

# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1996

Ausgegeben am 21. November 1996

202. Stück

**635. Verordnung: Fruchtsaftverordnung**  
[CELEX-Nr.: 393L0077 und 393L0045]

### **635. Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Konsumentenschutz über Fruchtsäfte und einige gleichartige Erzeugnisse (Fruchtsaftverordnung)**

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. Nr. 1105/1994 wird – hinsichtlich der §§ 7, 8, 9 und 10 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten – verordnet:

§ 1. (1) Im Sinne dieser Verordnung ist

1. „**Frucht**“:

die frische oder durch Kälte haltbar gemachte, gesunde, nicht verdorbene Frucht in geeignetem Reifezustand, der im Hinblick auf die Herstellung von Fruchtsäften oder Fruchtnektaren keine wesentlichen Bestandteile entzogen worden sind. Früchte von Gemüse gelten nicht als Frucht im Sinne dieser Verordnung;

2. „**Fruchtmark**“:

das gärfähige, aber nicht gegorene aus dem passierten genießbaren Teil der ganzen oder geschälten Frucht ohne Abtrennen des Saftes gewonnene Erzeugnis;

3. „**konzentriertes Fruchtmark**“:

das aus Fruchtmark durch physikalisches Abtrennen eines bestimmten Teils des natürlichen Wassergehaltes gewonnene Erzeugnis;

4. „**Fruchtsaft**“:

a) der durch mechanische Verfahren aus Früchten gewonnene gärfähige, aber nicht gegorene Saft, der die charakteristische Farbe, das charakteristische Aroma und den charakteristischen Geschmack der Säfte der Früchte besitzt, von denen er stammt;

bei Zitrusfrüchten stammt der Fruchtsaft vom Endokarp; Limettensaft kann jedoch gemäß den nach redlichem Handelsbrauch üblichen Verfahren, die es ermöglichen müssen, das Vorhandensein von Bestandteilen der äußeren Fruchtheile im Saft soweit wie möglich einzuschränken, auch aus der ganzen Frucht hergestellt werden;

b) das Erzeugnis, das aus konzentriertem Fruchtsaft hergestellt wird

– durch Zufügung der dem Saft bei der Konzentrierung entzogenen Menge an Wasser, wobei das Wasser insbesondere in chemischer, mikrobiologischer und organoleptischer Hinsicht so beschaffen sein muß, daß die wesentlichen Eigenschaften des Saftes nicht beeinträchtigt werden, sowie

– durch Wiederherstellung seines Aromas mit Hilfe der flüchtigen Aromastoffe, die bei der Konzentrierung des ursprünglichen Fruchtsaftes oder von Säften derselben Fruchtart aufgefangen worden sind,

und das gleichartige organoleptische und analytische Eigenschaften besitzt wie der Fruchtsaft, der nach lit. a aus Früchten derselben Art hergestellt worden ist;

5. „**konzentrierter Fruchtsaft**“ („**Fruchtsaftkonzentrat**“):

das aus Fruchtsaft durch physikalisches Abtrennen eines bestimmten Teils des natürlichen Wassergehalts hergestellte Erzeugnis; das zur Abgabe an den Letztverbraucher bestimmte Erzeugnis muß mindestens auf das halbe Volumen des ursprünglichen Saftes eingedickt sein;

6. „**Fruchtnektar**“:

a) das nicht gegorene, aber gärfähige, durch Zusatz von Wasser und Zucker(arten) zu Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft, Fruchtmark, konzentriertem Fruchtmark oder einem Gemisch die-

/.

- ser Erzeugnisse hergestellte Erzeugnis, das den in der Anlage festgelegten Anforderungen zu entsprechen hat;
- b) das Erzeugnis, das auf Grund seines hohen natürlichen Zuckergehaltes ohne Zusatz von Zucker(arten) oder Honig hergestellt ist, sofern an Früchten ausschließlich die in der Anlage unter den Abschnitten II und III genannten Früchte sowie Marillen (Aprikosen) verwendet werden;
7. „getrockneter Fruchtsaft“:  
das aus Fruchtsaft durch physikalisches Abtrennen nahezu des gesamten natürlichen Wassergehalts hergestellte Erzeugnis.

