

Leitsätze für Gemüsesaft und Gemüsenektar

Vom 28./29. Oktober 1981 (Beilage zum BAnz Nr. 117a vom 1.7.1982, GMBI Nr. 21 S. 366 vom 15.7.1982), geändert am 19.10.1993 (Beilage zum BAnz Nr. 58 vom 24.3.1994, GMBI Nr. 10 S. 354 vom 24.3.1994) und am 17.4.1997 (BAnz Nr. 239a vom 20.12.1997, GMBI Nr. 45 S. 871 vom 19.12.1997)

INHALTSVERZEICHNIS

I.	Allgemeine Beurteilungsmerkmale	3
A.	Begriffsbestimmungen.....	3
B.	Herstellung.....	3
C.	Beschaffenheitsmerkmale	4
D.	Bezeichnung und Aufmachung	5
II.	Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Gemüsesäfte.....	7
	Fußnoten	8

I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

A. Begriffsbestimmungen

1. **Gemüsesaft** ist das unverdünnte, zum unmittelbaren Verzehr bestimmte, gärfähige und unvergorene oder milchsauer vergorene, flüssige Erzeugnis aus Gemüse. Gemüsesaft ist auch das Erzeugnis, das aus konzentriertem Gemüsesaft oder aus konzentriertem Gemüsemark wieder hergestellt wird.
2. **Gemüsenektar** ist die zum unmittelbaren Verzehr bestimmte verdünnte Zubereitung aus Erzeugnissen nach Abschnitt A Nr. 1 und 3 mit einem Anteil an Gemüsesaft und/oder Gemüsemark von mindestens 40 Gewichtshundertteilen, bei Rhabarber von mindestens 25 Gewichtshundertteilen.
3. Ausgangsstoffe für Erzeugnisse nach Abschnitt A Nr. 1 und Nr. 2:
 - **Gemüse** im Sinne dieser Leitsätze sind Wurzel-, Zwiebel- und Knollengemüse (z. B. Karotten, Knoblauch, Kartoffeln), Stengel- und Sprossengemüse (z. B. Spargel), Blatt und Blütengemüse (z. B. Spinat, Blumenkohl), Fruchtgemüse (z. B. Tomaten) und Samengemüse (z. B. Erbsen), Gemüse im Sinne dieser Leitsätze sind auch Kürbisse und Rhabarber.
 - **Gemüsemark** im Sinne dieser Leitsätze ist das gärfähige, unvergorene oder milchsauer vergorene, aus dem passierten, genießbaren Teil der ganzen oder geschälten Gemüse ohne Abtrennen des Saftes gewonnene Erzeugnis.
 - **Konzentrierter Gemüsesaft** im Sinne dieser Leitsätze ist das aus Gemüsesaft durch schonendes, 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 eingeengt.
 - **Konzentriertes Gemüsemark** im Sinne dieser Leitsätze ist das aus Gemüsemark durch schonendes, 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 eingeengt.

B. Herstellung

1. Die unter Abschnitt A genannten Erzeugnisse aus Gemüse werden aus frischem oder durch Kälte haltbar gemachtem gesundem, sauber geputztem und/oder gewaschenem Gemüse oder Teilen davon hergestellt. Ist eine Blanchierung erforderlich, so verbleibt ebenso wie beim Waschen des Gemüses nicht mehr Wasser als technisch unvermeidbar im Gemüse.

Soweit Gemüsesaft aus konzentriertem Gemüsesaft oder aus konzentriertem Gemüsemark hergestellt wird, wird die bei der Konzentrierung entzogene Menge an Wasser wieder zugefügt. Das verwendete Wasser ist in chemischer, mikrobiologischer und sensorischer Hinsicht so beschaffen, daß die wertebestimmenden Eigenschaften des Saftes nicht wesentlich verändert werden; diese Voraussetzungen sind erfüllt, wenn entmineralisiertes Wasser oder mindestens Trinkwasser verwendet werden, deren

Grenzwerte zur Beurteilung der Beschaffenheit innerhalb der Richtzahlen der EG-Trinkwasser-Richtlinie¹ liegen.

Gegebenenfalls wird das Aroma des Erzeugnisses mit Hilfe der flüchtigen Aromastoffe wiederhergestellt, die bei der Konzentrierung des betreffenden Gemüsesaftes oder von Säften derselben Gemüseart aufgefangen worden sind.

