

Sehr geehrte Damen und Herren!

Die Traubensaftproduktion **2018** steht vor der Tür.
Gemeinsam mit unseren Partnerbetrieben
beschäftigen wir uns
seit 30 Jahren mit der Herstellung von hochwertigen und
köstlich schmeckenden Traubensäften.

Wir dürfen für ca. 1.500 Betriebe arbeiten.

Wir möchten Ihnen für dieses entgegengebrachte Vertrauen
und Ihre Disziplin sehr herzlich danken
und ersuchen Sie höflich das nachfolgende Infoschreiben
zu lesen, um die eine oder andere
Information in Ihre weiteren Überlegungen einbauen zu können.

**Unser Ziel ist die Position
als einer der marktführenden Traubensafterzeuger
weiter auszubauen.**

„Unser Ziel ist es, den besten Traubensaft zu produzieren.“

**Naturtrüb kombiniert mit Weinsteinstabilität wird auf Wunsch
angeboten.**

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit.
Nutzen Sie unsere Beratung.
Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen zu.

Mit freundlichen Grüßen vom sonnigen Wagram!



Franz Paschinger Dipl.-HLFL-Ing.
Fels, August 2018

**Für Emailkontakt
Bitte traubensaft@urbanihof.at verwenden**

Wichtiges für 2018

-Gebrauchtflaschen von Firma Paschinger:

Aufgrund der hohen Kosten von Neuglas empfehlen wir diese Möglichkeit zu nutzen (oft sind diese Flaschen neuwertig). Volle Gewährleistung, deutlich geringere Kosten (siehe Pkt. 7). BVS Sonderkation 1lt. Schlegl oliv (Musterflasche siehe Regal Flaschenannahme)

-Trauben-Anlieferung bis 14:00 Uhr:

Um eine gleichbleibend hohe Qualität sicherzustellen, müssen wir die Trauben bis 14:00 Uhr am Hof haben. Nur telefonisch angekündigte Verspätungen (bis maximal 60 min.) können noch am selben Tag verarbeitet werden – Danke für Ihr Verständnis

- Weinstabilität:

Die Weinstabilisierung ist auf eine Lagertemperatur über 7°C eingestellt, es gibt nur eine bedingte Weinstabilität bei Lagertemperatur unter 7°C. Dieser Stabilisierungsgrad ergibt die besten sensorischen Ergebnisse. Würden wir den Saft auf eine Lagertemperatur von 2°C ausrichten, würden wir unnötig viele wertvolle Mineralstoffe schon im Vorhinein entfernen. Das würde den Saft deutlich sensorisch schwächen.

-Traubenanlieferung in Boxen:

Unser Ziel ist die „Verringerung des Feintrubanteiles und Verringerung der Scherkräfte“. Wir ersuchen Sie höflich nach Möglichkeit Ihre Trauben in Lese-Boxen (Stapler entleerbar) anzuliefern. Sollten Sie Leseboxen benötigen, so können diese bei uns angemietet werden. Gerne verarbeiten wir auch Ihre Trauben aus dem Lesewagen (siehe Pkt. 18)

-Bag in Box Füllung:

10 lt. mit Postmixanschluss wird von Heurigenbetrieben mit Schankanlagen häufig genutzt und wird immer interessanter (siehe Pkt. 34)

-Rosé Traubensaft:

Rosé-Produkte sind in Mode gekommen - wir bieten die Produktion von ansprechendem Rosé-Traubensaft (weiteres siehe Pkt. 35) an.

-Flaschen waschen:

Es ist möglich schmutzige, entkapselte und reinsortige Flaschen ohne Permanentkleber für die Traubensaftproduktion zu bringen (weiteres wie in Pkt. 7, Preis letzte Seite). Mehrkosten durch Permanentkleber werden zusätzlich verrechnet.

-Lagerkosten:

Ab 8 Tagen Lagerung verrechnen wir, für jede angefangene Woche, pro Palette 1€ Lagerkosten: Das oftmalige hin -& her stellen von Paletten verursacht enorme Aufwände. Wir denken, dass eine Woche Abholzeitraum vertretbar sind.

Trebern Pressrückstände können kostenlos auf unserem Lagerplatz deponiert werden (bitte im Büro melden).

Dienstleistungsprogramm – Übersicht – 2018

Hochwertige Traubensaft-Lohnproduktion (näheres im Schreiben)

Süßer Traubenmost für Restzuckerlieferung (siehe Pkt. 30):

- Abgefüllt im 10 lt. Bag in Box mit Schnabelventil

Vakuumfiltration:

- Schonende Filtration Ihres wertvollen Sedimenttrubes, Exakte Chargentrennung

Umkehrosmose: Wasserentzug aus Premium-Mosten, Schonende Technik, Exakte Chargentrennung

Bitte die jeweiligen Infoblätter anfordern!

DER TRAUBENSAFT-MACHER AUS FELS

FAM. PASCHINGER

Fels, im August 2018

VORINFORMATION FÜR DIE TRAUBENSAFT-PRODUKTION 2018

Es betreuen Sie am Telefon von Montag bis Freitag 07:00 – 17:00 Uhr

1. Fr. Schauhuber 02738/2344-57, erni.schauhuber@urbanihof.at (Schwester)

2. Fr. Hulha 02738/2344-12, andrea.hulha@urbanihof.at (Schwester)

3. Fr. Zapletal 02738/2344-13, traubensaft@urbanihof.at

Traubeneinkauf: Fr. Schauhuber, Fr. Hulha

Produktion: Dipl.-HLFL-Ing. Franz Paschinger

Traubenanlieferung: 06:00 bis 14:00 Uhr (wenn Sie sich verspäten – bitte anrufen – bzw. einen neuen Termin vereinbaren). Wir beginnen pünktlich mit den Reinigungsarbeiten.

Abholung-Verladezeiten: Montag bis Freitag: 09:00 bis 12:00 Uhr und 13:00 bis 16:00 Uhr

Sehr geehrte Damen und Herren!

Es ist wieder soweit, die Ernte steht vor der Tür. Im Wesentlichen hat sich nicht viel geändert, trotzdem möchten wir Sie bitten, diese Vorinformation kurz durchzusehen.

