

Anlage zu den Qualitäts- und Prüfbestimmungen für „Saft“

Qualitätsanforderungen für GQ-Säfte – Positivliste

Allgemein	<ul style="list-style-type: none"> • Abfüllung ausschließlich in Glasflaschen <i>oder</i> bei Gebinden ≥ 1 Liter auch in Bag-in Box-System • Ausschließlich Herstellung von Direktsaft (d. h. „Fruchtgehalt 100 %“) • Kein Zusatz von Zucker
------------------	---

Produkt (Ausgangserzeugnis)	KN-Code	Spezifische Qualitätskriterien
Apfelsaft (Äpfel) [<i>Malus domestica</i>]	200971 [20097199]	<ul style="list-style-type: none"> • Kein Zusatz von Genuss säuren (ausgenommen Ascorbinsäure als Antioxidans) • Relative Dichte mindestens 42° Oechsle • Gesamtsäuregehalt, ausschließlich aus Äpfeln stammend: mindestens 5 g/l (berechnet als Citronensäure, pH 8,1)
Johannisbeersaft (Schwarze Johannisbeeren) [<i>Ribes nigrum</i>]	2009 89 [08112039]	<ul style="list-style-type: none"> • Kein Zusatz von Genuss säuren • Relative Dichte mindestens 48° Oechsle • Gesamtsäuregehalt, ausschließlich aus Johannisbeeren stammend: mindestens 25 g/l (berechnet als Citronensäure, pH 8,1)
Johannisbeersaft (Rote Johannisbeeren) [<i>Ribes rubrum</i>]	2009 89 [08112051]	<ul style="list-style-type: none"> • Kein Zusatz von Genuss säuren • Relative Dichte mindestens 58° Oechsle • Gesamtsäuregehalt, ausschließlich aus Johannisbeeren stammend: mindestens 30 g/l (berechnet als Citronensäure, pH 8,1)
Rhabarbersaft (Rhabarber) [<i>Rheum rhaponticum</i>]	2009 89 [0709 90]	<ul style="list-style-type: none"> • Kein Zusatz von Genuss säuren • Kaltpressung ohne Enzymzusatz • Relative Dichte mindestens 14° Oechsle • Gesamtsäuregehalt, ausschließlich aus Rhabarber stammend: zwischen 12 – 15 g/l (berechnet als Citronensäure, pH 8,1)

Hinweise:

- **Nektare** fallen unter die GQ-Regelung (zusammengesetzte) „Lebensmittel mit GQ-Zutat“. Als solche wird der Anteil zugesetzten Wassers nicht als Zutat gerechnet. Weitergehende Regelungen siehe dort.
- Weitere Produkte können auf Anfrage aufgenommen werden.