



SGF/IRMA

Code of Labelling/Raw Materials Kennzeichnungskodex für Rohwaren (IRMA/CoL)

In Europa haben die Käufer von Fruchtsaftkonzentraten, -pürees und ähnlichen Produkten seit langem beklagt, dass es keine internationalen Standards für die Kennzeichnung und Auszeichnung dieser Produkte auf den Fässern und anderen Behältnissen gibt. Das ist ein komplexes verwirrendes Thema, das zu Problemen bei der Eingangskontrolle der Abfüller und Mischstationen führt. Das Ergebnis kann eine sein, was wiederum von Seiten SGF/IRMA verfolgt werden muss.

Daher entschied sich die SGF für einen initiativen und problemvermeidenden Weg und setzte eine Arbeitsgruppe ein, die den sogenannten „Code of Labelling/Raw Materials“ (IRMA/CoL) entwickelte. Dieser Kennzeichnungskodex wurde ein obligatorischer Bestandteil der Regeln des Kontrollsystems. Es ist im Interesse aller Rohwarenhersteller und Verbraucher, dass der Kodex angewendet wird.

Juli 2003

1. Einleitung

1.1. Alle Etiketten, die von den verschiedenen Herstellern entwickelt wurden, verfolgen den gleichen Zweck. Sie wollen den Nutzer informieren. Jeder Hersteller hofft, dass die Informationen, die er gibt, für alle seine Kunden klar und einfach zu verstehen sind. Falls ein Problem auftritt, erwartet der Hersteller, dass der Nutzer ihm die korrekten Angaben gibt, damit jede einzelne Lieferung identifiziert werden kann.

1.2. Leider ist die Sache nicht so einfach, wie aus der Sicht des Nutzers angenommen. Eine große Produktionsanlage kann mit einer Vielfalt an verschiedenen Etikettendesigns konfrontiert werden, jedes mit einer eigenen Anordnung von Produktions-, Chargen-, Los- und Produktnummern, kodierten Daten, Werkskennzeichnungen und vielem mehr.

1.3. Häufig ist auch nicht klar, welche Informationen für die Rückverfolgbarkeit zur Verfügung gestellt werden sollten.

1.4. Ein anderes Beispiel zweifelhafter Information auf Etiketten scheint die Datumsangabe zu sein. Handelt es sich um das Datum, an dem das Material hergestellt oder verschnitten wurde? Ist es das Datum, an dem das Material abgefüllt oder versandt wurde? Ist es das Mindesthaltbarkeitsdatum? Auf einigen Etiketten steht es, auf anderen nicht.

1.5. Eignet sich das Etikett für den Zweck überhaupt? Fällt es im Gefrierraum möglicherweise ab? Wird es unleserlich, wenn es feucht wird. Sind Teile des Etiketts mit der Hand geschrieben?

1.6. Für die Dokumentation ist die Eindeutigkeit der Information wichtig. Wenn zum Beispiel mehrere Dokumente eine Rohwarenlieferung begleiten, welche der vielen Nummern auf den Dokumenten ist wichtig für die Rückverfolgbarkeit?

2. Zweck

2.1. Der Zweck dieses Codes ist die Spezifizierung und Standardisierung aller wichtigen Aspekte der Kennzeichnung:

- Größe der Etiketten
- Lesbarkeit und Größe der Buchstaben
- Mindestumfang der zur Verfügung gestellten Information
- Geeignete und eindeutige Feldnamen
- Wasserfestigkeit
- Widerstandsfähigkeit beim Transport und der Lagerung, insbesondere bei niedrigen Temperaturen
- Platz und Art der Befestigung

2.2. Ein weiterer Zweck des Codes befasst sich mit den „Feldnamen“, die in der Dokumentation verwendet werden. Lose angelieferte Waren (bulk goods) sind häufig nicht mit einem Etikett versehen; für ihre Identifizierung und Rückverfolgbarkeit muss in hohem Maße auf die Begleitpapiere zurückgegriffen werden.

3. Umfang

3.1. Dieser Code of Practice gilt für die Kennzeichnung und Dokumentation, die innerhalb der Fruchtsaftindustrie zur Identifizierung von Rohwaren verwendet wird:

Insbesondere für

(a) das direkt an der Primärverpackung der Rohware befestigte Etikett; das Etikett ist die Information für den Endverbraucher, d.h. die Person, die das Fass, die Flasche, den Karton usw. öffnet.