Für eine detaillierte Preisauskunft kontaktieren Sie bitte das Büro unter den oben genannten Kontaktdaten!

1)	Ablauf:	4
2)	Anforderungen an das Traubengut:	4
3)	Beginn der Verarbeitung: Voraussichtlich 22. August (bei genügend Anmeldungen)	4
4)	Anmeldung:	4
5)	Berechnung:	4
6)	Neu-Flaschen:	4
7)	Gebraucht-Flaschen Regelung	4
8)	Containerfüllung von Traubensaft	5
9)	Verpackung Leergebinde (Kisten, Boxen, usw.)	5
10)	Saft-Protokoll - Wünsche eintragen	5
11)	Automatischer Aufdruck der Mindesthaltbarkeit:	6
12)	Etikettierung	6
13)	Qualitätssicherung bei der Traubenanlieferung:	6
14)	Verhageltes Traubengut	6
15)	Haftungsvereinbarung	7
16)	Verarbeitung aus technischer Sicht:	7
17)	Anlieferung der Trauben:	7
18)	Saftzukauf direkt vom Urbanihof – für Heurigen-Betriebe:	7
19)	Traubenzukauf für Traubensaft	7
20)	Traubenzukauf für Wein	8
21)	Einhaltung der Wartezeit bei Pflanzenschutzmitteln (betrifft vor allem die CU Abschl.Spriz.)	8
22)	Pflanzenschutzrückstand- und Schwermetall-Problematik	8
23)	Mycotoxin-Problematik	8
24)	Umweltschutz	8
25)	Weinsteinfreier Saft	8
26)	Verarbeitung für Biologische Betriebe	8
27)	Naturtrüber & Weinsteinstabiler-Traubensaft	8
28)	Die Traubensaftetiketten Vorschrift	9
29)	Restzuckerverleihung mit Ihrem TRS	10
30)	Restzuckerverleihung mit hochreifem „Traubenmost zum Süßen“ in 10 lt. BIB	10
31)	Eigencharge und Gemeinschaftsproduktionen	10
32)	Traubenabholung, auch für Gemeinschaftsproduktion	10
33)	Bag in Box – 10 lt. Abfüllung	10
34)	Rosé-Traubensaft	10
35)	Schimmelbildung:	10
36)	Lagerkosten -	10
37)	Wie kommen Sie zu uns	11
38)	Innerbetriebliche Fahrtrichtung:	11
39)	Traubensaftabholung:	11
40)	Abschließendes	11

1) Ablauf:

Anmeldung – Vereinbarung des Anliefertages - Traubenanlieferung (mit Leergutanlieferung) – zwei / drei Tage später ist der Saft fertig. Sie werden von uns auf jeden Fall telefonisch verständigt.

2) Anforderungen an das Traubengut:

In der Früh frisch und kalt ernten - entweder sofort nach Fels bringen, oder - wenn die Trauben aus Zeitgründen schon am Vortag geerntet wurden - die Trauben am Morgen ab 6:00 Uhr anliefern;

ACHTUNG

- kein SO₂
- Grade: weiße Trauben mindestens 13 Grad KMW
- Grade: rote Trauben mindestens 15 Grad KMW (darunter weniger Farbausbeute)
- gesundes Traubengut: keine faulen Trauben, faule Nester bitte ausschneiden

Es wird - wie in den letzten Jahren - eine EINGANGSKONTROLLE durchgeführt!

3) Beginn der Verarbeitung: Voraussichtlich 22. August (bei genügend Anmeldungen)

4) Anmeldung:

Einige Winzer haben sich schon vor der Herausgabe dieses Schreibens angemeldet. Für diese Kunden entfällt eine weitere Anmeldung. Sie erhalten von uns einen Anruf mit dem Terminvorschlag der Traubenanlieferung.

Falls Sie uns telefonisch nicht erreichen, bitten wir Sie es etwas später nochmals zu versuchen oder verwenden Sie das Faxformular (im Anhang) oder per Mail an traubensaft@urbanhof.at

Sie erhalten von uns einen Rückruf mit einem Terminvorschlag für die Traubenanlieferung.

Wir werden versuchen einen raschen Ablauf der Anlieferung zu koordinieren.

5) Berechnung:

Von der angelieferten Traubenmenge werden, bei normaler Ausbeute, 70 % als Saft in der Flasche retourniert.

Bei Trauben mit schlechterer Ausbeute wird der aliquote Prozentsatz retour gegeben.

Mindermengenzuschlag: Bei einer Menge kleiner als 150 lt., erlauben wir uns einen Zuschlag zu berechnen (Für eine detaillierte Preisauskunft kontaktieren Sie bitte das Büro).

6) Neu-Flaschen:

Der Saft wird grundsätzlich in hohe 1 lt. Kronenkork - Neufaschen (Schlegel) CC abgefüllt.

Wir möchten auch dieses Jahr darauf hinweisen, dass die 1 lt. Bordeauxflasche (Füeder)

für die Traubensaftfüllung nicht optimal ist, weil die Flasche geringfügig (7-8 ml) unterfüllt wird und dadurch die Kriterien der Fertigverpackungsverordnung nicht erfüllt werden.

Wir empfehlen das Nennfüllvolumen mit 990 ml anzugeben. (kein e davor schreiben).

Ab dem Moment, wo die Flasche etikettiert wird, unterliegt diese der Fertigverpackungsverordnung

und der am Etikett angeführte Inhalt ist zwingend einzuhalten und damit der Etikettierer haftbar.

Der Abfüller kann laut Auskunft des BVE (Bundesamt f. Eich- und Vermessungswesen,

Ing. Krenn – Prüfer der juristischen Abteilung) nicht belangt werden = Haftungsausschluss.

Auf Ihren Wunsch und Ihre Verantwortung wird diese Flasche selbstverständlich gefüllt.

Unsere Standardflaschen sind 1lt Rheinwein und 1 lt. Füeder. Alle anderen Formate benötigen eine Umstellung der Anlage Diese Möglichkeit wird von unseren Kunden sehr häufig genutzt. Wir sind mit enormen Rüstzeiten konfrontiert.

