

Leitsätze für Fruchtsäfte

Neufassung vom 27. November 2002 (BAnz. Nr. 46b vom 7. März 2003, GMBI 2003 S. 151), geändert durch die Bekanntmachung vom 07. Januar 2015 (BAnz. AT vom 27.01.2015 B1, GMBI 2015 S. 113)

I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

A. Begriffsbestimmung

Fruchtsäfte im Sinne dieser Leitsätze sind die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Fruchtsäfte im Sinne der Anlage 1 der Fruchtsaft-Verordnung¹⁾.

Zur Beurteilung der Zutaten Fruchtsaft oder Fruchtmark¹⁾ (einschließlich der aus Konzentrat hergestellten) in anderen Lebensmitteln werden die unter Abschnitt I B und C sowie Abschnitt II A bis C aufgeführten Beschaffenheitsmerkmale herangezogen.

B. Herstellung

1. Physikalische Verfahren

Ein gebräuchliches physikalisches Verfahren im Sinne von § 2 Abs. 3 in Verbindung mit Anlage 4 A der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung ist auch die Membranfiltration, bei der die Membrandurchlässigkeit so bemessen wird, dass die spezifischen und wertbestimmenden Bestandteile und die charakteristische Farbe des Fruchtsaftes erhalten bleiben.

2. Beschaffenheit des bei der Herstellung von Fruchtsäften zur Rückverdünnung von Fruchtsaft- und/oder Fruchtmarkkonzentraten verwendeten Wassers

Die wesentlichen Eigenschaften des Fruchtsaftes werden nicht beeinträchtigt²⁾, wenn das verwendete Wasser chlorfrei ist und

- entweder eine Leitfähigkeit von nicht mehr als 25 Mikrosiemens pro cm besitzt (z.B. entmineralisiertes Wasser)
- oder mindestens Trinkwasser³⁾ ist, das zusätzlich folgende Grenzwerte nicht überschreitet:
 - elektrische Leitfähigkeit: 400 Mikrosiemens/cm
 - Nitrat: 25 mg/l
 - Natrium: 20 mg/l

3. Beschaffenheit der Fruchtsäfte aus konzentrierten Fruchtsäften

Die Fruchtsäfte aus konzentrierten Fruchtsäften besitzen gleichartige sensorische und analytische Eigenschaften wie Fruchtsäfte im Sinne der Anlage 1 Nr. 1a) der Fruchtsaft-Verordnung, wenn sie in Farbe und Aussehen sowie in Geruch und Geschmack gleichartig sind und ihnen in ihrem gesamten Analysenbild unter Berücksichtigung der spezifischen Anbauverhältnisse jeweils entsprechen.

C. Weitere Beschaffenheitsmerkmale

1. Als nicht gegoren im Sinne der Anlage 1 Nr. 1a) der Fruchtsaft-Verordnung wird ein Erzeugnis angesehen, bei dem die folgenden Werte nicht überschritten sind:

a) Alkohol	3,0 g/l ⁴⁾
b) flüchtige Säuren, berechnet als Essigsäure	0,4 g/l
c) Milchsäure	0,5 g/l

2. Erzeugnisse,

- a) die missfarben sind oder
- b) die ein artfremdes Aroma besitzen oder
- c) die einen artfremden Geschmack aufweisen oder
- d) denen der typische Fruchtgeschmack fehlt,

sind keine Fruchtsäfte.

D. Bezeichnung und Aufmachung

1. Bei Angabe von Fruchtarten werden die tatsächlich verwendeten Früchte nach verkehrsüblicher Bezeichnung genannt. Unter Kirschsafft wird in der Regel ein aus Sauerkirschen hergestellter Fruchtsaft verstanden.

2. Fruchtabbildungen stehen nicht im Widerspruch zur Zusammensetzung des Erzeugnisses. Werden mengenmäßig oder geschmacklich nicht relevante Früchte nicht abgebildet, stellt dies keinen Widerspruch dar.

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

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

5. Fruchtsäfte werden nur dann mit der Angabe „Fruchtgehalt 100 %“ versehen, wenn sie ohne Zusatz von Genuss säuren, Zuckerarten (einschließlich Korrekturzucker) und zugelassenen Zusatzstoffen⁵⁾ – mit Ausnahme von L-Ascorbinsäure – hergestellt sind.

6. Fruchtsäfte werden mit der Angabe „mild“ oder einer gleichsinnigen Angabe versehen, wenn sie die unter Abschnitt II B 2 genannten Gesamtsäuregehalte unterschreiten, oder in ihrem Gesamtbild einen milden Charakter aufweisen.

II. Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Fruchtsäfte

A. 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.

Tabelle 1

1	2	3
Frucht	Fruchtsaft	Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat
	rel. Dichte 20/20	
Ananas	1,045	1,052
Apfel	1,040	1,045
Apfelsine (Orange)	1,040	1,045
Aprikose	1,041	1,045
Banane	1,083	1,088
Birne	1,044	1,048
Erdbeere	1,025	1,028
Grapefruit	1,038	1,040
Guave	1,034	1,038
Himbeere	1,025	1,028
Mandarine	1,042	1,045
Mango	1,057	1,061
Maracuja (Passionsfrucht)	1,050	1,055
Pfirsich	1,036	1,040
Sauerkirsche	1,050	1,055
Schwarze Johannisbeere	1,042	1,047
Traube	1,055	1,065
Zitrone	1,028	1,032

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

Für Fruchtmarmelade und Fruchtmarmelade 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

1	2	3
Frucht	Fruchtmarmelade	Fruchtmarmelade aus Fruchtmarmeladekonzentrat
	Brix (unkorrigiert)	
Aprikose	10,2	11,2
Banane	20,0	21,0
Birne	11,0	11,9
Guave	8,5	9,5
Mango	14,0	15,0
Pfirsich	9,0	10,0

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

B.

1. Bei Fruchtsäften, die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, werden folgende natürliche Gehalte an L-Ascorbinsäure nicht unterschritten:

- Orangensaft 200 mg/l
- Grapefruitsaft 200 mg/l

2. Bei Fruchtsäften, die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, werden folgende Gehalte an Gesamtsäure (berechnet als Citronensäure, pH 8,1), die ausschließlich aus der namengebenden Frucht stammen, nicht ohne Kenntlichmachung gemäß I D 6. unterschritten:

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

Ein Zusatz von Genussäuren ist nicht üblich.

C. Traubensaft, der im Sinne von Anlage 4 A Nummer I c der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung¹⁾ entschwefelt wurde, weist einen Sulfatgehalt (SO₄) nicht über 350 mg/l auf.

¹⁾ Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016) in der jeweils geltenden Fassung.

²⁾ Anlage 1 Nummer I b) der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung.

³⁾ Trinkwasserverordnung vom 21. Mai 2001 (BGBl. I S. 959) in der jeweils geltenden Fassung.

⁴⁾ 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 darf Traubensaft einen vorhandenen Alkoholgehalt von höchstens 1 % vol. aufweisen.

⁵⁾ Anlage 4 Teil C der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231) in der jeweils geltenden Fassung, ab Geltung Teil E des Anhangs II der 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.