

Merkblatt für die Direktvermarktung von Fruchtsaft, Fruchtnektar und Fruchtschorlen

Fruchtsaft ist der mittels mechanischer Verfahren aus Früchten gewonnene gärfähige, aber nicht gegorene Saft (Alkoholgehalt max. 3g/l). Fruchtsaft weist immer einen Fruchtgehalt von 100 Prozent auf und enthält weder Farb- noch Konservierungsstoffe.

Fruchtnektar ist das aus Fruchtsaft durch Zusatz von Wasser und Zuckerarten (einschließlich Honig) hergestellte Erzeugnis, welches mindestens die in der Anlage zur Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung festgelegten Gehalte an Fruchtsaft aufweist (Anlage 5 der VO). Farb- und Konservierungsstoffe dürfen bei Fruchtnektaren nicht eingesetzt werden.

Fruchtsaftgetränke können mit und ohne Kohlensäure angeboten werden. Der Hauptbestandteil ist Wasser. Der Fruchtgehalt stammt aus der angegebenen Frucht und liegt mindestens zwischen 6 und 30 Prozent. Natürliche Fruchtaromen, evtl. Zucker und Genuss säuren können zugesetzt werden.

Frucht(saft)schorlen zählen zu den Erfrischungsgetränken. Sie enthalten Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmarkt oder Mischungen daraus sowie Trinkwasser oder natürliches Mineralwasser und Kohlensäure. Der Fruchtgehalt von Fruchtsaftschorlen entspricht den Fruchtgehalten von Fruchtnektaren.

Anforderungen an die Herstellungsräume:

Die Räumlichkeiten (Fußböden, Decken, Wände) sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Arbeitsflächen, Ausrüstungsgegenstände und Arbeitsmaterialien müssen korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und desinfizieren und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sein.

Für die hygienische Reinigung der Hände muss ein Handwaschbecken mit fließend kaltem und warmem Trinkwasser, Seife und Einmalhandtüchern vorhanden sein. Für die Reinigung der Räume und Flächen muss heißes Trinkwasser (+82°C) in ausreichender Menge vorhanden sein.

Ebenso müssen vorhanden sein: eine ausreichende Beleuchtung mit Splitterschutz, eine ausreichende natürliche oder künstliche Belüftung, Schutz vor Ungeziefer, geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

Kennzeichnung:

- Verkehrsbezeichnung, z. B. „Fruchtsaft“, „Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat“, „Fruchtnektar“ oder entsprechend die zu 100% verwendete Frucht, z.B. „Apfelsaft“
- die Verwendung von Fruchtsaftkonzentrat muss zusammen mit der Verkehrsbezeichnung angegeben werden
- die Bezeichnung „Süßmost“ darf nur in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung „Fruchtsaft“ oder „Fruchtnektar“ für Fruchtsaft aus Äpfeln oder/und Birnen oder ent-

sprechend Fruchtnektar, der aus Säften/Saftgemischen hergestellt wurde, die einen zu hohen Säuregehalt für einen puren Genuss aufweisen, verwendet werden

- bei Fruchtnektaren ist der Mindest-Fruchtgehalt in Prozent anzugeben
- Angabe der Netto-Füllmenge in Liter
- Angabe des Namens sowie der Firma und Anschrift des Herstellers oder Inverkehrbringers
- Verzeichnis der Zutaten in mengenmäßig absteigender Reihenfolge bei Produkten, die aus mehreren Zutaten bestehen
- das Mindesthaltbarkeitsdatum
- die Loskennzeichnung (oder vollständiges Mindesthaltbarkeitsdatum)
- vorgeschriebene Mindestschriftgröße ist einzuhalten
- gegebenenfalls besondere Anweisungen für die Aufbewahrung und/oder den Verzehrzeitraum (z. B. „Nach dem Öffnen kühl lagern und in 2–3 Tagen aufbrauchen“)

Mikrobiologische Voraussetzungen

Zur Herstellung von Fruchtsäften, Fruchtnektaren und Fruchtschorlen sind nur einwandfreie Zutaten zu verwenden. Es dürfen nur Früchte verwendet werden, die frisch, sauber, zum Verzehr geeignet und in einem geeigneten Reifezustand sind.

Aufgrund des niedrigen pH-Wertes ist, vorausgesetzt es wurden einwandfreie Zutaten verwendet, die Anwesenheit von krankheitserregenden Keimen, wie z. B. E.coli und Salmonellen eher unwahrscheinlich. Die Voraussetzungen für ein sicheres Lebensmittel beginnen bereits bei der Anlieferung der Früchte und schließen eine hygienisch einwandfreie Weiterverarbeitung zwingend mit ein. Die auf Früchten vorhandene Keimflora (Schimmelpilze, Hefen) wird durch ordnungsgemäße Pasteurisation denaturiert, hitzeresistente Sporen bleiben jedoch vorhanden und können bei unsachgemäßer Behandlung und Lagerung auskeimen.

Im Rahmen der **Eigenkontrollpflichten** sollten vor dem ersten Verkauf eines selbst hergestellten Produktes eine mikrobiologische Untersuchung und eine Prüfung der Kennzeichnung durch ein privates Untersuchungslabor erfolgen, um ein sicheres Produkt herzustellen und spätere Beanstandungen zu vermeiden.

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für weitergehende Fragen wenden Sie sich bitte an das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt.

Rechtsgrundlagen

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung

Leitsätze für Fruchtsäfte in der aktuellen Fassung

VO (EU) Nr. 1169/2011 – Lebensmittelinformationsverordnung

VdF-Empfehlung „Mikrobiologische Leitlinien für „nicht aseptisch verpackte Rohware und Halbware zur Herstellung von Frucht- und Gemüsesäften/-nektaren/-getränken mit einem pH-Wert < 4,3“