

# MERKBLATT

## Information zur Herstellung und Kennzeichnung von Traubensaft

### 1 HERSTELLUNG UND BESCHAFFENHEIT

Nach der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung ist Fruchtsaft das gärfähige, jedoch nicht gegorene, aus dem genießbaren Teil gesunder und reifer Früchte (frisch oder durch Kälte haltbar gemacht) einer oder mehrerer Fruchtarten gewonnene Erzeugnis, das die für den Saft dieser Frucht/Früchte charakteristische Farbe, das dafür charakteristische Aroma und den dafür charakteristischen Geschmack aufweist. Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Saft wiederhergestellt werden. Das Mischen von Fruchtsaft mit Fruchtmark bei der Herstellung von Fruchtsaft ist zulässig. Der Brixwert des Fruchtsaftes muss dem des aus der Frucht gewonnenen Saftes entsprechen und darf nicht verändert werden, ausgenommen bei Verschnitten mit dem Saft derselben Fruchtart. Erzeugnisse, die missfarben sind oder die ein artfremdes Aroma besitzen oder die einen artfremden Geschmack aufweisen oder denen der typische Fruchtgeschmack fehlt, sind keine Fruchtsäfte. Die Beschaffenheit von nicht gegorenen Traubensäften wird im „Code of Practice“ der A.I.J.N. (Association of the Industry of Juices and Nectars from Fruits and Vegetables of the European Union) durch die nachfolgenden Kennzahlen, die nicht überschritten werden dürfen, konkretisiert.

### BESCHAFFENHEITSMERKMALE:

Alkohol	maximal 3,0 g/l *
Flüchtige Säure (berechnet als Essigsäure)	maximal 0,4 g/l
Milchsäure	maximal 0,5 g/l
Gluconsäure in <b>weißem</b> Traubensaft	maximal 0,7 g/l
Gluconsäure in <b>rotem</b> Traubensaft	maximal 1,0 g/l
Glycerin	maximal 1,0 g/l
Hydroxymethylfurfural (HMF)	maximal 20 mg/l
Dichte ( <i>gilt nur für Direktsäfte</i> )	minimal 1,055 = 55 °Oe
Gesamtsäure (pH 8,1; berechnet als <b>Citronensäure</b> )	minimal 5,0 g/l**

\* Ein vorhandener Alkoholgehalt des Traubensaftes von bis zu 1 % vol (= 7,9 g/l) wird geduldet (VO (EU) 1308/2013).

\*\* Wenn der Gehalt an Gesamtsäure diesen Wert unterschreitet, ist der Saft als „mild“ zu kennzeichnen.

Folgende **Zusätze** sind bei der Herstellung für die angegebenen technologischen Zwecke von Traubensaft erlaubt:

Zusatzstoff			Klassenname
Verkehrsbezeichnung	E-Nummer	Höchstmenge	
Ascorbinsäure	E 300	qs	Antioxidationsmittel
Citronensäure	E 330	3 g/l	Säuerungsmittel
Calciumcarbonat	E 170	qs	Säureregulator
Kaliumtartrat (= Kaliumsalz der Weinsäure)	E 336	qs	Säureregulator
Kohlendioxid bzw. Kohlensäure	E 290		-

qs = quantum satis

Quantum satis (qs) bedeutet, dass keine Höchstmenge vorgeschrieben ist. Es darf so viel wie nötig (und so wenig wie möglich) zugegeben werden.

**Nicht zulässig** ist der Zusatz von Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>) zu Traubensaft.

Sofern die Trauben mit Schwefeldioxid behandelt wurden, ist eine Entschwefelung durch physikalische Verfahren zulässig.

Die Gesamtmenge an **Schwefeldioxid** im Enderzeugnis darf **10 mg/l** nicht überschreiten.

Der **Sulfatgehalt (SO<sub>4</sub>)** darf nicht über **350 mg/l** liegen.

**Nicht zulässig** ist zudem der Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen, Weinsäure (E 334), Äpfelsäure (E 296), Milchsäure (E 270) und Zucker.

