

## **Leitsätze für Fruchtsaft und Fruchtnektar**

Neufassung vom 13.01.2023 (BAnz AT 28.02.2023 B2, GMBI 15/2023 S. 323-325)

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>1</b>	<b>Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b>	<b>3</b>
1.1	Begriffsbestimmungen.....	3
1.2	Herstellung.....	3
1.3	Beschaffenheitsmerkmale .....	3
1.4	Bezeichnung und Aufmachung .....	4
<b>2</b>	<b>Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Fruchtsäfte und Fruchtnektare</b>	<b>6</b>
2.1	Mindestwerte für die relative Dichte.....	6
2.2	Mindestbrixwerte .....	6
2.3	Mindestgehalte an Vitamin C.....	7
2.4	Mindestgehalte an Gesamtsäure.....	7
2.5	Höchstgehalt an Sulfat in Traubensaft.....	8
2.6	Fruchtgehalt bei Fruchtnektaren .....	8
	<b>Fußnoten .....</b>	<b>9</b>

# **1 Allgemeine Beurteilungsmerkmale**

## **1.1 Begriffsbestimmungen**

Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat und Fruchtnektar im Sinne dieser Leitsätze sind die Erzeugnisse, die in Anlage 1 der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung (FrSaftErfrischGetrTeeV)<sup>1</sup> definiert sind.

## **1.2 Herstellung**

Die für die Herstellung von Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat und Fruchtnektar verwendeten Ausgangserzeugnisse Frucht, Fruchtmark, konzentriertes Fruchtmark, Fruchtfleisch oder Zellen sowie Aroma entsprechen den Anforderungen der Anlage 2 der FrSaftErfrischGetrTeeV<sup>1</sup>.

Daneben finden weitere Zutaten gemäß FrSaftErfrischGetrTeeV<sup>1</sup> Verwendung.

### **1.2.1 Physikalische Herstellungsverfahren**

Die für die Herstellung von Fruchtsaft im Sinne dieser Leitsätze angewendeten Verfahren sind in § 2 Absatz 3 in Verbindung mit Anlage 4 Abschnitt A Nummer 1 FrSaftErfrischGetrTeeV<sup>1</sup> aufgeführt. Als physikalische Verfahren im Sinne von Anlage 4 Abschnitt A Nummer 1 b kommen z. B. die Membranfiltration oder die Hochdruckbehandlung (High Pressure Processing, HPP) zur Haltbarmachung zum Einsatz – vorausgesetzt, die spezifischen und wertbestimmenden Bestandteile und die charakteristische Farbe des Fruchtsaftes bleiben erhalten.

### **1.2.2 Beschaffenheit des bei der Herstellung von Fruchtsäften zur Rückverdünnung von Fruchtsaft- und/oder Fruchtmarkkonzentraten verwendeten Wassers**

Unbeschadet der Vorschriften der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung<sup>1</sup> werden die wesentlichen Merkmale des Fruchtsaftes nicht beeinträchtigt<sup>2</sup>, wenn das verwendete Trinkwasser<sup>3</sup> chlorfrei ist und

- entweder eine Leitfähigkeit von nicht mehr als 25 Mikrosiemens/cm (z. B. entmineralisiertes Wasser) besitzt
- oder folgende Werte nicht überschreitet:
  - elektrische Leitfähigkeit: 400 Mikrosiemens/cm
  - Nitrat: 25 mg/l
  - Natrium: 20 mg/l

## **1.3 Beschaffenheitsmerkmale**

### **1.3.1 Hygienemerkmale**

Als nicht gegoren im Sinne der Anlage 1 Nummer 1a) und Nummer 1b) der FrSaftErfrischGetrTeeV<sup>1</sup> wird ein Erzeugnis angesehen, bei dem die folgenden Werte nicht überschritten sind:

- a) Alkohol 3,0 g/l<sup>4</sup>
- b) flüchtige Säuren, berechnet als Essigsäure 0,4 g/l

- c) Milchsäure (ausgenommen Citrussäfte)            0,5 g/l  
d) Milchsäure bei Citrussäften                        0,2 g/l

Diese Werte sind für Fruchtnektare entsprechend des jeweiligen Fruchtsaftgehalt anzupassen.

