

Das gehört aufs Etikett





Die Arbeiterkammer Kärnten berät und informiert ihre Mitglieder in allen Fragen des Arbeits- und Sozialrechtes, des Konsumentenschutzes, der Aus- und Weiterbildung oder bei Steuerfragen.

Viele nützliche Infos finden Sie in unseren Broschüren und Foldern sowie in unseren Online-Medien. Wünschen Sie eine persönliche Beratung, dann wenden Sie sich bitte an unsere ExpertInnen.

Günther Goach

Präsident der Arbeiterkammer Kärnten

DAS GEHÖRT AUFS ETIKETT

HINWEIS:

Die Inhalte der Broschüre entsprechen dem aktuellen Wissensstand bei Fertigstellung der Broschüre (November 2014).

Eine Haftung der Autorinnen und des Herausgebers für Personen-, Sach- oder Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Konzept und Text:

ernährung e³, Ingenieurbüro für Ernährungswissenschaften

Dipl. oec. troph. Britta Macho

Mag. Sonja Reiselhuber-Schmölzer

<http://www.e-drei.at>

Idee:

DI Helmut Bohacek, Abteilung Wirtschaftspolitik

Kammer für Arbeiter und Angestellte für Niederösterreich

INHALT

Neue Regelung zur Lebensmittelkennzeichnung	7
Das Etikett	7
Mindestschriftgröße	8
Wer liest das Etikett?	10
Was gehört aufs Etikett	
Die verpflichtenden Angaben in 9 Stufen	12
Sachbezeichnung oder Phantasie	12
Zutatenliste	13
Allergenkennzeichnung	15
Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers	16
Nennfüllmenge	16
Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum	16
Lagerhinweise	18
Gebrauchsanleitung	19
Nährwertdeklaration	19
Nährwerttabelle künftig verpflichtend	20
Nährwertkennzeichnung – aus „Small 4“ und „Big 8“ werden die „Big 7“	20
An die GDA gewöhnt? – Jetzt hat das Kind einen neuen Namen	23
Wo sind die Angaben zu Natrium und Cholesterin geblieben?	24
Was ist mit der Ampelkennzeichnung passiert?	24
Welche Ausnahmen von der Nährwertkennzeichnung gibt es?	25
Allergenkennzeichnung – Was gibt`s Neues?	27
14 Hauptallergene	27
Allergenkennzeichnung bei verpackter Ware – Was ändert sich?	28
Verpflichtende Allergenkennzeichnung auch bei unverpackter Ware – was heißt das für die VerbraucherInnen?	29
Laktosefrei, glutenfrei – Was bedeutet das?	31

Weitere verpflichtende Kennzeichnungselemente	34
Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln	35
Verpflichtende Herkunftsangaben bei Fleisch	35
Sonderregelungen und Ausnahmen	36
Gütesiegel im Zusammenhang mit der Herkunft von Fleisch	36
Verpflichtende Herkunftsangaben bei anderen Lebensmitteln	37
Werbung mit Regionalität als freiwillige Herkunftskennzeichnung – Was ist erlaubt?	40
Werbung in „rot – weiß – rot“	41
Kommt das Bauernbrot vom Bauern?	42
Lebensmittelimitate: Wie erkenne ich Klebefleisch, Analogkäse & Co?	45
Analog-Käse	45
Schummelschinken	45
Kennzeichnung Austauschzutat	46
Lebensmittel aus dem Internet – Neue Regelungen für Webshops	47
Besonderheiten des Fernabsatzes	47
... und wie ist zu kennzeichnen?	47
Und zum Schluss	50
Serviceteil	52

NEUE REGELUNGEN ZUR LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

Die EU hat das Thema Lebensmittelkennzeichnung europaweit neu geregelt. Im Jahr 2011 wurde dafür eine neue EU-Verordnung veröffentlicht – die Lebensmittelinformationsverordnung, wie sie abgekürzt heißt (VO (EU) Nr.1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel).

Diese Verordnung regelt nun im Detail was bei Lebensmittelverpackungen am Etikett stehen muss. Da es sich um eine EU-Verordnung handelt gelten ihre Vorgaben in ganz Europa einheitlich.

Die Regelungen der Lebensmittelinformationsverordnung gelten konkret seit dem 13.12.2014 – mit diesem Datum ist die Übergangsfrist abgelaufen. Nunmehr müssen alle Lebensmittel gemäß den Regeln der Lebensmittelinformationsverordnung gekennzeichnet werden.

Wesentliche Neuerungen gibt es unter anderem bei der Nährwertdeklaration, bei der Allergen Kennzeichnung, bei Herkunftsangaben zu Lebensmitteln sowie bei der Schriftgröße auf den Produktetiketten.

Lesen Sie mehr zu den konkreten Kennzeichnungsvorgaben der Lebensmittelinformationverordnung in den folgenden Kapiteln der Broschüre.

