



BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / B 7 / Fruchtsäfte, Gemüsesäfte

Veröffentlicht mit Erlass:

BMGF-75210/0004-IV/B/10/2005 vom 4.2.2005

Veröffentlichung der Toleranzen bei der Beurteilung des
Vitamin-Gehaltes bei der Nährwertkennzeichnung

32006/IX/B/1b/01 vom 14.11.2001

Änderungen, Ergänzungen:

BMG-75210/0003-II/B/7/2010 vom 5.7.2010

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:
1. FRUCHTSÄFTE UND GLEICHARTIGE ERZEUGNISSE	3
1.1 Allgemeines	3
1.2 Beurteilung	3
1.3 Untersuchungsmethoden	3
2. GEMÜSESÄFTE UND GLEICHARTIGE ERZEUGNISSE	4-7
2.1 Beschreibung	4-5
2.2 Behandlungen und Stoffe	5
2.3 Zutaten	5
2.4 Chemische Anforderungen	5
2.5 Bezeichnung	6-7
2.6 Beurteilung	7
2.7 Untersuchungsmethoden	7
3. TOLERANZEN BEI DER BEURTEILUNG DES VITAMIN C GEHALTES BEI DER NÄHRWERTKENNZEICHNUNG VON FRUCHT- UND GEMÜ- SESÄFTEN UND –NEKTAREN SOWIE SIRUPEN	8-9
3.1 Präambel	8
3.2 Nicht vitaminisierte Frucht- und Gemüsesäfte und –nektare, Sirupe	8
3.3 Vitaminisierte („angereicherte“) Frucht- und Gemüsesäfte und – nektare, Sirupe	9

1. FRUCHTSÄFTE UND GLEICHARTIGE ERZEUGNISSE

1.1 Allgemeines

Sachbezeichnungen, Begriffsbestimmungen und Merkmale der Zusammensetzung von „Fruchtsaft“, „Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat“, „Konzentrierter Fruchtsaft“, „Fruchtnektar“ und „Getrockneter Fruchtsaft“ („Fruchtsaftpulver“) sind in der Fruchtsaftverordnung, BGBl. II Nr. 83/2004 idgF. (www.ris.bka.gv.at), geregelt.

Bei allen durch die genannte Verordnung geregelten Erzeugnissen darf auf einen Gehalt an L-Ascorbinsäure nur dann hingewiesen werden, wenn diese aus den verwendeten Früchten stammt und die im Codex of Practice der AIJN angeführten Mindestmengen nicht unterschritten werden. Die Formulierung „reich an natürlichen Vitamin C“ oder gleichsinnig wird nur bei einem Gehalt von mindestens 250 mg/l originärer L-Ascorbinsäure verwendet.

Bestimmungen über nährwertbezogene Angaben, die insbesondere bei mit Vitamin C angereicherten Produkten gemacht werden, bleiben hiervon unberührt.

1.2 Beurteilung

Die Beurteilung erfolgt gemäß Kapitel A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.

Für die Beurteilung sind die aktuellen Kennzahlen des Codex of Practice for Evaluation of Fruit and Vegetable Juices der AIJN heranzuziehen. Abweichungen davon sind zu begründen.

Toleranzen bei der Beurteilung des Vitamin C-Gehaltes bei der Nährwertkennzeichnung von Frucht- und Gemüsesäften und –nektaren sowie Sirupen siehe unter Punkt 3.

1.3 Untersuchungsmethoden

Als analytische Referenzmethoden sind die im Code of Practice for Evaluation of Fruit and Vegetable Juices der AIJN genannten heranzuziehen.

2. GEMÜSESÄFTE UND GLEICHARTIGE ERZEUGNISSE

2.1 Beschreibung

2.1.1

Gemüse sind alle im frischen Zustand nicht trockenen Teile einjähriger Pflanzen, die ohne Entzug wesentlicher Bestandteile roh oder gekocht direkt der menschlichen Nahrung dienen. Im Sinne dieses Kapitels werden darunter auch Melonen, Kürbisse, Kartoffeln und Rhabarber verstanden.

Die Erzeugnisse dieses Kapitels werden aus frischem oder durch Kälte haltbar gemachtem Gemüse hergestellt.

2.1.2

Gemüsemark/-püree ist das gärfähige, unvergorene oder milchsauer vergorene, aus dem passierten, genießbaren Teil der ganzen oder geschälten Gemüse ohne Abtrennen des Saftes gewonnene Erzeugnis.

2.1.3

Konzentriertes Gemüsemark/-püree ist das aus Gemüsemark/püree durch physikalisches Abtrennen eines bestimmten teils des natürlichen Wassergehaltes hergestellte Erzeugnis. Das zur Abgabe an den Verbraucher bestimmte Erzeugnis wird mindestens auf die Hälfte des Volumens des ursprünglichen Gemüsemarkes/pürees eingeengt.

