteln mit Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee
- 1.1.11 Tee-Getränk
- 1.1.12 Kräuter- und Früchte-Teegetränk
- 1.1.13 Prozentangaben
- 1.1.14 Trockenmasse

1.2 Herstellung

1.3 Beschaffenheitsmerkmale

1.4 Bezeichnung und Aufmachung

- 1.4.1 Tee
- 1.4.2 Aromatisierter Tee
- 1.4.3 Tee und aromatisierter Tee für den Kaltaufguss
- 1.4.4 Kräuter- und Früchtetee
- 1.4.5 Aromatisierter Kräuter- und Früchtetee
- 1.4.6 Kräuter- und Früchtetee sowie aromatisierter Kräuter- und Früchtetee für den Kaltaufguss
- 1.4.7 Tee-Extrakt
- 1.4.8 Aromatisierter Tee-Extrakt
- 1.4.9 Extrakt aus Kräuter- oder Früchtetee
- 1.4.10 Aromatisierter Extrakt aus Kräuter- oder Früchtetee
- 1.4.11 Zubereitung aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt und mit Extrakt aus Kräuter- oder Früchtetee
- 1.4.12 Verzehrfertiges Tee-Getränk
- 1.4.13 Verzehrfertige Kräuter- und Früchtetee-Getränke

2 Besondere Beurteilungsmerkmale für üblicherweise verwendete Pflanzen und Pflanzenteile für Kräuter- oder Früchtetee

2.1 Beispiele für Pflanzen und Pflanzenteile

2.2 Beispiele für koffeinhaltige Zutaten von Kräuter- und Früchtetees

Anlage

1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1.1 Begriffsbestimmungen

Tee sowie Kräuter- und Früchtetee im Sinne dieser Leitsätze ist das trockene Produkt sowie der Aufguss davon. Sofern nur das trockene Produkt oder nur der Aufguss gemeint ist, wird darauf ausdrücklich hingewiesen.

Verzehrt wird üblicherweise der Aufguss ohne die extrahierten Teeblätter oder Pflanzenteile. Bei einzelnen Spezialitäten, z. B. Matcha, werden die Pflanzenteile mitverzehrt.

Tee wird üblicherweise mit heißem Wasser über 60 °C zubereitet.

Tee, der explizit als für den Kaltaufguss geeignet gekennzeichnet ist, kann auch mit Wasser unter 60 °C zubereitet werden.

Kräuter- und Früchtetee wird üblicherweise mit sprudelnd kochendem Wasser zubereitet.



Kräuter- und Früchtetee, der explizit als für den Kaltaufguss geeignet gekennzeichnet ist, kann auch mit Wasser unter 75 °C zubereitet werden.

1.1.1 Tee

Tee stammt ausschließlich aus Blättern, Blattknospen und/oder zarten Stielen des Teestrauchs *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze aus der Familie der Teegewächse (Theaceen) und wird üblicherweise für die Herstellung als Getränk verwendet und als solches verzehrt.

1.1.2 Aromatisierter Tee

Aromatisierter Tee ist Tee, dem zur Geruch- und/oder Geschmackgebung Aromen und/oder Pflanzenteile, die für Kräuter- und Früchtetees verwendet werden, z. B. Blüten und/oder Lebensmittelzutaten mit geruch- und/oder geschmackgebenden Eigenschaften, z. B. Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, zugesetzt werden. Zu aromatisierten Tees zählen auch Spezialitäten, die ein geruch- oder geschmackgebendes Verfahren durchlaufen haben, wie Rauchbehandlung (z. B. Lapsang Souchong) oder Dampfbehandlung (z. B. Milky Oolong).

1.1.3 Kräuter- und Früchtetee

Kräuter- und Früchtetee im Sinne dieser Leitsätze sind teeähnliche Erzeugnisse aus Pflanzen oder Pflanzenteilen, die nicht vom Teestrauch stammen und die dazu bestimmt sind, in der Art wie Tee verwendet zu werden.

Hierzu zählen u. a. auch Gewürztee und Gemüsetee.

Als Kräuter- und Früchtetee gelten auch Mischungen von Kräuter- und Früchtetees mit Tee, sofern diese Mischungen nicht unter den Begriff „aromatisierter Tee“ fallen.

1.1.4 Aromatisierter Kräuter- und Früchtetee

Aromatisierter Kräuter- und Früchtetee ist Kräuter- oder Früchtetee, dem zur Geruch- und/oder Geschmackgebung Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit geruch- und/oder geschmackgebenden Eigenschaften, z. B. Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, zugesetzt werden.

1.1.5 Tee-Extrakt¹

Tee-Extrakt ist ein wässriger Auszug aus Tee, bei dem dem Aufguss Wasser entzogen wurde. Tee-Extrakt ist üblicherweise nicht zum Direktverzehr bestimmt. Auch ein starker Teeaufguss, der erst durch weitere Verdünnung mit Flüssigkeit verzehrfertig wird, zählt hierzu.

1.1.6 Aromatisierter Tee-Extrakt

Aromatisierter Tee-Extrakt ist ein Tee-Extrakt, dem zur Geruch- und/oder Geschmackgebung Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit geruch- und/oder geschmackgebenden Eigenschaften zugesetzt wurden.

1.1.7 Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee¹

Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee ist ein wässriger Auszug aus Kräuter- und/oder Früchtetee, bei dem dem Aufguss Wasser entzogen wurde. Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee ist üblicherweise nicht zum Direktverzehr bestimmt. Auch ein starker Aufguss, der erst durch weitere Verdünnung mit Flüssigkeit verzehrfertig wird, zählt hierzu.

1.1.8 Aromatisierter Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee

Aromatisierter Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee ist ein Kräuter- und/oder Früchtetee-Extrakt, dem zur Geruch- und/oder Geschmackgebung Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit geruch- und/oder geschmackgebenden Eigenschaften zugesetzt wurden.

1.1.9 Zubereitung aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt

Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt dienen der Herstellung von Getränken, für deren Charakter die Verwendung von Tee-Extrakt mitbestimmend ist. Solche Zubereitungen sind üblicherweise nicht zum Direktverzehr bestimmt.

1.1.10 Zubereitung aus Lebensmitteln mit Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee

Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee dienen der Herstellung von Getränken, für deren Charakter die Verwendung von Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee mitbestimmend ist. Solche Zubereitungen sind üblicherweise nicht zum Direktverzehr bestimmt.

1.1.11 Tee-Getränk

Tee-Getränke sind verzehrfertige Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt, die durch die Verwendung des entsprechenden Extrakts charakterisiert sind.

1.1.12 Kräuter- und Früchte-Teegetränk

Kräuter- und Früchte-Teegetränke sind verzehrfertige Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Extrakten aus Kräuter- und/oder Früchtetee, die durch die Verwendung des entsprechenden Extrakts charakterisiert sind.

¹ Zur Qualität des verwendeten Wassers siehe Verordnung über die Verwendung von Extraktionslösungsmitteln und anderen technischen Hilfsstoffen bei der Herstellung von Lebensmitteln vom 8. November 1991 (BGBl. I S. 2100) in der jeweils geltenden Fassung.



1.1.13 Prozentangaben

Prozentangaben beziehen sich auf die Masse.

1.1.14 Trockenmasse

Die Trockenmasse eines Erzeugnisses ist die Differenz aus dessen Masse und dem Masseverlust beim Erhitzen unter definierten Analysenbedingungen².

1.2 Herstellung

1.2.1 Zur Herstellung von Tee aus den Blättern, Blattknospen und/oder zarten Stielen des Teestrauchs *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze können neben dem Trocknen je nach Teesorte folgende spezifische Verfahrensschritte zum Einsatz kommen, z. B.:

- Welken,
- Enzyminaktivierung,
- Rollen,
- Zerkleinern,
- Fermentieren³.

Die jeweils angewendeten Herstellungsverfahren prägen die charakteristischen sensorischen Eigenschaften der einzelnen Teesorten.

1.2.2 Zur Herstellung von Kräuter- und Früchtetee aus Pflanzen und Pflanzenteilen, die nicht vom Teestrauch *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze stammen, können neben dem Trocknen je nach Pflanze oder Pflanzenteil folgende spezifische Verfahrensschritte zum Einsatz kommen, z. B.:

- Schälen,
- Zerkleinern,
- Fermentieren³.