2. Haltbarmachung

Die Haltbarmachung aus allen Verarbeitungsstufen erfolgt ausschließlich mit physikalischen Verfahren, auch in Kombination, z. B. Wärmebehandlung, Kältebehandlung, Konzentrierung oder Filtration.

3. Behandlungsmittel

Üblich sind:

Bentonit, Amylasen, Zellulasen, Hemizellulasen, Pektinasen, Proteasen, Speisegelatine sowie Calciumcarbonat, maximal 1 g Zitronensäure pro kg des fertigen Erzeugnisses und L-Ascorbinsäure in der für die Oxidationshemmung erforderlichen Menge.

4. Zutaten²

Bei der Verarbeitung werden üblicherweise als Zutaten verwendet:

a) Speisesalz, jodiertes Speisesalz, Meersalz

b) Essig, ausgenommen für Milchsauer vergorene Erzeugnisse

c) Zuckerarten³, Fruktose und Honig

aa) für die Herstellung von Gemüsesaft: Halbweißzucker, Zucker (Weißzucker), raffinierter Zucker (raffinierter Weißzucker), getrockneter Glukosesirup, kristallwasserhaltige oder kristallwasserfreie Dextrose, Fruktose, Honig

bb) für die Herstellung von Gemüseektar zusätzlich: Flüssigzucker, Invertflüssigzucker, Invertzuckersirup, Glukosesirup

d) Gewürze, Kräuter und die daraus hergestellten natürlichen Aromen⁴

e) Früchte und Fruchterzeugnisse, denen wertbestimmende Bestandteile nicht entzogen worden sind, und die daraus hergestellten natürlichen Aromen⁴

f) Milch-, Wein-, Zitronen- und Äpfelsäure, ausgenommen für milchsauer vergorene Erzeugnisse

g) Glutaminsäure und deren Natrium- und Kaliumsalze⁵

h) Trinkwasser zur Herstellung von Gemüseektar.

C. Beschaffenheitsmerkmale

1. Erzeugnisse nach Abschnitt A Nr. 1 und 2 haben die charakteristische Farbe, das charakteristische Aroma, den charakteristischen Geschmack der jeweils verwendeten Gemüseart beziehungsweise der entsprechend milchsauer vergorenen Gemüse oder Gemüsesäfte. Bei Mischungen entsprechen die verwendeten Gemüse und/oder Gemüsesäfte den Anforderungen dieser Leitsätze.

2. Erzeugnisse
 - a) die mißfaben sind oder
 - b) die ein fremdes Aroma besitzen
 - c) die unharmonisch sind sowie einen deutlich wahrnehmbaren fremden Geschmack besitzen oder
 - d) denen der typische Geschmack fehlt,
 werden als wertgemindert im Sinne von § 17 Abs. 1 Nr. 2 Buchstabe b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes angesehen.
3. Bei unvergorenem Gemüsesaft werden die nachfolgenden Werte nicht überschritten:

a) Alkohol	3,0 g/l
b) flüchtige Säuren, berechnet als Essigsäure	0,4 g/l
c) Gesamtmilchsäure	0,5 g/l

 Die Werte unter 3 b) und c) gelten nicht für Erzeugnisse, denen Essig beziehungsweise Milchsäure zugesetzt wurden.
4. Milchsauer vergorener Gemüsesaft enthält mindestens 2,5 g/l Gesamtmilchsäure. Mit Ausnahme von Sauerkrautsaft werden die nachfolgenden Werte nicht überschritten:

a) Alkohol	3,0 g/l
b) flüchtige Säuren, berechnet als Essigsäure	0,4 g/l.

D. Bezeichnung und Aufmachung

1. Erzeugnisse nach Abschnitt A Nr. 1 werden unter Angabe der verwendeten Gemüse unter folgenden Verkehrsbezeichnungen (Kursivdruck) in den Verkehr gebracht:

...- Gemüsesaft
Gemüsesaft aus...
...saft.

Bei milchsauer vergorenem Gemüsesaft wird der Verkehrsbezeichnung die Angabe „milchsauer vergoren“ angefügt. Bei *Sauerkrautsaft* kann dieser Hinweis entfallen.
2. Mischungen aus Gemüsesäften nach Abschnitt A Nr. 1 werden auch als *Gemüsesaft-Cocktail* oder *Gemüsesaft-Cocktail aus....*⁶ bezeichnet.
3. Erzeugnisse nach Abschnitt A Nr. 2 werden unter Angabe des verwendeten Gemüses unter folgenden Verkehrsbezeichnungen (Kursivdruck) in den Verkehr gebracht:

*... Gemüsenektar*⁷
Gemüsenektar aus...
...nektar.