2.1.4 Gemüsesaft

2.1.4.1

Gemüsesaft ist das unverdünnte, zum unmittelbaren Verzehr bestimmte, gärfähige und unvergorene oder milchsauer vergorene, flüssige Erzeugnis aus Gemüse. Die Mitverwendung von Gemüsemark ist handelsüblich. Paradeiser-/Tomaten-saft kann auch ausschließlich aus Mark/Püree hergestellt werden.

2.1.4.2

Gemüsesaft aus Gemüsesaftkonzentrat ist das Erzeugnis, das gewonnen wird, indem das dem Gemüsesaft bei der Konzentrierung entzogene Wasser dem Gemüsekonzentrat wieder hinzugefügt wird und die dem Gemüsesaft verloren gegangenen Aromastoffe zugesetzt werden. Die Mitverwendung von Gemüsemark/-püree und/oder konzentriertem Gemüsemark/-püree ist handelsüblich. Das entsprechende Produkt aus Paradeisern/Tomaten kann auch ausschließlich aus konzentriertem Mark/Püree hergestellt werden.

2.1.5

Konzentrierter Gemüsesaft ist das aus Gemüsesaft durch physikalisches Abtrennen eines bestimmten Teils des natürlichen Wassergehaltes hergestellte Erzeugnis. Das zur Abgabe an den Verbraucher bestimmte Erzeugnis wird mindestens auf die Hälfte des Volumens des ursprünglichen Gemüsesaftes eingeeengt.

2.1.6

Gemüsenektar / Gemüsetrunk ist die zum unmittelbaren Verzehr bestimmte verdünnte Zubereitung aus Erzeugnissen gemäß 2.1.2 bis 2.1.5.

2.2 *Behandlungen und Stoffe*

Zur Herstellung der in 2.1 beschriebenen Erzeugnisse werden die in § 6 der Fruchtsaftverordnung, BGBl. II Nr. 83/2004 idgF. (www.ris.bka.gv.at), angeführten Behandlungen und Stoffe sowie zulässige Enzympräparate verwendet.

2.3 *Zutaten*

Als Zutaten können verwendet werden:

- Zucker und Zuckerarten gemäß Zuckerverordnung, BGBl. II Nr. 472/2003 idgF.
- aus Früchten stammende Zuckerarten
- Honig gemäß der Honigverordnung, BGBl. II Nr. 40/2004 idgF.
- Salz gemäß Codexkapitel B 21
- Produkte im Sinne der Fruchtsaftverordnung, BGBl. II Nr. 83/2004 idgF.
- Gewürze und Gewürzextrakte gemäß Codexkapitel B 28
- Essig gemäß Codexkapitel B 8
- zugelassene Zusatzstoffe
- Wasser gemäß Trinkwasserverordnung, BGBl. II Nr. 304/2001 idgF.
- Wasser gemäß Mineralwasser- und Quellwasserverordnung, BGBl. II Nr. 309/1999 idgF.
- Vitamine und Mineralstoffe

2.4 *Chemische Anforderungen*

2.4.1

Für die Beurteilung sind – soweit vorhanden – die aktuellen Kennzahlen des Code of Practice for Evaluation of Fruit and Vegetable Juices der AIJN zur Beurteilung von Frucht- und Gemüsesäften heranzuziehen. Abweichungen davon sind zu begründen.

2.4.2

Bei unvergorenem Gemüsesaft wird der Wert von 3,0 g/l Alkohol nicht überschritten.

2.5 Bezeichnung

2.5.1

Das in Absatz 2.1.4 beschriebene Erzeugnis ist in Verbindung mit der jeweiligen Gemüseart deutlich sicht- und lesbar wie folgt zu bezeichnen

„.....-Gemüsesaft“
„Gemüsesaft aus“.
„.....saft“.

Bei milchsauer vergorenem Gemüsesaft wird die Sachbezeichnung durch die Angabe „milchsauer vergoren“ oder gleichsinnig ergänzt. Bei Sauerkrautsaft kann dieser Hinweis entfallen.

2.5.2

Mischungen aus Erzeugnissen des Absatzes 2.1.4 können auch als „Gemüsesaft-Cocktail“ oder „Gemüsesaft-Cocktail aus ...“ bezeichnet werden.

2.5.3

Das in Absatz 2.1.6 beschriebene Erzeugnis ist in Verbindung mit der jeweiligen Gemüseart deutlich sicht- und lesbar wie folgt zu bezeichnen

„Gemüsenektar/-trunk“
„Gemüsenektar/-trunk aus“
„.....nektar/trunk.“

2.5.4

Bei Gemüsenektar/-trunk wird der Gehalt an Gemüsesaft, Gemüsemark/-püree oder einem Gemisch dieser Bestandteile durch den Hinweis „Gemüsesaftgehalt: mindestens%“, „Gemüsemark/-püreegehalt: mindestens%“ bzw. „Gemüsegehalt: mindestens%“ in unmittelbarem Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung angegeben. Hierbei kann das Wort „Gemüse“ auch durch die Angabe der verwendeten Gemüseart ersetzt werden.