Die ausgewählten Pflanzen und Pflanzenteile prägen die sensorischen Eigenschaften des Kräuter- und Früchtetees.

1.2.3 Bei der Herstellung von Tee ist weder die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen noch von anderen Zutaten üblich.

1.2.4 Bei der Herstellung von Kräuter- und Früchtetees ist die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen nicht üblich.

1.2.5 Bei der Herstellung von aromatisiertem Tee werden üblicherweise folgende Zutaten bis zu einem Gesamtgehalt von 25 Prozent – bezogen auf das trockene Produkt – verwendet:

- Aromen⁴, ausgenommen solche, die den Geruch und/oder Geschmack nach Tee nachmachen oder verstärken und/oder
- Fruchtsäfte⁵ bis zu einem Gehalt von 15 Prozent oder entsprechende Anteile an konzentrierten oder getrockneten Fruchtsäften und/oder
- geruch- und/oder geschmackgebende Trinkbranntweine wie Rum, Arrak, Whisky⁶ und/oder
- geruch- und/oder geschmackgebende Pflanzen und Pflanzenteile bis zu einem Gehalt von 5 Prozent.

1.2.6 Bei der Herstellung von aromatisiertem Kräuter- und Früchtetee werden üblicherweise verwendet:

- Aromen⁴. Sie werden jedoch nicht verwendet, um den Geruch und/oder Geschmack eines einzelnen Kräuter- und Früchtetees aus nur einer Zutat, der als solcher in den Verkehr gebracht wird (z. B. Pfefferminztee), nachzumachen oder zu verstärken.
- Fruchtsäfte⁵ bis zu einem Gehalt von 15 Prozent bezogen auf den Kräuter- und Früchtetee oder entsprechende Anteile an konzentrierten oder getrockneten Fruchtsäften.

² Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB, Herausgeber: Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Beuth Verlag GmbH, Berlin.

³ Die „Fermentation“ beschreibt einen Verarbeitungsschritt, bei dem zahlreiche – vorrangig enzymatische – Reaktionen ablaufen. Dieser Vorgang wird beim Tee historisch bedingt als Fermentation bezeichnet. An diesem Prozess sind keine Mikroorganismen wie bei der klassischen Fermentation beteiligt, sondern es handelt sich um eine Umsetzung mit blatteigenen Enzymen unter Luftzutritt (international nach ISO 3720 als „aeration“ bezeichnet).

⁴ 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. L 354 vom 31.12.2008, S. 34), in der jeweils geltenden Fassung.

⁵ Fruchtsaft- Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016) in der jeweils geltenden Fassung.

⁶ 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. L 130 vom 17.5.2019, S. 1), in der jeweils geltenden Fassung.



1.2.7 Bei der Herstellung von Tee-Extrakt und Extrakt aus Kräuter- oder Früchtetee werden üblicherweise verwendet:

- bei der Herstellung abgetrennte oder zurückgewonnene natürliche Geruch- und/oder Geschmackstoffe,
- Maltodextrin
 - a) zur Vermeidung von Verklebungen und zur Erhaltung der Rieselfähigkeit bei getrockneten Extrakten
 - b) zur Verhinderung der Verklumpung bei flüssigen Extrakten
 - c) zur Verbesserung und zum Erhalt der Homogenität bei flüssigen Extrakten
- Lebensmittelzusatzstoffe gemäß geltendem Zusatzstoffrecht⁷

Zur Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit von Tee-Extrakten werden außerdem Natriumhydroxid⁷ oder Kaliumhydroxid⁷ bis zu 10 Prozent Trockenmasse des Tee-Extrakts verwendet, unbeschadet der zur Neutralisation erforderlichen Stoffe (Essigsäure, Milchsäure, Weinsäure, Citronensäure oder Kohlensäure).

1.2.8 Bei der Herstellung von aromatisiertem Tee-Extrakt und aromatisiertem Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee werden zusätzlich zu den Zutaten für die entsprechenden Extrakte üblicherweise verwendet:

- Aromen⁴, ausgenommen solche, die den Geruch und/oder Geschmack nach Tee oder nach dem betreffenden Kräuter- und/oder Früchtetee nachmachen oder verstärken,
- Fruchtsäfte⁵ bis zu einem Gehalt von 15 Prozent bezogen auf den Tee, Kräuter- und/oder Früchtetee beziehungsweise entsprechende Anteile an konzentrierten oder getrockneten Fruchtsäften.

1.2.9 Bei der Herstellung von Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt und mit Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee werden üblicherweise Aromen⁴ verwendet, ausgenommen solche, die den Geruch und/oder Geschmack nach Tee oder nach dem entsprechenden Kräuter- und/oder Früchtetee, der nur aus einer Zutat besteht, nachmachen oder verstärken.

1.3 Beschaffenheitsmerkmale

1.3.1 Tee, Kräuter- und Früchtetees sowie deren Extrakte und Zubereitungen – auch als aromatisierte Erzeugnisse – sind praktisch frei von vegetativen Formen von Schimmelpilzen und von anderen Verunreinigungen.

In Tee, Kräuter- und Früchtetee beträgt der Anteil an Fremdbestandteilen (fremdes Material pflanzlichen und nicht pflanzlichen Ursprungs), die technologisch unvermeidbar sind und die keine gesundheitliche Gefahr darstellen, maximal 2 Prozent.

1.3.2 Der Gehalt an säureunlöslicher Asche² in der Trockenmasse von Tee, Kräuter- und Früchtetee gibt Hinweise darauf, ob die betreffenden Pflanzenteile durch mineralische Bestandteile wie Erde oder Sand über das technologisch unvermeidbare Maß hinaus verunreinigt oder verfälscht sind. Die Tabelle in der Anlage nennt Gehalte, die in der Regel nicht überschritten werden.

1.3.3 Der Masseverlust² beim Erhitzen unter definierten Analysenbedingungen ist ein Maß für den Gesamtgehalt an Wasser, ätherischem Öl und/oder anderen flüchtigen Bestandteilen. Die Tabelle in der Anlage nennt Werte für den Masseverlust für Tee, Kräuter- und Früchtetee, die in der Regel nicht überschritten werden.

1.3.4 Der Aschegehalt von Tee-Extrakten und aromatisierten Tee-Extrakten beträgt höchstens 20 Prozent in der Trockenmasse.

Getrocknete Tee-Extrakte und aromatisierte Tee-Extrakte haben jeweils eine Restfeuchte von höchstens 6 Prozent.⁸

1.3.5 Getrocknete Extrakte aus Kräuter- und/oder Früchtetee, aromatisierte Extrakte aus Kräuter- und/oder Früchtetee sowie von Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt und mit Extrakten aus Kräuter- und/oder Früchtetee haben jeweils eine Restfeuchte von höchstens 8 Prozent.

1.3.6 Die in der Anlage genannten Gehalte an ätherischem Öl für Kräuter- und Früchtetee werden nicht unterschritten.

1.3.7 Tee enthält mindestens 1,5 Prozent Koffein in der Trockenmasse. Bei aromatisiertem Tee wird hierbei der Anteil an anderen Zutaten berücksichtigt; der Mindestgehalt an Koffein von 1,5 Prozent in der Trockenmasse bezieht sich auf den Tee-Anteil. Bei Kukicha (japanische Teespezialität aus Stängeln und Blattrippen der Teepflanze) und anderen Teespezialitäten kann der Koffeingehalt auch niedriger liegen.

1.3.8 Tee und aromatisierter Tee enthalten mindestens 32 Prozent wasserlösliche Teebestandteile in der Trockenmasse.

Bestimmte Teespezialitäten wie z. B. Keemun sowie Tee türkischer oder russischer Herkunft enthalten mindestens 26 Prozent wasserlösliche Teebestandteile in der Trockenmasse.

1.3.9 Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt zur Herstellung von Tee-Getränken, die durch die Verwendung des entsprechenden Tee-Extrakts charakterisiert sind, enthalten mindestens 0,12 g Trockenmasse des Tee-Extrakts in 100 ml des nach Zubereitungshinweis hergestellten, verzehrfertigen Tee-Getränks.

Ein auf dieser Basis hergestelltes verzehrfertiges Tee-Getränk enthält üblicherweise mindestens 45 mg/l Koffein.

⁷ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16), in der jeweils geltenden Fassung.

