

# Info Direktvermarktung



## Fruchtsaft/-nektar

### 1. Herstellung:

**Fruchtsaft** ist der mittels mechanischer Verfahren aus Früchten gewonnene gärfähige, aber nicht gegorene Saft. Der Alkoholgehalt von Fruchtsaft darf 3 g/l (dies entspricht ca. 0,3 Vol. %) nicht überschreiten. Zur Herstellung von Fruchtsaft dürfen nur Früchte verwendet werden, die frisch, gesund, zum Verzehr geeignet und in geeignetem Reifezustand sind. Fauliges Obst muss daher vor der Verarbeitung aussortiert werden.

Nach den Leitsätzen weisen Fruchtsäfte bestimmte Mindestwerte hinsichtlich der relativen Dichte (Gewichtsverhältnis bei 20° C, bezogen auf Wasser v on 20° C) und der Gesamtsäure (berechnet als Zitronensäure, pH 8,1) auf. Beispielsweise:

- Apfelsaft: relative Dichte mind. 1,040 (Apfelsaft aus Konzentrat mind. 1,045),  
Gesamtsäure mind. 4 g/l
- Traubensaft: relative Dichte mind. 1,055 (Traubensaft aus Konzentrat mind. 1,065),  
Gesamtsäure mind. 5 g/l

**Fruchtnektar** ist das aus Fruchtsaft durch Zusatz von Wasser und Zuckerarten hergestellte Erzeugnis, welches mindestens die in der Anlage zur Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung festgelegten Gehalte an Fruchtsaft aufweist.

Aluminiumlagertanks ohne Innenlackierung und sonstige Behältnisse aus nicht lackiertem Aluminium sind für die Lagerung von Fruchtsäften nicht geeignet. Bei direktem Kontakt der säurehaltigen Lebensmittel kann es zu einem hohen Übergang von Aluminium in den Fruchtsaft kommen. Dies gilt auch, wenn die Lackierung beschädigte Stellen aufweist. Auf entsprechend instand gehaltene und geeignete Behälter z. B. aus Edelstahl ist daher zu achten.

### 2. Kennzeichnung:

- Die Kennzeichnungsvorschriften ergeben sich aus der Lebensmittelinformationsverordnung, der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung und der Fertigpackungsverordnung (siehe Merkblatt „Kennzeichnung von Lebensmitteln“).  
Übliche Bezeichnungen sind z.B. „Apfelsaft“, „Fruchtsaft aus ... % Äpfeln und ... % Birnen“, „Schwarzer Johannisbeer-Nektar“ usw.

#### **Zusätzlich sind folgende Angaben erforderlich:**

- Bei Fruchtnektar im gleichen Sichtfeld wie die Bezeichnung:  
„Fruchtgehalt: mindestens ... %“.
- Bei Fruchtsaft und Fruchtnektar aus Fruchtsaftkonzentrat(en) in unmittelbarer Nähe der Bezeichnung: „aus Fruchtsaftkonzentrat(en)“ bzw. „teilweise aus Fruchtsaftkonzentrat(en)“.

### **Anzuwendende Rechtsvorschriften:**

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung)
- Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung)
- Leitsätze für Fruchtsäfte

### **Hinweis:**

Weitere Einzelheiten zu rechtlichen Vorschriften, Hygiene und Kennzeichnung finden Sie in den Merkblättern der Arbeitsgemeinschaft Direktvermarktung „Recht 1, 2, 3 und 4“, im Merkblatt „Hygiene im Betrieb“ sowie im Merkblatt „Kennzeichnung von Lebensmitteln“.