Wir erlauben uns diese Umstellzeit weiter zu verrechnen (Für eine detaillierte Preisauskunft kontaktieren Sie bitte das Büro).

Als Schrauber wird die **Schlegel leicht (Schraubverschluss MCA 28)** am häufigsten eingesetzt,

da sie eine Weiterverwendung für Wein erlaubt. Diese Flasche ist für Traubensaft geeignet, das Nennfüllvolumen von 1.000 ml wird zwar unterschritten da der heiße Saft nach der Rückkühlung ca. 995 ml ergibt. (Wir empfehlen das Nennfüllvolumen mit 990 ml anzugeben (kein e davor schreiben.)

Die **AF-Normflasche in grün (Schrauber)** ist eine brauchbare Lösung für den Traubensaft. Ihre Kunden können das Flaschenpfand bei der Flaschenrücknahme des Lebensmitteleinzelhandels zurückbekommen. (Musterflasche bei der Waage) – die Verwendung ist rückläufig.

Die **Fruchtsaftflasche (Bordeauxform)** bietet hier eine Variante mit Schraubverschluss: (Musterflasche bei der Waage) – die Verwendung ist stark rückläufig – wir empfehlen sie nicht.

Der Saft wird auch in **0,25 lt. Stifterflaschen mit Schraubverschluss** abgefüllt. Für diese wird ein **eigener Abfülltag** gemacht - bitte anmelden. Von den angelieferten Trauben kann der gewünschte Anteil für die Stifterl-Füllung reserviert werden (bitte dieses bei der Traubenanlieferung bekannt zu geben).

7) Gebraucht-Flaschen Regelung

7.1. Die von uns gekauften neuwertigen Gebrauchtflaschen

Diese Flaschen werden von uns exakt sortiert, gewaschen und kontrolliert. Die Flasche ist wesentlich günstiger in der Anschaffung. Wir empfehlen diese Flasche, da sie ihre Herstellungskosten zum Teil empfindlich reduzieren. Bitte bei Traubenanlieferung bekannt geben. Es wird kein Spülbeitrag verrechnet.

7.2. Die von Ihnen angelieferten, vorgewaschenen Flaschen werden von uns nicht auf optische Verschmutzung und Beschädigung kontrolliert. Die Mündungen der Flaschen müssen von Ihnen selbst geprüft werden. Die Flaschen werden von uns staubfrei und keimfrei gemacht. Es werden nur Spülkosten verrechnet. Die Mindestmenge bei Gebrauchtfaschen beträgt 500 Flaschen

Probleme, die bei der Verarbeitung von Gebrauchtfaschen für Traubensaft entstehen können:

- Jede noch so kleine Beschädigung der Flaschenmündung führt zu einem Bruch und so zu einem Saft- und Zeitschwund während des Füllvorganges.
- **Eine verletzte Flaschenmündung od. ein Schlag auf den Verschluss verursacht eine Schimmelbildung. Schimmelbildung passiert ausschließlich durch eine verletzte Mündung (Lufttritt).**

7.3. Spülbeitrag:

In der Regel haben wir bei Gebrauchtfaschen einen Zeitschwund bedingt durch Flaschenbruch zu erwarten.

Wir erlauben uns, diesen Schwund im Spülbetrag einzurechnen.

Wir leisten für Ihre eigenen Gebrauchtfaschen keine Garantie bzgl. Schimmelbildung und Verschmutzung.

Anlieferung der gewaschenen Gebrauchtfaschen in Kisten, Holzboxen, Gitterboxen, Folie.

Wir ersuchen Sie höflich **das Leergebinde nur am Tag der Traubenanlieferung zu bringen – bitte nicht vorher!**

7.4. Flaschen Waschen:

Die Reinigung der Flaschen wird auf Wunsch durchgeführt, Leimetikett + Marzek Selbstkleber sind problemlos ablösbar. Flasche vorher bitte entkapseln. Bei mehr als 50 % Rücksteller nach der Flaschenwaschmaschine erlauben wir uns 0,25 Cent / Fl. zu verrechnen.

Beschriftung der Gebrauchtfaschen:

Die angelieferten Boxen werden mit 4 Etiketten (von uns beige gestellt) / Palette beschriftet. Wenn die Mündungen der angelieferten Altflaschen in Ordnung sind, spricht nichts dagegen, diese zu verarbeiten. Alte Flaschen, die zu sehr von der Ö-Norm abweichen, werden verworfen und durch Neuglas ersetzt und verrechnet:

7.5. Gebrauchtfaschenzukauf:

Wir können nur schwer den Flaschen Trend abschätzen.

Bitte nennen Sie uns Ihren Verkaufswunsch (welche Mengen Sie zum Verkauf anbieten).

Wir können nur grünes Glas zukaufen, sollten andere Glasflaschen darunter sein, werden diese aussortiert und von dem auszuzahlenden Betrag abgezogen.

Ablauf: ca. 50.000 Flaschen sind max. bei uns lagernd, die darüberhinausgehenden Verkaufswünsche werden dann je nach Abgang bei den Flaschenverkäufern abgerufen.

Die Bezahlung erfolgt nach dem Verkauf.

Auszahltermin ist Ende Oktober.

Ankaufspreis: Für eine detaillierte Preisauskunft kontaktieren Sie bitte das Büro

8) Containerfüllung von Traubensaft

Wir füllen 50 lt.- und 25 lt.-Fässer mit Korbfitting auf einer der modernsten Containerabfüllanlagen. (Außenreinigung – Innenreinigung - induktive Durchfluss Messung - N-Überlagerung – Fitting Abspritzung - Einwegkappe) Unbedingt weinsteinfreien Saft nehmen. (Wir empfehlen nach den Postmixadapter ein zusätzliches Leitungssieb einzubauen –Fa. Redl), <http://youtu.be/pMJvZMAejTE>

9) Verpackung Leergebinde (Kisten, Boxen, usw.)

Grundsätzlich werden die Flaschen auf Folienpaletten mit gestanzten gut durchlüftbaren Trays abgestellt.