**Erlaubt** ist jedoch der Zusatz von Zitronensaft, Limettensaft, konzentriertem Zitronensaft oder konzentriertem Limettensaft zur Korrektur des sauren Geschmacks in einer Menge von höchstens 3 g/l, berechnet als wasserfreie Zitronensäure sowie Vitaminen (z. B. Vitamin C).

## 2 KENNZEICHNUNG

Folgende Angaben sind bei der Kennzeichnung von Traubensaft verpflichtend:

### 2.1

Die **Bezeichnung** „**Traubensaft**“. Die Angabe der Farbe „weiß“ bzw. „rot“ oder die Rebsorte können ergänzt werden. Bei Zusatz von Kohlensäure muss die Verkehrsbezeichnung „**Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure**“ lauten.

### 2.2

Ein **Zutatenverzeichnis**, falls mehrere Zutaten verwendet wurden. Beispielsweise ist bei Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure oder bei Zusatz von Vitamin C oder Zusatzstoffen die Angabe des Zutatenverzeichnisses verpflichtend.

Dem Zutatenverzeichnis ist eine Überschrift oder eine geeignete Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort „Zutaten“ erscheint. Das Zutatenverzeichnis besteht aus einer Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels.

Werden Zusatzstoffe eingesetzt so werden diese im Zutatenverzeichnis mit ihrem Klassennamen gefolgt von ihrer speziellen Bezeichnung oder E-Nummer angegeben.

Beispiel: Zusatz von Ascorbinsäure als Antioxidationsmittel:

„Zutaten: Traubensaft, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure“ oder: „Zutaten: Traubensaft, Antioxidationsmittel E 300“

Beispiel: Zusatz von Ascorbinsäure als Vitamin C:

Zutaten: Traubensaft, Vitamin C“

Beispiel: Zusatz von Kohlensäure und Citronensäure:

„Zutaten: Traubensaft, Kohlensäure, Säuerungsmittel Citronensäure“ oder:

„Zutaten: Traubensaft, Kohlensäure, Säuerungsmittel E 330“

### 2.3

Die **Nettofüllmenge** ist in Millilitern (ml), Zentilitern (cl) oder Litern (l) anzugeben. Vorgaben an das Flaschenvolumen gibt es nicht.

Die Zahlenangabe der Nettofüllmenge muss (bei einer Füllmenge von mehr als 200 bis 1000 ml) eine Schriftgröße von mindestens 4 mm haben (6 mm bei über 1000 ml; 3 mm bei >50-200 ml; 2 mm bei >5-50 ml).

### 2.4

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum**. Hier gibt es verschiedene Möglichkeiten der Angabe:

- 1) „mindestens haltbar bis“ unter Angabe von Tag, Monat und Jahr. Diese Angabe ist in jedem Fall ausreichend! Die folgenden Varianten sind jedoch auch möglich.
- 2) „mindestens haltbar bis“ unter Angabe von Tag und Monat bei Erzeugnissen, deren Haltbarkeit weniger als 3 Monate beträgt
- 3) „mindestens haltbar bis Ende“ unter Angabe des Monats und des Jahres bei Erzeugnissen, deren Haltbarkeit mehr als 3 und maximal 18 Monate beträgt. Bei mehr als 18 Monaten ist die Angabe des Jahres ausreichend.

In Verbindung mit der Angabe „mindestens haltbar bis“ bzw. „mindestens haltbar bis Ende“ ist entweder das Datum selbst oder ein Hinweis darauf, wo das Datum zu finden ist, anzugeben.

Der Wortlaut der Angabe „mindestens haltbar bis“ bzw. „mindestens haltbar bis Ende“ muss eingehalten werden. Auch eine Abkürzung (z. B. „mind. haltbar bis“) ist nicht zulässig.



## 2.5

Der **Name** oder die **Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers** unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird. Die Angabe „Weingut“ ist hier nur zulässig, wenn der Traubensaft komplett aus eigenen Trauben hergestellt wurde. Lediglich eine Lohnabfüllung ist in diesem Fall erlaubt.

