

Traubensaftetiketten lebensmittelrechtlich korrekt gestalten

Traubensaft, der als solcher verpackt (abgefüllt und etikettiert) in Verkehr gesetzt wird, unterliegt der Fruchtsaftverordnung (BGBl. II Nr. 83/2004 idgF) und nicht – wie irrtümlich vor allem von Winzern angenommen – dem Weingesetz.

Welche Kennzeichnungselemente sind zwingend vorgeschrieben?

Die Lebensmittelinformationsverordnung „LMIV“ (VO (EU) Nr. 1169/2011) schreibt zwingende Kennzeichnungselemente vor, wenn der Traubensaft vermarktet wird. Zu diesen zählen:

- die **Bezeichnung**: Die Bezeichnung ist der Name des Lebensmittels. Er muss der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechen und der Verbraucher muss die Art des Lebensmittels erkennen können (z. B. „Traubensaft“, „Zweigelt-Traubensaft“). Fantasienamen dürfen begleitend verwendet werden. Ein als „roter Traubensaft; Traubensaft rot“ oder synonym ebenso wie als „weißer Traubensaft...“ bezeichneter Fruchtsaft, kann nur dann als solcher bezeichnet werden, wenn dieser auch nur aus roten bzw. weißen Trauben hergestellt worden ist. Produkte, die aus einer Mischung von roten und weißen Traubensäften hergestellt werden, können - auch wenn sie eine rote Einfärbung haben – nur als Traubensaft vermarktet werden.
- der **Name/die Firma** und die **Adresse**: Dies sind der Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers, unter dessen Namen oder Firma der Traubensaft vermarktet wird. Als Faustregel gilt: ein Brief, auf dem die Herstellerangabe als Adresse dient, muss durch die Post zustellbar sein. Die AGES empfiehlt, die Zustellbedingungen der Post einzuhalten. Es wird dazu auf die entsprechende Internetinformation der Post "[Richtig Adressieren](#)" verwiesen, insbesondere auf die Seiten 8 – 9.
Der Autor empfiehlt, nicht auf den Länderbezug zu vergessen. Die Internet- und Facebook-Adressen gelten nicht als Anschrift, können aber zusätzlich beigefügt werden.
- **Mindesthaltbarkeitsdatum**: Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt an, bis zu welchem Zeitpunkt ein Lebensmittel unter angemessenen Lagerbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält, d.h. bis zu welchem Zeitpunkt ein Lebensmittel bei sachgerechter Aufbewahrung auf jeden Fall ohne wesentliche Geschmacks- und Qualitätseinbußen sowie gesundheitliches Risiko zu essen oder zu trinken ist. Der Hersteller bzw. Verkäufer übernimmt somit bis zu diesem Datum die Gewährleistung für die einwandfreie Produktqualität (bei Einhaltung der deklarierten Lagerbedingungen). Das MHD gilt nur für noch original geschlossene Verpackungen. Geöffnete Verpackungen führen dazu, dass Sauerstoff und/oder Feuchtigkeit und/oder Mikroorganismen Zugang zum Lebensmittel haben und damit seinen Verderb verursachen bzw. beschleunigen. Da es sich um ein Mindesthaltbarkeitsdatum handelt, ist das originalgeschlossene Lebensmittel in der Regel auch nach dem angegebenen Datum noch verzehrfähig. Dieses Lebensmittel darf noch verkauft werden, sofern sich der Verkäufer von der einwandfreien Qualität überzeugt hat und das Lebensmittel als „abgelaufen“ gekennzeichnet ist.

Die Datumsangabe hat in der Reihenfolge Tag, Monat, Jahr sowie unter Sicherstellung der Eindeutigkeit des Datums zu erfolgen. Das MHD muss mit den Worten „mindestens haltbar bis: ...“ (bei tagesgenauer Angabe) bzw. „mindestens haltbar bis Ende: ...“ (bei Verzicht auf die Angabe des Tages oder darüber hinaus auch des Monats) angekündigt werden. Bei tagesgenauer Angabe kann auf die Losnummer verzichtet werden! Ist der Anbringungsort des MHD nicht bei

der Angabe, ist auch auf dessen Anbringungsort hinzuweisen („mindestens haltbar bis: siehe Verschluss“).

Das Wort „mindestens“ muss ausgeschrieben werden!

Die Auswahl des Datums liegt in der Verantwortung des Herstellers. Die Haltbarkeit eines Produktes ist von Faktoren abhängig wie: verwendete Rohstoffe, Herstellungsbedingungen, Technologie der Haltbarmachung, Hygiene und Lagerung.

