

## SAFTIGE VIELFALT

Was als *Direktsaft*, *Fruchtsaft aus Konzentrat* oder *Nektar* deklariert werden darf, regelt der Gesetzgeber mit exakten Bestimmungen zu Fruchtgehalt und Herstellungsverfahren.

### FRUCHTSAFT\*

Fruchtgehalt: 100 Prozent. Fruchtsaft wird als **Direktsaft** und als **Fruchtsaft aus Konzentrat** angeboten.

### DIREKTSAFT\*

Direktsäfte werden aus Früchten gewonnen, gefiltert, pasteurisiert und unmittelbar abgefüllt oder in Kühltanks zwischengelagert. Geschmacklich kommen sie selbst gepresstem Fruchtsaft am nächsten.

### FRUCHTSAFT AUS KONZENTRAT\*

Dem frisch gepressten Saft wird unter Vakuumbedingungen zunächst das Aroma und dann so viel Wasser entzogen, bis er auf ein Sechstel seines ursprünglichen Volumens verdichtet ist. Am Bestimmungsort werden Konzentrat und Aroma wieder zusammengefügt und mit Trinkwasser rückverdünnt.

### FRUCHTSAFTSCHORLEN\*

Fruchtgehalt: je nach Sorte meist zwischen 25 und 50 Prozent. Diese Erfrischungsgetränke werden aus kohlen säurehaltigem Mineralwasser und Fruchtsaft hergestellt. Weitere Zutaten können enthalten sein.

\* Definition nach Fruchtsaftverordnung

### FRUCHTNEKTAR\*

Fruchtgehalt: 25 bis 50 Prozent. Bestimmte Früchte eignen sich aufgrund ihres hohen Gehalts an Säure oder Fruchtfleisch nicht zur Erzeugung von Fruchtsaft (etwa säurereiche Sorten wie Johannisbeeren oder fruchtfleischhaltige Sorten wie Bananen). Sie werden meist unter Zugabe von Wasser und Zucker zu Fruchtnektaren verarbeitet.

### MUTTERSaft/URSAFT

Dies ist eine häufige Bezeichnung für pure Direktsäfte. Es sind Säfte aus der ersten Pressung, welchen zusätzlich keine beziehungsweise nur sehr wenige der vitalstoffhaltigen Trübstoffe entfernt werden.

### SMOOTHIE

Von Herstellern verwendete Bezeichnung für Saftprodukte, die aus ganzen Früchten ohne Schale und Kerne erzeugt werden und eine cremige, glatte oder sämige Konsistenz aufweisen. Da sie gesundheitsbewusste Konsumenten ansprechen sollen, werden sie meist aus Direktsäften und frischem Obst gepresst.

### INFO

Ob sich ein Produkt Fruchtsaft nennen darf, bestimmen die EU-Fruchtsaft-richtlinie und die deutsche Fruchtsaft-Verordnung. Sie legen unter anderem fest, wie viel Fruchtanteil die verschiedenen Saft-Varianten enthalten müssen und

was es bei der Herstellung zu beachten gilt. Bei Fruchtsaft muss der Fruchtgehalt etwa 100 Prozent betragen, außerdem dürfen weder Zucker noch Farb-, Konservierungs- oder andere Zusatzstoffe enthalten sein. Es gibt aber auch

Ausnahmen: Bei sehr sauren Früchten kann bis zu 15 Gramm Zucker pro Liter zugesetzt werden. Multivitamin-Fruchtsäfte dürfen Vitaminzusätze enthalten, die jedoch auf der Verpackung gekennzeichnet sein müssen.