Die Angabe einer Internetadresse ist alleine nicht ausreichend.

## 2.6

Eine **Loskennzeichnung** ist anzugeben. Die Angabe muss aus einer Buchstaben-Kombination, Ziffern-Kombination oder Buchstaben-/Ziffern-Kombination bestehen.

Der Angabe ist der Buchstabe "L" voranzustellen, soweit sie sich nicht deutlich von den anderen Angaben der Kennzeichnung unterscheidet.

**Die Angabe der Losnummer kann entfallen**, sofern das Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt unter Angabe mindestens des Tages und des Monats in dieser Reihenfolge angegeben ist.

## 2.7

Eine **Nährwertkennzeichnung** muss ab dem 13.12.2016 angegeben werden (Darstellung: Siehe Punkt 4).

## 3 ART UND WEISE DER KENNZEICHNUNG

Die Pflichtangaben sind an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und dauerhaft anzubringen. Sie dürfen in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden, und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

Beispielsweise müssen sich die Angaben farblich deutlich vom Hintergrund abheben; das MHD sollte nicht über andere Angaben gedruckt werden...

Zudem müssen die Pflichtangaben eine x-Höhe (Höhe des Buchstaben x (klein)) von mindestens 1,2 mm haben.

Die Bezeichnung des Lebensmittels (z. B. Traubensaft) und die Angabe der Nettofüllmenge müssen im selben Sichtfeld erscheinen.

## 4 NÄHRWERTKENNZEICHNUNG

### 4.1

#### Inhalt der Nährwertdeklaration

Die Nährwertkennzeichnung muss grundsätzlich folgende Angaben enthalten:

100 ml enthalten durchschnittlich:	
Brennwert	... kJ/... kcal
Fett	... g
(davon) gesättigte Fettsäuren	... g
Kohlenhydrate	... g
(davon) Zucker	... g
Eiweiß	... g
Salz	... g

Zu beachten ist, dass die Reihenfolge eingehalten wird und die genannten Einheiten verwendet werden. Zudem müssen die Angaben in Tabellenform angegeben werden, wobei die Zahlen untereinander stehen.

Sind der Brennwert oder die Nährstoffmenge(n) in einem Erzeugnis vernachlässigbar, so können die Angaben dazu durch eine Angabe wie „Enthält geringfügige Mengen von...“ ersetzt werden, die in unmittelbarer Nähe zu einer etwaigen Nährwertdeklaration stehen muss. Auch ist eine Angabe als „<...g“ oder „0 g“ in der Nährwertdeklaration möglich.

Als vernachlässigbar können folgende Mengen angesehen werden (Quelle: Leitfaden der EU zur Nährwertkennzeichnung):

Fett	≤ 0,5 g/100 ml
(davon) gesättigte Fettsäuren	≤ 0,1 g/100 ml
Kohlenhydrate	≤ 0,5 g/100 ml
(davon) Zucker	≤ 0,5 g/100 ml
Eiweiß	≤ 0,5 g/100 ml
Salz	≤ 0,0125 g/100 ml

In Traubensaft können die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz gegebenenfalls als geringfügige Menge angegeben werden.

Da Traubensaft kein Salz zugesetzt wird, kann in unmittelbarer Nähe zur Nährwertdeklaration eine Angabe erscheinen, wonach der Salzgehalt ausschließlich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen ist.

Die angegebenen Zahlen sind Durchschnittswerte, die je nach Fall beruhen auf

- der Lebensmittelanalyse des Herstellers,
- einer Berechnung auf der Grundlage der bekannten oder tatsächlichen durchschnittlichen Werte der verwendeten Zutaten oder
- einer Berechnung auf der Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten.

