



RESOLUTION OIV-VITI 493-2013

EMPFEHLUNGEN DER OIV FÜR DIE ERZEUGUNG GETROCKNETER WEINTRAUBEN

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

gestützt auf die Arbeiten der Kommission „Weinbau“, der Unterkommission „Tafeltrauben, Rosinen und nicht vergorene Weinbauerzeugnisse“ und der Ad-hoc-Gruppe RSEC,

gestützt auf die Kodex-Norm für Rosinen CODEX STAN 67-1981,

angesichts dessen, dass Kodex-Normen auf Vorschlag der OIV in Form eines Dokumententwurfs aktualisiert werden können, um für den Kodex einen neuen Arbeitsvorschlag zu unterbreiten,

gestützt auf die zahlreichen wissenschaftlichen Dokumente, die in den Sitzungen der Unterkommission SCRAISIN und der Ad-hoc-Gruppe diskutiert wurden,

angesichts des wachsenden Interesses auf dem internationalen Markt für Erzeugnisse mit hohem Nährwert, die lange Transportwege ohne Beeinträchtigung der Produktqualität zurücklegen können,

gestützt auf die Kombinierte Nomenklatur der Europäischen Union [Verordnung (EWG) Nr. 2658/87, geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 927/2012, L 304/31-10-2012] und gemäß den Erläuterungen zur Kombinierten Nomenklatur,

BESCHLIESST, folgende Empfehlungen der OIV für die Erzeugung **GETROCKNETER TRAUBEN** zu verabschieden,

BESCHLIESST, in der englischen Fassung der entsprechenden Unterlagen der OIV den Begriff „raisins“ durch den Begriff „dried grapes“ zu ersetzen.

*Beglaubigte Ausführung
Bukarest, den 7. Juni 2013
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung*

Federico CASTELLUCCI

EMPFEHLUNGEN DER OIV FÜR DIE ERZEUGUNG GETROCKNETER WEINTRAUBEN

1. ZIEL

Vorliegendes Dokument gilt für getrocknete Weintrauben von Rebsorten, die einer angemessenen Behandlung und Verarbeitung unterzogen wurden und zum Direktverzehr als getrocknete Weintrauben angeboten werden. Es bezieht sich ebenso auf getrocknete Trauben, die in Schüttgut-Container verpackt und für die Herstellung (z.B. Bäckereien) und/oder Umverpackung in kleinere, verbrauchergerechte Behältnisse bestimmt sind. Das Dokument berücksichtigt ein ähnliches getrocknetes Weinbauerzeugnis, das als getrocknete Korinthe bezeichnet wird (diese ist klein, rund, stiellos und fast ohne Kerne von dunkelpurpurroter, in schwarz übergehender Farbe und von sehr süßem Geschmack). Es bezieht sich ebenso auf abgepackte, verzehrfertige getrocknete Weintrauben (mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt von über 25%).

Sie können unter Sonneneinstrahlung oder beschattet erzeugt werden, wobei eine passive „natürliche“ Belüftung erfolgt. Künstliche Belüftung, aktives Heizen sowie Management der Trocknung und der Luftfeuchtigkeit finden in der Regel keine Anwendung.

2. BESCHREIBUNG

2.1 Produktdefinition

„Getrocknete Weintrauben“ werden aus gesunden Trauben von Sorten hergestellt, die in angemessener Weise mit geeigneten fakultativen Zutaten zu marktfähigen getrockneten Weintrauben verarbeitet werden, die ggf. beschichtet sind.

Getrocknete Weintrauben:

- (1) sollten, ob gewaschen oder ungewaschen, sorgfältig gereinigt sein;
- (2) sollten entstielt sein, außer getrocknete Trauben in Traubenform (siehe Präsentationsform Absatz 2.3 Teil b);
- (3) sollten entrappt sein, außer Muskateller-Trauben, bei denen Stiele nicht abgelöst sein können, wenn das Abbeeren mit der Hand erfolgt;
- (4) können zur Unterstützung der Trocknung ggf. in alkalische Lauge oder eine ölige Lösung getaucht werden;
- (5) können durch ein chemisches Verfahren gebleicht und durch Trocknung weiter verarbeitet werden;
- (6) ihr Wassergehalt ist so weit zu reduzieren, dass die Haltbarkeit des Produkts gewährleistet wird;
- (7) können mit Öl nach Absatz 4.2 der vorliegenden Empfehlungen überzogen werden.