(2) Diese Verordnung ist nicht auf diätetische Lebensmittel anzuwenden.

§ 2. Die §§ 3 bis 9, ausgenommen § 7 Abs. 2 und § 8, sind nur anzuwenden auf

1. Fruchtsäfte, konzentrierte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und getrocknete Fruchtsäfte, die ohne weitere Verarbeitung für den Letztverbraucher bestimmt sind;
2. konzentrierte Fruchtsäfte zur Herstellung von für den Letztverbraucher bestimmten Fruchtsäften oder Fruchtnektaren sowie auf Fruchtsäfte zur Herstellung von für den Letztverbraucher bestimmten Fruchtnektaren.

§ 3. Für die in § 1 Abs. 1 beschriebenen Erzeugnisse sind die Bestimmungen der Richtlinie Nr. 95/2/EG des Europäischen Parlaments und Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 61 vom 18. März 1995, S. 1, in der jeweils geltenden Fassung anzuwenden.

#### **Herstellung von Fruchtsaft**

§ 4. (1) Zur Herstellung von Fruchtsaft dürfen unbeschadet des § 3 nur die folgenden Verfahren und Behandlungen angewendet werden:

1. das Mischen von Fruchtsäften einer oder mehrerer Fruchtarten oder Fruchtmark untereinander;
2. die Behandlung mit Stickstoff, Kohlendioxid, pektolytischen, proteolytischen und amylolytischen Enzymen, Speisegelatine, Tannin, Bentonit, Kieselsol, Kaolin, Kohle und inerten Filterhilfsstoffen;
3. die gebräuchlichen physikalischen Verfahren und Behandlungen wie thermische Behandlung, Zentrifugieren und Filtern.

(2) Zur Herstellung von Traubensaft ist weiters zugelassen:

1. das Entschwefeln durch physikalische Verfahren;
2. das Klären mit Kasein, Eiklar und anderen tierischen Albuminen;
3. die teilweise Entsäuerung durch neutralen Kaliumtartrat oder durch kohlen-sauren Kalk, wobei der letztere kleine Mengen des Calciumdoppelsalzes der D-Weinsäure und der L-Apfelsäure enthalten kann.
4. die Behandlung mit Schwefeldioxid (E 220), Natriumsulfit (E 221), Natriumhydrogensulfit (Natriumbisulfit) (E 222), Natriumdisulfit (Natriumpyrosulfit oder Natriummetabisulfit) (E 223), Kaliumdisulfit (Kaliumpyrosulfit oder Kaliummetabisulfit) (E 224), Calciumsulfit (E 226) und Calciumhydrogensulfit (Calciumbisulfit) (E 227); jedoch darf der Gesamtgehalt des dem Letztverbraucher angebotenen oder an ihn abgegebenen Saftes an diesen Stoffen, ausgedrückt in Schwefeldioxid, 10 mg je Liter nicht übersteigen.

(3) Zu Fruchtsaft mit Ausnahme von Birnen- und Traubensaft dürfen folgende Zucker(arten) zugesetzt werden:

1. für die Herstellung von Fruchtsaft gemäß § 1 Abs. 1 Z 4 lit. a :  
Halbweißzucker, Zucker (Weißzucker), raffinierter Zucker (raffinierter Weißzucker), kristallwasserhaltige oder kristallwasserfreie Dextrose, getrockneter Glukosesirup, Fruktose;
2. für die Herstellung von Fruchtsaft gemäß § 1 Abs. 1 Z 4 lit. b zusätzlich zu den in Z 1 genannten Zucker(arten):  
Glukosesirup, Flüssigzucker, Invertflüssigzucker, Invertzuckersirup sowie eine wäßrige Saccharoselösung, die folgende Merkmale aufweist:
  - a) Trockenmasse:  
mindestens 62 Gewichtshundertteile;
  - b) Gehalt an Invertzucker (Quotient aus Fruktose und Dextrose:  $1,0 \pm 0,2$ ):  
höchstens 3 Gewichtshundertteile in der Trockenmasse;
  - c) leitfähige Asche:  
höchstens 0,3 Gewichtshundertteile in der Trockenmasse;
  - d) Farbe der Lösung:  
höchstens 75 ICUMSA-Einheiten;

- e) Rückstand an Schwefeldioxid:  
höchstens 15 mg/kg in der Trockenmasse;

(4) Zu Fruchtsaft mit Ausnahme von Birnen- und Traubensaft dürfen die im Abs. 3 aufgezählten Zucker(arten) unter folgenden Bedingungen zugesetzt werden:

1. zur Korrektur eines natürlichen Mangels an Zucker in einer in Trockenmasse ausgedrückten Menge von nicht mehr als 15 g je Liter Saft;
2. zur Erzielung eines süßen Geschmacks bei Saft von Zitronen, Limetten, Bergamotten und schwarzen, roten oder weißen Johannisbeeren in einer in Trockenmasse ausgedrückten Menge von nicht mehr als 200 g je Liter, bei anderen Fruchtsäften von nicht mehr als 100 g je Liter Saft. Bei Apfelsaft ist die Zuckeringung zur Erzielung eines süßen Geschmacks nicht zulässig.

(5) Die Zuckeringung und die Säuerung ein und desselben Fruchtsaftes müssen einander ausschließen.

#### **Herstellung von konzentriertem und getrocknetem Fruchtsaft**

§ 5. Zur Herstellung von konzentriertem und getrocknetem Fruchtsaft dürfen unbeschadet des § 3 nur die folgenden Verfahren und Behandlungen angewendet werden:

1. die in § 4 genannten Verfahren und Behandlungen, mit Ausnahme der Abs. 3 und 4; jedoch ist bei
  - a) für den Letztverbraucher bestimmten verpackten konzentrierten Fruchtsäften der Zusatz von Zucker(arten) gemäß § 4 Abs. 3 und 4 zulässig, wobei für die Berechnung der in § 4 Abs. 4 festgelegten Höchstwerte die Menge des aus dem konzentrierten Fruchtsaft durch Rückverdünnung hergestellten Fruchtsaftes zugrunde zu legen ist;
  - b) konzentriertem Orangensaft, der nicht für den Letztverbraucher bestimmt ist, bis zum 14. Juni 1999 der Zusatz von Zucker zur Korrektur eines natürlichen Mangels an Zucker in einer in Trockenmasse ausgedrückten Menge von nicht mehr als 15 g je Liter Saft zulässig, wobei der Zusatz von Zucker dem Verarbeiter in handelsüblicher Weise zur Kenntnis gebracht werden muß;
2. die teilweise, bei getrocknetem Fruchtsaft nahezu vollständige, Trocknung von Fruchtsaft durch die üblichen physikalischen Verfahren oder Behandlungen;
3. die Wiederherstellung seines Aromas mit Hilfe der Aromastoffe, die bei der Konzentrierung oder Trocknung des Fruchtsaftes oder von Säften derselben Fruchtart aufgefangen worden sind. Die Wiederherstellung des Aromas ist bei konzentriertem und getrocknetem Fruchtsaft, der für den Letztverbraucher bestimmt ist, zwingend.

