

Verordnung über einige zur menschlichen Ernährung bestimmte Zuckerarten (Zuckerartenverordnung)

ZuckArtV 2003

Ausfertigungsdatum: 23.10.2003

Vollzitat:

"Zuckerartenverordnung vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2098), die zuletzt durch Artikel 8 der Verordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272) geändert worden ist"

Stand: Zuletzt geändert durch Art. 8 V v. 5.7.2017 I 2272

Mit dieser Verordnung werden Bestimmungen der Richtlinie 2001/111/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über bestimmte Zuckerarten für die menschliche Ernährung (ABl. EG 2002 Nr. L 10 S. 53) in deutsches Recht umgesetzt.

Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 1.11.2003 +++)
(+++ Amtlicher Hinweis des Normgebers auf EG-Recht:
Umsetzung der
EGRL 111/2001 (CELEX Nr: 301L0111) +++)

Eingangsformel

Das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft verordnet auf Grund

- des § 19 Abs. 1 Nr. 1, 2 Buchstabe b und Nr. 4 Buchstabe a, b und c des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. September 1997 (BGBl. I S. 2296), der durch Artikel 42 Nr. 4 der Verordnung vom 29. Oktober 2001 (BGBl. I S. 2785) geändert worden ist, auch in Verbindung mit Artikel 114 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512) sowie in Verbindung mit Artikel 1 des Zuständigkeitsanpassungsgesetzes vom 16. August 2002 (BGBl. I S. 3165) und dem Organisationserlass vom 22. Oktober 2002 (BGBl. I S. 4206) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit und
- des § 44 Abs.1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes:

§ 1 Anwendungsbereich

(1) Die in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnisse unterliegen dieser Verordnung, soweit sie dazu bestimmt sind, als Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht zu werden.

(2) Diese Verordnung gilt nicht für die in Anlage 1 genannten Erzeugnisse in Form von Staubzucker, Kandiszucker und Zuckerhüten.

§ 2 Kennzeichnung

(1) Für die in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnisse sind die dort genannten Bezeichnungen Bezeichnungen der Lebensmittel nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18; L 331 vom 18.11.2014, S. 41; L 50 vom 21.2.2015, S. 48; L 266 vom 30.9.2016, S. 7) in der jeweils geltenden Fassung.

(2) Die in Anlage 1 genannten Bezeichnungen sind den dort aufgeführten Erzeugnissen vorbehalten. Für das Erzeugnis nach Anlage 1 Nr. 3 dürfen auch die in Anlage 1 Nr. 2 aufgeführten Bezeichnungen verwendet werden.

(3) Die in der Anlage 1 genannten Bezeichnungen dürfen bei dort in Nummer 4, 5 oder 6 aufgeführten Erzeugnissen durch das Wort "weiß" ergänzt werden, wenn

1. die Farbe in Lösung 25 ICUMSA-Einheiten bei der Anwendung der in der Anlage 2 für dieses Merkmal vorgesehenen Methode,
2. der Gehalt an Leitfähigkeitsasche 0,1 Prozent in Gewicht bei Anwendung der in Anlage 2 für dieses Merkmal vorgesehenen Methode

nicht übersteigt.

(4) Enthalten die in Anlage 1 Nr. 7 oder 8 aufgeführten Erzeugnisse mehr als 5 Prozent Fruktose in Gewicht in der Trockenmasse, so sind sie als "Glukose-Fruktose-Sirup", als "Fruktose-Glukose-Sirup", als "getrockneter Glukose-Fruktose-Sirup" oder als "getrockneter Fruktose-Glukose-Sirup" zu bezeichnen, abhängig davon, ob der Glukose- oder Fruktoseanteil überwiegt.

(5) Die in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnisse können zusätzlich zu den nach den Absätzen 1 und 4 vorgeschriebenen Bezeichnungen der Lebensmittel andere übliche Bezeichnungen tragen, sofern der Verbraucher dadurch nicht irregeführt wird.

(6) Die nach den Absätzen 1 und 4 vorgeschriebenen Bezeichnungen der Lebensmittel können zusätzlich in zusammengesetzten Bezeichnungen der Lebensmittel verwendet werden, mit denen üblicherweise andere Erzeugnisse bezeichnet werden, sofern der Verbraucher dadurch nicht irregeführt wird.

(7) In Anlage 1 aufgeführte Erzeugnisse dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn zusätzlich zu den nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vorgeschriebenen Angaben nach Maßgabe des Absatzes 8 angegeben sind:

1. die Gehalte an Trockenmasse und Invertzucker bei den in Anlage 1 Nr. 4, 5 oder 6 aufgeführten Erzeugnissen,
2. das Wort "kristallisiert" bei dem in Anlage 1 Nr. 6 aufgeführten Erzeugnis, wenn es Kristalle enthält.