2.2 Produkttypen

- (a) **kernlose getrocknete Trauben** – Herstellung aus von Natur aus kernlosen oder fast kernlosen Trauben;
- (b) **kernhaltige getrocknete Trauben** – Herstellung aus kernhaltigen Trauben

2.3 Präsentationsformen

- (a) **Einzelne Beeren** – Beeren, die vom Stielgerüst abgelöst sind

- (c) **in Trauben** – Beeren, die nicht vom Stielgerüst abgelöst sind

*Beglaubigte Ausführung
Bukarest, den 7. Juni 2013
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung*

Federico CASTELLUCCI

3. WESENTLICHE FAKTOREN DER ZUSAMMENSETZUNG UND QUALITÄT

3.1 Qualitätskriterien

3.1.1 Reifeigenschaften

Getrocknete Weintrauben sollten die Entwicklungseigenschaften von getrockneten Trauben aufweisen, die aus gut gereiften Trauben gewonnen werden. Ihre Farbe und Textur müssen dem Produkttyp entsprechen. Sie sollten einen hohen Anteil fleischiger Beeren mit hohem Zuckergehalt aufweisen.

3.1.2 Minimale Qualitätsanforderungen

Getrocknete Weintrauben sollten aus Rohstoffen und anhand der oben genannten Verfahren gewonnen werden, die dem Enderzeugnis die für kernlose und kernhaltige Typen spezifische Farb-, Geschmacks- und Reifeigenschaften verleihen. Sie sollten zudem folgenden Anforderungen genügen:

- | | | |
|-----|--|--------------------|
| (a) | Feuchtigkeitsgehalt | Höchstwerte |
| | Sorten des Typs Malaga-Muskateller | 35% |
| | verzehrfertige getrocknete Trauben | 25% |
| | Andere Präsentationsformen und/oder Sorten | 18% |
- (b) **Mineralische Verunreinigungen:** ihr Gehalt darf nicht die Genießbarkeit oder Verwendbarkeit des Erzeugnisses beeinträchtigen (für weitere Empfehlungen siehe Absatz 5.2).
- (c) **Sonstige Mängel:** die Trauben dürfen keine Stiele oder fremdes Pflanzenmaterial enthalten und keine Beschädigungen aufweisen.

3.1.3 Definition von Mängeln

(a) Stielstück: Teil des Stiels oder Hauptzweiges

(b) Beerenstiel: kleiner hölzerner Stiel von mehr als 3 mm Länge, der die Beere mit dem Hauptstiel verbindet. An dem Stiel kann eine Beere sitzen oder nicht.

(Beerenstiele werden bei nicht entstielteten Trauben des Typs Malaga-Muskateller nicht als Fehler betrachtet. Bei Prozentangaben hinsichtlich der Toleranzen für Blattstiele werden lose Blattstiele als an Trauben sitzende Blattstiele gezählt.

(c) Als **unreif oder nicht entwickelt** werden getrocknete Trauben bezeichnet, die

- (i) ein äußerst geringes Gewicht besitzen und bei denen zuckerhaltiges Gewebe fehlt, was auf eine unvollständige Entwicklung schließen lässt,
- (ii) vollständig zusammengeschrumpft (trocken) sind und praktisch kein Fruchtfleisch besitzen und
- (iii) hart sein können.

*Beglaubigte Ausführung
Bukarest, den 7. Juni 2013
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung*

Federico CASTELLUCCI

(d) **beschädigte getrocknete Trauben:** getrocknete Trauben, die von Sonnenbrand, Flecken, mechanischer Beschädigung oder ähnlichen Schäden befallen sind, die das Aussehen sowie die genießbarkeit, Haltbarkeit oder Transportfähigkeit ernstlich beeinträchtigen

Bei „kernlosen“ getrockneten Trauben werden normale mechanische Verletzungen, die auf die Entfernung der Beerenstiele zurückzuführen sind, nicht als Beschädigung betrachtet.

(e) **gezuckerte getrocknete Trauben:** getrocknete Trauben mit äußeren oder inneren Zuckerkristallen, die offensichtlich sind und das Aussehen der Beere ernstlich beeinträchtigen

(f) **verschimmelte Beeren:** mit bloßem Auge sichtbare Pilzfäden

3.1.4 Fehlertoleranzen

Getrocknete Trauben sollten keinen zu hohen Mängelanteil aufweisen (ungeachtet dessen, ob die betreffenden Mängel in den vorliegenden Empfehlungen ausdrücklich definiert oder als zulässig betrachtet werden). Bestimmte der in Absatz 3.1.3 angeführten häufigen Mängel dürfen die in nachfolgendem Absatz festgelegten Grenzwerte nicht überschreiten.

Mängel	kernlose Sorten	kernhaltige Sorten zulässiger Höchstgehalt
Stielstücke (in entstieltten Sorten)	2 pro kg	2 pro kg
Beerenstiele (außer in nicht entstieltten Sorten des Typs Malaga-Muskateller) ¹	15 pro 500 g	7 pro 500 g
Unreife oder nicht entwickelte Beeren	3 Gewichtprozent	2 Gewichtprozent
Beschädigte Beeren	3 Gewichtprozent	3 Gewichtprozent
gezuckerte Beeren	15 Gewichtprozent	15 Gewichtprozent
Kerne (nur in kernlosen Sorten) ²	4 per 500 g	
Schimmelige Beeren	1 Gewichtprozent	1 Gewichtprozent

¹ Bei Korinthen kann der Höchstgehalt bis zu 150 g pro 500 g betragen.

