

# MERKBLATT

## Information zur Herstellung und Kennzeichnung von Traubensaft

### 1. HERSTELLUNG UND BESCHAFFENHEIT

Nach der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung ist Fruchtsaft das gärfähige, jedoch nicht gegorene, aus gesunden und reifen Früchten (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. Aus dem Saft stammendes Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die bei der Verarbeitung abgetrennt wurden, dürfen demselben Saft wieder hinzugefügt werden.

Bei der Herstellung von Traubensäften darf nur gesundes Lesegut verwendet werden.

- Eine Gärung lässt sich analytisch an den Gehalten an Alkohol, flüchtiger Säure und Milchsäure erkennen. Die Beschaffenheit von nicht gegorenen Traubensäften wird im „Code of Practice“ der A.I.J.N. (Association of the Industry of Juices and Nectars from Fruits and Vegetables of the European Union) durch die nachfolgenden Kennzahlen, die nicht überschritten werden dürfen, konkretisiert.

### BESCHAFFENHEITSMERKMALE:

Alkohol	maximal 3,0 g/l
Flüchtige Säure (berechnet als Essigsäure)	maximal 0,4 g/l
Milchsäure	maximal 0,5 g/l
Gluconsäure in <b>weißem</b> Traubensaft	maximal 0,7 g/l
Gluconsäure in <b>rotem</b> Traubensaft	maximal 1,0 g/l
Glycerin	maximal 1,0 g/l
Dichte ( <i>gilt nur für Direktsäfte</i> )	minimal 1,055 = 55 °Oe
Gesamtsäure (pH 8,1; berechnet als <b>Citronensäure</b> )	minimal 5,0 g/l*

\* wenn der Gehalt an Gesamtsäure diesen Wert unterschreitet, ist der Saft als „mild“ zu kennzeichnen

- Erzeugnisse die missfarben sind, die ein artfremdes Aroma besitzen, die einen artfremden Geschmack aufweisen oder denen der typische Fruchtgeschmack fehlt sind **keine** Fruchtsäfte.
- Folgende **Zusätze** sind bei der Herstellung für die angegebenen technologischen Zwecke von Traubensaft erlaubt:

Zusatzstoff			Klassenname
Verkehrsbezeichnung	E-Nummer	Höchstmenge	
Ascorbinsäure	E 300	qs	Antioxidationsmittel
Citronensäure	E 330	3 g/l	Säuerungsmittel
Calciumcarbonat	E 170	qs	Säureregulator
Kaliumtatarat (= Kaliumsalz der Weinsäure)	E 336	qs	Säureregulator
Kohlendioxid bzw. Kohlensäure	E 290		-

qs = quantum satis

Dabei bedeutet „**quantum satis**“ keineswegs „beliebig viel“, sondern ist eine mehrfache Einschränkung, nämlich

- keine numerische Angabe einer Höchstmenge,
- auf die im Einzelfall gerade technologisch erforderliche Menge; und die ist in der Regel deutlich kleiner als eine festgeschriebene Höchstmenge, weil diese ja auch den Extremfall einschließen müsste,
- unter Beachten und Einhalten einer „Guten Herstellerpraxis“, d.h. in der Regel unter Ausschluss allzu exotischer Rezepturen und Argumentationen,
- soweit dies den Verbraucher nicht irreführt
- quantum satis bedeutet: „so viel wie nötig, so wenig wie möglich“

► **Nicht zulässig** ist der Zusatz von Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>) zu Traubensaft



Sofern die Trauben mit Schwefeldioxid behandelt wurden, ist eine Entschwefelung durch physikalische Verfahren zulässig, sofern die Gesamtmenge an Schwefeldioxid im Enderzeugnis **10 mg/l** nicht überschreitet. Der **Sulfatgehalt (SO<sub>4</sub>) darf nicht über 350 mg/l liegen.**

- ▶ **Nicht zulässig** ist der Zusatz von Weinsäure (E 334), Äpfelsäure (E 296), Milchsäure (E 270)