(8) Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach Absatz 7 gelten Artikel 8 Absatz 7, Artikel 12 Absatz 1 und 2, Artikel 13 Absatz 1 bis 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und § 2 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung entsprechend.

§ 3 Verkehrsverbote

Gewerbsmäßig dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden

1. Lebensmittel, die mit einer in Anlage 1 aufgeführten Bezeichnung versehen sind, ohne der betreffenden Begriffsbestimmung zu entsprechen,
2. Lebensmittel nach Anlage 1 Nr. 4, 5 oder 6, die nach § 2 Abs. 3 als "weiß" bezeichnet sind, ohne den Anforderungen dieser Bestimmung zu entsprechen.

Im Falle des Satzes 1 Nr. 1 bleibt § 2 Abs. 6 unberührt.

§ 4 Analysemethoden

Die Merkmale der in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnisse sind nach den in Anlage 2 vorgesehenen Analysemethoden zu bestimmen.

§ 5 Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

(1) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer entgegen § 3 Satz 1 Lebensmittel in den Verkehr bringt.

(2) Wer eine in Absatz 1 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 60 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ordnungswidrig.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 2 Abs. 7 ein Erzeugnis in den Verkehr bringt.

§ 6 Übergangsregelung

Bis zum 11. Juli 2004 dürfen Erzeugnisse nach den bis zum 31. Oktober 2003 geltenden Vorschriften hergestellt und gekennzeichnet werden. Nach Satz 1 hergestellte und gekennzeichnete Erzeugnisse dürfen bis zum Abbau der Vorräte in den Verkehr gebracht werden.

§ 7 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

(1) Diese Verordnung tritt am Tag nach der Verkündung in Kraft.

(2)

Schlussformel

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Anlage 1 (zu den §§ 1 bis 4) Bezeichnungen und Begriffsbestimmungen

Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2003, 2100 - 2101

1. Halbweißzucker
Gereinigte und kristallisierte Saccharose von einwandfreier und handelsüblicher Qualität mit folgenden Merkmalen:
 - a) Polarisaton mindestens 99,5 Grad Z,
 - b) Gehalt in Invertzucker höchstens 0,1% in Gewicht,
 - c) Verlust beim Trocknen höchstens 0,1% in Gewicht.
2. Zucker oder Weißzucker
Gereinigte und kristallisierte Saccharose von einwandfreier und handelsüblicher Qualität mit folgenden Merkmalen:
 - a) Polarisaton mindestens 99,7 Grad Z,
 - b) Gehalt in Invertzucker höchstens 0,04% in Gewicht,
 - c) Verlust beim Trocknen höchstens 0,06% in Gewicht,
 - d) Farbtype höchstens 9 Punkte.
3. Raffinierter Zucker, raffinierter Weißzucker oder Raffinade
Erzeugnis, das den in Nummer 2 Buchstabe a, b und c aufgeführten Merkmalen entspricht und dessen nach den in Anlage 2 vorgeschriebenen Analysemethoden ermittelte Punktzahl insgesamt 8 nicht übersteigt und höchstens beträgt:
 - 4 für die Farbtype,
 - 6 für den Gehalt an Leitfähigkeitsasche,
 - 3 für die Farbe in Lösung.
4. Flüssigzucker
Wässrige Lösung von Saccharose mit folgenden Merkmalen:
 - a) Trockenmasse mindestens 62% in Gewicht,
 - b) Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von D-Fruktose zu D-Glukose: 1,0 +- 0,2) höchstens 3% in Gewicht in der Trockenmasse,
 - c) Leitfähigkeitsasche höchstens 0,1% in Gewicht in der Trockenmasse,
 - d) Farbe in Lösung höchstens 45 ICUMSA-Einheiten.
5. Invertflüssigzucker

Wässrige Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, in welcher der Anteil an Invertzucker nicht vorherrscht und die folgenden Merkmalen entspricht:

