

Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse und Fruchtnektar (Fruchtsaftverordnung)

FrSaftV 2004

Ausfertigungsdatum: 24.05.2004

Vollzitat:

"Fruchtsaftverordnung vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 9. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2260) geändert worden ist"

Stand: Zuletzt geändert durch Art. 1 V v. 9.10.2006 I 2260

Mit dieser Verordnung wird die Richtlinie 2001/112/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung (ABl. EG 2002 Nr. L 10 S. 58) in deutsches Recht umgesetzt.

Fußnote

Textnachweis ab: 28.5.2004 Amtlicher Hinweis des Normgebers auf EG-Recht:
Umsetzung der
EGRL 112/2001 (CELEX Nr: 301L0112)

Eingangsformel

Das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft verordnet

- auf Grund des § 12 Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 2 Nr. 2a und 3 in Verbindung mit Abs. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. September 1997 (BGBl. I S. 2296) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit und dem Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit sowie
- auf Grund des § 19 Abs. 1 Nr. 1, 2 Buchstabe b, Nr. 3 und 4 Buchstabe a und c des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. September 1997 (BGBl. I S. 2296) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit,

von denen § 12 Abs. 3 und § 19 Abs. 1 zuletzt durch Artikel 34 Nr. 1 der Verordnung vom 25. November 2003 (BGBl. I S. 2304) geändert worden sind:

§ 1 Anwendungsbereich

Die in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnisse unterliegen dieser Verordnung, soweit sie dazu bestimmt sind, als Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht zu werden.

§ 2 Zutaten, Herstellungsanforderungen

(1) Die Ausgangserzeugnisse für Erzeugnisse nach Anlage 1 müssen den Anforderungen der Anlage 2 entsprechen.

(2) Für die Herstellung von Erzeugnissen nach Anlage 1 dürfen die in Anlage 3 aufgeführten Zutaten nach den dort genannten Maßgaben verwendet werden.

(3) Für die Herstellung von Erzeugnissen nach Anlage 1 dürfen die in Anlage 4 Abschnitt A aufgeführten Verfahren nach den dort genannten Maßgaben angewendet werden.

(4) Bei dem gewerbsmäßigen Herstellen von Erzeugnissen nach Anlage 1 dürfen

1. vorbehaltlich Absatz 5 Satz 2 und Absatz 7 andere als die in den Absätzen 1 und 2 bezeichneten Zutaten nicht verwendet und

2. andere als in Anlage 4 Abschnitt A bezeichnete Verfahren nicht angewendet werden.

(5) Als Zusatzstoffe für die Bearbeitung von Erzeugnissen nach Anlage 1 bei ihrer Herstellung sind die in Anlage 4 Abschnitt B aufgeführten Stoffe nur nach den dort genannten Maßgaben zugelassen. Im Übrigen sind die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung anzuwenden.

(6) Fruchtnektare müssen die nach Anlage 5 vorgeschriebenen Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmark aufweisen.

(7) Unberührt bleiben die Vorschriften über diätetische und vitaminisierte Lebensmittel.

§ 3 Kennzeichnung

(1) Für die in Anlage 1 aufgeführten Erzeugnisse sind die dort in Spalte 1 genannten Bezeichnungen Verkehrsbezeichnungen im Sinne der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung.

(2) Die in Anlage 1 vorgeschriebenen Bezeichnungen sind den dort in Spalte 1 genannten Erzeugnissen vorbehalten. Abweichend von Satz 1 dürfen Erzeugnisse aus einer einzigen Fruchtart nur dann in den Verkehr gebracht werden, wenn der Wortbestandteil "Frucht" durch die Bezeichnung der Fruchtart ersetzt wurde. Die Bezeichnung "Süßmost" darf nur in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung "Fruchtsaft" oder "Fruchtnektar" verwendet werden für:

1. Fruchtsaft, der aus Birnen, gegebenenfalls unter Hinzufügung von Äpfeln, jedoch ohne Zuckerzusatz hergestellt wurde,
2. Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtsäften, konzentrierten Fruchtsäften oder einem Gemisch dieser beiden Erzeugnisse hergestellt wurde, die auf Grund ihres hohen Säuregehaltes zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet sind.

Ergänzend zu den nach den Sätzen 1 und 2 vorgeschriebenen Bezeichnungen können die in Anlage 6 vorgesehenen Bezeichnungen nach den dort genannten Maßgaben verwendet werden.