### **1.3.2        Sensorische Merkmale**

Fruchtsäfte, Fruchtsäfte aus Fruchtsaftkonzentrat und Fruchtnektare weisen keine sensorischen Fehler auf. Als sensorische Fehler zählen insbesondere:

- missfarben
- artfremder Geruch oder Geschmack
- Fehlen des typischen Fruchtgeschmacks

### **1.3.3        Merkmale für Fruchtsäfte aus konzentrierten Fruchtsäften**

Fruchtsäfte aus konzentrierten Fruchtsäften besitzen gleichartige sensorische und analytische Eigenschaften wie Fruchtsäfte im Sinne der Anlage 1 Nummer 1a) der FrSaftErfrischGetrTeeV<sup>1</sup>, wenn sie in Farbe und Aussehen sowie in Geruch und Geschmack gleichartig sind und ihnen in ihrem wesentlichen Analysenbild unter Berücksichtigung der spezifischen Anbauverhältnisse jeweils entsprechen.

## **1.4        Bezeichnung und Aufmachung**

### **1.4.1**

In den Leitsätzen ist die Bezeichnung des Lebensmittels kursiv gedruckt.

### **1.4.2**

Fruchtsaft und Fruchtnektar werden gemäß § 3 in Verbindung mit Anlage 1 der FrSaftErfrischGetrTeeV<sup>1</sup> bezeichnet, z. B. als *Apfelsaft, Mango-Maracujasaft, Mehrfruchtsaft* (ab drei Fruchtarten) beziehungsweise *Aprikosennektar, Kirsch-Bananen-Nektar, Mehrfruchtnektar* (ab drei Fruchtarten).

### **1.4.3**

Bei Angabe von Fruchtarten werden die tatsächlich verwendeten Früchte nach verkehrsüblicher Bezeichnung genannt.

### **1.4.4**

*Kirschsafte* und *Kirschnektar* werden in der Regel aus Sauerkirschen hergestellt.

### **1.4.5**

Fruchtabbildungen stehen nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung des Erzeugnisses.

### **1.4.6**

Wird durch die textliche oder bildliche Darstellung eine Frucht hervorgehoben, so ist diese in Charakter gebender Menge enthalten und/oder sensorisch deutlich wahrnehmbar.

#### **1.4.7**

Fruchtsäfte, die Fruchtfleischanteile enthalten, werden auch unter Angabe der verwendeten Fruchtart oder Fruchtarten als „fruchtfleischhaltig“ oder gleichsinnig bezeichnet.

#### **1.4.8**

Die Angaben „klar“ und „naturtrüb“ sind verkehrsüblich.

#### **1.4.9**

Fruchtsäfte werden nur dann mit der Angabe „Fruchtgehalt 100 %“ versehen, wenn sie ohne Zusatz von zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffen<sup>5</sup> – mit Ausnahme von L-Ascorbinsäure – hergestellt sind.

#### **1.4.10**

Fruchtsäfte werden mit der Angabe „mild“ oder einer gleichsinnigen Angabe versehen, wenn sie die unter Leitsatznummer 2.4.1 genannten Gesamtsäuregehalte unterschreiten oder in ihrem Gesamtbild einen milden Charakter aufweisen.

## 2 Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Fruchtsäfte und Fruchtnektare

### 2.1 Mindestwerte für die relative Dichte

Bei Fruchtsäften, auch soweit sie aus oder mit Fruchtmark sowie aus oder mit konzentriertem Fruchtsaft und/oder Fruchtmark hergestellt sind, werden die folgenden Werte in Tabelle 1 für die relative Dichte aus fruchteigenen Inhaltsstoffen (Gewichtsverhältnis, festgestellt bei 20 °C und bezogen auf Wasser von 20 °C) nicht unterschritten. Die relativen Dichtewerte der Spalte 3 resultieren aus den in Anlage 6 der FrSaftErfrischGetrTeeV<sup>1</sup> genannten Mindestbrixwerten berechnet aus der IFU 8 Tabelle<sup>6</sup>.

Tabelle 1

1	2	3
Frucht	Fruchtsaft <sup>7</sup>	Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat <sup>1</sup>
	rel. Dichte 20/20	rel. Dichte 20/20
Ananas	1,0450	1,0518
Apfel	1,0400	1,0450
Apfelsine (Orange)	1,0400	1,0450
Birne	1,0442	1,0480
Erdbeere	1,0249	1,0277
Grapefruit (Pampelmuse)	1,0380	1,0400
Himbeere	1,0249	1,0277
Mandarine	1,0421	1,0450
Maracuja (Passionsfrucht)	1,0501	1,0547
Sauerkirsche	1,0501	1,0547
Schwarze Johannisbeere	1,0421	1,0467
Traube	1,0547	1,0650
Zitrone	1,0277	1,0318

Bei den in Spalte 2 genannten Erzeugnissen wird der natürliche Extraktgehalt nicht verändert.

