

**Verordnung  
über einige zur menschlichen Ernährung bestimmte Zuckerarten  
(Zuckerartenverordnung)\***

**Vom 23. Oktober 2003**

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 Verkehrsbezeichnungen im Sinne der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung.

(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.

\*) 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.

(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 Verkehrsbezeichnungen andere übliche Bezeichnungen tragen, sofern der Verbraucher dadurch nicht irregeführt wird.

(6) Die nach den Absätzen 1 und 4 vorgeschriebenen Verkehrsbezeichnungen können zusätzlich in zusammengesetzten Verkehrsbezeichnungen 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 Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung 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 gilt

1. § 3 Abs. 3 Satz 1, 2 und 3 erster Halbsatz und
2. § 3 Abs. 4

der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung 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 § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 3 Satz 1 Lebensmittel in den Verkehr bringt.

(2) Wer eine in Absatz 1 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes 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

**Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung**

Die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Dezember 1999 (BGBl. I S. 2464), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 23. Juli 2003 (BGBl. I S. 1531), wird wie folgt geändert:

1. In § 1 Abs. 3 wird die Nummer 3 gestrichen.
2. In der Anlage 1 Spalte 1 werden nach den Wörtern „Glukosesirup und getrockneter Glukosesirup“ die Wörter „jeweils mit einem Fruktosegehalt von nicht mehr als 5 Prozent in Gewicht in der Trockenmasse“ eingefügt.

## § 8

**Inkrafttreten, Außerkrafttreten**

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

(2) Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung tritt die Zuckerartenverordnung vom 8. März 1976 (BGBl. I S. 502), zuletzt geändert durch Artikel 20 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436), außer Kraft.

---

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den 23. Oktober 2003

Die Bundesministerin  
für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft  
Renate Künast

**Anlage 1**

(zu den §§ 1 bis 4)

## Bezeichnungen und Begriffsbestimmungen

**1. Halbweißzucker**

Gereinigte und kristallisierte Saccharose von einwandfreier und handelsüblicher Qualität mit folgenden Merkmalen:

- |                           |                             |
|---------------------------|-----------------------------|
| a) Polarisation           | mindestens 99,5° Z,         |
| b) Gehalt an 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) Polarisation           | mindestens 99,7° Z,          |
| b) Gehalt an 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<br>(Verhältnis von D-Fruktose<br>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<br>(Verhältnis von D-Fruktose<br>zu D-Glukose: 1,0 ± 0,1) | über 3 %, jedoch höchstens 50 % in Gewicht in der 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 der 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

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).

Merkmals	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
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