⁸ ISO 6079:1990. Instant tea in solid form – Specification.



1.3.10 Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Extrakt aus Kräuter- und/oder Früchtetee zur Herstellung von Kräuter- und/oder Früchte-Teegetränken, die durch die Verwendung des entsprechenden Extrakts charakterisiert sind, enthalten mindestens so viel Trockenmasse des Extrakts, dass der Geschmack im nach Zubereitungshinweis hergestellten, verzehrfertigen Getränk deutlich wahrnehmbar ist. 0,12 g Trockenmasse des jeweiligen Extrakts in 100 ml des nach Zubereitungshinweis hergestellten, verzehrfertigen Getränks werden nicht unterschritten.

1.4 Bezeichnung und Aufmachung

Für Erzeugnisse, die mindestens den folgenden Beurteilungsmerkmalen entsprechen, sind die kursiv gedruckten Bezeichnungen des Lebensmittels üblich.

1.4.1 Tee

Tee, *Schwarzer Tee* oder *Schwarztee* ist fermentierter Tee, der nach den üblichen Verfahren wie Welken, Rollen, Fermentieren³, Zerkleinern, Trocknen hergestellt wurde.

Oolong Tee ist teilfermentierter Tee, der nach den üblichen Verfahren wie Welken, Rollen, Fermentieren³, Zerkleinern, Trocknen hergestellt wurde. Die Fermentation³ wird nicht vollständig durchgeführt.

Grüner Tee oder *Grüntee* ist unfermentierter Tee, der nach Enzyminaktivierung mit den weiteren üblichen Verfahren wie Rollen, Zerkleinern, Trocknen hergestellt wurde. Der natürliche Blattfarbstoff bleibt weitgehend erhalten.

Pu-Erh Tee ist ein mit speziellen Verfahren nachfermentierter, getrockneter Tee.

Die Bezeichnung *Tee* kann durch handelsübliche Bezeichnungen zur Unterscheidung der Beschaffenheit ergänzt sein, z. B. First Flush, Second Flush oder Flowery Broken Orange Pekoe.

Auf eine Entkoffeinierung wird nur hingewiesen, wenn die Trockenmasse des Tees nicht mehr als 0,4 Prozent Koffein enthält.

Geographische Hinweise werden nur verwendet, wenn der Tee ausschließlich aus dem angegebenen Herkunftsgebiet stammt. Ein Hinweis auf ein Land oder eine Region ohne eigenen Teeanbau ist keine Herkunftsangabe, sondern eine Gattungsbezeichnung, z. B. Ostfriesentee oder English Breakfast Tea.

Bei Mischungen von Tees unterschiedlicher Herkunft wird die Bezeichnung durch das Wort „Mischung“ ergänzt. Ein geographischer Hinweis wird nur dann verwendet, wenn der Anteil aus dem bezeichneten Herkunftsgebiet mehr als die Hälfte beträgt und die Eigenart der Mischung bestimmt, z. B. *Assam-Teemischung*.

1.4.2 Aromatisierter Tee

Aromatisierter Tee wird z. B. als *Tee*, *aromatisiert*, *Aromatisierter Tee*, *Aromatisierter Schwarzer Tee* oder *Schwarzer Tee*, *aromatisiert* bezeichnet. Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen, z. B. *Aromatisierter Schwarztee mit Bergamotte-Geschmack* oder *Aromatisierter Grüner Tee – Apfel- und Holunderblütengeschmack*.

Die Bezeichnung kann durch handelsübliche Bezeichnungen zur Unterscheidung der Beschaffenheit ergänzt sein.

Auf eine Entkoffeinierung wird nur hingewiesen, wenn die Trockenmasse des aromatisierten Tees nicht mehr als 0,4 Prozent Koffein enthält.

Bildliche Darstellungen entsprechen dem Erzeugnis.

Werden zur Beschreibung der Geschmacksrichtung bildliche Darstellungen verwendet, aber ausschließlich oder überwiegend Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Abbildung durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ kenntlich gemacht.

Bei Mischungen von aromatisiertem Tee unterschiedlicher Herkunft wird die Bezeichnung durch das Wort *Mischung* ergänzt, z. B. *Aromatisierte Teemischung* oder *Teemischung, aromatisiert*.

1.4.3 Tee und aromatisierter Tee für den Kaltaufguss

Bei Tee und aromatisiertem Tee, der für den Kaltaufguss bestimmt ist, wird auf diese Zubereitungsart hingewiesen.

1.4.4 Kräuter- und Früchtetee

Kräuter- und Früchtetee wird mit der Art der verwendeten Pflanzen oder Pflanzenteile in Verbindung mit dem Wort *Tee* bezeichnet, z. B. *Pfefferminztee*, *Tee Kamille* oder *Fenchel-Tee*, *Ingwertee* – sofern das betreffende Erzeugnis von einer einzigen Pflanzenart stammt – oder z. B. *Hagebuttentee mit Hibiskus* oder *Ingwer-Zitronen-Tee*, sofern das Erzeugnis aus zwei Pflanzenarten hergestellt wurde.

Bei Mischungen aus mehreren Pflanzenarten werden auch Sammelbezeichnungen in Verbindung mit dem Wort *Tee* verwendet, z. B. *Kräutertee*, *Früchtetee*, *Gewürztee* oder *Gemüsetee*. Wenn darin eine Pflanzenart – ausgenommen *Tee* – mehr als die Hälfte des Gewichts ausmacht und die Eigenart des Erzeugnisses bestimmt, wird die Mischung nach dieser Pflanzenart in Verbindung mit dem Wort *Mischung* bezeichnet, z. B. *Melissenmischung* oder *Melissentee-Mischung*.

Wird bei Verwendung verschiedener Pflanzenteile die Mischung durch eine Gruppe von Zutaten, z. B. Früchte, Kräuter oder Gewürze, geruchlich/geschmacklich geprägt, so wird auch die entsprechende Sammelbezeichnung verwendet, z. B. *Früchtetee*, *Kräutertee* oder *Gewürztee*.

Bildliche Darstellungen entsprechen dem Erzeugnis.

Wird auf die Mitverwendung von Tee hingewiesen, so wird der Gehalt an Tee im Erzeugnis in Prozent angegeben.



1.4.5 Aromatisierter Kräuter- und Früchtetee

Aromatisierter Kräuter- und Früchtetee wird wie Kräuter-, Früchte-, Gewürz- oder Gemüsetee unter Hinweis auf die Aromatisierung bezeichnet, z. B. *Kräutertee, aromatisiert* oder *Früchtetee, aromatisiert*. Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen, z. B. *Aromatisierter Früchte- und Kräutertee mit Roter Apfel-Geschmack* oder *Aromatisierte Früchteemischung mit Zitronenöl*.

Bildliche Darstellungen entsprechen dem Erzeugnis.

Werden zur Beschreibung der Geschmacksrichtung bildliche Darstellungen verwendet, aber ausschließlich oder überwiegend Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Abbildung durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ kenntlich gemacht.

Wird auf die Mitverwendung von Tee hingewiesen, so wird der Gehalt an Tee im Erzeugnis in Prozent angegeben.

1.4.6 Kräuter- und Früchtetee sowie aromatisierter Kräuter- und Früchtetee für den Kaltaufguss

Bei Kräuter- und Früchtetee sowie bei aromatisiertem Kräuter- und Früchtetee, die für den Kaltaufguss bestimmt sind, wird auf diese Zubereitungsart hingewiesen.

1.4.7 Tee-Extrakt

Tee-Extrakt wird als *Tee-Extrakt/Teextrakt* bezeichnet.

Auf eine Entkoffeinierung wird nur hingewiesen, wenn die Trockenmasse des Tee-Extrakts nicht mehr als 1,2 Prozent Koffein enthält.

Bei Verwendung von Maltodextrin wird die Menge angegeben.

Auf eine Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit kann durch die zusätzliche Angabe „kaltwasserlöslich“ hingewiesen werden.

1.4.8 Aromatisierter Tee-Extrakt

Aromatisierter Tee-Extrakt wird wie Tee-Extrakt unter Hinweis auf die Aromatisierung bezeichnet, z. B. *Aromatisierter Tee-Extrakt* oder *Tee-Extrakt, aromatisiert*. Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen.

