

# Leitsätze für Fruchtsäfte

Neufassung vom 27. November 2002 (Beilage Nr. 46 b zum BAnz. vom 7. März 2003, GMBL. Nr. 8-10 S. 151 vom 20. Februar 2003)

## I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

### A. Begriffsbestimmung

Fruchtsäfte im Sinne dieser Leitsätze sind die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Fruchtsäfte im Sinne des § 1 der Fruchtsaft-Verordnung<sup>1)</sup>.

Zur Beurteilung der Zutaten Fruchtsaft oder Fruchtmark<sup>2)</sup> (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 Nr. 1 der Fruchtsaft-Verordnung ist auch die Ultrafiltration, bei der die Trenngrenze für die Membrandurchlässigkeit so bemessen wird, dass die spezifischen und wertbestimmenden Bestandteile und die charakteristische Farbe des Fruchtsaftes erhalten bleiben (mindestens 18.000 g/mol).

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

Die wesentlichen Eigenschaften des Fruchtsaftes werden nicht beeinträchtigt<sup>3)</sup>, 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 Trinkwasser<sup>4)</sup> 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 des § 1 Abs. 1 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 von § 1 Abs. 1 der Fruchtsaft-Verordnung wird ein Erzeugnis angesehen, bei dem die folgenden Werte nicht überschritten sind:

a) Alkohol	3,0 g/l <sup>5)</sup>
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 verkehrsbüblicher Bezeichnung genannt. Unter Kirschsafte wird in der Regel ein aus Sauerkirschen hergestellter Fruchtsaft verstanden.
2. Fruchtsäfte, die Fruchtfleischanteile enthalten, werden auch unter Angabe der verwendeten Fruchtart oder Fruchtarten als „fruchtfleischhaltig“ oder gleichsinnig bezeichnet.
3. Die Angaben „klar“ und „naturtrüb“ sind verkehrsbüblich.
4. a) Angaben wie „reich an Vitamin C“ und ähnliche, auf einen besonders hohen, natürlichen Gehalt an Vitamin C hindeutende Angaben werden nur dann verwendet, wenn das Erzeugnis mindestens einen aus der verwendeten Frucht stammenden Gehalt von 300 mg/l L-Ascorbinsäure aufweist.  
b) Hinweise auf einen Vitamin C-Gehalt, wie z.B. „Vitamin-C-haltig“, werden nur dann verwendet, wenn das Erzeugnis mindestens einen aus der verwendeten Frucht stammenden Gehalt von 200 mg/l L-Ascorbinsäure aufweist.
5. Fruchtsäfte werden nur dann mit der Angabe „Fruchtgehalt 100 %“ versehen, wenn sie ohne Zusatz von Genuss säuren, Zuckerarten (einschließlich Korrekturzucker) und zugelassenen Zusatzstoffen<sup>6)</sup> – 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**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Frucht</b>	<b>Fruchtsaft</b>	<b>Fruchtsaft aus Frucht- saftkonzentrat</b>
	<b>rel. Dichte 20/20</b>	
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 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</b>	<b>Fruchtmark aus Fruchtmarkkonzentrat</b>
	<b>Brix (unkorrigiert)</b>	
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 Genuss säuren ist nicht üblich.

**C.** Traubensaft, der im Sinne des § 2 Abs. 4 Nr. 1 der Fruchtsaft-Verordnung entschwefelt wurde, weist einen Sulfatgehalt (SO<sub>4</sub>) nicht über 350 mg/l auf.

---

<sup>1)</sup> Fruchtsaft-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Februar 1982 (BGBl. I S. 193) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>2)</sup> Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Februar 1982 (BGBl. I S. 198) in der jeweils geltenden Fassung

<sup>3)</sup> § 1 Abs. 2 Satz 1 der Fruchtsaft-Verordnung

<sup>4)</sup> Trinkwasserverordnung vom 21. Mai 2001 (BGBl. I S. 959) in der jeweils geltenden Fassung

<sup>5)</sup> Wegen des Alkoholgehaltes bei Traubensaft wird auf Anhang I Nr. 8 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates über die gemeinsame Marktorganisation für Wein vom 17. Mai 1999 (ABl. EG Nr. L 179 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung hingewiesen. Demnach darf Traubensaft einen vorhandenen Alkoholgehalt von höchstens 1 % vol. aufweisen.

<sup>6)</sup> Anlage 4 Teil C der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231) in der jeweils geltenden Fassung.