(b) die Begleitpapiere zu der Rohmateriallieferung

4. FELDER

4.1. Alle der folgenden 11 Felder müssen auf EINEM Etikett angegeben werden, dies ist die Mindestanforderung.

Hersteller
Produkt
Zusatz
Produkt-Code
Brix
entweder Ratio oder Säure
Herkunftsland
Rückverfolgbarkeitsdaten
Lagerung
Abfülldatum - Tag/Monat/Jahr
Nettogewicht oder Nettoinhalt

4.2. Alle Felder müssen durch die ausschließliche Verwendung dieser speziellen Feldnamen identifiziert werden.

4.3. Alle Felder müssen ausgefüllt sein. Falls ein Produkt zum Beispiel keinen Produkt-Code hat, sollte das Feld entsprechend mit „nicht zutreffend“ oder „---“ versehen werden. Es sollte nicht leer gelassen werden.

4.4. Die Angaben auf dem Etikett sind nicht auf die oben genannten Felder beschränkt. Falls nötig, können weitere Felder angegeben werden, z.B. „Haltbar bis“ oder Bruttogewicht.

4.5. Hersteller

Name des Unternehmens, in dem die Ware hergestellt oder verschnitten wurde. Hier sollte nicht der Name eines Händlers oder eines Dritten stehen, der im Auftrag des Herstellers handelt.

4.6. Produkt

Hier ist die vollständige Beschreibung des Produktes erforderlich, dazu gehört

- die gesetzliche Bezeichnung, falls eine solche existiert,
- die Bezeichnung, die zwischen Käufer und Verkäufer vereinbart wurde oder
- die Bezeichnung, unter der das Produkt üblicherweise geführt wird.

Tabelle 1 enthält eine detaillierte Aufstellung der empfohlenen Bezeichnungen. Es kann jede beliebige Anzahl an Worten aus diesen fünf Spalten verwendet werden, z.B. gefrorenes Orangensaftkonzentrat, klares Apfelsaftkonzentrat mit Aroma. Die Beschreibung muss aber nicht unbedingt ein Wort (oder mehrere) aus jeder Spalte enthalten.

Falls das Produkt aus mehr als einer Frucht besteht, dann sollte der Begriff „Mischung“ Teil der Beschreibung sein.

Tabelle 1: Empfohlene Bezeichnungen

1	2	3	4	5
Lagerung	Stärke	Beschreibung	Fruchtart	Weitere Beschreibung
Aseptisch	Comminuted*	Jede Zahl	Jede Zahl	Jede Zahl
Fass	Konzentrat	%	%	%
Gekühlt	Trinkstärke	Fruchtart	Fruchtart	Aroma
Gefroren	Nicht aus Konzentrat	Farbe	Gemüseart	Base
Konserviert		Säure		Zellen
		Brix		Soft
		Lose Ware		Leicht
		Klar		Mischung
		Trüb		Nektar
		Dairy**		Paste
		Dunkel		Pektin
		Entfärbt		Plus
		Entionisiert		Püree
		Deodoriert		Wesos
		Aufkonzentriert		
		Hoch		
		Niedrig		
		Biologisch angebaut		
		Premium		
		Ratio		
		Sauer		
		Spezial		
		Standard		
		Sommer		

* Ganzfruchtverarbeitung

** „dairy“ bezieht sich nur auf Orangensaftkonzentrat mit einem besonderen Aroma

4.7. Zusatz

Jede Substanz, die dem Produkt zugesetzt wurde und die als Zusatz in den folgenden EU Direktive bezeichnet wird: 89/107/EWG und 95/2/EC zu Lebensmittelzusatzstoffen, 94/35/EC zu Farbstoffen in Lebensmitteln, 88/388/EWG zu Aromen in Lebensmitteln, 94/36/EC zu Süßungsmitteln in Lebensmitteln und alle folgenden Anpassungen und Veränderungen.

Alle weiteren zugesetzten Substanzen wie z.B. Zucker, Salz, Vitamin C, Zitronensaft.

Dieses Feld wird zur Identifizierung von Zusätzen zu authentischen Fruchtsäften (gemäß der Definition im AIJN Code of Practice) genutzt. Dieses Feld ist nicht für die Auflistung einer Reihe von Zutaten in Produkten wie Compounds und Bases (Grundstoffen) gedacht.