Vorteil: staubfreies Lagern ist möglich, die Paletten sind stapelbar und transportsicher

(In Verbindung mit Ladesicherungsgurten). Wir verarbeiten auch Ihr angeliefertes Leergut. Wir ersuchen Sie, Ihr Leergut unbedingt auf einer Palette anzuliefern, um ein zügiges Abladen zu gewährleisten.

Nicht verarbeitet werden: übergroße Kisten, wie große **Erdäpfelkisten**, da wir damit im Betrieb nur sehr schwer zurechtkommen.

Sollte zu wenig Leergebinde vorhanden sein, besteht die Möglichkeit, die Saftflaschen mit einer Folie einzuwickeln. Für den Transport wird keine Haftung übernommen. Die Palette ist eine Tauschpalette. Wenn der Saft fertig ist, rufen wir Sie an und geben Ihnen die Anzahl der von Ihnen mitzubringenden Tauschpaletten bekannt. Unser Flaschenlieferant nimmt nur „unbeschädigte“ Euro-Paletten zurück.

Wir ersuchen Sie daher höflich, nur „unbeschädigte“ Paletten zu tauschen.

Achtung: Achten Sie bitte besonders darauf, dass die Leergeschirranlieferung exakt aufgeschrieben wird - nachträgliche Einwände können wir leider nicht mehr akzeptieren.

Wir ersuchen um Verständnis, dass nicht getauschte Paletten bei der Abholung verrechnet werden, jedoch der geleistete Einsatz bei Rückgabe der Palette retourniert wird.

10) Saft-Protokoll - Wünsche eintragen

Bei der Anlieferung der Trauben erhalten Sie zuerst Ihr Saft-Protokoll, in dem Sie Ihre Rechnungsanschrift und E-Mail-Adresse eintragen lassen. Nach unseren Eintragungen (wie angeliefertes Traubengut, Leergut, Paletten usw.) bekommen Sie dann den Durchschlag mit dem Gewichtsauddruck ausgehändigt.

Bitte geben Sie jeden Wunsch bzgl. der Abfüllung direkt bei der Annahme bekannt und lassen Sie diesen Wunsch am Traubensaftprotokoll eintragen. NUR DIESES PROTOKOLL IST VERBINDLICH.

Offene Fragen bzgl. Abholung und Verrechnung bitte nur mit dem Büro abklären.

Es ist kein Transportschein erforderlich.

11) Automatischer Aufdruck der Mindesthaltbarkeit:

Laut der Lebensmittelinformationsverordnung ist eine Angabe der Mindesthaltbarkeit vorgeschrieben. Diese Angaben werden durch unseren Tintenstrahldrucker auf die Kapsel gedruckt.

Ihr Vorteil:

Es ist kein nachträglicher Eindruck mehr am Etikett erforderlich. Sie können auch einen mehrjährigen Bedarf an Etiketten anschaffen und so wesentlich billiger einkaufen.

Eindruck am Etikett: „Mindestens haltbar bis: siehe Verschluss“

Dieser Kapselaufdruck ist generell auf jeder Flasche und Bestandteil unserer Qualitätssicherung. Auf Wunsch kann auch auf den Aufdruck verzichtet werden. Für diese Umstellarbeit wird pauschal € 5 + MwSt. verrechnet. Vorsicht: Es erlischt die Gewährleistung bei einer Reklamation.

12) Etikettierung

12.1. Außenreinigung vor der Etikettierung

empfehlen wir um Staub und kleine Saftspritzer zu entfernen, nur so ist ein perfektes Etikettier-Ergebnis gesichert.

12.2 Etikettierung mit SK-Etiketten - im Zuge der Abfüllung - nur auf Wunsch

Die Information der Kennzeichnungsvorschriften für Etiketten siehe Pkt. 28.

Um Ihre Herstellungskosten zu senken, können Sie die Flaschen im Zuge der Füllung sofort mitetikettieren lassen.

Wir arbeiten mit einer Selbstklebe-Etiketten-Maschine

Typ: S.T.S Vakuumbandmaschine

Wicklung: Firma Marzek, mind. 3 mm Etikettenabstand, **nur ein geripptes Papier** – leichter ablösbar, nicht hochglänzend.

Mindestmenge: ab 5.000 Stk.

Anlieferung: Rolle unbedingt bei der Traubenanlieferung mitbringen.

Vorsicht: 1lt. Bordeauxflaschen (Füreder) werden wegen der Fertigpackungsverordnung von uns nicht etikettiert.

13) Qualitätssicherung bei der Traubenanlieferung:

Um eine gleichbleibende Qualität des angelieferten Traubengutes zu sichern, führen wir eine Qualitätskontrolle durch.

EINGANGSKONTROLLE:

optisch: 1) Frische der Trauben OBEN

Frische der Trauben MITTE

(insbesondere bei Anlieferung am Montag)

2) Fäulnisgrad

analytisch: 3) KMW Messung am Anfang

4) KMW Messung des letzten Saftes (lt. Stichprobenplan)

Bonitierung: 5) A = sehr gute Trauben

B = geeignete Trauben

Langfristig werden die A-Betriebe bei der Anlieferung zusammengefasst und die wenigen B-Betriebe extra verarbeitet, um in weiterer Folge die Qualität anzuheben.

CHARGEN-RÜCKSTELLPROBE: Von jeder Charge werden Rückstellproben gezogen. Sie ermöglichen im Falle einer Beanstandung eine Eingrenzung des Anlieferkreises.

Genereller Vorbehalt:

Wir sind allen unseren Kunden verpflichtet einen optimalen Qualitätsstandard zu bieten. Da nun mehrere Traubensaftkunden zu einer Charge zusammengefasst werden, müssen wir eine exakte Eingangskontrolle durchführen. Das gesamte angelieferte Traubengut muss den Qualitätsanforderungen von Punkt 2 entsprechen. Jenes Traubengut, das von diesem Anforderungsprofil abweicht, können wir leider nicht annehmen. Wir danken für Ihr Verständnis!