Zur Ermittlung des Energiewertes können folgende Umrechnungsfaktoren herangezogen werden:

1 kcal	4,25 kJ
Kohlenhydrate	4 kcal/g
Eiweiß	4 kcal/g
Fett	9 kcal/g
Organische Säuren	3 kcal/g
Ballaststoffe	2 kcal/g
Mehrwertige Alkohole	2,4 kcal/g

## 4.2

### Beispiele

Die nachfolgend dargestellten Beispiele der Nährwertkennzeichnung basieren auf folgenden Werten:

Brennwert: 286 kJ (67 kcal)/100 ml  
Fett: 0,01 g/100 ml  
gesättigte Fettsäuren: 0,002 g/100 ml  
Kohlenhydrate: 16,0 g/100 ml  
Zucker: 16,0 g/100 ml  
Eiweiß: 0,2 g/100 ml  
Salz: 0,008 g/100 ml

- 1) Möglichkeit: Für alle Parameter wird ein Wert angegeben; freiwilliger Hinweis auf Salzgehalt:

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	286 kJ/67 kcal
Fett	0,01 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,002 g
Kohlenhydrate	16 g
Davon Zucker	16 g
Eiweiß	0,2 g
Salz	0,008 g*

\*angegebener Salzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen

- 2) Möglichkeit: Deklaration der vernachlässigbaren Nährstoffe in der Nährwerttabelle:

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	286 kJ/67 kcal
Fett	< 0,5 g
Davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	16 g
Davon Zucker	16 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	< 0,01 g

Hier kann jeweils auch „0 g“ anstelle der Angabe „<...g“ angegeben werden.

- 3) Möglichkeit: Deklaration der vernachlässigbaren Nährwerte außerhalb der Nährwerttabelle:

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	286 kJ/67 kcal
Kohlenhydrate	16 g
davon Zucker	16 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

#### 4.3

##### **Ausnahme von der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung**

Die ab 13.12.2016 verpflichtende Nährwertkennzeichnung ist in den folgenden Fällen nicht zwingend erforderlich:

- 1) bei **direkter Abgabe** von Lebensmitteln entweder durch die Hersteller an die Endverbraucher oder durch die Hersteller an lokale Einzelhandelsgeschäfte, die die Lebensmittel wieder direkt an die Endverbraucher abgeben  
**und**
- 2) bei einer **kleinen Menge** dieser direkt abgegebenen Lebensmittel.

##### **Achtung:**

Die Ausnahmeregelung gilt grundsätzlich nicht für bereits fertig hergestellte Lebensmittel, die in Lebensmittelbetrieben, die nicht deren Hersteller sind, oder im Einzelhandel portioniert oder anderweitig behandelt und anschließend verpackt werden.

Die Ausnahmeregelung gilt nicht für Produkte, die im Fernabsatz (Internetverkauf) vertrieben werden.

**Die Ausnahmeregelung betrifft nicht die Nährwertkennzeichnung, die durch Anreicherung (Vitamin C-Zusatz) oder nährwert-/gesundheitsbezogene Angaben („reich an Vitamin C“ o. ä.) verpflichtend ist. Hier muss in jedem Fall eine Nährwertkennzeichnung vorhanden sein.**

## 5 VERWENDUNG VON VITAMIN C / ASCORBINSÄURE

Beim Zusatz von Ascorbinsäure ist prinzipiell zu unterscheiden, ob diese als „Antioxidationsmittel Ascorbinsäure“ oder als „Vitamin C“ bezeichnet wird. Die Entscheidung richtet sich nach der hauptsächlichen Wirkung der Ascorbinsäure und wird vom Hersteller getroffen. Während die Deklaration als Antioxidationsmittel lediglich einen Einfluss auf das Zutatenverzeichnis hat (siehe Punkt 2.2) gelten für die Deklaration als Vitamin C weitere Bedingungen.

Wird Traubensaft mit Ascorbinsäure als **Vitamin C** versetzt, so muss dieser mindestens 60 mg/l Ascorbinsäure (bis zum Ende der angegebenen Haltbarkeit) enthalten.