(3) In Anlage 1 aufgeführte Erzeugnisse dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn zusätzlich zu den nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgeschriebenen Angaben nach Maßgabe des Absatzes 4 angegeben sind:

1. bei Erzeugnissen aus zwei oder mehr Fruchtarten in Ergänzung der Verkehrsbezeichnung die verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge des Volumens der verwendeten Fruchtsäfte oder des Fruchtmarks,
2. bei Fruchtsäften, denen zur Erzielung eines süßen Geschmacks Zuckerarten zugesetzt wurden, in Ergänzung der Verkehrsbezeichnung die Angabe "gezuckert" oder "mit Zuckerzusatz", gefolgt von der Angabe der höchstens zugesetzten Zuckermenge in Gramm je Liter, bezogen auf die Trockenmasse,
3. bei Fruchtsäften der Zusatz von Fruchtfleisch oder Zellen,
4. bei Mischungen aus Fruchtsäften und aus Konzentrat gewonnenen Fruchtsäften sowie bei Fruchtnektar, der ganz oder teilweise aus einem oder mehreren konzentrierten Erzeugnissen gewonnen wurde, die Angabe "aus Fruchtsaftkonzentrat(en)" oder "teilweise aus Fruchtsaftkonzentrat(en)",
5. bei Fruchtnektar der Mindestgehalt an Fruchtsaft oder Fruchtmark durch die Angabe "Fruchtgehalt: mindestens ...%",
6. bei konzentrierten Fruchtsäften oder Fruchtsaftkonzentraten, die nicht zur Abgabe an Verbraucher, wobei dem Verbraucher Gaststätten, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sowie Gewerbetreibende, soweit sie Lebensmittel zum Verbrauch innerhalb ihrer Betriebsstätte beziehen, gleichstehen, bestimmt sind, und denen Zuckerarten oder Zitronensaft oder nach der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zugelassene Säuerungsmittel zugesetzt wurden, die Angabe der jeweilig zugesetzten Menge.

Abweichend von Satz 1 Nr. 1 kann bei aus drei oder mehr Fruchtarten hergestellten Erzeugnissen statt der dort vorgeschriebenen Angabe die Angabe "Mehrfrucht", eine

ähnliche Angabe oder die Angabe der Zahl der verwendeten Fruchtarten gebraucht werden; Zitronensaft, der nach Maßgabe von Anlage 3 Nr. 2 verwendet wurde, muss bei der Feststellung der Zahl der verwendeten Fruchtarten nicht berücksichtigt werden.

(4) Die Angabe nach Absatz 3 Satz 1 Nr. 4 ist deutlich hervortretend und in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzubringen. Die Angabe nach Absatz 3 Satz 1 Nr. 5 ist im selben Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung anzubringen. Im Übrigen gilt für die Art und Weise der Kennzeichnung nach Absatz 3 § 3 Abs. 3 Satz 1, 2 und 3 erster Halbsatz und Abs. 4 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

(5) Abweichend von § 3 Abs. 1 Nr. 3 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung ist die Angabe der zur Wiederherstellung des ursprünglichen Zustandes der in Anlage 1 Nr. 1 Buchstabe b, Nr. 2 und 3 aufgeführten Erzeugnisse unerlässlichen Zutaten im Zutatenverzeichnis nicht erforderlich.

§ 4 Verkehrsverbot

Lebensmittel, die mit einer in Anlage 1 aufgeführten Bezeichnung versehen sind, ohne der betreffenden Herstellungsanforderung und den Vorschriften des § 2 Abs. 1, 4, 5 Satz 1 und Abs. 6 über die Verwendung von Zutaten sowie den weiteren Herstellungsbedingungen zu entsprechen, dürfen gewerbsmäßig nicht in den Verkehr gebracht werden.

§ 5 Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

(1) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer entgegen § 4 Lebensmittel in den Verkehr bringt.

(2) Wer eine in Absatz 1 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 60 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ordnungswidrig.

(3) Ordnungswidrig im Sinne des § 60 Abs. 2 Nr. 26 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 3 Abs. 2 Satz 2 oder Abs. 3 Satz 1 ein Erzeugnis in den Verkehr bringt.

§ 6 Übergangsregelung

Bis zum 30. Juni 2005 dürfen Erzeugnisse nach den bis zum 27. Mai 2004 geltenden Vorschriften hergestellt und gekennzeichnet werden. Nach Satz 1 hergestellte und gekennzeichnete Erzeugnisse dürfen bis zum Abbau der Vorräte in den Verkehr gebracht werden.

§ 7

-

§ 8 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

(1) Die Verordnung tritt am Tag nach der Verkündung in Kraft.