Ist die angegebene Mindesthaltbarkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Aufbewahrungsbedingungen gewährleistet, so hat dieser ergänzende Hinweis in Verbindung mit der Angabe der Mindesthaltbarkeit zu erfolgen.

- **Loskennzeichnung:** Mit dem Los/der Charge werden alle Verkaufseinheiten eines Lebensmittels gekennzeichnet, die unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt, abgefüllt oder verpackt wurden. Diese Kennzeichnung soll es ermöglichen, eine Warenpartie bis zum Hersteller zurückzuverfolgen. Bei Warnungen vor dem Verbrauch oder der Verwendung eines Lebensmittels oder bei Kundenreklamationen kann ein betroffenes Lebensmittel eindeutig identifiziert werden. Ein Produkt muss immer dann eine Loskennzeichnung tragen, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht tagesgenau ist. Dem Los geht der Buchstabe „L“ voraus.
- **Nettofüllmenge:** Die Verpackung lässt nicht immer Rückschlüsse auf die enthaltene Produktmenge zu. Deshalb muss bei verpackten Lebensmitteln stets die Füllmenge in Gramm oder Milliliter angegeben werden. Nach den Bestimmungen der LMIV ist die Füllmenge bei flüssigen Waren in Volumeneinheiten, bei sonstigen Erzeugnissen in Masseeinheiten vorgeschrieben. Für die Deklaration der Nennfüllmenge ist der Zeitpunkt der Verpackung maßgeblich.

Wenn nach der Fertigpackungsverordnung gekennzeichnet wird, gilt es abhängig von der Füllmenge Mindestschriftgrößen für die Angabe der Füllmenge einzuhalten. Sie muss bei Füllmengen von mehr als 50 bis 200 ml mindestens 3 mm, bei Füllmengen von mehr als 200 bis 1000 ml mindestens 4 mm und darüber mindestens 6 mm betragen.

Einem Direktvermarkter empfiehlt der Autor, nicht nach der Fertigpackungsverordnung zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung erfolgt dann „deutlich lesbar“.

Seit 2009 gibt es für den Fruchtsaftbereich wie für die gesamte Palette der alkoholfreien Getränke keine verbindlichen Vorgaben für Nennfüllmengen mehr.

- **Zutatenverzeichnis:** Im Zutatenverzeichnis sind sämtliche Zutaten einschließlich der Zusatzstoffe in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei Herstellung des Lebensmittels aufgelistet. Der Aufstellung ist ein geeigneter Hinweis voranzustellen, in dem das Wort „Zutat“ erscheint. Die Zutaten sind mit ihrer handelsüblichen Bezeichnung anzugeben. Zusatzstoffe wie Ascorbinsäure oder Zitronensäure müssen mit dem Namen der Klasse, gefolgt von der Bezeichnung oder E-Nummer angegeben werden, z. B. „Antioxidationsmittel Ascorbinsäure“, „Säuerungsmittel Zitronensäure“, Säureregulator „Calciumcarbonat“ / „Kaliumtartrat“.

Bei Erzeugnissen aus nur einer Zutat, z.B. „Traubensaft“, ist kein Zutatenverzeichnis erforderlich.

- Derzeit ist die **Nährwertkennzeichnung** nur verpflichtend, wenn nährwertbezogene (z. B. kein Zucker zugesetzt) oder gesundheitsbezogene Angaben gemacht werden oder das Lebensmittel mit Vitaminen oder Mineralstoffen angereichert wurde.

Eine nährwertbezogene Angabe ist jede Darstellung oder Aussage, mit denen erklärt, suggeriert oder mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere Nährwertigenschaften besitzt, weil es Energie oder Nährstoffe liefert bzw. dies in vermindertem bzw. in erhöhtem Maße liefert, oder nicht liefert.

Gesundheitsbezogene Angaben gibt die „EU-Claims Liste“ VO (EU) Nr. 432/2012 idgF vor.

Nährwertkennzeichnung ab 13.12.2016

Die Nährwertkennzeichnung wird ab 13.12.2016 mit Ausnahmen verpflichtend sein. Ausgenommen sein werden u. a. „Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatenklasse bestehen;“ ... und „Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.“

Das bedeutet:

- Erzeugnisse von Direktvermarktern müssen ab 13.12.2016 eine Nährwertkennzeichnung aufweisen, wenn diese an den Großhandel abgegeben werden.
- Produkte von Direktvermarktern, die direkt an Endverbraucher oder Einzelhandelsgeschäfte auf lokaler Ebene abgegeben werden, müssen auch nach dem 13.12.2016 keine Nährwertkennzeichnung aufweisen.

