



Info-Blatt:

TRAUBENSAFT

Herstellung von Traubensaft

- nur aus gesunden Trauben herstellen
- Mindestmostgewicht : 55°Oe (empfehlenswert 65°Oe - 75°Oe)
- Mindestsäure : 5,86 g/l = 5 g/l als Citronensäure berechnet
- vorh. Alkohol : max. 1 %vol = 7,9 g/l
- Sulfatgehalt : max. 350 mg/l
- Gesamt SO₂-Gehalt : max. 10 mg/l
- Flüchtige Säure : max. 0,4 g/l (als Essigsäure berechnet)
- Milchsäure : max. 0,5 g/l

Anmerkung: Bei der Herstellung von Traubensaft ist der Zusatz von Weinsäure, Äpfelsäure, Milchsäure, Metaweinsäure und Sorbinsäure verboten. Die Zuckeringung sowie die Blauschönung sind ebenfalls nicht zulässig. Traubensaft unterliegt der Buchführungspflicht nach dem Weingesetz. Traubensaft darf weder zu Wein verarbeitet noch einem Wein zugesetzt werden. Eine Entschwefelung ist erlaubt, der Zusatz von SO₂ (Schwefeldioxyd) während des gesamten Herstellungsprozesses jedoch verboten. Eine Lese für Traubensaft sollte aufgrund der niedrigen Mosttemperaturen in den frühen Morgenstunden erfolgen. Eine unerwünschte Angärung wird somit verhindert. Das optimale Mostgewicht-Säure-Verhältnis liegt bei 8:1. Zur Vermeidung zu süßer Säfte sollte 75°Oe nicht überschritten werden. Zur verbesserten Klärung müssen bei kühlen Temperaturen kräftige Enzymgaben eingesetzt werden. Die Bräunungsneigung kann mit 100 mg/L Ascorbinsäure gemindert werden.

Ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis - Beispiele:

Mostgewicht	> 65°Oe	> 70°Oe	> 75°Oe
Säure	7 g/L	8 g/L	9 g/L

Zusätze

Es sind nachfolgende Zusatzstoffe für Traubensaft zugelassen:

- Kohlendioxid bzw. Kohlensäure (E290)
- Antioxydationsmittel Ascorbinsäure (E300) in der technologisch erforderlichen Menge unter Beachtung der „guten fachlichen Praxis“. Eine Höchstmenge ist nicht vorgesehen.
- Säuerungsmittel Citronensäure (E 330) bis zu einer Höchstmenge von 3 g/l
- Säureregulator Calciumcarbonat (E 170)) in der technologisch erforderlichen Menge unter Beachtung der „guten fachlichen Praxis“
- Säureregulator Kaliumtartrat (E336)) in der technologisch erforderlichen Menge unter Beachtung der „guten fachlichen Praxis“

Kennzeichnung

Obligatorische Angaben:

- Verkehrsbezeichnung (hier: "Traubensaft"), bei der Verwendung von Kohlensäure lautet die Verkehrsbezeichnung „Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure“
- Das Anbaugebiet kann angegeben werden, d.h. „Rheingauer Traubensaft“, „Hessische Bergstraße Traubensaft“. Für den Rheingau wurde ebenfalls die Möglichkeit geschaffen, den Bereich (Bereich Johannisberg) sowie Gemeindenamen oder Ortsteilnamen anzugeben.
- Loskennzeichnung, durch vorangestellten Buchstaben „L“ (z.B. L 01/17).
- Mindesthaltbarkeitsdatum in der Form: „mindestens haltbar bis Ende (Monat + Jahr), bei Angabe von Tag, Monat und Jahr z.B. „mindestens haltbar bis 31.12.2017“ kann die Angabe der Los-Nr. entfallen
- der Abfüller bzw. Hersteller ist mit Namen und Firmensitz anzugeben
- Nennfüllmenge: Buchstabengröße = 4 mm, bei Behältnissen von 200 -1000 ml
- Zutatenverzeichnis: nur erforderlich, wenn außer Traubensaft noch weitere Zutaten verwendet werden, z.B. „Zutaten: Traubensaft, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure“. (Das zugegebene Mittel (Ascorbinsäure, Calciumcarbonat etc. muss in Verbindung mit der Klassenbezeichnung (Antioxydationsmittel, Säureregulator etc.) angegeben werden.
- Nährwertkennzeichnung ab dem 13.12.2016

