

Qualitätszeichen Baden-Württemberg „Gesicherte Qualität“



Zusatzanforderungen für den Produktbereich

**Fruchtsaft, Fruchtsaftschorle,
Obstmost, Obstwein,
Obstessig**

Stand: 01.01.2019

Inhalt:

Nr.		Seite
I.	BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN	3
1.	Qualitätskriterien	3
2.	Herstellung und Zusatzstoffe	4
3.	Gentechnik	5
4.	Verpackung	5
5.	Herkunft	5
II.	BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER	5
III.	BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER	6
1.	Zeichennutzungsvertrag	6
2.	Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung	6
3.	Eigenkontrolle	6
4.	Hygiene	6
5.	Qualitätsprüfungen	6
6.	Trennung und Dokumentation der Warenflüsse	6
7.	Zeichenverwendung	6
IV.	QUALITÄTSPRÜFUNG	7
1.	Gegenstand der Regelung	7
2.	Ampel- oder Smiley-Regelung	7
3.	Verfahren der Bewertung	7
V.	MITGELTENDE UNTERLAGEN	9
VI.	ZEICHENERKLÄRUNG	9

I. BESONDERE PRODUKTIONS- UND PRODUKTEIGENSCHAFTEN



1. Qualitätskriterien

Analytische Qualitätskriterien

a) Fruchtsäfte (klar und trüb)

	Apfelsäfte	Birnsäfte	Säfte aus Äpfeln und Birnen*	Mehrfruchtsäfte*
Zucker:	mind. 48° Oechsle	mind. 48° Oechsle	mind. 48° Oechsle	mind. 48° Oechsle
Titrierbare Säure: <small>(berechnet als Weinsäure, pH 7)</small>	mind. 6,5 g/l	mind. 4,5 g/l	mind. 5,5 g/l <small>(bei einem Mischungsverhältnis von 1:1)</small>	mind. 4,5 g/l

* Bei Qualitätsprüfungen ist ein Mischprotokoll beizufügen.

b) Fruchtsaftchorle/Mehrfruchtsaftchorle

- Mischung von Apfelsaft bzw. Apfelsaftkonzentrat oder Birnsaft bzw. Birnsaftkonzentrat oder Säften bzw. Saftkonzentraten aus mehreren Obstarten mit Mineralwasser, Tafelwasser oder Trinkwasser bei einem Fruchtsaftgehalt von mindestens 55 %
- ohne Zusatz kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe (s. I.2)

c) Obstmost

	Apfelmost und Most aus Äpfeln und Birnen	Birnenmost
Titrierbare Säure <small>(als Weinsäure, pH 7):</small>	mind. 5 g/l	mind. 4 g/l
Alkohol:	mind. 4 %vol	mind. 4 %vol
Zuckerfreier Extrakt:	mind. 20 g/l	mind. 23 g/l
Flüchtige Säure <small>(als Essigsäure):</small>	max. 0,8 g/l	max. 0,8 g/l
Gesamt-SO ₂ :	max. 120 mg/l	max. 120 mg/l

d) Apfel- / Birnen-Cidre

	Apfel-/Birnen-Cidre
Titrierbare Säure <small>(als Weinsäure, pH 7):</small>	mind. 5 g/l
Alkohol:	mind. 2 % vol
Zuckerfreier Extrakt:	mind. 22 g/l
Flüchtige Säure <small>(berechnet als Essigsäure):</small>	max. 0,8 g/l
Gesamt-SO ₂ :	max. 120 mg/l

e) Obstweine

	Apfelwein, Wein aus Äpfeln und Birnen	Birnenwein	Alkoholfreier Obstwein
Titrierbare Säure <small>(als Weinsäure, pH 7):</small>	mind. 5 g/l	mind. 4 g/l	mind. 5 g/l
Alkohol:	mind. 5,5 %vol	mind. 5,5 %vol	-
Zuckerfreier Extrakt:	mind. 22 g/l	mind. 25 g/l	mind. 22 g/l
Flüchtige Säure <small>(berechnet als Essigsäure):</small>	max. 0,8 g/l	max. 0,8 g/l	max. 0,8 g/l
Gesamt-SO ₂ :	max. 120 mg/l	max. 120 mg/l	max. 120 mg/l

f) Obstessig

Essig aus Obstwein

Titrierbare Säure ^{(als Essigsäure, pH 8,1):}	mind. 5,1 %
Alkohol:	< 3 g/l
Gesamt-SO ₂ :	max. 10 mg/l

Der Gehalt an titrierbarer Säure darf bei den Erzeugnissen nach 1.a-e unter Berücksichtigung der Messunsicherheit bis zu 0,5 g/l unterschritten sein, wenn bei der sensorischen Qualitätsprüfung ein positives Ergebnis erzielt wird.

