

# Was ist was

## in der saftigen Vielfalt?



### Fruchtsaft

- Fruchtgehalt ist 100 %

#### • **Fruchtsaft\***

wird u. a. aus folgenden Fruchtarten hergestellt:

Apfelsaft

Orangensaft

Grapefruitsaft

Traubensaft

Birnensaft

Ananassaft

- Auch als Mischung:

Mehrfuchtsaft

Multivitaminfruchtsaft

- Ohne Farbstoffe

- Ohne Konservierungsstoffe

### Fruchtnektar

- Fruchtgehalt mindestens 25 bis 50 % je Fruchtart

- Meistens liegt der Fruchtgehalt höher

- Auch als diätetisches Produkt

#### • **Beispiele Fruchtnektar (Mindestfruchtgehalt\*):**

Aprikosennektar (40 %)

Bananennektar (25 %)

Erdbeernektar (40 %)

Johannisbeernektar (25 %)

Mangonektar (25 %)

Papayannektar (25 %)

Pfirsichnektar (50 %)

Sanddornnektar (25 %)

Sauerkirschnektar (35 %)

- Ohne Farbstoffe

- Ohne Konservierungsstoffe

### Fruchtschorle bzw. Fruchtsaftchorle

- Enthält Fruchtsaft, Fruchtmark oder Mischungen daraus, Mineralwasser und Kohlensäure

- Etikett gibt Aufschluss über die Zusammensetzung

- Zählt zu den Erfrischungsgetränken\*\*

#### • **Beispiele Fruchtsaftchorle:**

Apfelsaftchorle

Rote Fruchtsaftchorle

Mehrfuchtsaftchorle

### Fruchtsaftgetränk (ohne CO<sub>2</sub>)

- Enthält geringe Mengen Fruchtsaft, Fruchtmark oder Mischungen daraus, z. B. Trinkwasser, natürliche Fruchtaromen, evtl. Zucker und Genussäuren

- Etikett gibt Aufschluss über die Zusammensetzung

- Zählt zu den Erfrischungsgetränken\*\*

- Fruchtgehalt abhängig von der Fruchtart

- mind. 30 % Fruchtgehalt bei Kernobst oder Trauben

- mind. 6 % bei Zitrusfrüchten

- mind. 10 % bei anderen Früchten

Das gilt jeweils auch für Mischungen

- Auch als diätetisches Produkt

\* laut „Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse und Fruchtnektar (Fruchtsaftverordnung)“ vom 24.05.2004

\*\* laut „Leitsätze für Erfrischungsgetränke“ vom 27.11.2002

Grafik: VdF