Was ist bei der Kennzeichnung weiter zu beachten?

Grundanforderungen:

Die Kennzeichnung muss direkt auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung verbundenem Etikett angebracht sein. Sie muss gut sichtbar, gut lesbar, gegebenenfalls dauerhaft und leicht verständlich sein. Verpflichtende Angaben dürfen nicht verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden.

Schriftgröße:

Kleinbuchstaben müssen mindestens 1,2 mm hoch sein (bei Produkten mit einer Oberfläche von weniger als 80 cm² reichen 0,9 mm Schriftgröße).

Sichtfeldregelung:

Als Sichtfeld gelten alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus (ohne Drehen der Flasche) gelesen werden können.

Im selben Sichtfeld, d. h. auf einen Blick erfassbar sein müssen:

- Bezeichnung des Lebensmittels,
- Nettofüllmenge,

Ausnahmen: Kleinstpackungen und zur Wiederverwendung bestimmte Glasflaschen.

- **Lagerbedingungen**

Angaben über Temperaturen oder sonstige Lagerbedingungen sind verpflichtend, wenn sie für die Haltbarkeit der Ware wesentlich sind. Temperaturangaben erfolgen in Grad Celsius.

Temperatur und Lagerungshinweise sind für Traubensäfte nicht zwingend erforderlich, aber durchaus möglich, wie beispielsweise „vor Licht und Wärme geschützt lagern“, „bei Raumtemperatur lichtgeschützt lagern“. Damit ist gemeint, dass das Produkt keiner unmittelbaren Wärmequelle und/oder Lichtquelle wie Heizung, direkter Sonneneinstrahlung und intensiven Kunstlichtquellen (z. B. Spots) ausgesetzt wird.

Hinweis auf die Haltbarkeit nach dem Öffnen:

Damit Lebensmittel, die nach dem Öffnen der Verpackung entsprechend aufbewahrt oder verwendet werden können, ist gegebenenfalls ein Hinweis zu machen über die Aufbewahrungsbedingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr. Bei Traubensaft ist der Hinweis „nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen“ empfohlen.

- **Bio**

Bei Verwendung der Bezeichnungen „Öko“ oder „Bio“ muss die EG-VO 834/2007 idgF (EG Bio Basisverordnung) erfüllt sein.

Wird ein Produkt als „bio“ ausgelobt, sind folgende Angaben im selben Sichtfeld zu machen:

- der Kontrollstellencode,
- die Herkunftsbezeichnung und
- das EU-Bio-Logo;

Der Kontrollstellencode muss direkt über der Herkunftsbezeichnung stehen.

Bei Bio-Produkten ist die Kennzeichnung der Bio-Zutaten erforderlich, z. B. durch ein „*“ bei der jeweiligen Zutat samt Hinweis: „aus biologischer/ökologischer Landwirtschaft/Landbau/Anbau“.

Herkunftsbezeichnungen lauten auf: EU-Landwirtschaft; Landwirtschaft Österreich; Nicht-EU-Landwirtschaft; EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft.

Welche Zusatzstoffe dürfen einem Traubensaft zugesetzt werden?

Gemäß der Zusatzstoff-Verordnung ist der Traubensaft eine Ware, in der nur eine begrenzte Anzahl von Zusatzstoffen verwendet werden darf. Die folgende Tabelle gibt übersichtlich Auskunft:

E 300 Ascorbinsäure	quantum satis
E 330 Citronensäure	3 g/l
E 170 Calciumcarbonat	quantum satis
E 336 Kaliumtartrate	quantum satis

Die in der Tabelle angegebenen Höchstmengen beziehen sich auf den Traubensaft in dem Zustand, in dem er in den Verkehr gebracht wird.

„quantum satis“ bedeutet, dass keine Höchstmenge angegeben wird. Zusatzstoffe sollten jedoch gemäß der guten Herstellungspraxis nur in der Menge zugesetzt werden, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen, und unter der Voraussetzung, dass sie den Verbraucher nicht irreführen.