Im Vorjahr konnten wir von einigen Kunden die Trauben leider nicht annehmen. Im Allgemeinen sind wir für Ihre Disziplin sehr dankbar und können daher mit einer hervorragenden Saftqualität aufwarten. Als Familienbetrieb sehen wir unsere Marktchancen nur dort, wo wir mit einem überragend guten Traubensaft für Sie einen guten Verkaufspreis erzielen können. Unser Ziel ist es der beste Traubensaftanbieter zu sein.

13.1. Verschlüsse: „Kronen mini“ - abblasend ab 10 bar,

„Schraubverschluss MCA ventilierend“ - abblasend ab 5 bar Verschluss wölbt sich nach Abkühlung etwas nach innen, dieser Verschluss lässt sich bis zu einer ¼ Umdrehung im abgekühlten Zustand nachdrehen – keine Sorge – das ist eine Eigenheit des Verschlusses (Alcoa). Beim genannten Verschluss befinden sich die Ablasstellen im Inneren des Verschlusses – bitte **nicht** nachdrehen – kann dadurch unsteril werden.

14) Verhageltes Traubengut

Hagelgeschädigtes Traubengut können wir leider nicht annehmen, da wir Ihnen die erwartete Qualität nicht garantieren können.

15) **Haftungsvereinbarung**

Diese Haftungsvereinbarung klärt die Situation im Falle eines Fehlers unsererseits.

Der Traubensaft-Auftraggeber akzeptiert mit seiner Unterschrift die Haftungsvereinbarung. Diese Vereinbarung ist auf der Rechnung abgedruckt und wird im Zuge der Traubensaftabholung unterschrieben.

Reklamationen bezüglich des Saftes werden bis 6 Monate ab Abfülldatum anerkannt:

Haftungsvereinbarung **Muster**

- 1.1 Sollte bei der Abfüllung durch unser Verschulden ein Fehler auftreten, so werden wir den nicht verkehrsfähigen Saft, spätestens im darauffolgenden Jahr kostenlos ersetzen. Es wird nur jene Saftmenge ersetzt, die in unseren Betrieb zurückgebracht wird
- 1.2 Die angelieferten Trauben werden zu den damaligen Tagespreisen und Produktionskosten ausbezahlt.
Diese Entscheidung (zu Pkt. 1.1 und 1.2) trifft der Abfüller.
2. Weitere darüberhinausgehende Schadensersatzforderungen gegenüber dem Abfüller, welcher Art auch immer, können nicht geltend gemacht werden.
3. Für die Folienverpackung wird keine Transporthaftung übernommen: Die Transportsicherung wird vom Kunden übernommen.
4. Die Flaschenanzahl wird bei der Abholung überprüft. Eine nachträgliche Reklamation können wir leider nicht berücksichtigen.
5. Auf die technisch bedingte Unterfüllung der 1 lt. Bordeauxflasche (Füreder) und deren mögliche Folgen wurden hingewiesen.
6. Weinsteinabfalliger Saft wird über 7°C gelagert, darunter kann Weinstein ausfallen

16) **Verarbeitung aus technischer Sicht:**

Die Trauben werden in unserer geeichten Behälterwaage gewogen.

Anschließend gerebelt - pneumatisch abgepresst - geklärt - heiß gefüllt.

Verarbeitungsweg: Die Trauben mehrerer Teilnehmer werden zu einer Einheit (= Charge) verarbeitet.

17) **Anlieferung der Trauben:**

Annahmestart: ab 06:00 Uhr, Anlieferung nur mit tel. Vereinbarung.

Annahmeschluss für die Traubenanlieferung: 14 Uhr (spätere Anlieferung telefonisch melden 02738 2344 DW 12 od. 13)

Reinigungsbeginn: 14:30 Uhr

In der Früh frisch und kalt ernten, danach die Trauben bitte sofort nach Fels bringen.

2. Möglichkeit: bei einer Ernte am Vortag, sofort am nächsten Morgen anliefern (bitte Frühertermin vereinbaren)

Hygienevorschrift: Wir ersuchen Sie sämtliche Gebinde (Kübel, Bottich, Lesewagen u.ä.), die für Traubensaft-Trauben verwendet werden, vorher gründlich auszuwaschen (=Qualitätssicherung).

Die Entladung von Ernte-Großkisten (WG-Box, Fuhrmann-Box u.ä.) mit Drehkranzstapler ist optimal.

Leseboxenverleih: Inhalt ca. 500 kg Trauben/Box, Leihgebühr für 2 Tage (Für eine detaillierte Preisauskunft kontaktieren Sie bitte das Büro).

Anlieferung im Lesewagen: Grundsätzlich ist das kein Problem, aber folgende Punkte sind dabei zu beachten:

- keine Zentrifugalpumpe: hier muss händisch abgeladen werden
- Quetschvorrichtung komplett offen
- langsamste Drehzahl einstellen und gereinigten Schlauch nicht vergessen
- der erste halbe Kübel mit Maische wird aufgefangen und nach dem Abladen (bei Verdacht auf aktive Hefe) wieder auf den Wagen zurückgeleert (=Qualitätssicherung).

Im Maischewagen kann wegen der unkontrollierbaren Oxidation leider **nicht** angeliefert werden.

Traubengut von einer Lesemaschine:

Da wir grundsätzlich von handverlesenen Trauben sprechen, wird das Traubengut aus einer LM-Ernte separat verarbeitet.

18) **Saftzukauf direkt vom Urbanihof – für Heurigen-Betriebe:**

In den letzten Jahren haben wir regelmäßig - je nach Bedarf - von unseren Kunden Trauben zugekauft. Diese Trauben werden zu Traubensaft weiterverarbeitet.

Die Verrechnung erfolgt zu Tagespreisen.

Vorteil: optimale Qualität. Der Saft wird sofort nach der Füllung abgeholt.

Verpackung: in Folienpalette à 390 Stk. - Tauschpalette mitbringen

Vorbestellung für Roten und Weißen Traubensaft (ohne Traubenanlieferung) einfach bei

Fr. Schauhuber, Fr. Hulha oder Fr. Zapletal melden.

Kalkulation: bis Oktober: Traubenpreis/kg x 1,4 + Produktionskosten

Ab November: zusätzlich die Lagerkosten

19) **Traubenzukauf für Traubensaft**

Traubenzukauf: Wenn Sie Trauben verkaufen wollen, bitte dies bei der Anmeldung bekannt geben.