Zudem ist in diesem Fall eine Nährwertkennzeichnung (auch vor dem 13.12.2016) erforderlich, die um die Angabe des Vitamin C-Gehaltes (in Milligramm) erweitert wird. Der prozentuale Anteil der empfohlenen Tagesdosis an Vitamin C in 100 ml des Getränkes ist zusätzlich anzugeben.



Die Nährwertkennzeichnung muss am Tabellenende zusätzlich zu den Angaben unter Punkt 4.1/4.2 folgende Angabe enthalten:

Vitamin C	... mg (...%)*
-----------	----------------

\* prozentualer Anteil der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr von Vitamin C.

Zur Berechnung des prozentualen Anteils der täglichen Zufuhr wird zugrunde gelegt, dass eine tägliche Zufuhr von 80 mg Vitamin C 100 % entspricht.

Werden auf der Etikettierung freiwillige nährwertbezogene Angaben über den Vitamin C-Gehalt gemacht, so ist zusätzlich zur Nährwertkennzeichnung folgendes zu beachten:

Wird die freiwillige Angabe „**reich an Vitamin C**“ (oder sinngemäß) auf der Etikettierung verwendet, muss das Erzeugnis einen Ascorbinsäuregehalt von mindestens 120 mg/l (bis zum Erreichen des MHD), bei der freiwilligen Angabe „**Vitamin-C-haltig**“ (oder sinngemäß) einen Ascorbinsäuregehalt von mindestens 60 mg/l (bis zum Erreichen des MHD) aufweisen. Dabei spielt es keine Rolle, ob die Angabe aufgrund eines natürlichen Vitamin C-Gehaltes oder aufgrund einer Anreicherung mit Vitamin C vorgenommen wurde.

## 6 WEITERE ANGABEN

### 6.1 Wahlweise können zusätzlich zur Pflichtkennzeichnung angegeben werden:

- „**laut Gesetz ohne Farbstoffe**“ (oder sinngemäß),
- „**laut Gesetz ohne Konservierungsstoffe**“ (oder sinngemäß),
- „**laut Gesetz ohne Zuckerzusatz**“ (oder sinngemäß),  
(wird diese Angabe vorgenommen, so ist eine Nährwertkennzeichnung auch vor dem 13.12.2016 verpflichtend. Zusätzlich ist auf der Etikettierung die Angabe „**enthält von Natur aus Zucker**“ anzugeben.)
- „**laut Gesetz alkoholfrei**“ (oder sinngemäß),
- eine **Rebsorte**, sofern der Saft ausschließlich davon gewonnen wurde. Bei Verwendung mehrerer Rebsorten sind diese in entsprechend ihres Mengenanteil absteigender Reihenfolge anzugeben.
- Ein **Jahrgang**, wenn der Saft ausschließlich aus dem genannten Jahrgang hergestellt ist.
- Weitere **nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben**, solange diese zugelassen sind und die dafür vorgesehenen Bedingungen eingehalten werden. Siehe hierzu: VO (EG) 1924/2006 (Health-Claims-Verordnung) und VO (EU) 432/2012 (Lebensmittel-Gesundheitsangaben-Verordnung)
- **Phantasiebezeichnungen**, solange diese nicht irreführend sind.

### 6.2 Nicht zulässige Angaben:

- Prädikatsbezeichnungen wie „**Kabinett**“ oder „**Spätlese**“, etc.
- Die Angabe „**ohne Zuckerzusatz**“, da ein Zuckerzusatz bei Traubensaft generell verboten ist.
- Die Angabe „**ohne Konservierungsstoffe**“, da der Zusatz von Konservierungsstoffen zu Traubensaft generell verboten ist.
- Die Angabe „**ohne Farbstoffe**“, da der Zusatz von Farbstoffen zu Traubensaft generell verboten ist.
- Die Angabe „**alkoholfrei**“, da Fruchtsäfte generell alkoholfrei sein müssen.