4.8. Produkt-Code

Empfehlung: Jede Kombination bestehend aus Buchstaben und/oder Nummern, die frei vom Verarbeiter zur Definition seiner Produkte gewählt werden kann.

4.9. Brix

Die Angaben in diesem Feld sollen dem Produkt entsprechend entweder die Begriffe „korrigiert“ oder „nicht korrigiert“ enthalten.

4.10. Ratio oder Säure

In diesem Feld sollte entweder das Wort „Ratio“ oder das Wort „Säure“ stehen, je nachdem, was angegeben wird. Es wird empfohlen, die Felder „Ratio“ und „Säure“ einzufügen. Falls ein Säurewert angegeben wird, sind sowohl die Einheit als auch die Bezugssäure anzugeben: Beispiel

15,0 g/l als wasserfreie Zitronensäure

4,3 g/kg als Citronensäuremonohydrat

5,9 g/l als Äpfelsäure, Weinsäure, etc.

4.11. Herkunftsland

Name des Landes, in dem das Produkt hergestellt wurde.

Orangen, die in Brasilien zu Saftkonzentrat verarbeitet, aber in den Niederlanden in Fässer abgefüllt wurden, haben als Herkunftsland Brasilien.

Falls ein Produkt ein Verschnitt aus Produkten unterschiedlicher Länder ist, muss „Mischung“ angegeben werden.

4.12. Rückverfolgbarkeitsdaten

Jede Kombination aus Buchstaben und/oder Nummern, die ein spezielles Produkt und eine spezielle Charge identifizieren. Falls ein Problem auftritt, enthält dieses Feld alle Informationen, die der Hersteller vom Verwender benötigt, um das spezielle Produkt rückzuverfolgen. Die Rückverfolgbarkeitsdaten wie Chargennummer, Losnummer etc. müssen den Angaben in den Lieferbegleitpapieren entsprechen.

4.13. Lagerung

Die Bedingungen, unter denen die Ware ungeöffnet gelagert werden soll, um eine optimale Haltbarkeit zu gewährleisten.

4.14. Abfülldatum - Tag/Monat/Jahr

Das Datum, an dem die Waren in den Behälter gegeben wurde.

Das Datum sollte im folgenden unverschlüsselten Format angegeben werden: Tag/Monat/Jahr

4.15. Nettogewicht oder Nettoinhalt

Dieses Feld beinhaltet auch die Maßeinheit wie kg, l usw.

5. EIGENSCHAFTEN DES ETIKETTS

5.1. Mindestmaße: 125 x 80 mm (ausdrückliche Empfehlung)
Maximalmaße: A 5, 148 x 210 mm

5.2. Die folgenden Eigenschaften sind Empfehlungen:

Das Material sollte gefriergeeignet sein und nicht aufweichen, wenn es feucht wird.

Die für den Aufdruck verwendete Tinte sollte auf dem Material gut halten, nicht abzukratzen, nicht wasserlöslich und unempfindlich gegenüber UV-Licht sein.

Der Klebstoff sollte dauerhaft und gefriergeeignet sein.

Der Klebstoff sollte alterungsresistent und gegenüber UV-Licht unempfindlich sein.

6. BUCHSTABEN

6.1. Alle Angaben in den obligatorischen 11 Feldern müssen aufgedruckt sein. Handschriftliche Eintragungen sind nicht erlaubt.

6.2. Die Größe und Qualität der Buchstaben sollte so gewählt werden, dass die Information gut und einfach zu lesen ist, auch unter schlechten Lichtverhältnissen.

Empfehlungen:

(a) „Kleinste Größe der Buchstaben für die Felder und die Daten ist „Lesbar“. D. h. „Lesbar“ ist das Minimum.

(b) Schriftart des Aufdrucks klar und leicht lesbar, z. B. Arial

(c) Farbe des Aufdrucks sollte dunkel auf hellem Untergrund und qualitativ hochwertig

6.3. Der Aufdruck muss auch bei feuchtem Etikett lesbar sein, die Farbe darf nicht auslaufen oder verwischen.

7. KENNZEICHNUNG

7.1. Das Etikett sollte an der Seite des Behälter dort angebracht werden, wo es während Transport und Lagerung am wenigsten beschädigt werden kann und nicht auf dem Deckel.