- a) Trockenmasse mindestens 62% in Gewicht,
 - b) Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von D-Fruktose über 3%, jedoch höchstens 50% in Gewicht in der zu D-Glukose: 1,0 +- 0,1) Trockenmasse,
 - c) Leitfähigkeitsasche höchstens 0,4% in Gewicht in der Trockenmasse,
6. Invertzuckersirup
Wässrige, auch kristallisierte Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, in welcher der Anteil an Invertzucker (Verhältnis von D-Fruktose zu D-Glukose 1,0 +- 0,1) in Trockenmasse mehr als 50 Prozent in Gewicht beträgt und die außerdem den Anforderungen gemäß Nummer 5 Buchstabe a und c entspricht.
7. Glukosesirup
Gereinigte und konzentrierte Lösung von zur Ernährung geeigneten, aus Stärke oder Inulin gewonnenen Sacchariden, mit folgenden Merkmalen:
- a) Trockenmasse mindestens 70% in Gewicht,
 - b) Dextroseäquivalent mindestens 20% in Gewicht in der Trockenmasse, in D-Glukose ausgedrückt,
 - c) Sulfatasche höchstens 1% in Gewicht in der Trockenmasse.
8. Getrockneter Glukosesirup
Teilweise getrockneter Glukosesirup, bei dem die Trockenmasse mindestens 93 Prozent in Gewicht beträgt und der den Anforderungen gemäß Nummer 7 Buchstabe b und c entspricht.
9. Dextrose, kristallwasserhaltig oder Traubenzucker, kristallwasserhaltig
Gereinigte und kristallisierte D-Glukose mit einem Molekül Kristallwasser, die folgenden Merkmalen entspricht:
- a) Dextrose (D-Glukose) mindestens 99,5% in Gewicht in der Trockenmasse,
 - b) Trockenmasse mindestens 90% in Gewicht,
 - c) Sulfatasche höchstens 0,25% in Gewicht in der Trockenmasse.
10. Dextrose, kristallwasserfrei oder Traubenzucker, kristallwasserfrei
Gereinigte und kristallisierte D-Glukose ohne Kristallwasser, bei der die Trockenmasse mindestens 98 Prozent in Gewicht beträgt und die den Anforderungen gemäß Nummer 9 Buchstabe a und c entspricht:
11. Fruktose
Gereinigte und kristallisierte D-Fruktose mit folgenden Merkmalen:
- Fruktosegehalt mindestens 98,0% in Gewicht,
 - Glukosegehalt höchstens 0,5% in Gewicht,
 - Verlust beim Trocknen höchstens 0,5% in Gewicht,
 - Leitfähigkeitsasche höchstens 0,1% in Gewicht in der Trockenmasse.

**Anlage 2 (zu § 2 Abs. 3 und § 4)
Analysemethoden**

Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2003, 2102

Die jeweils anzuwendende Methode ist aus der nachstehenden Aufstellung zu ersehen. Die Beschreibung der Methoden ergibt sich aus der Verordnung (EWG) Nr. 1265/69 der Kommission vom 1. Juli 1969 über die Methoden zur Bestimmung der Qualität von Zucker, der von den Interventionsstellen gekauft wird (ABl. EG Nr. L 163 S. 1) und der Ersten Richtlinie (79/796/EWG) der Kommission vom 26. Juli 1979 zur Festlegung gemeinschaftlicher Analysemethoden für die Kontrolle von zur menschlichen Ernährung bestimmten Zuckerarten (ABl. EG Nr. L 239 S. 24).

Merkmale	Zuckerart (Nummer der Anlage 1)	Methode	
Gehalt an Leitfähigkeitsasche	3, 4, 5, 6, 11	Nr. 1	Abschnitt A des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. 1265/69

Merkmale	Zuckerart (Nummer der Anlage 1)		Methode
Farbtype	2, 3	Nr. 2	Abschnitt A des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. 1265/69
Farbe in Lösung	3, 4, 5, 6	Nr. 3	Abschnitt A des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. 1265/69
Verlust beim Trocknen	1, 2, 3	Nr. 1	Anlage II der Richtlinie 79/796/EWG
Trockenmasse	7, 8, 9, 10	Nr. 2	Anlage II der Richtlinie 79/796/EWG
	4, 5, 6	Nr. 3	Anlage II der Richtlinie 79/796/EWG
Gehalt an Invertzucker	1	Nr. 4	Anlage II der Richtlinie 79/796/EWG
	2, 3	Nr. 5	Anlage II der Richtlinie 79/796/EWG
	4, 5, 6	Nr. 6	Anlage II der Richtlinie 79/796/EWG
Dextrose (D-Glukose), Dextroseäquivalent	7, 8, 9, 10	Nr. 6	Anlage II der Richtlinie 79/796/EWG
Sulfatasche	7, 8, 9, 10	Nr. 9	Anlage II der Richtlinie 79/796/EWG
Polarisation	1, 2, 3	Nr. 10	Anlage II der Richtlinie 79/796/EWG