Sensorische Qualitätskriterien

Die Fruchtsäfte und Fruchtsaftschorlen sowie die Obstmoste, teilvergorene Apfel-/Birnenperlweine, Obstweine und Obstessige müssen bei der sensorischen Prüfung bei jedem Einzelprüfkriterium (Farbe/Aussehen, Geruch, Geschmack, Harmonie) sowie in der Gesamtbewertung mindestens 3,5 Punkte erreichen. Fruchtsaftschorlen müssen einen typischen säuerlichen und fruchtbetonten Geschmack aufweisen.

Zulässige Höchstmengen spezifischer Stoffe

Folgende Höchstmengen dürfen bei den analytischen Prüfungen nicht überschritten werden:

Patulin	max. 20 µg je Liter
Fumarsäure	5 mg je Liter
Milchsäure	300 mg je Liter
Ethanol (nur Fruchtsäfte)	max. 1,5 g je Liter
Hydroxymethylfurfural (HMF)	max. 20 mg je Liter

In Ergänzung dieser Untersuchungen oder zur Absicherung von sensorischen Ergebnissen können die Aromastoffprofile der Säfte analytisch untersucht werden.

Die Stichprobenzahl für diese Untersuchungen wird von der Staatlichen Lehr und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau, Weinsberg festgelegt.

2. Herstellung und Zusatzstoffe



Herstellung von Fruchtsaft, Fruchtsaftschorle, Obstmost und Obstwein

Bei der Herstellung von Fruchtsaft, Mehrfruchtsaft, Fruchtsaftschorle, Obstmost, teilvergorenem Apfel-/Birnenperlwein und Obstwein ist der Zusatz von Zucker und Zitronensäure verboten.

Direktsäfte und Direktsaftschorle müssen ohne Zusatz von Aromen hergestellt werden.

Herstellung von Essig

Die Umsetzung muss in zwei Stufen erfolgen. Nach Abschluss einer ersten Phase, wobei die Hauptmenge des Alkohols zu Essigsäure umgesetzt wird, muss der Essig zur Umsetzung des restlichen Alkohols mindestens 8 Wochen in Holzfässern gelagert werden.

Bei der Herstellung von Essig sind die Schwefelung und der Einsatz von Antioxidationsmitteln nicht erlaubt. Es dürfen außerdem keine Farbstoffe, kein Zuckercouleur, kein Zuckerkaramell, und keine Aromastoffe zugesetzt werden.

Als Zusatz bei der Herstellung von Balsamessig ist nur Fruchtsaftkonzentrat zugelassen, das den Anforderungen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg entspricht. Ein Zusatz von Zucker ist nicht erlaubt.

Die Klärung von Essig erfolgt allein durch Sedimentation oder mit statischen Verfahren. Eine Entkeimungsfiltration ist nicht zugelassen.

3. **Gentechnik**



Produkte, die mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg gekennzeichnet und vermarktet werden, müssen die Anforderungen für eine Kennzeichnung als Lebensmittel, das ohne Anwendung gentechnischer Verfahren erzeugt wurde („Ohne Gentechnik“), gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz vom 22.06.2004 in der jeweils aktuellen Fassung erfüllen.

4. **Verpackung**



Fruchtsaft, Mehrfruchtsaft, Fruchtsaftschorle, Obstmost und Obstwein darf nur in Mehrwegverpackungen oder Verpackungen mit vergleichbarer Ökobilanz abgefüllt werden. Bei Produkten, die in PETCYCLE-Flaschen oder in Bag-in-Box-Gebinden abgefüllt werden, ist die Mindesthaltbarkeit vorsorglich auf einen Zeitraum von maximal 12 Monaten beschränkt.

Teilvergorener Apfel-/Birnenperlwein (Cidre) muss in druckstabile Flaschen (Sektflaschen) abgefüllt werden.

Essig darf nur in Glasflaschen abgefüllt werden.

5. **Herkunft**



Das Obst zur Herstellung von Fruchtsäften, Fruchtsaftschorlen, vergorenen Fruchtsafterzeugnissen und Obstessigen muss in Baden-Württemberg erzeugt werden. Die Hersteller dieser Fruchtsäfte bzw. der entsprechenden Halbrohwaren müssen bei der Herstellung Zeichennutzer sein.

In grenznahen Gebieten Baden-Württembergs dürfen bis zu 10 % der Rohware aus angrenzenden Bundesländern zur Saftherstellung einbezogen werden, wenn dieses Rohobst vom Zeichennutzer direkt erfasst wird oder von den Obsterzeugern direkt bei diesem angeliefert wird.

