

## RESOLUTION OIV-VITI 678B-2025

### OIV-DEFINITION VON RÜCKVERDÜNNTEM TRAUBENSAFT

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

AUF VORSCHLAG der Kommission I „Weinbau“ und der Unterkommission „Tafeltrauben, getrocknete Trauben und unvergorene Weinbauerzeugnisse“,

GESTÜTZT auf Artikel 2 Absatz 2 iv des Übereinkommens vom 3. April 2001 zur Gründung der Internationalen Organisation für Rebe und Wein und auf Schwerpunkt 1 des Strategieplans 2020-2024 der OIV hinsichtlich der „Förderung eines umweltfreundlichen Weinbaus“,

GESTÜTZT auf den Strategieplan 2025-2029 der OIV, unter Bezugnahme auf die wissenschaftliche Priorität 4 „Unterstützung aller Weinbauerzeugnisse“, Schwerpunkt 4.1. „Sicherstellung einer konsequenten Berichterstattung über die Arbeiten der OIV zu Tafeltrauben, getrockneten Trauben, Traubensaft und Traubenektar“,

GESTÜTZT auf die in den Sitzungen der Unterkommission „Tafeltrauben, getrocknete Trauben und unvergorene Weinbauerzeugnisse“ vorgestellten Arbeiten,

GESTÜTZT auf die Resolution AG 18/73 OEN des Internationalen Kodex der Önologischen Praxis, die die Definition von Traubensaft und konzentriertem Traubensaft festlegt,

GESTÜTZT auf die Arbeiten der CODEX-Alimentarius-Kommission (CAC47) vom November 2024 zur Änderung des Allgemeinen Standards für Fruchtsäfte und Fruchtnektare (CXS 247-2005),

IN ANBETRACHT der Notwendigkeit, geeignete Definitionen weinbaulicher Erzeugnisse festzulegen, um zur internationalen Harmonisierung für regulatorische und rechtliche Zwecke beizutragen und die Entwicklung und Vermarktung weinbaulicher Erzeugnisse zu verbessern,

BESCHLIESST, Teil I Kapitel 6 des OIV-Kodex der Önologischen Praxis durch die folgende Definition zu ergänzen:

#### **6.14. Rückverdünnter Traubensaft**

Rückverdünnter Traubensaft ist ein Getränk, das durch Verdünnung von konzentriertem Traubensaft mit Trinkwasser gewonnen wird. Die lösliche Trockensubstanz von rückverdünntem Traubensaft muss bei *Vitis vinifera* L. oder ihren Hybriden mindestens 16 °Brix betragen.

Für Traubensaft aus *Vitis labrusca* und ihren Hybriden, der unter besonderen

edaphoklimatischen Bedingungen hergestellt wurde, kann ein Mindestbrixwert von 14 ° gelten, sofern dies durch nationale Daten über die Zusammensetzung untermauert wird und mit der Anwendung der nationalen Rechtsvorschriften des Einfuhrlandes vereinbar ist. Unter besonderen edaphoklimatischen Bedingungen kann der Brixwert für Traubensaft aus *Vitis labrusca* und ihren Hybriden in manchen Jahren weniger als 16 betragen. Der rückverdünnte Saft muss den im Allgemeinen Standard für Fruchtsäfte und Fruchtnektare (CXS 247-2005) aufgeführten Methoden der Authentizitätsprüfung genügen, und der Brixwert muss dem Brixwert von *Vitis labrusca* und ihren Hybriden entsprechen, die zur Herstellung des Konzentrats verwendet wurden.

Bei rückverdünntem Traubensaft muss das zur Rückverdünnung verwendete Trinkwasser mindestens den Anforderungen der neuesten Ausgabe der Richtlinien der Weltgesundheitsorganisation für die Qualität von Trinkwasser entsprechen.