Traubensaft darf nicht konserviert werden. (Der Vollständigkeit halber sei angeführt, dass „unvergorener Traubensaft zur sakramentalen Verwendung“ konserviert werden darf.). Auch den

Winzern bekannte neuere Konservierungsmittel wie das Dimethyldicarbonat (= Velcorin) sind für die Konservierung von Traubensaft unzulässig. Es verbleiben somit die thermische Haltbarmachung oder die Entkeimungsfiltration. Wird der Traubensaft pasteurisiert, ist ein Hinweis auf die Pasteurisation nicht zwingend vorgeschrieben. Er darf freiwillig erfolgen, sofern der Konsument nicht getäuscht wird.

Bei den Konsumenten hat die Akzeptanz für Weinsteinausfall in der Flasche stark abgenommen. Bei den Verfahren zur Vermeidung von Weinstein ausfall in der Flasche verbleibt dem Traubensaft hersteller nur das Verfahren der Konzentrationsverring erung durch Kälte (z. B. $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$, eine Woche, oder ca. $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$, 2–3 Monate) oder durch moderne physikalische Verfahren. Durch Anwendung dieser Verfahren werden zwar in der Regel sehr weinsteinstabile Traubensäfte erzeugt, nachteilig wirkt sich der Mineralienverlust auf die Produktwertigkeit und den Geschmack aus. Zusätzliche negative Faktoren sind die Energiekosten und der ökologische Fußabdruck des Produkts. Das in der Önologie aufkeimende Verfahren der Weinstein stabilisierung mittels Zusatzes von Carboxymethylcellulose (CMC) ist in der Traubensaftbereitung unzulässig.

Der Zusatz von Ascorbinsäure und die Nährwertkennzeichnung

Traubensaft wird zur Farbstabilisierung oft mit Ascorbinsäure versetzt. Dies ist gemäß Zusatzstoff-Verordnung auch zulässig. Die Kennzeichnung dieses Zusatzes erfolgt in der Zutatenliste als „Antioxidationsmittel Ascorbinsäure“.

Die Nährwertangabe ist generell freiwillig, außer sie wird ausgelöst. Nun ist bekannt, dass die Ascorbinsäure auch als Vitamin C eingesetzt wird. Prinzipiell ist der Zusatz von Vitaminen zu Fruchtsäften gemäß Fruchtsaftverordnung idgF zulässig. Die Kennzeichnung des Zusatzes als Vitamin löst eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung aus, die im Umfang der sog. „Big 7“ zu erfolgen hat. Somit ist der Gehalt in tabellarischer Weise an Brennwert, Fett, davon gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, davon Zucker, Eiweiß und Salz anzugeben. Weiters müssen der Gehalt und die Prozente der Nährstoffbezugswerte des Vitamin C angeführt werden. Lebensmittelrechtlich spricht man von einem mit einem Vitamin „angereicherten Lebensmittel“ und unterwirft sich damit der sog. „Anreicherungsverordnung“ (Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 idgF).

Die Auslobung des Zuckers

Traubensaft darf gemäß der Fruchtsaftverordnung nicht mit Zucker und Zuckerarten gesüßt werden. Fruchtsäfte dürfen generell nicht mehr gezuckert werden. Daher ist die Auslobung der Nichtsüßung, z.B. als „kein Zucker zugesetzt“, „nicht gezuckert“, „ungesüßt“ und sinngemäß ähnliche Formulierungen, nach der LMIV verboten. Hierbei würde es sich nämlich um eine „Werbung mit Selbstverständlichkeiten handeln“, die einem bestimmten Traubensaft besondere Eigenschaften bescheinigt, die aber alle anderen Traubensäfte auch haben.

Hinweise auf Alkoholgehalt

Ein Fruchtsaft ist alkoholfrei, auch wenn er bis zu 0,5 % vol Alkohol enthalten darf. Eine Auslobung als „alkoholfrei“ - auch wenn sie der Wahrheit entspricht - ist somit eine „Werbung mit Selbstverständlichkeiten“ und damit nach der LMIV verboten.

von Dr. Christian Lechner
nach § 70 LMSVG autorisierter Gutachter für Getränke
Mitglied der Codexunterkommissionen „Fruchtsaft“, „Bier“, „Abgefüllte Wässer“, „Essig“ und
„Erfrischungsgetränke“

Kontakt

AGES - Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Institut für Lebensmittelsicherheit Wien, Spargelfeldstraße 191, A-1220 Wien
T +43(0)50555-35291
Fax -35219
M +43(0)6649670956
christian.lechner@ages.at
www.ages.at

Aktuelle Musteretikette