Wir werden große Mengen an weißen und vor allem roten Trauben zukaufen.

Hier eignet sich auch das Traubengut aus eventuellen Übermengen. –

Wir werden auch BIO Trauben weiß + rot zukaufen.

Ansprechpartner: Frau Schauhuber DW 13, Frau Hulha DW 12

Wir notieren Ihren Traubenverkauf und melden uns unmittelbar danach. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir nicht immer sofort eine verbindliche Zusage geben können.

20) Traubenzukauf für Wein

Wir werden heuer schöne Trauben der Sorten Grüner Veltliner, Blauer Zweigelt, Roter Veltliner und Rivaner zukaufen. Bitte rechtzeitig bei Frau Schauhuber DW 13 oder Frau Hulha DW 12 anmelden.

21) Einhaltung der Wartezeit bei Pflanzenschutzmitteln (betrifft vor allem die CU Abschl.Spriz.)

Wir möchten Sie auch dieses Jahr bitten, wieder auf die entsprechende Wartezeit (Karenzzeit) zu achten, damit die ausgebrachten Pflanzenschutzmittel bis zur Ernte vollständig abgebaut sind.

22) Pflanzenschutzrückstand- und Schwermetall-Problematik

Wir können mit unserer Produktionsmethode bedingt garantieren, dass unsere Säfte der Pflanzenschutzrückstandsverordnung und der Schwermetall-Grenzwert-Verordnung entsprechen.

23) Mycotoxin-Problematik

Diese Stoffe entstammen dem Schimmelpilz. Der messbare Teil ist der Ochratoxin A-Gehalt. Alle bisherigen Untersuchungen verliefen ordnungsgemäß. Dieser Erfolg ist der Disziplin unserer Kunden zu verdanken. Herzlichen Dank.

24) Umweltschutz

Durch technische Umstellungen können wir eine sehr umweltschonende Produktion garantieren. Sämtlicher Filtrationstrub wird trocken ausgetragen. Wir können somit eine Belastung der Kanalabwässer vermeiden. Der trockene Filterkuchen wird im Kompost eingearbeitet. Das Waschwasser der Klärgeräte wird gesammelt und mit einem Güllefass auf den Kompost ausgebracht.

25) Weinsteinfreier Saft

Die Weinstabilisierung des Traubensaftes wird nur auf ausdrücklichen Wunsch durchgeführt, da die Herstellung sehr energieaufwendig ist.

Nachteil: Am Faktum des Mineralstoffverlustes ändert sich allerdings nichts.

Bedingte Weinstabilität bei Lagertemperatur unter 7°C. Sollte Weinstein trotz Weinstabilisierung ausfallen, werden wir diesen Saft im Sinne der Haftungsvereinbarung austauschen.

Abholbereiter Traubensaft, der erst sehr viel später abgeholt wird (Traubensaft lagert mitunter tagelang bei sehr tiefen Temperaturen im Freien), wird selbst bei weinsteinstabilen Saft etwas Weinstein ausscheiden.

Dieser Weinsteinausfall wird nicht als Reklamationsgrund anerkannt.

Sämtliche weinsteinstabilen Säfte werden mit dem „Check-Stab“ Verfahren vor der Füllfreigabe geprüft – die einzige zuverlässige Methode (aber leider auch sehr kostspielig).

26) Verarbeitung für Biologische Betriebe

Interessenten ersuchen wir höflich, bereits bei Erntebeginn Sorte und Menge bekanntzugeben, da wir durch die Kleinmengen-Produktion qualitative Nachteile vermeiden wollen.

Wir können leider nur für zertifizierte Bio-Betriebe produzieren. Es wird keinen Saft für Umsteller geben.

Die teilnehmenden Bio-Betriebe werden zu einer Charge zusammengefasst. Es gelten dieselben Qualitätsanforderungen. Bitte bei der Anmeldung bereits das Bio-Zertifikat mitsenden.

Bei einem gültigen Zertifikat bekommen Sie von uns einen verbindlichen Anliefertermin.

Ziel: Eine großartige Saftqualität, um Ihren Verkauf zu fördern.

27) Naturtrüber & Weinsteinstabiler-Traubensaft

Naturtrübe Säfte gewinnen an Bedeutung. Wir bieten Ihnen einen Weinsteinstabilen TRS der eine leichte Trübung hat. Die Trübung setzt sich ab, lässt sich aber leicht aufschütteln, Es bilden sich keine Weinsteinplatten. Bitte Hinweis: naturtrüb – bitte vor Verbrauch aufschütteln. Ein großartiges ausgereiftes Produkt – empfehlenswert.

28) Die Traubensaftetiketten Vorschrift

Vorsicht Neuerungen bei Etiketten!

Bitte ACHTEN SIE UNBEDINGT auf die korrekte Gestaltung des Etiketts!

Fa. Paschinger KG empfiehlt (ohne Gewähr) folgende Kennzeichnung:

	Mindestkennzeichnung (das muss mindestens am Etikett angeführt sein)	weiteres kann man zusätzlich zur Mindestkennzeichnung anführen	Erklärung:
Bezeichnung	Traubensaft	100 % Direktsaft	
Erzeuger oder Verpacker oder Weinbaubetrieb oder Verkäufer, PLZ mit A vorne nicht vergessen	Max Mustermann Obstweg 1 A-1234 Garten	Bio Logo Kontrollstellennummer Ort der Erzeugung (EU / nicht EU Landwirtschaft) diese angeführte Punkte stets zusammen verwenden	
Nennfüllmenge	bis 200 ml (mind. 3 mm) 200 ml bis 1 lt. (mind. 4 mm) ab 1 lt. (mind. 6 mm)		Kein „e“ anführen in diesem Fall wird eine speziell Nennfüllmengen-prüfung ausgelöst
Losnummer/ChargenNr. Freiwillig da MHD in TTMMJJ	Chargennummer siehe Verschluss Chargennummer beginnt mit "L"		
Mindesthaltbarkeit	Mindestens haltbar bis: siehe Verschluss In TTMMJJ	Durch schonendes Erhitzen haltbar gemacht; schonend pasteurisiert; pasteurisiert	
Temperatur und Lagerhinweis	Bei Raumtemperatur lichtgeschützt lagern Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und alsbald verbrauchen.	Während der Reifung kann sich Weinstein bilden. Geöffnete Flasche nicht fest verschließen.	
Zutaten:	Zutaten: Traubensaft, Antioxidationsmittel (l- Ascorbinsäure)		Ascorbinsäure nicht als Vitamin C Zusatz deklarieren