## 2. KENNZEICHNUNG

### 2.1 PFLICHTANGABEN

- ▶ **„Traubensaft“**, die Angabe der Farbe „weiß“ bzw. „rot“ oder die Rebsorte können ergänzt werden
- ▶ **bei Zusatz von Kohlensäure - „Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure“**
- ▶ **Name oder Firma und Anschrift des Herstellers oder Verpackers/Abfüllers oder Verkäufers**
- ▶ **Mindesthaltbarkeitsdatum**
  - Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist unverschlüsselt mit den Worten **"mindestens haltbar bis..."** unter Angabe von Tag, Monat und Jahr anzugeben.
  - Beträgt die Mindesthaltbarkeit mehr als drei Monate, können die Worte "mindestens haltbar **bis Ende..."** unter Angabe von Monat und Jahr verwendet werden.
  - Bei einer Mindesthaltbarkeit von mehr als 18 Monaten darf die Angabe in der Form "mindestens haltbar **bis Ende..."** unter Angabe des Jahres erfolgen.
- ▶ **Loskennzeichnung**
  - Eine Loskennzeichnung ist anzugeben. Die Angabe muss aus einer Buchstaben-Kombination, Ziffern-Kombination oder Buchstaben-/Ziffern- Kombination bestehen.
  - Der Angabe ist der Buchstabe "L" voranzustellen, soweit sie sich nicht deutlich von den anderen Angaben der Kennzeichnung unterscheidet.
  - Die Angabe der Losnummer kann entfallen, sofern das Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt unter Angabe mindestens des Tages und des Monats in dieser Reihenfolge angegeben ist
- ▶ **Füllmenge**
  - Die Füllmenge ist anzugeben nach Volumen in ml oder l.
  - Vorgaben an das Nennvolumen (Flascheninhalt) gibt es keine.
- ▶ **Zutatenverzeichnis**
  - Werden mehrere Zutaten bei der Herstellung von Traubensaft eingesetzt, muss ein Zutatenverzeichnis angeführt werden. Dabei ist Zutat jeder Stoff – einschließlich der Zusatzstoffe sowie der Enzyme, der bei der Herstellung oder Zubereitung verwendet wird und – wenn auch möglicherweise in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden bleibt. Das Zutatenverzeichnis besteht aus einer Aufzählung der Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteiles zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung. Der Aufzählung Hinweis voranzustellen, in dem das Wort „Zutaten“ erscheint. Bei Zusatzstoffen muss der „Klassenname“ der Verkehrsbezeichnung vorangestellt werden
- **Beispiele:**
  - Beispiel: Zusatz von Citronensäure  
„Zutaten: Traubensaft, Säuerungsmittel Citronensäure“ oder  
„Zutaten: Traubensaft, Säuerungsmittel E 330“
  - Beispiel: Zusatz von Ascorbinsäure (Antioxidationsmittel)  
„Zutaten: Traubensaft, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure“ oder  
„Zutaten: Traubensaft, Antioxidationsmittel E 300“
  - Beispiel: Zusatz von Citronensäure und Ascorbinsäure  
„Zutaten: Traubensaft, Säuerungsmittel Citronensäure, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure“ oder  
„Zutaten: Traubensaft, Säuerungsmittel E 330, Antioxidationsmittel E 300“
  - Beispiel: Zusatz von Kohlensäure  
„Zutaten: Traubensaft, Kohlensäure“
  - Beispiel: Ascorbinsäure als „Vitamin C“  
„Zutaten: Traubensaft, Vitamin C“