II. **BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ERZEUGER**

Es gelten, die jeweiligen Anforderungen der Fruchtsafthersteller und des Erfassungs- und Mostobsthandels.

Die Erzeuger bzw. die Lieferanten müssen die Herkunft des Mostobsts aus Baden-Württemberg schriftlich bestätigen.

III. BESONDERE ANFORDERUNGEN FÜR ZEICHENNUTZER



1. Zeichennutzungsvertrag

Der Betrieb muss einen gültigen Zeichennutzungsvertrag mit einem Lizenznehmer abschließen und dokumentieren.

2. Eingangskontrolle vor Aufnahme der Zeichennutzung

Bevor ein Zeichennutzer erstmals Ware mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg vermarkten darf, muss in einer Eingangskontrolle nachgewiesen werden, dass die Anforderungen für die Zeichennutzung erfüllt werden.

3. Eigenkontrolle



Der Betrieb ist zur Durchführung von Eigenkontrollen verpflichtet. Der Betriebsleiter oder die hierfür verantwortliche Person kontrolliert im Rahmen der Eigenkontrolle regelmäßig (mindestens jährlich) seinen Betrieb auf die Einhaltung der Bestimmungen zum Qualitätszeichen Baden-Württemberg und dokumentiert dies in einer Eigenkontrollcheckliste.

Bei Fruchtsäften, Schorlen, vergorenen Erzeugnissen und Obstessig sind ggf. auch entsprechende Messungen von Qualitätsparametern vorzunehmen und zu protokollieren.

4. Hygiene

Die Herstellung von Fruchtsaft, Fruchtsaftschorle, vergorenen Fruchtsafterzeugnissen und Obstessig mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg ist nur in Betrieben erlaubt, die ein dokumentiertes HACCP-Konzept umsetzen.

5. Sicherung von Nämlichkeit und Herkunft



Ein Zeichennutzer darf Rohwaren und Produkte für die Vermarktung unter dem Qualitätszeichen nur von Betrieben zukaufen, die als Erzeuger bzw. als Zeichennutzer in das Qualitätszeichen eingebunden sind.

Alle QZBW-Waren müssen dazu auf den Lieferdokumenten im Wareneingang vom Lieferanten eindeutig mit Art, Menge und QZBW-Kennzeichnung bezeichnet werden.

6. Qualitätsprüfungen



Der Zeichennutzer muss einmal im Jahr mit den gekennzeichneten Produkten an der Qualitätsprüfung bei der Lehr- und Versuchsanstalt für Obst- und Weinbau (LVWO), Weinsberg, teilnehmen. Dabei müssen in der analytischen sowie in der sensorischen Prüfung mindestens die unter I.1 festgelegten Werte erreicht werden. Zur Überwachung der Qualität müssen 20 % der angestellten Produkte innerhalb eines Jahres zusätzlich als Stichproben überprüft werden.

7. Trennung und Dokumentation der Warenflüsse



Fruchtsaft, Apfelschorle, Obstmost, Obstweine und Obstessig für die Vermarktung unter dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg sind eindeutig und nachvollziehbar zu kennzeichnen. Ware, die nicht unter dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg vermarktet wird, ist im gesamten Betriebsablauf von der Programmware nachvollziehbar getrennt zu führen.

8. Zeichenverwendung



Das Qualitätszeichen Baden-Württemberg darf nur in Verbindung mit dem Produkt zur Herausstellung der Produkteigenschaften Qualität und Herkunft zweifelsfrei und eindeutig verwendet werden.

Für den Verbraucher missverständliche oder widersprüchliche Kennzeichnungen mit anderen Auszeichnungen/Aufmachungen sind zu vermeiden, d.h. es muss eine eindeutige Zuordnung des Qualitätszeichens Baden-Württemberg zu der entsprechenden Ware erfolgen.

IV. QUALITÄTSPRÜFUNG

1. Gegenstand der Regelung

Alle Zeichennutzer in den Bereichen Fruchtsaft einschließlich dessen Verarbeitungsprodukte müssen ihre Erzeugnisse regelmäßig bei der LVWO Weinsberg zur Qualitätsprüfung anstellen. Die Bewertung erfolgt anonymisiert nach festgelegten analytischen und sensorischen Kriterien. Im Grundsatz sollen Produkte, die die Anforderungen nachhaltig nicht erfüllen oder erfüllen können, nicht mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg gekennzeichnet werden. Andererseits sollen kurzzeitige Qualitätsschwankungen nicht zum längerfristigen Ausschluss von der Kennzeichnung führen. Um dies zu erreichen wurde folgende Systematik beschlossen:

2. Ampel- oder Smiley-Regelung

Nach einer Qualitätsprüfung wird jedes Produkt in einen von drei möglichen Zuständen eingruppiert

Diese sind:



entspricht grüner Ampel = Das Produkt ist ohne Beanstandung und erfüllt die Anforderungen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg.



entspricht gelber Ampel = Das Produkt wurde beanstandet und muss sich bei der nächsten Prüfung bewähren.



entspricht roter Ampel = Das Produkt wurde wiederholt beanstandet und darf das Zeichen nicht mehr tragen.

