



Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich „Saft“

Stand: 19.06.2020

Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
Rohstoffherzeugung: Ausbringung von Klärschlamm	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)	Auf allen Betriebsflächen in den letzten 5 Jahren kein Einsatz gewerblicher, kommunaler oder industrieller Klärschlämme	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen (Nährstoffvergleich, Lieferscheine), Vor-Ort-Prüfungen
Rohstoffherzeugung: Ausbringung von Bioabfällen (inkl. Komposten) sowie von Gärsubstraten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen	Erlaubt (bei Einhaltung vorgegebener Grenzwerte)	Kein Einsatz von <ul style="list-style-type: none"> - gewerblichen, kommunalen oder industriellen Bioabfällen (inkl. Komposten) - Gärresten aus Nicht-NaWaRo-Anlagen (NaWaRo-Definition gemäß Anlage II Nr. 1 EEG 2009) Ausnahmen: <ul style="list-style-type: none"> - Rückstände aus der Kartoffel-, Mais- oder Reisstärkeherstellung - Rückstände aus der Zubereitung und Verarbeitung von Obst, Gemüse, Getreide - Rückstände aus Konservenfabrikation - Obst-, Getreide- und Kartoffelschlempen - Reststoffe aus der Zuckerherstellung Die ausnahmsweise Ausbringung darf nur nach schriftlicher Genehmigung durch den Lizenznehmer auf Basis einer einzelbetrieblichen Prüfung unter Einhaltung erteilter Auflagen erfolgen	Vorbeugende Maßnahme zum Ausschluss möglicher Risiken (Prozessqualität)	Buchprüfungen (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen), Vor-Ort-Prüfungen
Produktqualität Apfelsaft	Keine gesetzliche Vorgabe	Ausschließlich Herstellung von Direktsaft (d. h. „Fruchtgehalt 100 %“ <ul style="list-style-type: none"> - Kein Zusatz von Genuss säuren (ausgenommen Ascorbinsäure als Antioxidans) - Kein Zusatz von Zucker 	Sicherung der hohen Produktqualität und	Buchprüfungen (Nährstoffvergleich, Lieferscheine, Rechnungen), Produktkennzeichnung, Vor-Ort-Prüfungen

Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
Produktqualität Apfelsaft	Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs für Gemüsesaft und Gemüseektar: 40° Oechsle	Relative Dichte mindestens 42° Oechsle	Verbesserung der Geschmacksintensität	Dokumentation, Inhaltsstoffprüfungen
Produktqualität Apfelsaft	Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs für Gemüsesaft und Gemüseektar: 4 g/l	Gesamtsäuregehalt, ausschließlich aus Äpfeln stammend: mindestens 5 g/l (berechnet als Citronensäure, pH 8,1)	Vermeidung der Verwendung unreifer Früchte	Dokumentation, Inhaltsstoffprüfungen
Verpackungsmaterial	keine gesetzlichen Vorgaben	Abfüllung ausschließlich in Glasflaschen	Sicherung der Produktqualität und Schutz natürlicher Ressourcen	Dokumentation, Vor-Ort-Prüfung
Kontrollsystem	Kein Kontrollsystem vorgegeben	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation), Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen, staatliche Systemkontrolle	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtungen	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen	Zertifizierungsstellen nach ISO/IEC 17065 akkreditiert Zertifizierungsstellen zugelassen	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen, Zulassung der Zertifizierungsstellen durch die Systemkontrolle