#### **Herstellung von Fruchtnektar**

§ 6. (1) Zur Herstellung von Fruchtnektar dürfen unbeschadet des § 3 nur die folgenden Verfahren und Behandlungen angewendet werden:

1. das Mischen von Fruchtnektaren einer oder mehrerer Fruchtarten untereinander, gegebenenfalls unter Zusatz von Fruchtsaft oder Fruchtmark;
2. die in § 4 Abs. 1 Z 2 und 3 angeführten Verfahren und Behandlungen;
3. der Zusatz der Zucker(arten) gemäß § 4 Abs. 3 Z 1 und 2 bis zu einer Höchstmenge von 20 Gewichtshundertteilen, bezogen auf das Gesamtgewicht des Enderzeugnisses;
4. der Zusatz von Wasser bis zu einer Menge, bei welcher der Gehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmark sowie die Gesamtsäure des fertigen Erzeugnisses nicht unter den in der Anlage genannten Grenzzahlen liegen; bei einem Gemisch müssen der Gehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmark sowie die Gesamtsäure proportional mit den in der Anlage genannten Grenzzahlen übereinstimmen.

(2) Für die Herstellung von Fruchtnektar kann auch Fruchtsüße gemäß dem Österreichischen Lebensmittelbuch, III. Auflage, Kapitel B 22 Abs. 25, oder Honig bis zu einer Höchstmenge von 20 Gewichtshundertteilen im Enderzeugnis zugesetzt werden; jedoch dürfen bei dem Zusatz von Honig keine anderen Zucker(arten) verwendet werden.

(3) Der gemäß § 3 zulässige Zusatz von Zitronensäure kann ganz oder teilweise durch eine gleichwertige Menge Zitronensaft ersetzt werden.

#### **Kennzeichnung**

§ 7. (1) Die in § 1 Abs. 1 Z 4 bis 7 genannten Bezeichnungen sind den dort definierten Erzeugnissen vorbehalten und müssen als Sachbezeichnung verwendet werden.

(2) Stammt das Erzeugnis nur von einer Fruchtart, so ist diese an Stelle des Wortbestandteiles „Frucht“ in der Sachbezeichnung anzugeben oder zusammen mit den Bezeichnungen, die dieses Wort nicht enthalten.

(3) Stammt das Erzeugnis von zwei oder mehr Fruchtarten, so sind – außer bei Verwendung von Zitronensaft gemäß § 6 Abs. 3 – alle für das Endprodukt verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils des verwendeten Fruchtsaftes oder Fruchtmarks, gegebenenfalls nach Rückverdünnung, in der Sachbezeichnung zu ergänzen. In diesem Fall ist die Verwendung des Ausdrucks „Frucht“ freigestellt; abweichend davon kann bei Erzeugnissen, die aus mehr als zwei Fruchtarten hergestellt sind, die Angabe „Mehrfuchtsaft“/„Mehrfuchtnektar“ oder die Angabe „. . . fruchtsaft“/„. . . fruchtnektar“ unter Angabe der Zahl der verwendeten Fruchtarten gebraucht werden.

(4) Bei getrocknetem Fruchtsaft kann die Bezeichnung „getrocknet“ durch die Bezeichnung „in Pulverform“ ersetzt und durch die Angabe der angewandten Sonderbehandlung (zB „gefriergetrocknet“ oder einen entsprechenden anderen Hinweis) ergänzt oder ersetzt werden.

**§ 8.** Zusätzlich zu den in § 7 genannten Bezeichnungen können folgende Bezeichnungen verwendet werden:

1. „Vruchtendrank“ für Fruchtnektar;
2. „Süßmost“ für 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;
3. „Succo e polpa“ für Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtmark/konzentriertem Fruchtmark hergestellt wird;
4. „Sumo e polpa“ für Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtsäften und Fruchtmark/konzentriertem Fruchtmark hergestellt wird;
5. „Æblemost“ für Apfelsaft ohne zugesetzte Zuckerarten;
6. „Sur . . . saft“ in Verbindung mit der Angabe der verwendeten Frucht in dänischer Sprache für Saft ohne zugesetzte Zuckerarten aus schwarzen, roten oder weißen Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren oder Holunderbeeren.

