

# § 1 FSV

## FSV - Fruchtsaftverordnung

⌚ Berücksichtigter Stand der Gesetzgebung: 08.09.2017

Im Sinne dieser Verordnung ist

1. 1.Frucht: alle Früchte; Tomaten/Paradeiser gelten ebenfalls als Früchte im Sinne dieser Verordnung. Die Früchte müssen gesund, angemessen reif und frisch sein, bzw. mit physikalischen Mitteln haltbar gemacht oder behandelt worden sein, einschließlich mittels Nacherntebehandlungen, die in Übereinstimmung mit dem Unionsrecht angewendet werden.
2. 2.Fruchtmark: das gärfähige, jedoch nicht gegorene Erzeugnis, das durch geeignete physikalische Verfahren wie Passieren, Zerkleinern oder Mahlen des genießbaren Teils der ganzen oder geschälten Frucht ohne Abtrennen des Saftes gewonnen wird.
3. 3.Konzentriertes Fruchtmark: das aus Fruchtmark durch physikalisches Abtrennen eines bestimmten Anteils des natürlichen Wassergehalts gewonnene Erzeugnis. Konzentriertem Fruchtmark können Restaurationsaromen hinzugefügt sein, wobei diese mit geeigneten physikalischen Verfahren gemäß § 4 erzeugt und von derselben Fruchtart gewonnen sein müssen.
4. 4.Aroma: unbeschadet der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln, ABl. Nr. L 354 vom 31.12.2008, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 872/2012, ABl. Nr. L 267 vom 2.10.2012, werden Restaurationsaromen bei der Verarbeitung der Früchte mittels geeigneter physikalischer Verfahren gewonnen. Diese physikalischen Verfahren können eingesetzt werden, um die Aromaqualität zu erhalten, zu bewahren oder zu stabilisieren und umfassen vor allem Pressen, Extraktion, Destillation, Filtern, Adsorption, Evaporation, Fraktionieren und Konzentrieren. Das Aroma wird aus den genießbaren Teilen der Frucht gewonnen, kann jedoch auch kaltgepresstes Öl aus Zitruschale und Bestandteile der Steine enthalten.
5. 5.Zuckerarten: die in der Zuckerverordnung, BGBl. II Nr. 472/2003, definierten Zuckerarten, Fructosesirup und aus Früchten stammende Zuckerarten.
6. 6.Honig: das in der Honigverordnung, BGBl. II Nr. 40/2004, definierte Erzeugnis.
7. 7.Fruchtfleisch oder Zellen: das aus den genießbaren Teilen von Früchten der gleichen Art ohne Abtrennen des Saftes gewonnene Erzeugnis. Bei Zitrusfrüchten sind Fruchtfleisch oder Zellen ferner die aus dem Endokarp gewonnenen Saftsäcke.
8. 8.a) Fruchtsaft: das gärfähige, jedoch nicht gegorene, aus dem genießbaren Teil gesunder und reifer Früchte (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. Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Saft wiederhergestellt werden. Bei Zitrusfrüchten muss der Fruchtsaft vom Endokarp stammen. Limettensaft darf jedoch auch aus der ganzen Frucht gewonnen werden. Werden Säfte aus Früchten mit Kernen, Samenkörnern und Schale hergestellt, dürfen Stücke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale nicht im Saft enthalten sein. Dies gilt jedoch nicht in

Fällen, in denen Stücke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale nicht durch Verfahren der guten Herstellungspraxis entfernt werden können. Bei der Herstellung von Fruchtsaft ist das Mischen von Fruchtsaft mit Fruchtmarm zulässig.

9. b)Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat: das Erzeugnis, das aus konzentriertem Fruchtsaft gemäß Z 9 mit Trinkwasser wiederhergestellt wird, welches die in der Trinkwasserverordnung-TWV, BGBl. II Nr. 304/2001 in der geltenden Fassung, aufgeführten Anforderungen erfüllt. Die lösliche Trockenmasse des Enderzeugnisses muss dem Mindestbrixwert für wiederhergestellte Säfte gemäß Anlage 2 entsprechen. Bei Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat, der aus einer in Anlage 2 nicht genannten Frucht hergestellt wird, entspricht der Mindestbrixwert des wiederhergestellten Fruchtstoffes dem Brixwert des Saftes, der aus der zur Herstellung des Konzentrats verwendeten Frucht extrahiert wurde. Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat wiederhergestellt werden. Der Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat wird mit geeigneten Verfahren hergestellt, um die wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und nährstoffbezogenen Merkmale eines durchschnittlichen, aus Früchten derselben Art hergestellten Saftes zu erhalten. Bei der Herstellung von Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat ist das Mischen von Fruchtsaft und/oder konzentriertem Fruchtsaft mit Fruchtmarm und/oder konzentriertem Fruchtmarm zulässig.
10. 9.Konzentrierter Fruchtsaft (Fruchtsaftkonzentrat): das aus dem Saft einer bzw. mehrerer Fruchtarten durch physikalischen Entzug eines bestimmten Anteils des natürlichen Wassergehalts gewonnene Erzeugnis. Wenn das Erzeugnis zur Abgabe an den Letztverbraucher bestimmt ist, beträgt dieser Entzug mindestens 50 % des Wassergehalts. Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im konzentrierten Fruchtsaft wiederhergestellt werden.
11. 10.Mit Wasser extrahierter Fruchtsaft: das Erzeugnis, das durch die Diffusion mit Wasser aus entweder fleischigen ganzen Früchten, deren Saft nicht mit physikalischen Verfahren extrahiert werden kann, oder getrockneten ganzen Früchten gewonnen wird.
12. 11.Getrockneter Fruchtsaft (Fruchtsaftpulver): das Erzeugnis, das aus dem Saft einer oder mehrerer Fruchtarten durch physikalischen Entzug nahezu des gesamten natürlichen Wassergehalts hergestellt wird.
13. 12.Fruchtnektar: das gärfähige, jedoch nicht gegorene Erzeugnis, das durch Zusatz von Wasser mit oder ohne Zusatz von Zuckerarten und/oder Honig zu den unter den Ziffern 8 bis 11 definierten Erzeugnissen zu Fruchtmarm und/oder konzentriertem Fruchtmarm und/oder zu einem Gemisch dieser Erzeugnisse hergestellt wird und den Anforderungen von Anlage 1 entspricht. Unbeschadet der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel, ABl. Nr. L 404 vom 30. 12. 2006, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 1047/2012, ABl. Nr. L 310 vom 9.11.2012, kann bei der Herstellung von Fruchtnektaren ohne zugesetzte Zuckerarten oder mit vermindertem Energiegehalt der Zucker gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. Nr. L 354 vom 31.12.2008, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 438/2013, ABl. Nr. L 129 vom 14.5.2013, ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt werden. Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Fruchtnektar wiederhergestellt werden.

In Kraft seit 11.07.2013 bis 31.12.9999

© 2026 JUSLINE

JUSLINE® ist eine Marke der ADVOKAT Unternehmensberatung Greiter & Greiter GmbH.

[www.jusline.at](http://www.jusline.at)