Auf eine Entkoffeinierung wird nur hingewiesen, wenn die Trockenmasse des Tee-Extrakts nicht mehr als 1,2 Prozent Koffein enthält.

Bei Verwendung von Maltodextrin wird die Menge angegeben.

Auf eine Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit kann durch die zusätzliche Angabe „kaltwasserlöslich“ hingewiesen werden.

Bildliche Darstellungen entsprechen dem Erzeugnis.

Werden zur Beschreibung der Geschmacksrichtung bildliche Darstellungen verwendet, aber ausschließlich oder überwiegend Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Abbildung durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ kenntlich gemacht.

1.4.9 Extrakt aus Kräuter- oder Früchtetee

Extrakte aus Kräuter- oder Früchtetees werden mit der Art der verwendeten Pflanzen oder Pflanzenteile in Verbindung mit den Worten „Extrakt aus ...“ oder „...-Extrakt“ bezeichnet, wenn der betreffende Extrakt von einer einzigen Pflanzenart stammt, z. B. *Extrakt aus Pfefferminze* oder *Pfefferminzextrakt*, oder aus zwei Pflanzenarten hergestellt ist, z. B. *Hagebutten-Hibiskus-Extrakt*.

Bei Verwendung von Maltodextrin wird die Menge angegeben.

Wenn Extrakte aus mehreren Pflanzenarten hergestellt sind, werden auch Sammelbezeichnungen in Verbindung mit dem Wort Extrakt verwendet, z. B. *Kräutertee-Extrakt*, *Früchtetee-Extrakt*, *Gewürztee-Extrakt* oder *Gemüsetee-Extrakt*. Wird bei Verwendung verschiedener Pflanzenteile der Extrakt durch eine Pflanzenart – ausgenommen Tee – geprägt, so kann der Extrakt auch nach dieser Pflanze in Verbindung mit dem Wort Mischung bezeichnet werden, z. B. *Extrakt aus Melissenmischung*.

Bildliche Darstellungen entsprechen dem Erzeugnis.

Auf eine Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit kann durch die zusätzliche Angabe „kaltwasserlöslich“ hingewiesen werden.

1.4.10 Aromatisierter Extrakt aus Kräuter- oder Früchtetee

Aromatisierter Extrakt aus Kräuter- oder Früchtetee wird wie Extrakt aus Kräuter- oder Früchtetee unter Hinweis auf die Aromatisierung bezeichnet, z. B. *Aromatisierter Extrakt aus Melisse* oder *Extrakt aus Melisse, aromatisiert*. Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen.

Bildliche Darstellungen entsprechen dem Erzeugnis.

Werden zur Beschreibung der Geschmacksrichtung bildliche Darstellungen verwendet, aber ausschließlich oder überwiegend Aromen eingesetzt, dann wird dies in Verbindung mit der Abbildung durch eine deutlich erkennbare Angabe wie „mit ...-Geschmack“ kenntlich gemacht.

Bei Verwendung von Maltodextrin wird die Menge angegeben.



Auf eine Verbesserung der Kaltwasserlöslichkeit kann durch die zusätzliche Angabe „kaltwasserlöslich“ hingewiesen werden.

1.4.11 Zubereitung aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt und mit Extrakt aus Kräuter- oder Früchtetee

Zubereitungen aus Lebensmitteln mit Tee-Extrakt oder mit Extrakt aus Kräuter- oder Früchtetee werden als *Zubereitung für Tee-Getränk* bzw. *Zubereitung für Kräuter- oder Früchtetee-Getränk* bezeichnet. Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen.

1.4.12 Verzehrfertiges Tee-Getränk

Tee-Getränke, die verzehrfertig sind, werden als *Tee-Getränk/Teegetränk* bezeichnet. Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen.

Tee-Getränke können ergänzend den Begriff Eistee tragen. Für Eistee bei Tee-Getränken ist anders als bei Erfrischungsgetränken, die ebenfalls vom Typ Eistee sein können, ein Mindestgehalt an Teeextrakt erforderlich. Eistee für sich ist keine Bezeichnung des Lebensmittels.

1.4.13 Verzehrfertige Kräuter- und Früchtetee-Getränke

Kräuter- und Früchtetee-Getränke, die verzehrfertig sind, werden als *Kräuter-Tee-Getränk/Kräuterteegetränk* und *Früchte-Tee-Getränk/Früchteteegetränk* bezeichnet. Die verwendeten Pflanzen oder Pflanzenteile werden gegebenenfalls entsprechend Leitsatz-Nummer 1.4.4 angegeben. Auf die Geschmacksrichtung wird hingewiesen.

2 Besondere Beurteilungsmerkmale für üblicherweise verwendete Pflanzen und Pflanzenteile für Kräuter- oder Früchtetee

Die nachfolgende Liste ist nicht abschließend, sie beschreibt Pflanzen und Pflanzenteile⁹, die üblicherweise als Zutaten von Kräuter- oder Früchtetee in Verkehr gebracht werden (in alphabetischer Reihenfolge). Mögliche Mengenbegrenzungen und/oder Verwendungsbeschränkungen für einzelne Pflanzen bleiben hier unberücksichtigt.

2.1 Beispiele für Pflanzen und Pflanzenteile

Anis (Früchte)

Etwa 2 mm lange, gräulich bis gräulich-braune, feingerippte und fein behaarte, verkehrt birnenförmige und seitlich etwas zusammengedrückte, mit Fruchtstiel besetzte Spaltfrüchte der *Pimpinella anisum* L.. Die Teilfrüchte haben fünf mehr oder weniger gerade Rippen. Der Geruch erinnert an Anethol; der Geschmack ist süßlich, aromatisch (anisartig).

Apfel (Früchte)

Kleine Teile der ganzen, getrockneten Frucht der Gattung *Malus*. Verwendet werden insbesondere der kultivierte Apfel (*Malus domestica* Borkh.) sowie der Wildapfel (*Malus sylvestris* (L.) Mill.). Die Farbe variiert in Abhängigkeit von der verwendeten Sorte von weiß bis cremefarbig bzw. bräunlich. Der Geruch ist mild, apfelartig; der Geschmack ist süß-sauer. Trester oder ähnliche Reststoffe der Fruchtsaftherstellung, Pektinproduktion etc. werden nicht als Apfel verwendet.

Apfelminze (Blätter)

Getrocknete Blätter und Blattstiele der *Mentha suaveolens* Ehrh.. Die Blattränder sind mit silbernen Härchen bedeckt. Geruch und Geschmack sind fruchtig-aromatisch.

Aronia (Früchte)

Getrocknete Früchte der *Aronia melanocarpa* (Michx.) Elliott. Die rundlichen, violett-schwarzen, 6 bis 13 mm großen Früchte haben ein intensiv rotgefärbtes Fruchtfleisch. Sie haben ein süß bis saures, herbes Aroma. Trester oder ähnliche Reststoffe aus der Fruchtsaftherstellung, Püreeproduktion etc. werden nicht verwendet.

Griechischer Bergtee (Kraut), Griechisches Eisenkraut

Getrocknete, oberirdische Teile von *Sideritis spec.*, die während der Blütezeit geerntet werden. Blätter und Stiele sind aromatisch.

Brennnessel (Kraut)

Oberirdische Teile von *Urtica spec.* der Gattung *Urtica*, die während der Blütezeit geerntet und dann getrocknet werden. Blätter und Blattstücke sind zusammengeschrumpft und vielfach knäuelig eingerollt. Oberseits sind diese schwarzgrün und unterseits hellgrün. Teile der vierkantigen Stängel sind meist breitgedrückt, grün bis braun und stark gefurcht. Vereinzelt sind Teile der grünen Blütenrispen vorhanden.

Brombeere (Blätter)

Getrocknete Blätter und Stängel von *Rubus fruticosus* L.. Typischerweise sind an den Blattvenen, Blattstielen und kleinen Teilen der Stängel Stacheln erkennbar. Die obere Blattseite ist grün und schwach behaart, die Unterseite filzartig. Der Geruch ist schwach wahrnehmbar; der Geschmack ist eher säuerlich, das Mundgefühl adstringierend.

⁹ Quellen: Für die gelisteten Beispiele üblicherweise verwendeter Pflanzen und Pflanzenteile wurden Beschreibungen des THIE Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions, 6. Auflage, vom 22. Juni 2018 herangezogen. Zudem wurde die 2. Auflage der Stofflisten des Bundes und der Bundesländer vom 19. September 2020 berücksichtigt.