Fakultative Angaben:

- Jahrgangsangabe (nur bei 100% Bezeichnungswahrheit)
- Marken und Phantasiebezeichnungen, falls nicht irreführend
- Angabe der Rebsorte (nur bei 100% Bezeichnungswahrheit)

Verbotene Angaben:

- Erzeugerabfüllung
- Prädikatsbezeichnungen wie "Kabinett" oder "Spätlese"
- „100% Fruchtgehalt/Saftanteil“ (unzulässig, da Werbung mit einer Selbstverständlichkeit)

Nährwertkennzeichnung

Folgende Angaben sind seit 13.12.2016 bei der Nährwertkennzeichnung in dieser Form und Reihenfolge verpflichtend:

100 ml enthalten durchschnittlich:	
Brennwert	... kJ (...kcal)
Fett	...g
(davon) gesättigte Fettsäuren	... g
Kohlenhydrate	... g
(davon) Zucker	... g
Eiweiß	... g
Salz	... g
ggf. Vitamin C <i>siehe unten</i>	... mg (...%)

Bei vernachlässigbaren Brennwerten oder Nährstoffmengen sind folgende Angaben möglich: „Enthält geringe Mengen von...“ (in unmittelbarer Nähe der Tabelle stehend) oder „<...g“ oder „0 g“ (in der Tabelle stehend)

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

Fett	≤ 0,5 g/100 ml
(davon) gesättigte Fettsäuren	≤ 0,1 g/100 ml
Kohlenhydrate	≤ 0,5 g/100 ml
(davon) Zucker	≤ 0,5 g/100 ml
Eiweiß	≤ 0,5 g/100 ml
Salz	≤ 0,0125 g/100 ml

Die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz können im Traubensaft 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.

Sämtliche obligatorischen Angaben sind deutlich, gut lesbar und dauerhaft anzubringen und müssen eine Schrifthöhe von mindestens 1,2 mm gemessen am kleinen x aufweisen. Die Verkehrsbezeichnung (z.B. Traubensaft) und die Angabe der Nettofüllmenge müssen im selben Sichtbereich erscheinen.

Ausnahmen von der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung

Ausgenommen von der Nährwertkennzeichnung ist die direkte Abgabe von Lebensmitteln (hier: Traubensaft) in kleinen Mengen entweder durch den Hersteller an die Endverbraucher oder durch den Hersteller an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Lebensmittel unmittelbar an die Endverbraucher abgeben.

Die Ausnahmeregelung gilt grundsätzlich nicht für bereits fertig hergestellte Lebensmittel, die in Lebensmittelbetrieben, die nicht deren Hersteller sind oder im Einzelhandel portioniert oder anderweitig behandelt und anschließend verpackt werden. Ebenso gilt die Ausnahmeregelung nicht für Erzeugnisse, die im Fernabsatz (Internetverkauf) vertrieben werden. Ist die Nährwertkennzeichnung aufgrund der Vitamin-C –Auslobung (siehe unten) erforderlich, gilt diese Ausnahmeregelung **nicht**.

Problem: Vitamin C

Es ist möglich, anstelle der Bezeichnung „Antioxydationsmittel Ascorbinsäure“ den Begriff „Vitamin C“ im Zutatenverzeichnis anzugeben. Ebenfalls kann an anderer Stelle als im Zutatenverzeichnis ein Hinweis auf Vitamin C angebracht werden, z.B. „enthält Vitamin C“. Bei letzterem ist die Nährwertkennzeichnung zwingend vorgeschrieben. Zudem muss dann der Traubensaft mindestens 60 mg/l Ascorbinsäure bis zum Ende der angegebenen Haltbarkeit aufweisen.

Zusätzlich ist der Prozentanteil an der empfohlenen Tagesdosis an Vitamin C in 100 ml anzugeben (siehe Tabelle oben). Zur Berechnung wird zugrunde gelegt, dass eine tägliche Zufuhr von 80 mg Vitamin C 100% entspricht.

Zu beachten ist, dass die Ascorbinsäure sehr schnell zufällt. Es ist davon auszugehen, dass spätestens nach 6 Monaten (bei kaltsteriler Abfüllung) bzw. sofort nach einer warmsterilen Abfüllung kein Vitamin C mehr im Traubensaft vorhanden ist. Die Angabe „Vitamin C“ kann somit nicht empfohlen werden.