DAS ETIKETT

Zu klein geschrieben, Haltbarkeitsdatum nicht auffindbar, unklare Abkürzungen von Zusatzstoffen – darüber ärgern sich viele VerbraucherInnen.

Die SGS-Verbraucherstudie 2014 hat, gemeinsam mit dem Institut für Demoskopie Allensbach, hierzu eine bevölkerungsrepräsentative Befragung in Deutschland durchgeführt, die auch gut auf Österreich anwendbar ist.

VERPACKUNGSANGABEN GEBEN HÄUFIG ANLASS, SICH ZU ÄRGERN

Darüber ärgern sich Konsumenten bei Angaben auf Lebensmittelverpackungen vor allem (in %):



Abb. 1, Quelle: SGS Verbraucherstudie 2014

Besonders unklare Abkürzungen, die Schriftgröße und das erschwerte Auffinden des Mindesthaltbarkeitsdatums rufen bei VerbraucherInnen Ärger hervor. In der Lebensmittelinformationsverordnung sind aber davon einige Punkte geklärt worden (siehe Kapitel auch S. 12 „verpflichtende Angaben in 9 Stufen“).

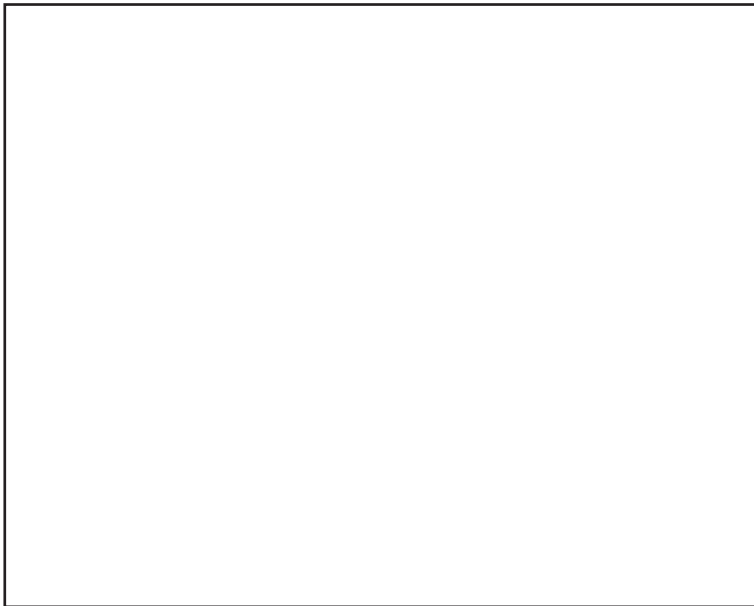
Mindestschriftgröße

Spätestens dann, wenn man zur Lesebrille greifen muss, gestaltet sich Etiketten lesen schwierig. Weiße Schrift auf silbrigem Untergrund, schwarze Schrift auf rotem Grund, das kommt nicht selten vor - und die Schrift so klein, dass eine Lupe benötigt wird, um alle Informationen zu lesen. Kein Wunder, dass Etiketten eher selten gelesen werden.

Hier wird nun Abhilfe geschaffen. Es wurde eine Mindestschriftgröße vorgegeben. Die Schriftgröße der Pflichtangaben auf den Etiketten muss so gewählt werden, dass der Kleinbuchstabe x mindestens 1,2 mm groß sein muss. Andere Buchstaben, wie beispielsweise Großbuchstaben oder Buchstaben mit Oberlinie (wie ein d) oder Unterlinie (wie ein p), müssen entsprechend größer sein.

Bei Verpackungen, deren größte Oberfläche weniger als 80 cm² beträgt, ist die verpflichtende Größe des kleinen x mit mindestens 0,9 mm festgelegt.

Haben Sie eine Vorstellung von 80 cm²? Oft sind Etiketten noch kleiner. Die folgende Abbildung hat 80 cm², um eine Schriftgröße von 0,9 mm anzuwenden, muss die größte Etikettenfläche kleiner sein als diese Abbildung.



Beispiel Schriftgröße von 0,9 mm kleines x
Beispiel Schriftgröße von 1,2 mm kleines x

xxxxxxxxxx
xxxxxxxxxx

Auch bisher gibt es bereits in einem speziellen Bereich Mindestschriftgrößen. Sie sind somit nicht ganz neu. Schon die Fertigpackungsverordnung schreibt verpflichtende Größen für die Nettofüllmenge vor.

Hat eine Packung z.B. 200 g, so müssen die Ziffern 200 mindestens 3 mm groß sein, hat sie 500 g müssen die Ziffern mindestens 4 mm groß sein.