4. Bei Mischungen von Gemüsesäften und von Gemüsenektaren untereinander und bei Mischungen mit anderen Lebensmitteln werden in der Verkehrsbezeichnung die verwendeten Gemüsearten in mengenmäßig absteigender Reihenfolge angegeben, bei Mischungen mit anderen Lebensmitteln - ausgenommen Zutaten nach Abschnitt B Nr. 4 – außerdem der Gesamtanteil an Gemüse in Vomhunderten gemäß Abschnitt D Nr. 6; das gleiche gilt bei entsprechenden Mischungen aus Erzeugnissen nach Abschnitt A Nr. 2, wobei daneben hinsichtlich des Gesamtgehaltes an Gemüsesaft und Gemüsemark Abschnitt D Nr. 6 zu beachten ist.

Bei der Verwendung der Verkehrsbezeichnung „*Gemüsesaft-Cocktail*“ oder „*Gemüsesaft-Cocktail aus...*“ nach Abschnitt D Nr. 2 werden diejenigen Gemüseanteile nicht angegeben, die insgesamt weniger als 5 Vomhunderten betragen, sofern sie nicht geschmacklich hervortreten.

5. Es werden nur Verkehrsbezeichnungen, Hinweise oder bildliche Darstellungen verwendet, die durch die Zusammensetzung und die sensorischen Eigenschaften des Erzeugnisses gerechtfertigt sind.
6. Bei Gemüsenektar wird der Gehalt an Gemüsesaft, Gemüsemark oder einem Gemisch dieser Bestandteile durch den Hinweis „Gemüsesaftgehalt: mindestens...%“, „Gemüsemarkgehalt: mindestens... %“ beziehungsweise „Gemüsegehalt: mindestens...%“ in unmittelbarem Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung angegeben. Hierbei kann das Wort „Gemüse“ auch durch die Angabe der verwendeten Gemüseart ersetzt werden.
7. Bei ganz oder teilweise aus konzentriertem Gemüsesaft oder konzentriertem Gemüsemark hergestellten Gemüsesäften und Gemüsenektaren wird in unmittelbarem Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung der Hinweis „aus...konzentrat“ angebracht; bei Verwendung von Konzentrat bis zu 5 Vomhunderten des Erzeugnisses wird der Hinweis „mit... saft aus...konzentrat“ verwendet.
8. Werden Zutaten nach Abschnitt B Nr. 4 über eine Geschmacksabrundung hinaus verwendet, so werden diese zusätzlich zu den im Verzeichnis der Zutaten erforderlichen Angaben entweder der Art nach oder durch Hinweise wie „gewürzt“, „süßsauer“ o. Ä. gekennzeichnet. Auf einen Zusatz von Speisesalz, jodiertes Speisesalz oder Meersalz sowie von Zuckerarten, auch unter der Verwendung der Klassennamen „Zucker“ für alle Saccharosearten beziehungsweise „Dextrose“ oder „Traubenzucker“ für alle Dextrosearten, wird in unmittelbarer Verbindung mit der Bezeichnung hingewiesen, z. B. „gezuckert“, „gesalzen“.
9. Bei einem Zusatz von L-Ascorbinsäure nach Abschnitt B Nr. 3 wird nicht auf Vitamin C hingewiesen.

II. Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Gemüsesäfte

(werden noch erarbeitet und zu einem späteren Zeitpunkt veröffentlicht)

Fußnoten

¹ Richtlinie 80/778/EWG des Rates über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch vom 15. Juli 1980 (ABl. Nr. L 229 S. 11) in der jeweils geltenden Fassung.

² Bei einem Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen sind die hierfür geltenden Rechtsvorschriften zu beachten.

³ Zuckerartenverordnung vom 8. März 1976 (BGBl. I S. 502) in der jeweils geltenden Fassung.

⁴ Aromenverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625, 1677) in der jeweils geltenden Fassung.

⁵ Anlage 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1633) in der jeweils geltenden Fassung.

⁶ Zur Aufzählung der verwendeten Gemüsesäfte in der Zutatenliste wird auf § 6 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 6. September 1984 (BGBl. I S. 1221) in der jeweils geltenden Fassung verwiesen.

⁷ In Deutschland auch noch *Gemüsetrunk*.