

# MERKBLATT TRAUBENSAFT

- BEREITUNG UND KENNZEICHNUNG - (Stand: 06/2018)



Rheinland-Pfalz

DIENSTLEISTUNGSZENTRUM  
LÄNDLICHER RAUM  
RHEINHESSEN-NAHE-  
HUNSRÜCK

## 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. Der Brixwert des Fruchtsaftes muss dem des aus der Frucht gewonnenen Saftes entsprechen und darf nicht verändert werden, ausgenommen bei Verschnitten mit dem Saft derselben Fruchtart.

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

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
Hydroxymethylfurfural (HMF)	maximal 20 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*

\* Ein vorhandener Alkoholgehalt des Traubensaftes von bis zu 1 % vol (= 7,9 g/l) wird geduldet (VO (EU) 1308/2013).

\*\* 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 <sup>a)</sup> (= 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 Farb- und Konservierungsstoffen, Weinsäure (E 334), Äpfelsäure (E 296), Milchsäure (E 270) und Zucker.
- ▶ **Erlaubt ist jedoch** der Zusatz von Zitronensaft, Limettensaft, konzentriertem Zitronensaft oder konzentriertem Limettensaft zur Korrektur des sauren Geschmacks in einer Menge von höchstens 3 g/l, berechnet als wasserfreie Zitronensäure sowie Vitaminen (z. B. Vitamin C)

## 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. Die Angabe „Weingut“ ist hier nur zulässig, wenn der Traubensaft komplett aus eigenen Trauben hergestellt wurde. Lediglich eine Lohnabfüllung ist in diesem Fall erlaubt. Die Angabe einer Internetadresse ist alleine nicht ausreichend.**
- ▶ **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.
  - Abkürzungen sind nicht erlaubt.
- ▶ **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
- ▶ **Nettofüllmenge**
  - Die Nettofüllmenge ist anzugeben in Millilitern (ml), Zentilitern (cl) oder Litern (l).
  - Vorgaben an das Nennvolumen (Flascheninhalt) gibt es keine.
  - Schriftgrößen: 0,2 - 1,0 l = 4 mm, > 1,0 l = 6 mm
- ▶ **Zutatenverzeichnis**
  - Werden mehrere Zutaten bei der Herstellung von Traubensaft verwendet, muss ein Zutatenverzeichnis angeführt werden. Dabei ist Zutat jeder Stoff der bei der Herstellung oder Zubereitung verwendet wird. Das Zutatenverzeichnis besteht aus einer Aufzählung der Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteiles zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung. Der Aufzählung ist der 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“ (Nährwertkennzeichnung Pflicht)  
„Zutaten: Traubensaft, Vitamin C“

### 3 NÄHRWERTKENNZEICHNUNG

#### 3.1 Inhalte der Nährwertdeklaration

Die Nährwertkennzeichnung muss grundsätzlich folgende Angaben enthalten:

100 ml enthalten durchschnittlich:	
Brennwert	... kJ/... kcal
Fett	... g
(davon) gesättigte Fettsäuren	... g
Kohlenhydrate	... g
(davon) Zucker	... g
Eiweiß	... g
Salz	... g

Zu beachten ist, dass die Reihenfolge eingehalten wird und die genannten Einheiten verwendet werden. Zudem müssen die Angaben in Tabellenform angegeben werden, wobei die Zahlen untereinander stehen. Sind der Brennwert oder die Nährstoffmenge(n) in einem Erzeugnis vernachlässigbar, so können die Angaben dazu durch eine Angabe wie „Enthält geringfügige Mengen von...“ ersetzt werden, die in unmittelbarer Nähe zu einer etwaigen Nährwertdeklaration stehen muss. Auch ist eine Angabe als „<...g“ oder „0 g“ in der Nährwertdeklaration möglich.

Als vernachlässigbar können folgende Mengen angesehen werden (Quelle: Leitfaden der EU zur Nährwertkennzeichnung):

Fett	≤ 0,5 g/100 ml
(davon) gesättigte Fettsäuren	≤ 0,5 g/100 ml
Kohlenhydrate	≤ 0,5 g/100 ml
(davon) Zucker	≤ 0,5 g/100 ml
Eiweiß	≤ 0,5 g/100 ml
Salz	≤ 0,5 g/100 ml

In Traubensaft können die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz gegebenenfalls als geringfügige Menge angegeben werden. Da Traubensaft kein Salz zugesetzt wird, kann in unmittelbarer Nähe zur Nährwertdeklaration eine Angabe erscheinen, wonach der Salzgehalt ausschließlich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen ist.

Die angegebenen Zahlen sind Durchschnittswerte, die je nach Fall beruhen auf

- der Lebensmittelanalyse des Herstellers,
- einer Berechnung auf der Grundlage der bekannten oder tatsächlichen durchschnittlichen Werte der verwendeten Zutaten oder
- einer Berechnung auf der Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten.