## 7 HEKTARERTRAG

Rheinhessen, Pfalz, Mosel, Nahe = 200 hl/ha (Grundwein), Ahr 100 hl/ha (auch aus Überlagerungsmengen), Mittelrhein 105 hl/ha (auch aus Überlagerungsmengen).

## 8 WEINBUCHFÜHRUNG

Traubensaft muss wie Wein usw. in die Kellerbuchführung eingetragen werden.

## 9 BEGLEITDOKUMENTE

Wie bei Weinen sind auch bei der Beförderung von Traubensaft Begleitdokumente erforderlich.


## 10 VERARBEITUNGSVERBOT

Traubensaft darf weder zu Wein verarbeitet noch einem Wein zugesetzt werden.

## 11 ETIKETTENBEISPIELE

weißer

**Traubensaft 1**



**3**  
Mindestens haltbar bis: 15. September 2018

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	315 kJ/75 kcal
Fett	< 0,5 g
Davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	16 g
Davon Zucker	16 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	< 0,01 g

**4**  
Max Mustermann  
Musterstraße 1  
12345 Musterstadt

**0,75 l 2**

**5**

- 1** Bezeichnung des Lebensmittels (siehe Punkt 2.1)
- 2** Nettofüllmenge (siehe Punkt 2.3, Mindestschriftgröße beachten)
- 3** Mindesthaltbarkeitsdatum (siehe Punkt 2.4, Losnummer in diesem Fall nicht verpflichtend)
- 4** Name und Adresse des Lebensmittelunternehmers (Hersteller, Abfüller, Vertreiber..., siehe Punkt 2.5)
- 5** Nährwertkennzeichnung (siehe Punkte 2.7 und 4)

**TRAUBENSECCO<sup>8</sup>**  
**Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure 1**  
Alkoholfrei (lt. Gesetz) **9**

**2**  
Zutaten:  
Traubensaft, Kohlensäure,  
Vitamin C



Enthält Vitamin C **10**  
Ohne Zuckerzusatz (lt. Gesetz) **11**

**4**  
Mindestens haltbar bis Ende: September 2018  
L 123xyz **6**

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	315 kJ/75 kcal
Fett	< 0,5 g
Davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	16 g
Davon Zucker	16 g
Erweiß	< 0,5 g
Salz	< 0,01 g
Vitamin C	6,0 mg (7,5%)*

**7** Laut Gesetz frei von Farb- und Konservierungsstoffen **12**  
enthält von Natur aus Zucker **13**

**5**  
Weingut Max Mustermann  
Musterstraße 1  
12345 Musterstadt

**0,75 l 3**

- 1** Bezeichnung des Lebensmittels (siehe Punkt 2.1)
- 2** Zutatenverzeichnis (verpflichtend, da Kohlensäure und Vit. C zugesetzt wurden, siehe Punkt 2.2)
- 3** Nettofüllmenge (siehe Punkt 2.3, Mindestschriftgröße beachten)
- 4** Mindesthaltbarkeitsdatum (siehe Punkt 2.4)
- 5** Name und Adresse des Lebensmittelunternehmers mit Angabe des Wortes „Weingut“ (siehe Punkt 2.5)
- 6** Loskennzeichnung (verpflichtend, da im MHD nicht der Tag genannt wird, siehe Punkt 2.6)
- 7** Nährwertkennzeichnung (mit Angabe des Vitamin C-Gehaltes und dem prozentualen Anteil der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr, siehe Punkte 2.7, 4 und 5)
- 8** Phantasiebezeichnung (freiwillig, siehe Punkt 6.1)
- 9** freiwillige Angabe (siehe Punkt 6.1)
- 10** freiwillige nährwertbezogene Angabe (siehe Punkte 5 und 6.1)
- 11** freiwillige nährwertbezogene Angabe (siehe Punkt 6.1)
- 12** freiwillige Angabe (siehe Punkt 6.1)
- 13** verpflichtend, wenn die Angabe „ohne Zuckerzusatz (lt. Gesetz)“ vorgenommen wird (siehe Punkt 6.1)