(2)

Schlussformel

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Anlage 1 (zu den §§ 1, 2 und 3 Abs. 1 bis 3)

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2004, 1019 - 1020)

Verkehrsbezeichnungen, Herstellungsanforderungen	
Verkehrsbezeichnungen	Herstellungsanforderungen
1. a) Fruchtsaft	a) Fruchtsaft ist 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 wurden, 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 b)

Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat ist das Erzeugnis, das gewonnen wird, indem das dem Saft bei der Konzentrierung entzogene Wasser dem Fruchtsaftkonzentrat wieder hinzugefügt wird und die dem Saft verloren gegangenen Aromastoffe sowie gegebenenfalls Fruchtfleisch und Zellen, die beim Prozess der Herstellung des betreffenden Fruchtsaftes oder von Fruchtsaft derselben Art zurückgewonnen wurden, zugesetzt werden. Das zugefügte Wasser muss, insbesondere unter chemischen, mikrobiologischen und organoleptischen Gesichtspunkten, geeignet sein, die wesentlichen Merkmale des Saftes zu gewährleisten.

Das auf diese Art gewonnene Erzeugnis muss im Vergleich zu einem durchschnittlichen, aus Früchten derselben Art gemäß Buchstabe a) gewonnenen Saft zumindest gleichartige organoleptische und analytische Eigenschaften aufweisen.

Bei Traubensaft dürfen die Weinsäuresalze, die bei der Herstellung abgetrennt wurden, wieder zugefügt werden.

2. Konzentrierter Fruchtsaft/
Fruchtsaftkonzentrat

Konzentrierter Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat ist das Erzeugnis, das aus dem Saft einer oder mehrerer Fruchtarten durch physikalischen Entzug eines bestimmten Teils des natürlich enthaltenen Wassers gewonnen wird. Wenn das Erzeugnis zum direkten Verbrauch bestimmt ist, muss dieser Entzug mindestens 50% betragen.

3. Getrockneter Fruchtsaft/
Fruchtsaftpulver

Getrockneter Fruchtsaft oder Fruchtsaftpulver ist das Erzeugnis, das aus dem Saft einer oder mehrerer Fruchtarten durch physikalischen Entzug nahezu des gesamten natürlich enthaltenen Wassers hergestellt ist.

4. Fruchtnektar

a) Fruchtnektar ist das gärfähige, jedoch nicht gegorene Erzeugnis, das durch

Zusatz von Wasser und Zuckerarten oder Honig zu den unter den Nummern 1 bis 3 genannten Erzeugnissen zu Fruchtmark oder zu einem Gemisch dieser Erzeugnisse hergestellt wird und außerdem der Anlage 5 entspricht. Der Zusatz von Zuckerarten oder Honig ist bis zu höchstens 20% des Gesamtgewichts des fertigen Erzeugnisses zulässig.

- b) Abweichend von Buchstabe a können die in Anlage 5 Abschnitte II und III aufgeführten Früchte sowie Aprikosen einzeln sowie untereinander gemischt zur Herstellung von Nektaren ohne Zusatz von Zuckerarten oder Honig oder gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zugelassenen Süßungsmitteln verwendet werden.

Anlage 2 (zu § 2 Abs. 1)

Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2004, 1021

Ausgangserzeugnisse

1. Frucht:
alle Früchte mit Ausnahme von Tomaten,
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 physikalischen Entzug eines Teils des natürlich enthaltenen Wassers gewonnene Erzeugnis,
4. Fruchtfleisch oder Zellen:
die aus den genießbaren Teilen von Früchten der gleichen Art ohne Abtrennung des Saftes gewonnenen Erzeugnisse; bei Zitrusfrüchten sind Fruchtfleisch oder Zellen ferner die aus dem Endokarp gewonnen Saftsäcke.

Anlage 3 (zu § 2 Abs. 2)

Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2004, 1022;
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote

Zutaten

Bei der Herstellung von Erzeugnissen nach Anlage 1 dürfen folgende Zutaten verwendet werden:

1. a) Zuckerarten nach Maßgabe der Zuckerartenverordnung mit einem Wassergehalt von weniger als 2%: bei Erzeugnissen nach Anlage 1 Nr. 1 Buchstabe a,
b) Zuckerarten nach Maßgabe der Zuckerartenverordnung sowie Fructosesirup: bei Erzeugnissen nach Anlage 1 Nr. 1 Buchstabe b bis Nr. 3,
c) die unter Buchstabe b genannten Zuckerarten sowie aus Früchten stammende Zuckerarten: bei dem Erzeugnis nach Anlage 1 Nr. 4.

Die Verwendung von Zuckerarten ist vorbehaltlich der Regelung in Nummer 2 bei der Herstellung der in Anlage 1 Nr. 1 bis 3 genannten Erzeugnisse mit Ausnahme von Birnen- und Traubensaft zur Korrektur des sauren Geschmacks in einer Menge von höchstens 15 g/l

oder zur Erzielung eines süßen Geschmacks in einer Menge von insgesamt höchstens 150 g/l zugelassen. Die Höchstmengen sind auf die Trockenmasse der Zuckerarten zu beziehen.