Für die wissenschaftlichen Pflanzennamen sind die folgenden Pflanzendatenbanken als Referenz genutzt worden:

- Mansfeld's World Database of Agriculture and Horticultural Crops
- The Plant List by the Royal Botanic Gardens (Kew), the Missouri Botanical Garden and worldwide collaborators
- Taxonomy Database of the National Center for Biotechnology Information (NCBI)



Brombeere, süß (Blätter)

Getrocknete Blätter und Stängel von *Rubus chingii* var. *suavissimus* (S. Lee) L.T. Lu (syn. *Rubus suavissimus* S. K. Lee). Beide Blattseiten sind behaart, die Blattränder doppelt gesägt. Charakteristisch sind die drei- bis sieben-lappigen Blätter sowie Stacheln an den Blattstielen. Der Geruch ist nur schwach wahrnehmbar; der Geschmack ist süß, krautig mit einer leicht bitteren Note.

Cranberry (Früchte)

Ganze oder geschnittene, getrocknete rote bis violette Früchte von *Vaccinium macrocarpon* Aiton, die aufgrund von Luftschnitten leicht und schwimmfähig sind. Die ovalen Beeren haben einen zitrusartigen, leicht an Flieder erinnernden Geruch, der Geschmack ist charakteristisch säuerlich-süß.

Erdbeere (Gartenerdbeere) (Blätter)

Getrocknete Blätter und vereinzelt Stängel mit Blüten der *Fragaria x ananassa* Duchesne. Die Oberseite der Blattstücke ist hellgrün, während die Unterseite dicht, seidig-glänzend behaart ist. Die Blattränder sind scharf gesägt. Die Blätter haben einen unspezifischen Geruch; der Geschmack ist leicht bitter und aromatisch.

Erdbeere (Gartenerdbeere) (Früchte)

Kleine Teile der getrockneten Scheinfrüchte von *Fragaria x ananassa* Duchesne. Die kleinen gelben Achänen befinden sich auf der Oberfläche der Frucht. Das rote Fruchtfleisch hat ein intensiv süßliches und charakteristisches Aroma. Trester oder ähnliche Reststoffe aus der Fruchtsaftherstellung, Püreeproduktion etc. werden nicht verwendet.

Eukalyptus (Blätter)

Die getrockneten Blätter bestehen nur aus den Folgeblättern und nicht aus den ovalen Primärblättern von an Eukalyptol besonders reichen Varietäten von *Eucalyptus globulus* Labill.. Die derben, ledrigen, graugrünen, brüchigen Teile der Blattspreite zeigen zahlreiche braune Korkwarzen. Der Hauptnerv ist auf der Unterseite des Blatts sehr deutlich erkennbar. Ein starker aromatischer Geruch entwickelt sich beim Zerreiben der Blätter. Er erinnert an Kampfer. Der Geschmack ist bitter, das Mundgefühl leicht adstringierend.

Färberdistel/Saflor (Blüten)

Getrocknete Röhrenblüten von *Carthamus tinctorius* L.. Ihre Farbe kann von einem satten Gelb bis zu einem Rot-Orange variieren. Geruch und Geschmack sind schwach und arttypisch.

Fenchel (Früchte)

Ganze oder zerkleinerte, reife, getrocknete, gelb-grün bis bräunliche Spaltfrüchte bzw. Teile davon oder Samen, oft mit Resten der Griffel, Fruchtsiele und Fruchtstände einer der beiden nachfolgenden Varietäten von *Foeniculum vulgare* var. *vulgare*. Die Samen sind leicht gekrümmt und haben fünf helle, klar erkennbare Rippen. Die Varietät *vulgare* hat einen sehr würzigen Geruch; der Geschmack ist würzig, aromatisch, bitter-süß und fencheltypisch. Der Geruch der Varietät *dulce* (Mill.) Battand. & Trabut ist würzig; der Geschmack ist süßlich, leicht würzig und fencheltypisch.

Gänseblümchen (Blüten)

Getrocknete ganze Köpfechen der *Bellis perennis* L., auf denen die weißlichen Zungenblüten und die gelben Röhrenblüten sichtbar sind. Die getrockneten Blüten haben einen schwach wahrnehmbaren Geruch; der Geschmack ist leicht bitter.

Ginkgo (Blätter)

Getrocknete, tiefgrüne bis gelblich-grüne Blätter des *Ginkgo biloba* L., der in der Regel zweilappige Blätter hat. Der Blattrand ist seitlich glatt, sonst leicht wellig. Die parallele Nervatur der Blätter, ohne Mittelrippe, zeigt oft dichotome Verzweigungen. Der Geruch ist schwach und charakteristisch für die Spezies; der Geschmack ist leicht bitter.

Ginseng (Wurzeln)

Getrocknete, zylindrische, nach unten verschmälerte Wurzeln von *Panax ginseng* C. A. Mey.. Die Wurzel ist im oberen Teil querrunzelig, von der Mitte an bisweilen mehrfach geteilt. Die Wurzeln tragen oft noch kopfförmig abgesetzte Achsenreste. Die hellgelbe bis hellbraune Rinde der Wurzel enthält verstreut kleine rot-oranger Harzbehälter. Das Innere der Wurzel ist weiß bis gelblich, hart, hornartig und spröde. Der Geruch ist schwach; der Geschmack ist anfangs bitter, dann süß und klebrig.

Grapefruit (Schalen)

Getrocknete Fruchtschalen von *Citrus paradisi* Macfad., wobei neben der äußeren Schicht (Flavedo) auch Teile des schwammigen weißen Parenchyms (Albedo) vorhanden sind. Geruch und Geschmack sind aromatisch, typisch für Grapefruit; der Geschmack ist zudem leicht bitter. Reststoffe aus der Extraktion von ätherischen Ölen, der Pektinproduktion etc. werden nicht verwendet.

Hagebutte (Früchte)

Getrocknete Scheinfrüchte von *Rosa canina* L. Hagebutten sind zu einem großen Teil frei von Haaren und enthalten einen technisch unvermeidbaren Anteil an Samen (bis zu 10 Prozent). Das Äußere der Scheinfrüchte ist glänzend rot bis rotbraun, das Innere ist hell. Geruch und Geschmack sind leicht süß-sauer.



Haselnuss (Blätter)

Getrocknete Blätter der *Corylus avellana* L.. Die Blätter sind rundlich, leicht asymmetrisch zugespitzt; der Blattrand ist doppelt gesägt. Die primären Seitenerven sind sehr deutlich erkennbar. Auf der Unterseite des Blatts finden sich entlang der Blattnerven einzelne Haare. Geruch und Geschmack sind schwach.

Heidelbeere, Blaubeere (Früchte)

Getrocknete Früchte von *Vaccinium myrtillus* L.. Die blau-schwarzen Früchte, die einen Durchmesser von bis zu 1 cm haben können, haben blaues Fruchtfleisch und blauen Saft. Der Geschmack ist süß und aromatisch. Trester oder ähnliche Reststoffe aus der Fruchtsaftherstellung, Püreeproduktion etc. werden nicht verwendet.

Hibiskus (Blüten [Blütenkelche])

Zur Fruchtzeit geerntete, getrocknete, ganze oder geschnittene Kelche und Außenkelche von *Hibiscus sabdariffa* L.. Die Kelchblätter sind rot bis dunkelviolet und fleischig. Weiße Varietäten werden ebenfalls verwendet. Deren Kelchblätter sind weiß bis beige. Sie haben einen schwachen Geruch; der Geschmack ist stark säuerlich.

Himbeere (Blätter)

Getrocknete Blätter und Stiele von *Rubus idaeus* L.. Die Oberseite der Blätter ist dunkel- bis braungrün, die Unterseite ist mit einem dichten Haarfilz bedeckt. Der Blattrand ist scharf gesägt. Die Blattstiele und Stängel sind grün oder haben eine rötliche Farbe. Der Geruch ist schwach; der Geschmack ist herb.

Himbeere (Früchte)

Getrocknete Fruchtteile der Sammelsteinfrüchte von *Rubus idaeus* L.. Das rote Fruchtfleisch hat ein intensiv süßes und charakteristisches Aroma. Trester oder ähnliche Reststoffe aus der Fruchtsaftherstellung, Püreeproduktion etc. werden nicht verwendet.