- Die Mindestschriftgröße beträgt bei Kleinbuchstaben 1,2 mm, Großbuchstaben 2 mm
- Die Bezeichnung und das Nennvolumen sind im gleichen Sichtfeld.
- NIE einen Hinweis auf "nicht gesüßt" oder sinngemäß desgleichen verwenden. Fruchtsäfte dürfen nicht mehr gesüßt werden.
- Fruchtsäfte sind per Definition alkoholfrei. Jede diesbezügliche Aussage ist eine Konsumententäuschung.
- Fruchtsäfte dürfen nicht chemisch konserviert werden. Jede diesbezügliche Aussage ist eine Konsumententäuschung.
- Fruchtsäfte dürfen nicht aromatisiert werden. Jede diesbezügliche Aussage ist eine Konsumententäuschung.
- Abbildungen wie Fotos oder Zeichnungen unterliegen der Konsumententäuschung. Sind bei einem Mehrfruchtsaft auch andere Früchte als verwendet angegeben, ist dies eine Konsumententäuschung.
- **Eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung trat mit Jahreswechsel 2016/17 in Kraft. Es sind Ausnahmen für die Nährwertkennzeichnung vorgesehen, wie z.B. kleinbäuerliche Betriebe. Siehe Erlass des BMG.**
- Wer mit "Bauer" oder der "Herkunft / Region" wirbt, unterliegt der Überprüfung auf Kundentäuschung.
- Keine gesundheitsbezogenen oder nährwertbezogenen Aussagen treffen, außer man hat fundierte Kenntnis zur Claims Verordnung!
- Jede Aussage auf der Etikette und auf Flyern/Homepage/in der Werbung unterliegt dem Lebensmittelrecht und wird amtlich gleichermaßen bewertet.
- Beanstandungen am Etikett können hunderte € / Probe kosten.
- Aufgrund, der ab 01.04.2020 geltenden Durchführungsverordnung (EU 2018/755), hinsichtlich der Vorschrift zur Angabe des Ursprungslandes bzw. des Ursprungortes der primär Zutat eines Lebensmittel wird hingewiesen.

29) Restzuckerverleihung mit Ihrem TRS

Auf Grund einer EWG Verordnung ist die Zuckerrestverleihung bei **aufgebesserten QU**-Weinen ab Ernte 1998 unter anderem auch mit Traubensaft bis zu einem Zuckergehalt von maximal 15 gr/lit. erlaubt.

Berechnung: Fordern Sie das Informationsschreiben im Büro an.

In den letzten Jahren haben wir den Saft zur Verleihung von Zucker-Rest sehr erfolgreich verwendet.

- Der Saft ist vollkommen ausgeschönt; er kann also unmittelbar vor der Abfüllung zugesetzt werden, ohne den Wein noch einmal schönen bzw. filtrieren zu müssen. Achtung! **Eiweißtest + Gesicherte Steril Füllung erforderlich!**
- Die Bukett Ausbildung des Weines wird positiv beeinflusst; der Wein ist wesentlich fruchtiger als bei anderen Methoden der Restsüßverleihung.

30) Restzuckerverleihung mit hochreifem „Traubenmost zum Süßen“ in 10 lt. BIB

Traubenmost weiß und rot mit ca. 18-20 Grad KMW, in 10 lt. Bag in Box mit Schnabel abgefüllt.

Anwendung: Weinstein stabilisiert, SO2 stabil, Eiweiß stabil, Berechnung wie bei Pkt. 29,

Produktion am Ende der Traubensaison ohne Traubenanlieferung, da wir sehr homogenes Traubengut brauchen. Bitte rechtzeitig anmelden. Info-Blatt anfordern! Anwendung laut Info am Etikett.

31) Eigencharge und Gemeinschaftsproduktionen

Die Eigencharge bietet Ihnen eine optimale Möglichkeit im Markt aufzutreten.

ab 4.000 – 7.000 kg: Für eine detaillierte Preisauskunft kontaktieren Sie bitte das Büro.

ab 7.000 kg: Für eine detaillierte Preisauskunft kontaktieren Sie bitte das Büro.

Unsere Grundkalkulation ist auf eine Charge mit 25.000 kg ausgerichtet.

Mit dem Eigenchargesbeitrag können wir Ihnen eine marktconforme Lösung anbieten – bitte rechtzeitig anmelden.

32) Traubenabholung, auch für Gemeinschaftsproduktion

Für Gemeinschaften aus weiterer Entfernung empfehlen wir einen Gemeinschaftstransport. Ihre Lese-Boxen werden von Ihnen mit einer Stretch Folie oben abgedeckt und etikettiert und von einem Spediteur Ihrer oder unserer Wahl abgeholt.

Ein Verantwortlicher kann den Transport begleiten, die Übernahme beaufsichtigen und die Protokolle entgegennehmen (muss er aber nicht). Wir brauchen dann nur eine Aufstellung, wie viele Boxen der jeweilige Betrieb anliefert und in welche Flaschen gefüllt wird. Der Rücktransport kann dann wieder von einem Spediteur durchgeführt werden.

33) Bag in Box – 10 lt. Abfüllung

Hat sich im Heurigen- und Gastronomiebetrieb als Innovation durchgesetzt und es funktioniert

Informationsblatt mit Detailinformationen erhalten Sie im Büro oder unter <http://youtu.be/BW7lQ92L9AA>

Vorteil:

- günstigere Gebinde Preis im Vergleich zu KEG-Fass
- Keine klebrigen Flaschen
- Post Mix für Schankanlage (wir empfehlen nach dem Postmixadapter ein kleines Leitungssieb einzubauen – FA. Redl) – damit können eventuelle Weinsteinreste aufgefangen werden.