### Anmerkung

- Falls das Wort „Vitamin C“ nur im Zutatenverzeichnis genannt wird, ist **keine zusätzliche Nährwertkennzeichnung** erforderlich.
- Wird die Angabe „**Vitamin C**“ verwendet, müssen mindestens 120 mg/l Ascorbinsäure enthalten sein. Diese Menge soll auch noch bis zum Ende der angegebenen Mindesthaltbarkeit enthalten sein. Der Mindestgehalt ergibt sich aus der signifikanten Menge, d.h. 15 % der empfohlenen Tagesdosis (80 mg pro Tag) welche in 100 ml des Produktes enthalten sein sollte.
- Wird die Angabe „**reich an Vitamin C**“ verwendet, muss das Erzeugnis einen Ascorbinsäuregehalt von mindestens 240mg/l, bei der Angabe mit den Worten „**Vitamin-C-haltig**“ einen Ascorbinsäuregehalt von mindestens 120 mg/l aufweisen. Auch hier ist darauf zu achten, dass diese Mengen an Ascorbinsäure bis zum Endes der Mindesthaltbarkeit vorhanden sein müssen. Werden an anderer Stelle als im Zutatenverzeichnis Hinweise angebracht wie (z.B. „mit Vitamin C“, „enthält Vitamin C“, „reich an Vitamin C“ oder ähnliches), dann **muss folgende Nährwertkennzeichnung** angegeben werden:

100 ml enthalten durchschnittlich:	
Brennwert	... kJ ( ... kcal)
Eiweiß	... g
Kohlenhydrate	... g
Zucker	... g
Fett	... g
gesättigte Fettsäuren	... g
Ballaststoffe	... g
Natrium	... g
Vitamin C	... mg ( entspricht ... % der empfohlenen Tagesdosis*)

\*Bei der Berechnung des Prozentanteils der empfohlenen Tagesdosis ist von einer Tagesdosis von 80 mg Vitamin C auszugehen.

### 3. WEITERE ANGABEN

Wahlweise können angegeben werden:

- ▶ **eine Rebsorte**, sofern der Saft ausschließlich davon gewonnen wurde. Bei Verwendung mehrerer Rebsorten sind diese in entsprechend ihres Mengenanteil in absteigender Reihenfolge anzugeben.
- ▶ **gesundheits- und nährwertbezogene Angaben**, sofern diese zugelassen sind
- ▶ **Jahrgang** (wenn der Saft ausschließlich aus dem genannten Jahrgang hergestellt ist)
- ▶ **geographische Herkunftsangaben** (Die Angabe des bestimmten Anbaugebietes wird akzeptiert, kleinere geografische Angaben sind nicht möglich)
- ▶ **Möglich** ist demgegenüber die Angabe „**laut Gesetz ohne Zuckerzusatz**“.

Zu beachten sind dabei die Vorgaben der Nährwertkennzeichnungsverordnung, da es sich hierbei um eine **„nährwertbezogene Angabe“** handelt bedarf es der Angabe einer Nährwerttabelle (siehe Anm. unter „Vitamin C“).

- ▶ **Möglich** ist die demgegenüber die Angabe des Hinweises „**laut Gesetz ohne Konservierungsstoffe**“.

### Nicht zulässige Angaben:

- ▶ Prädikatsbezeichnungen wie **"Kabinett"** oder **"Spätlese"**, etc.
- ▶ Die Angabe **„ohne Zuckerzusatz“**, da ein Zuckerzusatz bei Traubensaft generell verboten ist.
- ▶ Die Angabe **„ohne Konservierungsstoffe“**, da der Zusatz von Konservierungsstoffen zu Traubensaft generell verboten ist.

### 4. HEKTARERTRAG

Rheinhessen, Pfalz, Mosel, Nahe = 200 hl/ha (Grundwein), Ahr 100 hl/ha (auch aus Überlagerungsmengen), Mittelrhein 105 hl/ha (auch aus Überlagerungsmengen)

### 5. KELLERBUCHFÜHRUNG

Traubensaft muss wie Wein usw. in die Kellerbuchführung eingetragen werden

### 6. VERARBEITUNGSVERBOT

Traubensaft darf weder zu Wein verarbeitet noch einem Wein zugesetzt werden.