2. Zitronensaft oder konzentrierter Zitronensaft: bei allen Erzeugnissen nach Anlage 1 zur Korrektur des sauren Geschmacks in einer Menge von höchstens 3 g/l, berechnet als wasserfreie Zitronensäure.

Die gleichzeitige Verwendung sowohl von Zuckerarten als auch von Zitronensaft oder konzentriertem Zitronensaft oder nach Maßgabe oder Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zugelassenen Säuerungsmitteln bei der Herstellung der in Anlage 1 Nr. 1 bis 3 genannten Erzeugnisse ist verboten.

3. Honig: bei Erzeugnissen nach Anlage 1 Nr. 4.
4. Kohlensäure.

Anlage 4 (zu § 2 Abs. 3 und 5)

Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2004, 1023

A. Verfahren

Bei der Herstellung der in Anlage 1 genannten Erzeugnisse dürfen folgende Verfahren angewendet werden:

1. die physikalischen Verfahren:

- a) mechanische Extraktionsverfahren;
- b) die üblichen physikalischen Verfahren, einschließlich der Extraktion des essbaren Teils der Früchte, ausgenommen Weintrauben, mit Wasser ("inline"-Verfahren) zur Herstellung der Fruchtsaftkonzentrate, sofern die so gewonnenen Fruchtsäfte den Anforderungen von Anlage 1 Nr. 1 entsprechen;
- c) 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;

2. das Bearbeiten mit Speisegelatine.

B. Zusatzstoffe für die Bearbeitung

1. pektolytische, proteolytische und amylolytische Enzyme;
2. Tannine;
3. Bentonit, Kieselöl, Kohle;
4. chemisch inerte Filterstoffe und Fällungsmittel wie Perlit, Kieselgur, Zellulose, unlösliches Polyamid, Polyvinylpolypyrrolidon oder Polystyrol, die den Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung entsprechen; 5. chemisch inerte Adsorptionsstoffe, die den Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung entsprechen und dazu verwendet werden, den Limonoid- und Naringingehalt des Zitrusstoffes zu verringern, ohne hierdurch die limonoiden Glukoside, die Säure, die Zucker (einschließlich der Oligosaccharide) oder den Mineralgehalt erheblich zu vermindern.

Anlage 5 (zu § 2 Abs. 6)

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2004, 1024 - 1025)

Besondere Vorschriften für Fruchtnektar

Fruchtnektar aus

Mindestgehalt an
Fruchtsaft oder
Fruchtmark (in Vol.-%
des fertigen
Erzeugnisses)

I.	Früchten mit saurem, zum unmittelbaren Genuss nicht geeignetem Saft:	
	Passionsfrucht	25
	Quito-Orangen	25
	schwarze Johannisbeeren	25
	weiße Johannisbeeren	25
	rote Johannisbeeren	25
	Stachelbeeren	30
	Sanddorn	25
	Schlehen	30
	Pflaumen	30
	Zwetschgen	30
	Ebereschen	30
	Hagebutten	40
	Sauerkirschen	35
	andere Kirschen	40
	Heidelbeeren	40
	Holunderbeeren	50
	Himbeeren	40
	Aprikosen	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, mit zum unmittelbaren Genuss nicht geeignetem Saft:	
	Mangos	25
	Bananen	25
	Guaven	25
	Papayas	25
	Litschis	25
	Acerolas	25
	Stachelannonen	25
	Netzannonen	25
	Cherimoyas	25
	Granatäpfel	25
	Kaschuäpfel	25
	Mombinpflaumen	25
	Umbus	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 6 (zu § 3 Abs. 2 Satz 4)

Fundstelle des Originaltextes: BGBI. I 2004, 1026
Ergänzende Bezeichnungen

-----	I	Verkehrsbezeichnungen	I	Erzeugnisse	I
-----	I	1.	Vruchtendrank	I	Fruchtnektar
-----	I	2.	a) Succo e polpa	I	Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtmark
-----	I		b) Sumo e polpa	I	oder konzentriertem Fruchtmark hergestellt wurde
-----					I

I 3. Eblemost	I Apfelsaft ohne Zuckerzusatz	
I 4. Sur...saft	I Säfte ohne Zuckerzusatz aus schwarzen, roten oder	I
I	I weißen Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren,	I
I	I Erdbeeren oder Holunderbeeren	I
I 5. a) Sod...saft	I Saft mit einem Zuckerzusatz von mehr als 200 g/l	I
I b) sodet...saft	I	I
I 6. Äpplemust	I Apfelsaft ohne Zuckerzusatz	
I 7. mosto	I Traubensaft	I

In den Fällen der Nummern 4 und 5 sind die Verkehrsbezeichnungen durch die Angabe der verwendeten Frucht in dänischer Sprache zu ergänzen.