Empfehlung: Insbesondere bei Fässern sollte ein zweites Etikett genau auf der gegenüberliegenden Seite befestigt werden. Damit wird sichergestellt, dass zumindest ein Etikett lesbar (bzw. der Strichcode einscannbar) ist, wenn sich z.B. eine Gruppe von Fässern auf einer Palette befindet.

7.2. Zusätzliche Etiketten sollten NIEMALS innen im Behälter angebracht werden. Sie sind ein potentielles Kontaminationsrisiko für den Inhalt, insbesondere wenn automatische Entleerungssysteme zum Einsatz kommen.

7.3. Alle Etiketten sollten fest an der Primärverpackung befestigt werden und sich auch unter Kühl- und Gefriertemperaturen sowie in feuchter Umgebung nicht ablösen. Wenn Etiketten auf einer Umverpackung angebracht werden, ist ein weiteres Etikett auf der Primärverpackung erforderlich. Falls dies nicht geschieht und die Umverpackung zum Zeitpunkt der Verwendung der Ware entfernt wird, gehen die Informationen zur Identität und Rückverfolgbarkeit der einzelnen Waren verloren.

7.4. Alle Informationen, die vorgeschrieben wie die zusätzlichen, sollten sich auf einem Etikett befinden und nicht einige auf einem Etikett und andere auf einem zweiten oder eingestanzt auf dem Fass oder ähnliches.

7.5. Wenn Fässer ein weiteres Mal verwendet werden, müssen alle alten Etiketten vorher komplett entfernt worden sein.

8. DOKUMENTATION

8.1. Auf allen Dokumenten sollen, wenn nötig, die in Abschnitt 4 spezifizierten Feldnamen verwendet werden. Beispiele:

Alle Informationen, die für die Rückverfolgung erforderlich sind, sollten gemeinsam unter der Überschrift „Rückverfolgbarkeitsdaten“ zusammen gefasst werden.

Der Name des Produktes auf dem Fass sollte mit der Bezeichnung in den Papieren übereinstimmen. Es sollte der Begriff „Produkt-Code“ verwendet werden und nicht Produktnr. oder Produktreferenz oder ähnliches.

9. STRICHCODE

9.1. Das Anbringen eines Strichcodes auf dem Etikett wird empfohlen, ist aber nicht vorgeschrieben. Nachdem sich das standardisierte Etikett etabliert hat, wird erwartet, dass auch das Anbringen eines Strichcodes obligatorisch werden wird.

Anlage 1

Beispiel 1

Hersteller: ABC Fruchtsaft GmbH	
Produkt: Aseptischer trüber Apfelsaft, Trinkstärke, nicht von Konzentrat	
Zusatz: Vitamin C	
Produkt-Code: FJ-659874	
Säure: 3.5 g/l als Äpfelsäure	Brix: 11.4 nicht korrigiert
Herkunftsland: Verschiedene	
Rückverfolgbarkeitsdaten: Charge 65 B54698 17/3/01	
Lagerung Kühl, 0 to 5 °C	
Abfülldatum . Tag/Monat/Jahr 17-Mrz-01	
Nettogewicht: 180 kg	

Anlage 2

Beispiel 2

Hersteller: Citrussaft-Sonnenschein KG	
Produkt: Gefrorenes Orangensaftkonz. plus Zellen	
Zusatz: 3% Zellen	
Produkt-Code: CSI 5698/3	
Ratio: 15 bis 16	Brix: mind. 64 korrigiert
Herkunftsland: Südbrasilien	
Rückverfolgbarkeitsdaten: 6508792	
Lagerung -10 °C max	
Abfülldatum 17-Mrz-01	Haltbarkeitsdatum (Monat/Jahr) 03-07
Nettogewicht: 260 kg	Bruttogewicht: 285 kg

Anlage 3

Beispiel 3

Hersteller: Citric Acid Company	
Produkt: Citronensäure-Monohydrate	
Zusatz: Keiner	
Produkt-Code: CC 456	
Säure: 99,8 min. als wasserfreie Citronensäure	Brix: ---
Herkunftsland: China	
Rückverfolgbarkeitsdaten: Charge 69 Los-Nr. 5	
Lagerung: Trocken, Raumtemperatur	
Abfülldatum Tag/Monat/Jahr 17-Mrz-99	
Nettogewicht: 25 kg	