Zur Ermittlung des Energiewertes können folgende Umrechnungsfaktoren herangezogen werden:

1 kcal	4,25 kJ
Kohlenhydrate	4 kcal/g
Eiweiß	4 kcal/g
Fett	9 kcal/g
Organische Säuren	3 kcal/g
Ballaststoffe	2 kcal/g
Mehrwertige Alkohole	2,4 kcal/g

### 3.2 Beispiele Nährwertkennzeichnung

Die nachfolgend dargestellten Beispiele der Nährwertkennzeichnung basieren auf folgenden Werten:

Brennwert: 286 kJ (67 kcal)/100 ml  
Fett: 0,01 g/100 ml  
gesättigte Fettsäuren: 0,002 g/100 ml  
Kohlenhydrate: 16,0 g/100 ml  
Zucker: 16,0 g/100 ml  
Eiweiß: 0,2 g/100 ml  
Salz: 0,008 g/100 ml

Beispiel 1: Alle Parameter angegeben; freiwilliger Hinweis auf Salzgehalt:

100 ml enthalten durchschnittlich:	
Brennwert	286 kJ/67 kcal
Fett	0,01 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,002 g
Kohlenhydrate	16 g
Davon Zucker	16 g
Eiweiß	0,2 g
Salz	0,008 g

Beispiel 2: Deklaration der vernachlässigbaren Nährwerte außerhalb der Nährwerttabelle:

100 ml enthalten durchschnittlich:	
Brennwert	286 kJ/67 kcal
Kohlenhydrate	16 g
Davon Zucker	16 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

### 3.3 Ausnahme von der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung

Die verpflichtende Nährwertkennzeichnung ist in den folgenden Fällen nicht zwingend erforderlich:

1. bei **direkter Abgabe** von Lebensmitteln entweder durch die Hersteller an die Endverbraucher oder durch die Hersteller an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Lebensmittel wieder direkt an die Endverbraucher abgeben und
2. bei einer **kleinen Menge** dieser direkt abgegebenen Lebensmittel.

#### Bitte beachten:

Die Ausnahmeregelung gilt nicht für Produkte, die im Fernabsatz (Internetverkauf, Shop) vertrieben werden sowie für Zukaufprodukte.

Die Ausnahmeregelung betrifft nicht die Nährwertkennzeichnung, die durch Vitamin C-Zusatz oder nährwert-/gesundheitsbezogene Angaben („reich an Vitamin C“ o. ä.) verpflichtend ist. Hier muss in jedem Fall eine Nährwertkennzeichnung vorhanden sein.

## 4 VERWENDUNG VON ASCORBINSÄURE / VITAMIN C

Wird in der Etikettierung der Zusatz von Ascorbinsäure als „Vitamin C“ bezeichnet ist folgendes zu beachten:

1. Der Traubensaft muss mindestens 60 mg/l Ascorbinsäure bis zum Ende des Haltbarkeitsdatum enthalten
2. Eine Nährwertkennzeichnung ist Pflicht und um die Angabe des Vitamin C-Gehaltes in Milligramm zu erweitern. Der prozentuale Anteil der empfohlenen Tagesdosis an Vitamin C in 100 ml des Saftes ist am Ende der Nährwerttabelle zusätzlich anzugeben.

Beispiel:

Vitamin C	... mg (...%)*
-----------	----------------

\* prozentualer Anteil der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr von Vitamin C.

Zur Berechnung des prozentualen Anteils der täglichen Zufuhr wird zugrunde gelegt, dass eine tägliche Zufuhr von 80 mg Vitamin C 100 % entspricht.

Werden auf der Etikettierung freiwillige nährwertbezogene Angaben über den Vitamin C-Gehalt gemacht, so ist zusätzlich zur Nährwertkennzeichnung folgendes zu beachten:

Wird die freiwillige Angabe „reich an Vitamin C“ (oder sinngemäß) auf der Etikettierung verwendet, muss das Erzeugnis einen Ascorbinsäuregehalt von mindestens 120 mg/l (bis zum Erreichen des MHD), bei der freiwilligen Angabe „Vitamin-C-haltig“ (oder sinngemäß) einen Ascorbinsäuregehalt von mindestens 60 mg/l (bis zum Erreichen des MHD) aufweisen. Dabei spielt es keine Rolle, ob die Angabe aufgrund eines natürlichen Vitamin C-Gehaltes oder aufgrund einer Anreicherung mit Vitamin C vorgenommen wurde.

## 5. 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.
- ▶ geographische Herkunftsangaben (Mitgliedsstaat, Anbaugebiet, Bereich, Groß-/Einzellage)
- ▶ gesundheits- und nährwertbezogene Angaben, sofern diese zugelassen sind
- ▶ Jahrgang (wenn der Saft ausschließlich aus dem genannten Jahrgang hergestellt ist)
- ▶ „laut Gesetz ohne Farbstoffe“
- ▶ „laut Gesetz ohne Konservierungsstoffe“
- ▶ „laut Gesetz alkoholfrei“
- ▶ „laut Gesetz ohne Zuckerzusatz“  
*(wird diese Angabe vorgenommen, so ist eine Nährwertkennzeichnung verpflichtend. Zusätzlich ist in der Etikettierung die Angabe „enthält von Natura aus Zucker“ anzugeben.)*
- ▶ **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.
- ▶ Die Angabe "**ohne Farbstoffe**", da der Zusatz von Farbstoffen zu Traubensaft generell verboten ist.

## 6. HEKTARERTRAG

Rheinhessen, Pfalz, Mosel, Nahe = 200 hl/ha (Grundwein)

Ahr 100 hl/ha (auch aus Überlagerungsmengen), Mittelrhein 105 hl/ha (auch aus Überlagerungsmengen)

## 7. KELLERBUCHFÜHRUNG/BEGLEITSCHNEINE

Traubensaft muss wie Wein usw. in die Kellerbuchführung eingetragen werden, ebenso besteht für den Transport Begleitscheinpflicht.

## 8. VERARBEITUNGSVERBOT

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