3. Verfahren der Bewertung

Alle bestehenden Säfte werden zunächst mit eingestuft.

Verfahren bei Erzeugnissen mit Status

Produkt erfüllt die analytischen und sensorischen Anforderungen des QZBW.	→
Produkt erfüllt wegen analytischer oder sensorischer Mängel nicht die Anforderungen des QZBW.	→
Produkt erfüllt bei der Nachprüfung alle Anforderungen.	→
Produkt fällt bei der Nachprüfung erneut durch.	→
Produkt wird ohne plausible schriftliche Begründung nicht zur Nachprüfung angestellt.	→
Konsequenz : Das Produkt wird unverzüglich für mindestens 1 Jahr ab Bekanntgabe des Ergebnisses von der Zeichennutzung ausgeschlossen! Vor einer Wiederaufnahme der Zeichennutzung muss das Produkt die Erfüllung der Qualitätsanforderungen bei einer der kommenden Prüfungen wieder nachweisen. Das Produkt kann aber frühestens zur übernächsten Prüfung wieder angestellt werden.	

Verfahren bei Erzeugnissen mit Status

Produkt erfüllt die analytischen und sensorischen Anforderungen des QZBW.	→
Produkt erfüllt wegen analytischer oder sensorischer Mängel nicht die Anforderungen des QZBW.	→
Keine Nachprüfung möglich!	
Konsequenz : Das Produkt wird unverzüglich für mindestens 1 Jahr ab Bekanntgabe des Ergebnisses von der Zeichennutzung ausgeschlossen! Vor einer Wiederaufnahme der Zeichennutzung muss das Produkt die Erfüllung der Qualitätsanforderungen bei einer der kommenden Prüfungen wieder nachweisen. Das Produkt kann aber frühestens zur übernächsten Prüfung wieder angestellt werden.	

Verfahren für kleine Fruchtsafthersteller mit nur einer jährlichen Füllung (Direktvermarkter):

Verfahren bei Erzeugnissen mit Status 😊

Produkt erfüllt die analytischen und sensorischen Anforderungen des QZBW.	→ 😊
Produkt erfüllt wegen analytischer oder sensorischer Mängel nicht die Anforderungen des QZBW.	→ 😞
Nachprüfung bei nur einer Füllung i.d.R. nicht sinnvoll.	😞 → 😞

Verfahren bei Erzeugnisse mit Status 😞

Neues Produkt erfüllt die analytischen und sensorischen Anforderungen des QZBW.	😞 → 😊
Produkt erfüllt wegen analytischer oder sensorischer Mängel nicht die Anforderungen des QZBW.	😞 → 😞
Nachprüfung bei nur einer Füllung i.d.R. nicht sinnvoll.	
Konsequenz 😞: Das Produkt wird unverzüglich für mindestens 1 Jahr von der Zeichennutzung ausgeschlossen, d.h. keine aktive Werbung mit dem QZBW in Verbindung mit dem Produkt. Bereits etikettierte Gebinde können verkauft werden, um die Verhältnismäßigkeit zu wahren. Danach muss neutral ohne QZBW abgefüllt werden. Vor einer Wiederaufnahme der Zeichennutzung muss das Produkt die Erfüllung der Qualitätsanforderungen bei einer der kommenden Prüfungen wieder nachweisen. Das Produkt kann aber frühestens zur nächsten Dezemberprüfung wieder angesetzt werden.	

V. MITGELTENDE UNTERLAGEN

1. EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz
2. Checkliste zur Eigenkontrolle für Zeichennutzer

VI. ZEICHENERKLÄRUNG



Anforderungen, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen erfüllt werden. Die gänzliche Nichterfüllung einer Anforderung führt zwangsweise zum Ausschluss bzw. zur Nichtzulassung des Betriebs oder des betreffenden Erzeugnisses im Qualitätszeichen Baden-Württemberg.

Die übrigen Zusatzanforderungen sind fakultative Anforderungen. In der Summe müssen die Zusatzanforderungen zu mindestens 80 % erfüllt werden.

Herausgeber:

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Kernerplatz 10

70182 Stuttgart