Holunder (Früchte)

Getrocknete, stark runzelige, mehr oder weniger kugelförmige Steinbeeren des *Sambucus nigra* L.. Die dunkelviolettschwarzen Beeren enthalten jeweils drei längliche Steinkerne, die ihrerseits jeweils innerhalb des harten Endocarps einen Samen haben. Vereinzelt sind Fruchtstiele vorhanden. Der Geruch ist arttypisch; der Geschmack ist süß-säuerlich mit einem charakteristischen Aroma. Trester oder ähnliche Reststoffe aus der Fruchtsaftherstellung, Püreeproduktion etc. werden nicht verwendet.

Holunder (Blüten)

Von den Blütenständen (Trugdolden, Thyrsen) durch Sieben abgetrennte Einzelblüten, teilweise aus verfahrenstechnischen Gründen lediglich aus durch Schneiden zerkleinerten Trugdolden von *Sambucus nigra* L.. Die kleinen Blüten sind cremefarben mit verwachsener, fünfzipfliger Krone. Sie haben einen schwachen, arttypischen Geruch; der Geschmack ist schleimig-süß und stark aromatisch.

Honigbusch (Kraut)

Fermentierte oder unfermentierte, getrocknete oberirdische Pflanzenteile von *Cyclopia genistoides* (L.) Vent., *Cyclopia intermedia* E. Mey., *Cyclopia sessiliflora* Eckl. & Zeyh. und/oder *Cyclopia subternata* Vogel, die während der Blütezeit geerntet werden. Geruch und Geschmack sind honigartig und süß.

Ingwer (Wurzeln)

Getrocknete und geschnittene Teile des geschälten Rhizoms von *Zingiber officinale* Roscoe. Das bis zu 12 cm lange Rhizom ist geweihartig geformt, knollig verzweigt und mit kurzen, bräunlichen, schuppenartigen Blättern besetzt. Ungeschälter Ingwer hat eine schwarze Farbe; wird die Korksicht entfernt, sieht er schwach gelblich aus. Die Oberfläche der geschälten Wurzel ist fein längs gestreift. Der Geschmack ist charakteristisch, brennend scharf und würzig aromatisch.

Jasmin (Blüten)

Getrocknete Blüten des *Jasminum officinale* L.. Die zunächst weißen Blüten mit fünf sternförmigen Kronblättern sind im getrockneten Zustand schmutzig-weiß bis bräunlich-hellgelb. Sie besitzen einen charakteristischen, intensiv blumigen, aromatischen Geruch und Geschmack.

Johannisbeere, schwarz (Früchte)

Getrocknete Früchte des Johannisbeerstrauchs, *Ribes nigrum* L.. Der Geruch ist schwach; der Geschmack ist süß-sauer, typisch für die schwarze Johannisbeere. Trester oder ähnliche Reststoffe aus der Fruchtsaftherstellung, Püreeproduktion etc. werden nicht verwendet.

Johannisbeere, schwarz (Blätter)

Kleine Stückchen der leicht gerunzelten Blätter mit dunkelgrüner Oberseite und hellgraugrüner Unterseite von *Ribes nigrum* L.. Auf der Blattunterseite ist eine Punktierung erkennbar, die von den gelblich glänzenden Drüsenhaaren (Lupe) herrührt. Die Ränder der einzelnen Blätter sind grobgesägt mit spitzen Zähnchen. Gelblich-grüne, rinnige Blattstielreste sind häufig vorhanden. Geruch und Geschmack der getrockneten Blätter erinnert schwach an schwarze Johannisbeerfrüchte.



Kamille (Blüten)

Getrocknete, ganze oder zerkleinerte Blütenköpfchen der *Matricaria recutita* L. (syn. *Matricaria chamomilla* L.) mit einem technisch unvermeidbaren Anteil an anderen oberirdischen Pflanzenteilen der Kamille. Die Blütenköpfchen haben gelbe Röhrenblüten und sind von einem Ring aus weißen Zungenblüten umgeben, der Blütenstandsboden ist hell- bis graugrün, kegelförmig und hohl. Geruch und Geschmack sind aromatisch, kamillentypisch; der Geschmack ist zudem etwas bitter.

Katzenpfötchen, gelb (Blüten)

Getrocknete strohige, zitronengelbe, glänzende, sich dachziegelartig deckende und etwas abstehende Hüllkelchblätter von *Helichrysum arenarium* (L.) Moench. Die orangegelben Röhrenblüten sind in der Mitte der Blüte; die sehr kleinen Zungenblüten sind in der Regel nicht leicht zu erkennen. Sie haben einen gelben Haarkranz. Der Geruch der getrockneten Blüten ist schwach wahrnehmbar; der Geschmack ist schwach bitter und würzig.

Kornblume (Blüten)

Getrocknete, zumeist blaue Blütenköpfe von *Cyanus segetum* Hill (syn. *Centaurea cyanus* L.). Der Geruch ist schwach wahrnehmbar; der Geschmack ist schwach süß bis leicht salzig.

Krauseminze/Minze, grüne (Blätter)

Getrocknete, ganze oder zerkleinerte Blätter und Spross-Spitzen von Unterarten der *Mentha spicata* L.. Die Blattnerven liegen tief in der dunkelgrünen Blattoberseite, die Blattoberfläche ist nach oben gewölbt. Auf der Blattunterseite sind die Nerven gut zu erkennen. Der Blattrand weist gebogene, spitze Zähne auf. Die Stängel sind vierkantig. Alle Teile riechen und schmecken würzig scharf. Es fehlt der kühlende Nachgeschmack der Pfefferminze.

Kulturheidelbeere (Früchte)

Getrocknete Früchte von *Vaccinium corymbosum* L.. Die blauschwarzen, etwa kirschgroßen frischen Früchte haben helles Fruchtfleisch. Der Geschmack ist süß-aromatisch. Trester oder ähnliche Reststoffe aus der Fruchtsaftherstellung, Püreeproduktion etc. werden nicht verwendet.

Limette/Limone (Schalen)

Getrocknete Fruchtschalen von *Citrus aurantiifolia* (Christm. & Panz.) Swingle, wobei neben der äußeren Schicht (Flavedo) auch Teile des schwammigen weißen Parenchyms (Albedo) vorhanden sind. Geruch und Geschmack sind aromatisch, typisch für Limone; der Geschmack ist zudem leicht bitter. Reststoffe aus der Extraktion von ätherischen Ölen, der Pektinproduktion etc. werden nicht verwendet.

Linde: Winter- und Sommerlinde sowie Silberlinde (Blätter)

Gestielte, in der Regel herzförmige und oft asymmetrische Blätter von *Tilia cordata* Mill., *Tilia platyphyllos* Scop. oder *Tilia tomentosa* Moench (syn. *Tilia argentea* DC.). Die Blätter sind mehr oder weniger reich mit einfachen oder sternförmigen Haaren bedeckt, in der Regel gezahnt oder gesägt bis hin zu fast gelappt und selten glatt gerandet. Der Geruch ist schwach aromatisch; der Geschmack ist aromatisch.

Linde: Winter- und Sommerlinde sowie Silberlinde (Blüten)

Blüten der Winterlinde (*Tilia cordata* Mill.) oder der Sommerlinde (*Tilia platyphyllos* Scop.). Für diese Blüten sind die Fragmente der bleichen, gelblich-grünen, netznervigen ganzen Hochblätter, die zum Teil mit der Blütenstandachse verwachsen sind, charakteristisch.

Die Silber-Linde (*Tilia tomentosa* Moench [syn. *Tilia argentea* DC.]) hat dagegen dicht behaarte Hochblätter, ihre Blüten haben blütenartige Staubblätter. Es gibt auch gelblich-weiße Blüten mit fünf Kelchblättern und fünf freien Blütenblättern, zahlreiche Staubblätter und einen oberständigen, dicht behaarten Fruchtknoten. Gelegentlich finden sich Blütenknospen. Der Geruch ist charakteristisch und schwach aromatisch; der Geschmack ist süßlich, das Mundgefühl schleimig.

