6 Gemüse und Obst

6.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören:

- **Gemüse und Gemüseerzeugnisse**

Frischgemüse und Salate, Sprossen und Keimlinge, Tiefkühlgemüse, Tiefkühlgemüsezubereitungen, Trockengemüse, sterilisiertes Gemüse, milchsauer vergorenes Gemüse, Essiggemüse, unvergorene und milchsauer vergorene Gemüsesäfte und -trunke, Gemüsemark, Gemüsesaftkonzentrat, Würzsoßen und -brühen auf Gemüsebasis, Gemüseeintöpfe und -suppen, Ketchup, Chutney, Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse, färbende Lebensmittel.

- **Obst und Obsterzeugnisse**

Frischobst, Tiefkühlobst, Trockenobst, Obstmark, Obstpulpe, Obstmus, Obst- und Rübenkraut, Fruchtsoßen, Marmelade, Konfitüre, Fruchtaufstriche, Obstgelees, Fruchtzubereitungen, Kompott, Dunstobst, kandierte Früchte, Dickzuckerfrüchte, Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtsirup, Fruchtsaftpulver, Fruchtnektar, milchsauer vergorener Fruchtsaft, Obstessig, Würzsoßen (z. B. Früchte-Chutney), Würzmittel auf Obstsaftbasis, milchsauer vergorenes Obst, färbende Lebensmittel.

6.2 Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Verarbeitung von Gemüse und Obst genügen.

Als Süßungsmittel sind zulässig:

- Speisehonig
- Fruchtdicksäfte
- Ahornsirup
- Zuckerrübensirup
- Topinambursirup
- Agavendicksaft
- Vollrohrzucker, Vollrübenzucker
- Getreidesirup
- Rohrohrzucker (ausschließlich für Fruchtzubereitungen, Fruchtnektare, Fruchtaufstriche, Marmeladen, Konfitüren und Gelees)
- Weißzucker (ausschließlich für Fruchtzubereitungen, Fruchtnektare, Fruchtaufstriche, Marmeladen, Konfitüren und Gelees)

6.3 Zulässige Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen	• Siehe Teil I 3.2: Regelung von Aromen
Wasser und Salz	• Trinkwasser • Speisesalz, jodiertes Speisesalz (als Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) zulässig)

Kulturen von Mikroorganismen	• Starterkulturen (alle für die Verarbeitung von Gemüse und Obst üblichen Kulturen von Mikroorganismen) • Hefe-Extrakt; aufgrund der Problematik der Herstellung (Wachstum auf Melasse mit Zugabe von Nährstofflösung und selektiven Antibiotika) ist darauf hinzuwirken, einen Bio-Hefe-Extrakt zu verwenden
Enzyme	• Amylolytische, pektolytische, proteolytische Enzyme (nur anzuwenden bei schwierigen Pressungen, z. B. Beerenfrüchte, rote Trauben sowie zur Herstellung von Dicksäften, Gemüsemark und Selleriesaft; die Enzyme sind anschließend durch Erhitzen zu inaktivieren)
Lebensmittel-zusatzstoffe	• Pektin (E 440i), nicht amidiert • Agar-Agar (E 406) • Johannisbrotkernmehl (E 410) • Ascorbinsäure (E 300), ausschließlich für Kartoffelprodukte, weißen Traubensaft, Meerrettichzubereitungen • Zitronensäure und dessen Kalzium-Salz (E 330 + E 333), ausschließlich für Kartoffelprodukte, weißen Traubensaft, Meerrettichzubereitungen, Fruchtaufstriche und Fruchtzubereitungen • Milchsäure (E 270) zur Verarbeitung von Oliven
Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine	• Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.

Eine weitere Aufnahme von Produkten, für die eine Behandlung mit Ascorbinsäure oder Zitronensäure notwendig ist, ist nur mit vorheriger ausdrücklicher Ausnahmegenehmigung des Verbandes möglich.

6.4 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter, nicht-aktiviertes Kieselgur
- Schweinegelatine, wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung und Öko-Rindergelatine zur Gelatineschönung (nur in Absprache mit dem Verband zulässig)
- Bentonite für die Eiweißeliminierung (nur in Absprache mit dem Verband zulässig)
- Kohlendioxid (CO_2, E 290), Stickstoff (N_2, E 941)
- Pflanzliche Öle und Fette (ungehärtet und nicht umgeestert)

6.5 Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der zulässigen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Verarbeitung von Gemüse und Obst.

6.6 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Fruchtsaftherstellung aus Fruchtsaftkonzentrat

6.7 Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Steingut
- Holzkisten und -wolle
- Glasflaschen, Gläser
- Papier und Karton, Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen beschichtet

- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyethylenterephtalat (PET), Polyamid (PA); einzeln und im Verbund
- Weißblech
- kaschierte Aluminiumfolie (für Produkte, die gasdicht verpackt sein müssen)
- Sonstiges (Verschlüsse, Etiketten)

6.8 Kennzeichnung

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist deutlich zu kennzeichnen.