34) Rosé-Traubensaft

Rosé-Saft ist Mode geworden, wird nur weinsteinstabil produziert

Termin bitte rechtzeitig anmelden. (Gruppencharge)

Abgefüllt wird in: Weiße 1lt. Flasche und nur weinsteinstabil

35) Schimmelbildung:

Vereinzelte hören wir von Kunden über einen Schimmelrasen in einzelnen Flaschen.

Wir wissen, dass es immer Einzelflaschen sind.

- Wie kommt es dazu:
1. verletzte Mündung
 2. durch Staplergabeln (wenn sie über die Verschlüsse drüber streifen)
 3. beim Umheben der Flaschen von Kiste zu Kiste oder Folie zu Kiste
 4. Während der Etikettierung reicht ein kurzer kräftiger Stoß auf die Mündung aus.

Die abblasenden Verschlüsse sind schlagempfindlicher.

Beim Etikettieren exakt kontrollieren, dann gibt es in der Regel kein Problem.

36) Lagerkosten -

Ab 8 Tagen Lagerung verrechnen wir, für jede angefangene Woche, pro Palette 1€ Lagerkosten: Das oftmalige hin -& her stellen von Paletten verursacht enorme Aufwände. Oftmals haben wir hunderte Paletten zur fälligen Abholung bereitstehend.

37) Wie kommen Sie zu uns

Unsere Büroadresse: **Weingut Urbanhof, Fam. Paschinger, St.Urbanstraße 3, 3481 Fels am Wagram**
<https://goo.gl/maps/KYzeAe6uP6N2>

38) Innerbetriebliche Fahrtrichtung:

Trauben- und Leergutanlieferung über die Hintereinfahrt (Kremser Straße):<https://goo.gl/maps/tKda7uTZmvB2>

Wie finden Sie die Hintereinfahrt? Wir liegen in der Ortsmitte. Fels hat 2 Einfahrten. Egal von wo Sie kommen, fahren Sie immer die Hauptdurchzugsstraße entlang, bis Sie zur Kellerei Schloss Fels kommen. Genau gegenüber ist eine breite, beschilderte Einfahrt = **URBANIHOFF Produktion**

39) Traubensaftabholung:

Zur Fakturierung ins Stammhaus (St.Urbanstraße 3) danach zur Verladung – in unserem Außen Lager (Gr.Riedenthaler Straße / <https://goo.gl/maps/2Z2uuHo1GKN2>) = **URBANIHOFF Logistik** – Saft wird nur mit Ausfolgeschein vom Büro übergeben.

Weinsteinfreier Saft: muss innerhalb 1 Woche abgeholt werden, ansonsten erlischt die Gewährleistung hinsichtlich der Weinsteinabstabilisierung (tagelanges Lagern im Freien – unterhalb -2°C bewirkt einen Weinsteinabfall auch bei stabilen Säften)

Staubfreiheit der Flaschen: Bei Abholung unmittelbar nach unserem Anruf (Fertigstellung) werden Sie perfekte Flaschen bekommen, nach 2 Tagen beginnt das Verstauben der Folien und Palette. Bitte berücksichtigen.

Damit Sie keine Wartezeiten auf sich nehmen müssen, gibt es eine

Verladezeit: Montag bis Freitag von 9:00-12:00 Uhr und 13:00-16:00 Uhr

Den genauen Anfahrtsplan finden Sie auf unserer Homepage <http://www.urbanihof.at/kontakt/>

40) Abschließendes

Laufende Kontrollen:

Eine Fülle von Gesetzen und Vorschriften belastet das Betriebsergebnis

Wir sind als Unternehmen klar in Richtung Zukunft orientiert und versuchen dieses Konvolut an neuen Regeln bestmöglich umzusetzen. Die Umsetzung dieser neuen Judikatur ist allerdings mit Kosten verbunden. – Wir bitten um Verständnis.

Allfälliges:

Dieses Schreiben ist sehr umfangreich, dennoch meinen wir, dass es für Sie wichtig ist, möglichst alle Informationen zu bekommen, um die Abwicklung angenehm und erfolgreich für Sie zu gestalten.

**Wir verbleiben mit freundlichen Grüßen und
freuen uns schon auf die Zusammenarbeit.**

**Familie Paschinger und
das Urbanihof Team**

„Guten Saft zu erzeugen ist uns zu wenig – wir
wollen Sie begeistern“

– Franz Paschinger, 1988

41) Fax-Anmeldung für die Traubensaft-Produktion Ernte 2018

An: Der Traubensaft-Macher aus Fels, Fa. Paschinger KG
Fax 02738 2344-4

Mail: traubensaft@urbanihof.at

Zutreffendes bitte markieren!

Wir: Name:

Strasse:

PLZ:Ort:

Tel:wir sind Neukunde

E-Mail:

beabsichtigen: voraussichtlichlt. Müller-Thurgau Saft

voraussichtlichlt. Frühsorte

voraussichtlichlt. Veltliner Saft

voraussichtlichlt.Saft

voraussichtlichlt. Roten Saft zu erzeugen

voraussichtlichweinsteinstabilisiert

sonstiges_____

Erntezeitpunkt: unserer Meinung voraussichtlich

Abfüllung in: Gebrauchtglass von Fa. Paschinger KG.....kurz lang

Abfüllung in: eigenes Gebrauchtglass kurz lang

Abfüllung in : in 1lt. Neuglas lang

..... in 1lt. Neuglas Fruchtsaftfl. – AF-Normfl. - Schlegel MCA

..... in 1lt. Neuglas kurz

..... (Sonderwunsch bitte eintragen)

Tintenstrahlaufdruck ist:.....erwünscht..... unerwünscht

Schraubverschluss:erwünscht..... unerwünscht

Sonstiges: Ersuche um baldigen Rückruf

..... Kein unmittelbarer Rückruf erforderlich, warte auf den
Anruf für den Anlieferungs-Terminvorschlag

Folgendes ist mir noch unklar:

Sonderwünsche:.....

ANSPRECHPARTNER: Handy.Nr.: