Gesamte Rechtsvorschrift für Fruchtsaftverordnung, Fassung vom 07.07.2011

Langtitel

Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen über Fruchtsäfte und einige gleichartige Erzeugnisse (Fruchtsaftverordnung)
StF: BGBl. II Nr. 83/2004

Änderung

BGBl. II Nr. 441/2010 [CELEX-Nr.: 32001L0112, 32009L0106]

Präambel/Promulgationsklausel

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1, 12 Abs. 1 und 19 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 69/2003, wird - hinsichtlich der §§ 7, 8, 9 und 11 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Wirtschaft und Arbeit - verordnet:

Text

§ 1. Im Sinne dieser Verordnung ist

1. "Frucht":

   alle Früchte. Früchte von Gemüse gelten nicht als Frucht im Sinne dieser Verordnung;
2. "Fruchtmark":

   das gärfähige, jedoch nicht gegorene Erzeugnis, das durch Passieren des genießbaren Teils der ganzen oder geschälten Frucht ohne Abtrennen des Saftes gewonnen wird;
3. "konzentriertes Fruchtmark":

   das aus Fruchtmark durch physikalisches Abtrennen eines bestimmten Teils des natürlichen Wassergehalts gewonnene Erzeugnis;
4. "Fruchtfleisch" oder "Zellen":

   das aus den genießbaren Teilen von Früchten der gleichen Art ohne Abtrennen des Saftes gewonnene Erzeugnis; bei Zitrusfrüchten sind Fruchtfleisch oder Zellen ferner die aus dem Endokarp gewonnenen Saftsäcke.
5.

   a) "Fruchtsaft": das gärfähige, jedoch nicht gegorene, aus gesunden und reifen Früchten (frisch oder durch Kälte haltbar gemacht) einer oder mehrerer Fruchtarten gewonnene Erzeugnis, das die für den Saft dieser Frucht/Früchte charakteristische Farbe, das dafür charakteristische Aroma und den dafür charakteristischen Geschmack besitzt. Aus dem Saft stammendes Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die bei der Verarbeitung abgetrennt werden, dürfen demselben Saft wieder hinzugefügt werden; bei Zitrusfrüchten stammt der Fruchtsaft vom Endokarp; Limettensaft kann jedoch gemäß den nach redlichem Handelsbrauch üblichen Verfahren, die es ermöglichen, das Vorhandensein von Bestandteilen der äußeren Fruchtteile im Saft so weit wie möglich einzuschränken, auch aus der ganzen Frucht hergestellt werden;

   b) "Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat": das Erzeugnis, das gewonnen wird, indem das dem Saft bei der Konzentrierung entzogene Wasser dem Fruchtsaftkonzentrat wieder hinzugefügt wird und die dem Saft verlorengegangenen Aromastoffe sowie gegebenenfalls Fruchtfleisch und Zellen, die beim Prozess der Herstellung des betreffenden Fruchtsafts oder von Fruchtsaft derselben Art zurückgewonnen wurde, zugesetzt werden. Das zugefügte Wasser muss, insbesondere unter chemischen, mikrobiologischen und organoleptischen Gesichtspunkten, die geeigneten Eigenschaften besitzen, um die wesentlichen Merkmale des Saftes zu gewährleisten; das auf diese Art gewonnene Erzeugnis muss im Vergleich zu einem durchschnittlichen, aus Früchten derselben Art gemäß lit. a) gewonnenen Saft zumindest gleichartige organoleptische und analytische Eigenschaften aufweisen. Die Mindestbrixwerte für Fruchtsäfte aus Fruchtsaftkonzentrat sind in der **Anlage 2** angegeben;

6. “Konzentrierter Fruchtsaft”(“Fruchtsaftkonzentrat”):

   das aus dem Saft einer bzw. mehrerer Fruchtarten durch physikalischen Entzug eines bestimmten Teils des natürlichen Wassergehalts gewonnene Erzeugnis; das zur Abgabe an den Letztverbraucher bestimmte Erzeugnis muss mindestens auf das halbe Volumen des ursprünglichen Saftes eingedickt sein;

7. “Fruchtnektar”:

   a) das gärfähige, jedoch nicht gegorene, durch Zusatz von Wasser und Zuckerarten und/oder Honig zu Fruchtsäften, Fruchtsäften aus Fruchtsaftkonzentrat, konzentrierten Fruchtsäften, getrockneten Fruchtsäften, Fruchtmark oder einem Gemisch dieser Erzeugnisse hergestellte Erzeugnis, das den in der Anlage festgelegten Anforderungen zu entsprechen hat;

      der Zusatz von Zuckerarten und/oder Honig ist bis zu höchstens 20 % des Gesamtgewichts des fertigen Erzeugnisses zugelassen;

      als Honig gilt das in der Honigverordnung, BGBl. II Nr. 40/2004, beschriebene Erzeugnis;

      bei der Herstellung von Fruchtnektaren ohne Zusatz von Zuckerarten oder mit geringem Energiegehalt können die Zuckerarten gemäß der Süßungsmittelverordnung, BGBl. Nr. 547/1996, in der jeweils geltenden Fassung, ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt werden;

   b) in Abweichung von lit. a) können die in der Anlage unter den Abschnitten II und III genannten Früchte sowie Marillen (Aprikosen) einzeln sowie untereinander gemischt zur Herstellung von Nektaren ohne Zusatz von Zuckerarten, Honig und/oder Süßungsmitteln verwendet werden.

8. “Getrockneter Fruchtsaft”(“Fruchtsaftpulver”):

   das aus dem Saft einer bzw. mehrerer Fruchtarten durch physikalischen Entzug nahezu des gesamten natürlichen Wassergehalts hergestellte Erzeugnis.

Zugelassene Zutaten

§ 2. Für die in § 1 beschriebenen Erzeugnisse sind die Bestimmungen der Verordnung über andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ZuV), BGBl. II Nr. 383/1998, in der jeweils geltenden Fassung, anzuwenden.

§ 3. Der Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen ist gemäß der Verordnung über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln (NWKV), BGBl. Nr. 896/1995, zulässig.

§ 4. Bei Fruchtsaft müssen Fruchtaroma, Fruchtfleisch und Zellen, die dem Saft wieder hinzugefügt werden, diejenigen sein, die bei der Verarbeitung von ihm abgetrennt worden sind; bei Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat können Fruchtaroma, Fruchtfleisch und Zellen auch von Fruchtsaft derselben Art stammen. Bei Traubensaft dürfen die Weinsäuresalze wieder zugefügt werden.

§ 5. (1) Fruchtnektar dürfen folgende Zuckerarten zugesetzt werden:

1. die in der Zuckerverordnung, BGBl. II Nr. 472/2003, beschriebenen Zuckerarten
2. Fructosesirup
3. aus Früchten stammende Zuckerarten.

(2) Fruchtsäften aus Fruchtsaftkonzentrat dürfen folgende Zuckerarten zugesetzt werden:

1. die in der Zuckerverordnung, BGBl. II Nr. 472/2003, beschriebenen Zuckerarten
2. Fructosesirup.

(3) Fruchtsäften dürfen die in Abs. 2 genannten Zuckerarten mit einem Wassergehalt von weniger als 2 % zugesetzt werden.

(4) Zu Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat, konzentriertem und getrocknetem Fruchtsaft mit Ausnahme von Birnen- und Traubensaft dürfen die in den Abs. 1 bis 3 aufgezählten Zuckerarten unter folgenden Bedingungen zugesetzt werden:

1. zur Korrektur des sauren Geschmacks, wobei die in Trockenmasse ausgedrückte Menge der zugesetzten Zuckerarten 15 g je Liter Saft nicht überschreiten darf,
2. zur Erzielung eines süßen Geschmacks, wobei die in Trockenmasse ausgedrückte Menge der zugesetzten Zuckerarten 150 g je Liter Saft nicht überschreiten darf, wobei die Menge der zur Korrektur des sauren Geschmacks und zur Erzielung eines süßen Geschmacks zugesetzten Zuckerarten insgesamt 150 g je Liter Saft nicht überschreiten darf.