**§ 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 Abs. 1 Z 4 bis 7 aufgezählten Erzeugnisse zwingend, bei

1. ganz oder teilweise aus konzentriertem Fruchtsaft hergestelltem Fruchtsaft und Fruchtnektar die Angabe „aus . . . konzentrat“ unter Einfügung der Bezeichnung des konzentrierten Fruchtsaftes; die Angabe muß gut lesbar und deutlich abgehoben vom übrigen Text in unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung des Erzeugnisses angebracht werden;
2. konzentriertem Fruchtsaft und getrocknetem Fruchtsaft die Angabe der Menge Wasser, die zur Rückverdünnung des Erzeugnisses zuzusetzen ist;
3. Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft und Fruchtnektar die Angabe „mit Zusatz von Kohlendioxid“ wenn der Gehalt an Kohlendioxid 2 g in einem Liter übersteigt;
4. Fruchtsaft, dem gemäß den in § 4 Abs. 4 Z 2 festgelegten Grenzen Zucker(arten) zugesetzt wurden, die in die Sachbezeichnung einbezogene Angabe „gezuckert“, gefolgt von der Angabe der Menge der zugesetzten Zucker(arten), die als Trockenmasse berechnet und in Gramm je Liter ausgedrückt wird; die angegebene Menge darf die tatsächlich zugesetzte Menge um höchstens 15 Hundertteile überschreiten;
5. konzentriertem Fruchtsaft, dem zur Korrektur oder zur Erzielung eines süßen Geschmacks Zucker(arten) zugesetzt wurden, die in die Sachbezeichnung einbezogene Angabe „gezuckert“.
6. Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtmark oder konzentriertem Fruchtmark hergestellt wird, die Angabe „fruchtfleischhaltig“ oder gleichwertig;
7. Fruchtnektar, die Angabe des tatsächlichen Mindestgehalts an Fruchtsaft, Fruchtmark oder einem Gemisch dieser Bestandteile durch den Hinweis „Fruchtgehalt: mindestens . . . %“.

(2) Die in Abs. 1 Z 1, Z 3 und Z 7 angeführten Angaben sind im gleichen Sichtfeld anzubringen.

(3) Die Angabe der Zutaten ist abweichend von § 4 Z 7 LMKV nicht erforderlich bei

1. der Rückverdünnung von Fruchtsaft aus konzentriertem Fruchtsaft und von Fruchtmark aus konzentriertem Fruchtmark bis zum ursprünglichen Zustand mittels der dazu unbedingt erforderlichen Stoffe;
2. der Wiederherstellung des Aromas von konzentriertem Fruchtsaft und getrocknetem Fruchtsaft hinsichtlich der dazu erforderlichen Aromastoffe.

(4) Die in § 4 Abs. 2 Z 4 angeführten Stoffe gelten nicht als Zutaten eines der in § 1 Abs. 1 Z 4 bis 7 definierten Erzeugnisse, wenn der bei der Analyse festgestellte Schwefeldioxidgehalt dieser Erzeugnisse nicht mehr als 10 mg je Liter beträgt.

(5) Der Zusatz von L-Ascorbinsäure gemäß § 3 berechtigt nicht zu einem Hinweis auf Vitamin C.

**§ 10.** (1) Erzeugnisse gemäß § 1 Abs. 1 Z 4 bis 7, die dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen unbeschadet des Abs. 2 bis 30. Juni 1997 in Verkehr gebracht werden.

(2) Erzeugnisse gemäß § 1 Abs. 1 Z 4 bis 7, die bereits vor dem 30. Juni 1997 verpackt und gekennzeichnet worden sind, dürfen noch bis 31. Dezember 1997 in Verkehr belassen werden.

**Krammer**

Weichseln (Sauerkirschen)  
Andere Kirschen

Himbeeren  
Marillen (Aprikosen)

(<sup>1</sup>) Bei Erzeugnissen im Sinne des § 8 Z 3 und 4 gilt dieser Grenzwert nicht.