² Bei Korinthen kann der Höchstgehalt bis zu 150 g pro 500 g betragen.

*Beglaubigte Ausführung
Bukarest, den 7. Juni 2013
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung*

Federico CASTELLUCCI

4. LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE

	Höchstgehalt
4.1 Schwefeldioxid (gilt nur für gebleichte Trauben) ³	2,000 mg/kg
4.2 Pflanzliches Speiseöl für den Erhalt fließfähiger getrockneter Trauben	5 g/kg
4.3 Sorbinsäure und ihre Salze (gilt nur für verzehrfertige getrocknete Trauben)	Siehe die von den Behörden der jeweiligen Einfuhrländer festgelegten MRL, sofern der Zusatzstoff durch einzelstaatliches Recht zugelassen wurde.

Zum besseren Schutz der Verbrauchergesundheit beabsichtigt die OIV, Untersuchungen zu Techniken und Verfahren zu fördern, durch die die Verwendung von SO₂ deutlich eingeschränkt werden soll.

5. HYGIENE

5.1 Es wird eine Herstellung und Handhabung der getrockneten Weintrauben nach den diesbezüglichen Abschnitten der empfohlenen internationalen Verfahrensleitätze – Allgemeine Grundsätze der Lebensmittelhygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) Codex Alimentarius Band 1) und anderen von der Codex-Alimentarius-Kommission für dieses Erzeugnis empfohlenen Verfahrensleitlinien empfohlen.

5.2 Im Rahmen der guten Herstellpraxis muss das Erzeugnis den Anforderungen unter Punkt 3.1.2(b) genügen und frei von unzulässigen Stoffen sein.

5.3 Nach Analyse anhand geeigneter Probennahme- und Prüfmethode darf das Erzeugnis:

- keine Mikroorganismen in gesundheitsgefährdender Menge enthalten,
- keine gesundheitsgefährdenden Schädlinge enthalten,
- keine Stoffe aus Mikroorganismen in gesundheitsgefährdender Menge enthalten. Sie müssen unter den Grenzwerten liegen, die von der OIV, dem Codex Alimentarius usw. derzeit oder in Zukunft empfohlen werden.

6. ETIKETTIERUNG

Neben den Anforderungen des allgemeinen Codex-Standards für die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln (CODEX STAN 1-1985), (Rev. 7-2010), Codex Alimentarius Band 1 gelten folgende Vorschriften:

³ Der Grenzwert gilt unmittelbar nach der Behandlung.

*Beglaubigte Ausführung
Bukarest, den 7. Juni 2013
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung*

6.1 Produktbezeichnung

6.1.1 Wurden die getrockneten Trauben einer Bleichbehandlung unterzogen, sollte die Produktbezeichnung einen aussagekräftigen Begriff enthalten, der im Verkaufsland verstanden und verwendet wird wie „gebleicht“ oder „golden“ oder „hell gebleicht“.

6.1.2 Bei getrockneten Trauben, die aus kernhaltigen Sorten hergestellt wurden, sollten je nach Fall folgende Begriffe angeführt werden:

„nicht entkernt“, „unentkernt“ „mit Kernen“ oder ähnliche Begriffe, durch die ausgedrückt wird, dass die getrockneten Trauben von Natur aus nicht kernlos sind, außer bei getrockneten Trauben in Traubenform und Sorten des Typs Malaga-Muskateller

6.1.3 Bei getrockneten Trauben in Traubenform sollte die Produktbezeichnung den Begriff „in Trauben“ enthalten oder einen ähnlichen angemessenen Begriff.

6.1.4 Wurden die Beerenstiele der getrockneten Trauben nicht absichtlich entfernt, sollte die Produktbezeichnung den Begriff „nicht entstielt“ oder einen ähnlichen angemessenen Begriff enthalten, außer bei getrockneten Trauben in Traubenform und Sorten des Typs Malaga-Muskateller.

6.2 Fakultative Angaben

6.2.1 Getrocknete Trauben können als „natürlich“ bezeichnet werden, wenn sie keiner Bleichbehandlung unterzogen wurden.

6.2.2 Getrocknete Trauben können als „kernlos“ bezeichnet werden, wenn sie aus kernlosen Sorten hergestellt wurden.

6.2.3 Die Produktbezeichnung kann die Sorte, den Produkttyp oder die Präsentationsform der getrockneten Trauben enthalten.

7. ANALYSEMETHODEN UND PROBENNAHME

Die messbaren Faktoren (mineralische Verunreinigungen, Öl, Feuchtigkeit und Schwefeldioxid), die in den vorliegenden OIV-Empfehlungen für getrocknete Weintrauben berücksichtigt werden, sollten anhand relevanter Analysemethoden bestimmt werden, die von der OIV in Form von technischen Anhängen erstellt werden.

*Beglaubigte Ausführung
Bukarest, den 7. Juni 2013
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung*

Federico CASTELLUCCI