(5) Der Zusatz von Zitronensaft und/oder konzentriertem Zitronensaft zu Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat, konzentriertem und getrocknetem Fruchtsaft und Fruchtnektar ist zur Korrektur des sauren Geschmacks bis zu 3 Gramm je Liter Saft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid, zulässig.

(6) Der Zusatz von Zuckerarten und Zitronensaft bzw. konzentriertem Zitronensaft oder gemäß der Verordnung über andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ZuV), BGBl. II Nr. 383/1998, in der jeweils geltenden Fassung, zugelassenen Säuerungsmitteln bei ein und demselben Fruchtsaft ist unzulässig.

(7) Der Zusatz von Kohlensäure als Zutat ist zulässig.

Zugelassene Behandlungen und Stoffe

§ 6. Zur Herstellung der im § 1 Z 5 bis 8 beschriebenen Erzeugnisse sind unbeschadet des § 2 folgende Behandlungen und Stoffe zulässig:

1. mechanische Extraktionsverfahren;
2. die üblichen physikalischen Verfahren, einschließlich der Extraktion des Wassers ("in-line"-Verfahren) aus dem essbaren Teil der Früchte, ausgenommen Weintrauben, zur Herstellung der Fruchtsaftkonzentrate, sofern die so gewonnenen Fruchtsäfte den Anforderungen von § 1 Z 5 lit. a und b entsprechen;
3. bei Traubensäften ist für den Fall, dass die Trauben mit Schwefeldioxid behandelt wurden, eine Entschwefelung durch physikalische Verfahren zulässig, sofern die Gesamtmenge an Schwefeldioxid im Enderzeugnis 10 mg/l nicht überschreitet;
4. pektolytische Enzyme;
5. proteolytische Enzyme;
6. amylolytische Enzyme;
7. Speisegelatine;
8. Tannine;
9. Bentonite;
10. Kieselsol;
11. Kohle;
12. chemisch inerte Filterstoffe und Fällungsmittel wie Perlit, Kieselgur, Zellulose, unlösliches Polyamid, Polyvinylpolypyrolidon oder Polystyren, die mit den Richtlinien der Europäischen Gemeinschaft für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, im Einklang stehen;
13. chemisch inerte Adsorptionsstoffe, die mit den Richtlinien der Europäischen Gemeinschaft für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in Einklang stehen und dazu verwendet werden, den Limonoid- und Naringingehalt des Zitrussaftes zu verringern, ohne hierdurch die limonoiden Glukoside, die Säure, die Zucker (einschließlich der Oligosaccharide) oder den Mineralgehalt erheblich zu vermindern.

Kennzeichnung

§ 7. (1) Die in § 1 Z 5 bis 8 genannten Bezeichnungen sind den dort definierten Erzeugnissen vorbehalten und müssen als Sachbezeichnung verwendet werden.

(2) Zusätzlich zu den in Abs. 1 genannten Bezeichnungen kann folgende Bezeichnung unter folgenden Bedingungen verwendet werden:

"Süßmost":

Die Bezeichnung "Süßmost" darf nur in Verbindung mit den Sachbezeichnungen "Fruchtsaft" oder "Fruchtnektar" verwendet werden für

a) Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtsäften, konzentrierten Fruchtsäften oder einem Gemisch dieser beiden Erzeugnisse hergestellt wird, die auf Grund ihres hohen natürlichen Säuregehalts zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet sind;
b) Fruchtsaft, der aus Birnen, gegebenenfalls unter Hinzufügung von Äpfeln, jedoch ohne Zuckerzusatz hergestellt wird.

§ 8. (1) Wird das Erzeugnis aus einer einzigen Fruchtart hergestellt, ist deren Bezeichnung an Stelle des Wortes "Frucht" in der Sachbezeichnung anzugeben.

(2) Bei Erzeugnissen aus zwei oder mehr Fruchtarten, außer bei Verwendung von Zitronensaft gemäß § 5 Abs. 5, ist die Sachbezeichnung durch die Angabe der verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge des Volumens der Fruchtsäfte oder des Fruchtmarks zu ergänzen.

(3) Bei Erzeugnissen, die aus drei oder mehr Fruchtarten hergestellt werden, kann jedoch die Angabe der verwendeten Fruchtarten durch die Bezeichnung "Mehrfrucht" oder eine ähnliche Bezeichnung oder durch die Angabe der Anzahl der verwendeten Fruchtarten ersetzt werden.

§ 9. (1) Zusätzlich zu den durch die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993-LMKV, BGBl. Nr. 72, in der jeweils geltenden Fassung, vorgeschriebenen Kennzeichnungselementen sind folgende Angaben für die in § 1 Z 5 bis 8 aufgezählten Erzeugnisse zwingend, bei

1. Fruchtsaft, dem zur Erzielung eines süßen Geschmacks Zuckerarten zugesetzt wurden, die in der Sachbezeichnung enthaltene Angabe "gezuckert" oder "mit Zuckerzusatz", gefolgt von der Angabe der höchsten zugesetzten Zuckermenge, die als Trockenmasse berechnet und in Gramm je Liter ausgedrückt wird;
2. Fruchtsaft, dem Fruchtfleisch oder Zellen zugesetzt werden, die Angabe dieses Zusatzes;
3. Mischungen aus Fruchtsaft und aus Konzentrat gewonnenem Fruchtsaft sowie Fruchtnektar, der ganz oder teilweise aus einem oder mehreren konzentrierten Erzeugnissen gewonnen wurde, die Angabe "aus Fruchtsaftkonzentrat(en)" oder "teilweise aus Fruchtsaftkkonzentrat(en)"; die Angabe muss auf dem Etikett deutlich hervortreten und gut leserlich in unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung angebracht werden;
4. Fruchtnektar, die Angabe des tatsächlichen Mindestgehalts an Fruchtsaft, Fruchtmark oder einem Gemisch dieser Bestandteile durch den Hinweis "Fruchtgehalt:mindestens...%"; diese Angabe muss im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung angebracht werden.

(2) Die Wiederherstellung des ursprünglichen Zustandes der in § 1 Z 5 bis 8 definierten Erzeugnisse unter ausschließlicher Verwendung der dafür unerlässlichen Stoffe verpflichtet nicht zur Angabe der dafür verwendeten Zutaten.

(3) Werden konzentriertem Fruchtsaft, der nicht für den Letztverbraucher bestimmt ist, Zuckerarten oder Zitronensaft oder gemäß der Verordnung über andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ZuV), BGBl. II Nr. 383/1998, in der jeweils geltenden Fassung, zugelassene Säuerungsmittel hinzugefügt, so ist die entsprechende Menge in der Etikettierung anzugeben; diese Angabe ist auf der Verpackung, einem an der Verpackung angebrachten Etikett oder einem Begleitdokument anzubringen.

Schlussbestimmungen

§ 10. Mit In-Kraft-Treten dieser Verordnung tritt die Fruchtsaftverordnung, BGBl. Nr. 635/1996, außer Kraft.

§ 11. (1) Erzeugnisse, die nicht den Bestimmungen dieser Verordnung, jedoch den Bestimmungen der Fruchtsaftverordnung, BGBl. Nr. 635/1996, entsprechen, dürfen bis zum 12. Juli 2004 in Verkehr gebracht werden.

(2) Erzeugnisse, die nicht dieser Verordnung entsprechen, aber vor dem 12. Juli 2004 entsprechend den Bestimmungen der Fruchtsaftverordnung, BGBl. Nr. 635/1996, etikettiert wurden, dürfen bis zum vollständigen Abbau der Bestände in Verkehr gebracht werden.

(3) *(Anm.: aufgehoben durch BGBl. II Nr. 441/2010)*

§ 12. Durch diese Verordnung werden folgende Richtlinien der Europäischen Union umgesetzt:

- Richtlinie 2001/112/EG der Kommission vom 20. Dezember 2001 über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung, ABl. Nr. L 10 vom 12. Jänner 2002,
- Richtlinie 2009/106/EG der Kommission vom 14. August 2009 zur Änderung der Richtlinie 2001/112/EG des Rates über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung, ABl. Nr. L 212 vom 15. August 2009.

ANLAGE 1

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR FRUCHTNEKTAR

Fruchtnektar aus	Mindestgehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmark (in % des fertigen Erzeugnisses
I. Früchten mit saurem Saft, die zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet sind:	
Passionsfrucht	25
Quito-Orangen	25
schwarze Johannisbeeren/Ribiseln	25
weiße Johannisbeeren/Ribiseln	25
rote Johannisbeeren/Ribiseln	25

Stachelbeeren	30
Sanddorn	25
Schlehen	30
Pflaumen	30
Zwetschgen	30
Ebereschen	30
Hagebutten	40
Sauerkirschen/Weichseln	35
andere Kirschen	40
Heidelbeeren	40
Holunderbeeren	50
Himbeeren	40
Aprikosen/Marillen	40
Erdbeeren	40
Brombeeren	40
Preiselbeeren	30
Quitten	50
Zitronen und Limetten	25
andere Früchte dieser Kategorie	25
II. säurearmen oder sehr aromatischen Früchten oder Früchten, die viel Fruchtfleisch enthalten, und die zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet sind:	
Mangos	25
Bananen	25
Guaven	25
Papayas	25
Litschis	25
Acerolas	25
Stachelannonen	25
Netzannonen	25
Cherimoyas	25
Granatäpfel	25
Kaschuäpfel	25
Mombinpflaumen	25
Imbus	25
andere Früchte dieser Kategorie	25
III. Früchten mit zum unmittelbaren Genuss geeignetem Saft:	
Äpfel	50
Birnen	50
Pfirsiche	50
Zitrusfrüchte, außer Zitronen und Limetten	50
Ananas	50
andere Früchte dieser Kategorie	50

Anlage 2

Gebräuchlicher Name der Frucht	Botanischer Name	Mindestbrixwerte für rückverdünnten Fruchtsaft und rückverdünntes Fruchtmark
Apfel (*)	Malus domestica Borkh.	11,2
Aprikose/Marille (**)	Prunus armeniaca L.	11,2
Banane (**)	Musa sp.	21,0
Schwarze Johannisbeere/Ribisel (*)	Ribes nigrum L.	11,6
Weintraube (*)	Vitis vinifera L. oder deren Hybride Vitis labrusca L. oder deren Hybride	15,9

Grapefruit (*)	Citrus x paradisi Macfad.	10,0
Guave (**)	Psidium guajava L.	9,5
Zitrone (*)	Citrus limon (L.)Burm.f.	8,0
Mango (**)	Mangifera indica L.	15,0
Orange (*)	Citrus sinensis (L.) Osbeck	11,2
Passionsfrucht (*)	Passiflora edulis Sims	13,5
Pfirsich (**)	Prunus persica (L.) Batsch var. persica	10,0
Birne (**)	Pyrus communis L.	11,9
Ananas (*)	Ananas comosus (L.) Merr.	12,8
Himbeere (*)	Rubus idaeus L.	7,0
Sauerkirsche/Weichsel (*)	Prunus cerasus L.	13,5
Erdbeere (*)	Fragaria x ananassa Duch.	7,0
Mandarine (*)	Citrus reticulata Blanco	11,2

Bei Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat, der aus einer in der obigen Liste nicht aufgeführten Frucht hergestellt wurde, ist der Mindestbrixwert des rückverdünnten Fruchtsafts der Brixwert des Saftes, der aus der zur Herstellung des Konzentrats verwendeten Frucht extrahiert wurde. Für die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Saft erzeugt werden, wird ein Mindestwert für die relative Dichte, bezogen auf Wasser bei 20/20 °C, bestimmt. Für die mit zwei Sternchen (**) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Fruchtmark erzeugt werden, wird nur ein unkorrigierter Mindestbrixwert (ohne Säurekorrektur) bestimmt. Bei schwarzen Johannisbeeren, Guaven, Mangos und Passionsfrüchten gelten die Mindestbrixwerte nur für rückverdünnten Fruchtsaft und rückverdünntes Fruchtmark, der bzw. das in der Union hergestellt wurde.