



EQCS-Guideline

Allgemeine Empfehlungen für Verträge über den Kauf von Halbwaren¹

A. Zielsetzung

Diese EQCS-Guideline gibt Empfehlungen für die Formulierung klarer und eindeutiger Verträge zwischen Kunden und Lieferanten von Fruchtsäften und den dazu gehörigen Rohstoffen. In Kaufverträgen sollten die folgenden allgemeinen und besonderen Empfehlungen Aufnahme finden, um zu garantieren, dass es nicht zu Missverständnissen im Fall von qualitativen Abweichungen bei der ausgelieferten Ware kommt.

B. Allgemeine Bestimmungen

Im allgemeinen Teil des Vertrages sollte darauf hingewiesen sein, dass Rohwaren den folgenden Anforderungen entsprechen sollen:

1. Gesetzgebung :

- 1.1. Gültige EU-Fruchtsaft-Richtlinie *
- 1.2. Gültige EU-Richtlinie für sonstige Zusatzstoffe *
Falls zulässige Zusatzstoffe hinzugefügt wurden, ist dies eindeutig zu kennzeichnen.
- 1.3. Gültige EU-Richtlinie für Kontaminanten
- 1.4. Gültige EU-Richtlinie für Pflanzenschutzmittelrückständen
- 1.5. Gültige EU-Richtlinie für Trinkwasser
- 1.6. Gültige EU-Richtlinie für GVO-Produkten
Falls das Produkt aus GVO-Zutaten besteht bzw. solche zugesetzt werden, ist dies eindeutig zu kennzeichnen.

2. AIJN Code of Practice zur Beurteilung von Frucht- und Gemüsesäften

Der CoP definiert allgemeine fruchtspezifische Kennzahlen und Werte für:

- Branchenweit vereinbarte Anforderungen (z. B. relative Mindestdichte)
- Hygiene-Indikatoren (z. B. Ethanol, Milchsäure)
- Umwelt-Indikatoren (z. B. Schwermetalle und Pestizide)
- Mindestgehalte (z. B. L-Ascorbinsäure)

3. Good Manufacturing Practice:

- 3.1.1. Leitfaden für Gute Hygiene-Praxis (AIJN) *
- 3.1.2. SGF/IRMA-Hygiene-Checkliste *
- 3.1.3. AIJN Aroma Guideline *
- 3.1.4. Maximalwerte für pH und Keimzahlen

¹ wie von der EQCS-Mitgliederversammlung 2004 in Madrid genehmigt

* weitere Information finden Sie unter: http://europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/index_en.htm

* weitere Information finden Sie unter: <http://www.aijn.org>

* weitere Information finden Sie unter: <http://www.sgf.org>



4. Kennzeichnung und Zurückverfolgbarkeit

4.1. SGF/IRMA Kennzeichnungskodex für Rohwaren *

Die legal definierten Produktbezeichnungen der EU-Fruchtsaft-Direktive sind bei der Kennzeichnung zu verwenden

4.2. AIJN Guideline für Rückverfolgbarkeit *

5. Transport

- 5.1. Tankwagentransport nur in geeigneten Behältern, die mit „Nur für Lebensmittel“ gekennzeichnet sind.
- 5.2. Für jeden Tankwagen muss ein von einem anerkannten Institut ausgestelltes Reinigungszertifikat vorhanden sein, das Angaben über die Reinigungsmethode und die vorherige Ladung enthält.
- 5.3. Transportbehälter sind manipulationssicher zu verschließen.

C. Empfehlungen für den Kauf bestimmter Früchte

Beim Kauf von Halbwaren werden die folgenden fruchtspezifischen Deklarationen gefordert oder empfohlen:

- **Anforderung bedeutet:**
Für diesen Fruchttyp anwendbare gesetzliche Vorschriften oder Industriestandards.
- **Empfehlung bedeutet:**
Bei Fehlen von gesetzlichen Vorschriften oder Industriestandards wird eine Einigung auf Höchstwerte empfohlen, die den Regeln der GMP und des „ALARA“-Prinzips (As Low As Reasonably Achievable –engl. für „so niedrig wie mit vernünftigem Aufwand erreichbar“) entsprechen.

Für die verschiedenen Fruchtarten bedeutet dies:

1. Zitrusfrüchte

- Anforderung:
Kein Zusatz von outline-Pulwash, Peelwash bzw. Citrus reticulata (außer für Mandarine)
- Empfehlung:
Höchstwert für TBZ vereinbaren.

2. Äpfel

- Anforderung:
Gehalt an Patulin unter 50 ppb
Gehalt an Fumarsäure unter 5 ppm
Kein Einsatz von Enzympräparaten mit zellulolytischer oder hemi-zellulolytischer Hauptaktivität

3. Weintrauben

- Anforderung:
Glyceringehalt für roten und weißen Traubensaft ≤ 1 g/l.
Gluconsäuregehalt für roten Traubensaft $\leq 1,0$ g/l und für weißen Traubensaft $\leq 0,7$ g/l (Siehe Anmerkung in AIJN/CoP).
- Empfehlung:
Vereinbarung über Maximunwert für Ochratoxin-A-Gehalt
Vereinbarung über den Anteil von Saft aus roten und weißen Trauben, der in einer Mischung jeweils verwendet wird.



4. Bunfrüchte

- Anforderung:
Extrakte aus Nachpressungen werden nicht als Saft deklariert

5. Ananas

- Anforderung:
Für die Saftgewinnung wurden nur essbare Teile verwendet
Zugesetztes Pektin ist zu deklarieren.

6. Maracuja

- Anforderung:
Zugesetztes Pektin ist zu deklarieren