Löwenzahn (Kraut)

Getrocknete, oberirdische Teile von *Taraxacum* sect. *Ruderalia*/*Taraxacum officinale* auct., die vor der Blütezeit geerntet werden. Die Blätter dieses stammlosen, polymorphen Krauts wachsen in einer Rosette, sehr variabel, länglich-spatelförmig oder lanzettförmig-spatelförmig. Die Blattfragmente können unbehaart oder zottig sein. Sie haben oft ein violette Mittelrippenblatt, rötlich-violette Blattstielfragmente, unreife Blütenstände und nur vereinzelt gelbe Zungenblüten mit einem weißen Pappus. Der Geruch ist schwach, charakteristisch; der Geschmack neigt dazu, etwas bitter, krautig und nussig zu sein.

Malve (Blüten)

Verwachsenblättriger, fünfspaltiger Kelch mit einem aus drei lanzettlichen Segmenten bestehenden Außenkelch von *Malva silvestris* L.; alle Kelchblätter sind borstig. Es gibt fünf verkehrt eiförmige, an der Spitze ausgerandete und am Grund weiß gebartete, blassviolette oder dunkelblauviolette Kronblätter. Die zahlreichen Staubblätter sind zu einer Röhre verwachsen und der Griffel hat zehn fadenförmige, violette Narben. Vereinzelt ist auch der abgeplattete, zehnfächerige Fruchtknoten vorhanden. Der Geschmack ist arttypisch, das Mundgefühl ist schleimig.

Malve (Blätter)

Rundliche, drei- bis sieben-lappige, langgestielte Blätter von *Malva silvestris* L.. Die Blätter haben eine handförmige Nervatur und einen ungleich gezähnten Blattrand. Der Geschmack ist arttypisch, das Mundgefühl ist schleimig.



Mandarine (Schalen)

Getrocknete Fruchtschalen von *Citrus reticulata* Blanco (syn. *Citrus deliciosa* Ten), wobei zusätzlich zu der äußeren Schicht (Flavedo) auch Teile des schwammigen weißen Parenchyms (Albedo) vorhanden sind. Geruch und Geschmack sind aromatisch, typisch für Mandarinen; der Geschmack ist zudem schwach bitter. Reststoffe aus der Extraktion von ätherischen Ölen, der Pektinproduktion etc. werden nicht verwendet.

Märzveilchen (Blüten)

Getrocknete, dunkelviolette, manchmal auch weiß oder rosa gefärbten Blüten von *Viola odorata* L.. Die spornartige Ausstülpung des unteren Blütenblatts ist gleichfarbig und ragt über die Ausläufer des grünen Kelchs heraus. Die Blüten haben einen charakteristisch süßen Geruch und Geschmack.

Melisse (Blätter)

Getrocknete, ganze oder zerkleinerte Blätter und Teile der oberen Triebe von *Melissa officinalis* L.. Der Blattrand ist unregelmäßig gekerbt oder gesägt. Die Blattoberseite ist schwach behaart. Die Unterseite ist fast kahl oder ist nur entlang der Nerven schwach behaart, aber fein drüsig punktiert. Geruch und Geschmack sind aromatisch und erinnern an Zitrone.

Orange (Blätter)

Getrocknete Blätter und Blattstiele von verschiedenen Sorten der *Citrus sinensis* (L.) Osbeck. Die Blätter sind groß und oval, leicht zugespitzt, mit deutlich artikulierte Blattstiel. Das Blatt ist ledrig, die Dicke nimmt zu den Blatträndern hin zu, ist gelb-grün und mit Ölbehältern punktiert. Der Geruch ist aromatisch; der Geschmack ist süßlich, aromatisch und schwer.

Orange (Blüten)

Getrocknete, ganze oder zerkleinerte Blütenstände und Blütenblätter bestimmter Sorten von *Citrus sinensis* (L.) Osbeck. Der Geruch ist aromatisch; der Geschmack ist süßlich, aromatisch und schwer.

Orange (Schalen)

Getrocknete beige-gelbliche bis orange-rötliche Fruchtschalen von verschiedenen Sorten der *Citrus sinensis* (L.) Osbeck, wobei neben der äußeren Schicht (Flavedo) auch Teile des schwammigen weißen Parenchyms (Albedo) vorhanden sind. Geruch und Geschmack sind aromatisch frisch, typisch für Orangen; der Geschmack ist leicht bitter. Reststoffe aus der Extraktion von ätherischen Ölen, der Pektinproduktion etc. werden nicht verwendet.

Pfefferminze (Blätter)

Getrocknete, ganze oder zerkleinerte Blätter und Teile der oberen Sprossspitzen von *Mentha x piperita* L.. Die Blätter sind dünn, dunkel, mitunter hellgrün und an den Rändern scharf gesägt. Blattadern und Stängel haben meist eine rot-violette Färbung. Die Stängel sind vierkantig. Geruch und Geschmack sind sehr aromatisch; das Mundgefühl ist kühlend.

Pfingstrose (Blüten)

Getrocknete, dunkelrote, gerunzelte Blütenblätter von *Paeonia officinalis* L.. Sie riechen schwach nach Honig; der Geschmack ist herb, und das Mundgefühl ist adstringierend.

Pomeranze (Blätter)

Getrocknete, ganze oder zerkleinerte Blätter und Blattstiele bestimmter Sorten von *Citrus aurantium* L.. Die Blätter sind groß und oval, leicht zugespitzt, mit klar artikulierte Blattstielen, die mehr oder weniger geflügelt sind. Das Blatt ist ledrig, die Dicke nimmt zu den Blatträndern hin zu, ist gelb-grün und mit Ölbehältern punktiert. Der Geruch ist aromatisch; der Geschmack ist süßlich, aromatisch und schwer.

Pomeranze (Blüten)

Getrocknete, ganze oder zerkleinerte Blütenstände und Blütenblätter bestimmter Sorten von *Citrus aurantium* L.. Der Geruch ist aromatisch; der Geschmack ist süßlich, aromatisch und schwer.

Pomeranze (Schalen)

Getrocknete Fruchtschalen von *Citrus aurantium* L., wobei zusätzlich zu der äußeren Schicht (Flavedo) auch Teile des schwammigen weißen Parenchyms (Albedo) vorhanden sind. Geruch und Geschmack sind aromatisch, typisch für Orangen; der Geschmack ist zudem schwach bitter. Reststoffe aus der Extraktion von ätherischen Ölen, der Pektinproduktion etc. werden nicht verwendet.

Ringelblume (Blüten)

Getrocknete Blütenköpfchen von *Calendula officinalis* L., die aus goldgelben, dreizähligen Zungenblüten, kleinen Röhrenblüten und dem grünen Hüllkelch bestehen. Vereinzelt sind gekrümmte, kammförmige Früchte vorhanden. Die Blüten haben einen schwachen, arttypischen Geruch; der Geschmack ist leicht bitter und salzig.

Rittersporn (Blüten)

Getrocknete Blüten, runzelige, blaue oder blau-violette Kelch- und Kronblätter sowie breite braun-violette Staubblätter von *Consolida regalis* Gray (syn. *Delphinium consolida* L.). Alle Teile haben einen schwachen, honigartigen Geruch; das Mundgefühl ist leicht adstringierend.



Rooibos/Rotbusch (Kraut)

Getrocknete und geschnittene Blätter und Zweigspitze von *Aspalathus linearis* (Burm.f.) R. Dahlgr.. Die kleinen Stücke sind länglich und lanzettförmig.

Fermentierter Rooibos ist von rotbrauner Farbe; Geruch und Geschmack sind leicht süßlich und erinnern an Schwarzen Tee. Grüner Rooibos ist unfermentiert und hat eine grünliche Farbe. Der Geruch erinnert an Heu; der Geschmack ist würzig, krautig und mild.

Rose (Blüten)

Getrocknete, zumeist rosafarbene bis bräunliche Kronblätter oder ganze Blütenknospen von *Rosa spec.*. Sie riechen und schmecken charakteristisch nach Rosen.

Salbei (Blätter)

Getrocknete Blätter von *Salvia officinalis* L., die infolge der feinen Behaarung auf beiden Blattseiten oft aneinanderhängen. Auf der Blattunterseite ist eine netzartige Nervatur zu erkennen. Die Blätter haben einen stark pikanten, aromatischen Geruch; der Geschmack ist würzig und bitter, das Mundgefühl ist adstringierend.