### 2.2 Mindestbrixwerte

Für Fruchtmark und Fruchtmark aus Konzentrat zur Weiterverarbeitung werden die in Tabelle 2 aufgeführten Werte (refraktometrisch ermittelte Werte in °Brix für Gramm pro 100 g Trockenmasse, festgestellt bei 20 °C und bezogen auf Wasser von 20 °C) nicht unterschritten.

Tabelle 2

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Frucht</b>	<b>Fruchtmark<sup>7</sup></b>	<b>Fruchtmark aus Fruchtmarkkonzentrat<sup>1</sup></b>
	<b>Brix (unkorrigiert)</b>	<b>Brix (unkorrigiert)</b>
Aprikose	10,2	11,2
Banane	20,0	21,0
Birne	11,0	11,9
Guave	8,0	8,8
Mango	14,0	15,0
Pfirsich	9,0	10,0

Bei den in Spalte 2 genannten Erzeugnissen wird der natürliche Extraktgehalt nicht verändert.

### **2.3 Mindestgehalte an Vitamin C**

Bei Fruchtsäften werden folgende natürliche Gehalte an L-Ascorbinsäure (Vitamin C) nicht unterschritten:

- Orangensaft 200 mg/l
- Grapefruitsaft 200 mg/l
- Zitronensaft 150 mg/l
- Mandarinensaft 100 mg/l
- Schwarzer Johannisbeersaft 500 mg/l

### **2.4 Mindestgehalte an Gesamtsäure**

#### **2.4.1**

Bei Fruchtsäften werden folgende Gehalte an Gesamtsäure (berechnet als Citronensäure, pH 8,1), die ausschließlich aus der namengebenden Frucht stammen, nicht ohne Kenntlichmachung gemäß Leitsatznummer 1.4.10 unterschritten:

- Orangensaft 6 g/l
- Grapefruitsaft 8 g/l
- Traubensaft 5 g/l
- Apfelsaft 4 g/l
- Ananassaft 5 g/l

Ananassaft aus Mittel- und Südamerika, der nicht aus Konzentrat rückverdünnt wurde, unterschreitet einen Gesamtsäuregehalt von 4,5 g/l nicht.

#### **2.4.2**

Bei Fruchtnektaren resultieren die Mindestgehalte an Gesamtsäure aus den Mindestgesamtsäuregehalten der Fruchtsäfte aus Leitsatznummer 2.4.1 – entsprechend dem jeweiligen Fruchtsaftgehalt.

Ein Zusatz von Säuerungsmitteln ist nicht üblich.

#### **2.5 Höchstgehalt an Sulfat in Traubensaft**

Traubensaft, der im Sinne von Anlage 4 A Nummer I c der FrSaftErfrischGetrTeeV<sup>1</sup> entschwefelt wurde, weist einen Sulfatgehalt (SO<sub>4</sub>) nicht über 350 mg/l auf.

#### **2.6 Fruchtgehalt bei Fruchtnektaren**

Der Mindestfruchtgehalt von Fruchtnektaren ist in Anlage 5 der FrSaftErfrischGetrTeeV<sup>1</sup> festgelegt.



## Fußnoten

<sup>1</sup> Fruchtsaft-, Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung vom 24. Mai 2004 (BGB1. I S. 1016) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2</sup> Anlage 1 Nummer I b) der Fruchtsaft-, Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung vom 24. Mai 2004 (BGB1. I S. 1016) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>3</sup> Trinkwasserverordnung vom 10. März 2016 (BGBl. I S. 459) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>4</sup> Wegen des Alkoholgehaltes bei Traubensaft wird auf Anhang II Teil IV Nr. 6 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 in der jeweils geltenden Fassung hingewiesen. Demnach wird bei Traubensaft ein vorhandener Alkoholgehalt von bis zu 1 % vol. geduldet.

<sup>5</sup> Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L Nr. 354 vom 31.12.2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>6</sup> International Fruit and Vegetable Juice Association (IFU).

<sup>7</sup> Reference Guidelines for Vegetable Juices and Nectars, Code of Practice (CoP) of the European Fruit Juice Association (AIJN) in der jeweils geltenden Fassung.