2.5.5

Bei ganz oder teilweise aus konzentriertem Gemüsesaft oder konzentriertem Gemüsemark/-püree hergestellten Gemüsesäften und Gemüsenektaren/-trunken wird in unmittelbarem Zusammenhang mit der Sachbezeichnung der Hinweis „auskonzentrat“ angebracht.

2.5.6

Bei Mischungen von Gemüsesäften und von Gemüseektaren/-trunken untereinander und bei Mischungen mit anderen Lebensmitteln werden in der Verkehrsbezeichnung die verwendeten Gemüsearten in mengenmäßig absteigender Reihenfolge angegeben.

2.6 Beurteilung

Die Beurteilung erfolgt gemäß Kapitel A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.

Absatz 2.4.1 ist anzuwenden.

2.7 Untersuchungsmethoden

Als analytische Referenzmethoden sind die im Code of Practice for Evaluation of Fruit and Vegetable Juices der AIJN genannten heranzuziehen.

3. TOLERANZEN BEI DER BEURTEILUNG DES VITAMIN C-GEHALTES BEI DER NÄHRWERTKENNZEICHNUNG VON FRUCHT- UND GEMÜSESÄFTEN UND –NEKTAREN SOWIE SIRUPEN

3.1 Präambel

Der Vitamin C – Gehalt von Früchten unterliegt bereits von Natur aus hohen Schwankungen. Er wird innerhalb einzelner Fruchtarten z.B. durch Sorte, geographischen Standort, Reifegrad und klimatische Bedingungen beeinflusst. Darüber hinaus treten technologisch bedingte Verluste bei der Herstellung und Lagerung dieser Warengruppe auf, wobei Abfülltechnik und Verpackungsart (Glas, diverse Kunststoffpackungen) eine wesentliche Rolle spielen.

Die vorliegenden Toleranzen sollen eine Hilfestellung für Erzeuger, Gutachter und Behörden im Sinne einer sachverständigen Empfehlung sein

Wird beim Inverkehrbringen von Frucht- und Gemüsesäften und –nektaren sowie Sirupen im Rahmen der Nährwertkennzeichnung gemäß NWKV, BGBl. 896/1995 i.d.g.F., der Gehalt an Vitamin C (L-Ascorbinsäure) angegeben, werden folgende Toleranzen angewendet:

Bei der sachverständigen Interpretation sind darüber hinaus allenfalls vorhandene Lager- (Stabilitäts-) -studien des Herstellers sowie die analytischen Kenngrößen bei der Streuung der Vitamin C – Bestimmung (z.B. nach IFU) zu berücksichtigen.

3.2 Nicht vitaminisierte Frucht- und Gemüsesäfte und –nektare, Sirupe

Bei Frucht- und Gemüsesäften und –nektaren sowie Sirupen, denen keine Vitamine zugesetzt wurden, ist, wenn eine Nährwertkennzeichnung erfolgt, ein durchschnittlicher Vitamin C - Gehalt anzugeben, der gemäß §8 Abs.2 NWKV ermittelt wurde.

Zum Ablauf des – nach den Regeln der GHP vom Erzeuger bestimmten – Mindest-Haltbarkeitsdatums liegt der Gehalt an Vitamin C – ohne Berücksichtigung der Analysetoleranzen – um nicht mehr als 25% unter dem deklarierten Wert.

3.3 Vitaminisierte („angereicherte“)Frucht- und Gemüsesäfte und –nektare, Sirupe

3.3.1

Zum Ablauf des – nach den Regeln der GHP vom Erzeuger bestimmten – Mindest-Haltbarkeitsdatums weicht der Gehalt an Vitamin C – ohne Berücksichtigung der Analysentoleranzen – um nicht mehr als 25% des deklarierten Wertes nach unten und 50 % des deklarierten Wertes nach oben ab.

3.3.2

Es liegt in der Sorgfaltspflicht des Herstellers, bei der Erzeugung von vitaminisierten (angereicherten) Frucht- und Gemüsesäften und –nektaren sowie Sirupen eine Überdosierung in einem solchen Ausmaß anzuwenden, dass – unter Berücksichtigung der von ihm angewandten Abfülltechnik, der gewählten Verpackungsart und der handelsüblichen Lagerbedingungen – den Anforderungen des Absatzes 3.3.1 entsprochen wird. Eine Überdosierung sollte jedoch nur so bemessen sein, dass die dreifache Menge des deklarierten Wertes zu keinem Zeitpunkt des Inverkehrbringens der Ware überschritten wird.

3.3.3

Für die Analyse des Vitamin C-Gehaltes sind validierte Norm-Methoden anzuwenden (z.B. IFU-Methode 17a oder gleichwertig).