Sanddorn (Früchte)

Getrocknete, ovale, orangefarbene Schein-Steinfrüchte von *Hippophae rhamnoides* L.. Die Früchte haben einen sauren Geschmack. Trester oder ähnliche Reststoffe aus der Fruchtsaftherstellung, Püreeproduktion etc. werden nicht verwendet.

Sonnenblume (Blütenblätter)

Getrocknete Zungenblüten von *Helianthus annuus* L.. Geruch und Geschmack sind aromatisch und süßlich.

Stiefmütterchen, wild (Kraut)

Getrocknetes Kraut von *Viola tricolor* L.. Die Blütenblätter können gelblich, weiß, blau oder blau-violett sein. Das Kraut hat einen schwach wahrnehmbaren Geruch; der Geschmack ist süß, das Mundgefühl schleimig klebrig.

Stevia (Blätter)

Ganze oder geschnittene, getrocknete Blätter von *Stevia rebaudiana* (Bertoni) Bertoni. Die oval-elliptischen Blätter sind grün bis braungrün und stiellos, mit einer länglichen lanzettförmig oder spatelförmigen, stumpfen Blattspreite, die von der Mitte bis zur Spitze gezackt und unten ganz ist; die obere Oberfläche ist leicht drüsig. Geruch und Geschmack sind charakteristisch und krautig; der Geschmack ist zudem intensiv süß.

Süßholz (Wurzeln)

Getrocknete, ungeschälte und/oder geschälte Wurzeln und Ausläufer (Stolonen) von *Glycyrrhiza glabra* L.. Die geschnittene Süßholzwurzel ist durch mehr oder weniger zylindrische, rauhfaserige, deutlich zitronengelbe Stücke charakterisiert und lässt sich in Längsrichtung leicht spalten. Das ungeschälte Süßholz enthält Stückchen mit runzeligen, grauen bis bräunlichen Korkfetzen. Der Geruch ist schwach, aber charakteristisch; der Geschmack ist sehr süß, mild aromatisch und lakritzartig.

Walnuss (Blätter)

Getrocknete Fiederblätter von *Juglans regia* L.. Beide Seiten der geschnittenen Blätter sind bräunlich-grün, brüchig und ziemlich steif. An einigen Stellen kann eine fast rechteckige Felderung entlang des glatten Blattrandes und der Blattunterseite beobachtet werden, die durch die Blattnerve gebildet wird. Die Blätter haben einen schwach aromatischen Geruch; der Geschmack ist leicht bitter, das Mundgefühl adstringierend, kratzend.

Zichorie (Wurzeln)

Geröstete Wurzel von *Cichorium intybus* L.. Die Wurzel ist stachelig und holzig. Sie hat eine dicke Rinde und wird von einem braunen Korkgewebe umgeben. Manchmal haben Teile der Wurzeln eine feine Streifung. Die Wurzelstücke werden während des Röstverfahrens braun. Geruch und Geschmack sind üblicherweise kaffeeähnlich.

Zitrone (Schalen)

Schalen voll entwickelter, aber nicht vollständig reifer Zitronen der Species *Citrus limon* L. Brum.f.. Die getrockneten Schalen bestehen aus der äußeren Schicht (Flavedo) sowie Teilen des schwammigen weißen Parenchyms (Albedo). Die äußere Fruchtschale (Perikarp) wird üblicherweise als kontinuierlicher Spiralstreifen von der Frucht abgeschält und getrocknet. Die kleinen Stücke sind außen bräunlich-gelb, grubig punktiert und auf der Innenseite weißlich. Sie haben einen charakteristischen Geruch; der Geschmack ist etwas säuerlich und zitronentypisch und leicht bitter. Reststoffe aus der Extraktion von ätherischen Ölen, der Pektinproduktion etc. werden nicht verwendet.

Zitronengras (Kraut)

Getrocknete, geschnittene, oberirdische Pflanzenteile von *Cymbopogon spec.*. Die Blätter haben eine parallele Nervatur und sind hellgrün bis zartbraun. Geruch und Geschmack sind deutlich zitronenartig.

Zitronenverbene (Kraut)

Getrocknete, ganze oder zerkleinerte Blätter und obere Sprossregionen von *Aloysia citriodora* Palau (syn. *Lippia triphylla* (L'Hér.) Kuntze) aus der Familie der Eisenkrautgewächse (Verbenaceae). Die gesägten Blätter haben einen zitronenartigen Geruch und Geschmack.



2.2 Beispiele für koffeinhaltige Zutaten von Kräuter- und Früchtetees

Guarana (Samen)

Glänzende, dunkelbraune Samen der *Paullinia cupana* H.B.K., die kugelförmig oder an einer Seite abgeflacht sind und eine große, hellbraune Kerbe haben. Die Samenschale ist dünn, spröde und kann leicht entfernt werden. Die Samen haben keinen deutlich wahrnehmbaren Geruch; der Geschmack ist bitter.

Kakao (Samen)

Samen von *Theobroma Cacao* L.. Die Kakao-Frucht ist eine gurkenähnliche Frucht mit weißen, bitter schmeckenden Samen (Kakaobohnen), die im weichen Fruchtmus eingebettet sind. Die Samen werden für einige Tage fermentiert, wodurch sie ihre Bitterkeit verlieren und die braune Farbe sowie das charakteristische Aroma annehmen. Werden Samenschalen verwendet, werden sie auch als solche bezeichnet.

Kolanuss (Samen)

Getrocknete Kerne von *Cola acuminata* (P. Beauv.) Schott & Endl. oder *Cola nitida* (Vent.) Schott & Endl. (syn. *Cola vera* K. Schum.) aus der Gattung *Cola*, die häufig in die beiden Keimblätter zerfallen. Das Aussehen der Kolasamen variiert, die meisten sind kugel- bis eiförmig oder leicht eckig; das Äußere ist wellig, braun oder rotbraun und das Innere ist zimtbraun. Sie sind sehr hart und haben eine gekörnte Struktur. Die Samen sind geruchlos; der Geschmack ist bitter, das Mundgefühl leicht adstringierend.

Mate (Blätter)

Getrocknete, geröstete oder ungeröstete, zerkleinerte Blätter und Teile der Triebe des Yerba Mate Baums *Ilex paraguariensis* A. St.-Hil.. Je nach Verarbeitung sind Mateblätter hellgrün oder mittel- bis dunkelbraun gefärbt. Grüner Mate riecht mild aromatisch; der Geschmack ist würzig, der Nachgeschmack schwach bitter, das Mundgefühl leicht adstringierend. Gerösteter Mate hat einen rauchigen, gerösteten Geruch; der Geschmack ist leicht karamellartig und schwach bitter, das Mundgefühl adstringierend.



Anlage

Werte für den Gehalt an säureunlöslicher Asche in der Trockenmasse (i.T.) und für den Masseverlust, die bei Tee und Kräuter- oder Früchtetee in der Regel nicht überschritten werden, sowie Gehalte an ätherischen Ölen^{1, 2}

Bezeichnung des Lebensmittels	Säureunlösliche Asche Prozent i.T.	Masseverlust Prozent	Mindestgehalte an ätherischen Ölen ml/100 g TM
1. Tee	1,0	8	
2. Kräuter- oder Früchtetee			
– Apfel (Früchte)	1,0	13	
– Brennnessel (Kraut)	5,0	14	
– Fenchel (Früchte)	2,5	12	1
– Hagebutte (Früchte)	1,5	14	
– Hibiskus (Blüten)	2,5	15	
– Honigbusch (Kraut)	1,0	11	
– Kamille (Blüten)	2,5	13	0,2
– Krauseminzen	2,5	13	0,6
– Zitronengras	5,0	11	
– Linde (Blüten)	2,5	13	
– Mate (Blätter)	1,0	10	
– Melisse (Blätter)	2,5	14	
– Orange (Blätter)	3,0	12	
– Orange (Blüten)	2,5	12	
– Pfefferminze (Blätter)	2,5	13	0,6
– Rotbusch/Rooibos (Kraut)	2,0	12	
– Salbei (Blätter)	2,0	14	
– Süßholz (Wurzeln)	2,0	12	
– Zitronenverbene (Kraut)	3,5	12	0,15

¹ Bei Mischungen werden die Werte nach dem prozentualen Anteil an der Rezeptur berechnet.

² Aromen und sonstige Lebensmittelzutaten müssen separat berücksichtigt werden.