Packungsgröße in				Mindestschriftgröße in Millimeter
Gramm		Zentiliter		
	bis 50		bis 5	2
> 50	bis 200	> 5	bis 20	3
> 200	bis 1000	> 20	bis 100	4
> 1000		> 100		6

Abb. 2, Quelle Fertigpackungsverordnung

Und wenn wir schon dabei sind:

Was bedeutet das Zeichen € vor der Nennfüllmenge?

Das „e“ steht für das französische Wort *estimée* bzw. das englische Wort *estimated*, das bedeutet „geschätzt“. Das heißt aber nicht, dass die Füllmenge geschätzt ist. Mit dieser Angabe bestätigt der Abfüller, dass die Fertigpackung den gemeinsamen Vorschriften der Europäischen Gemeinschaft entspricht. Demzufolge müssen sich Abweichungen bei den Gewichten oder Mengen innerhalb festgesetzter Toleranzen bewegen. Dieses Zeichen muss mindestens 3 mm groß sein.

Wer liest das Etikett?

Diese Studie fand auch heraus, dass gerade bei gängigen Lebensmitteln, wie Nudeln, Reis, Softdrinks und Bier das Etikett überhaupt nur selten gelesen wird. Bei Fleisch und Wurstwaren, Eiern und Nahrungsergänzungsmitteln ist das Etikett offensichtlich interessanter.

Bei diesen Produkten ...

**lesen die Verbraucher (in%) die Verpackungsangaben
nein | ja**

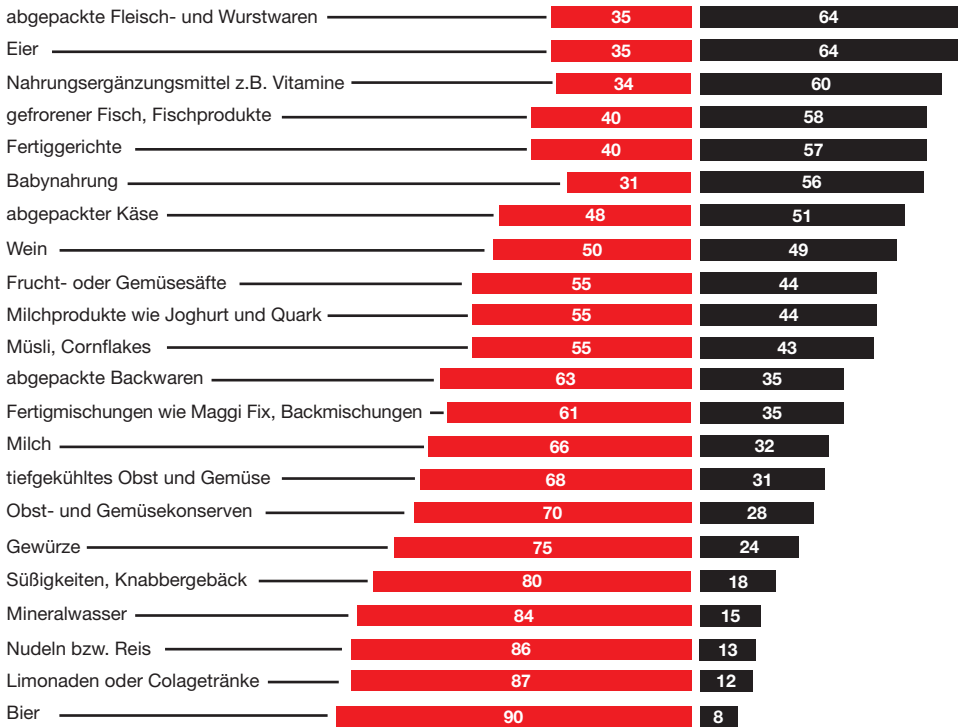


Abb. 3, Quelle: SGS Verbraucherstudie 2014

Auch wenn das Etikett seltener gelesen wird als angenommen, die Lebensmittelinformationsverordnung schreibt genau vor, was drauf gehört.

WAS GEHÖRT AUFS ETIKETT? DIE VERPFLICHTENDEN ANGABEN IN 9 STUFEN

Von Sachbezeichnung, Hersteller und Lagerhinweisen

1. Sachbezeichnung oder Phantasie

Jedes Produkt braucht einen Namen, aber kann man einfach ein Produkt mit kreativen Namen belegen?

Jein, man muss zwischen einem Phantasienamen und der Sachbezeichnung unterscheiden.

Aufgrund der Sachbezeichnung sollen die VerbraucherInnen erkennen, um welches Produkt es sich handelt z.B. Apfelsaft – Orangenektar – Orangensafterfrischungsgetränk – Extrawurst – Schinken – Krakauer.

In Österreich ist ein Großteil dieser Sachbezeichnung im österreichischen Lebensmittelbuch, dem Codex alimentarius austriacus, geregelt. Hier findet man was unter Extrawurst zu verstehen ist, was ein Orangensaft von einem Orangenektar unterscheidet oder auch wie bestimmte Käsesorten zusammengesetzt sind und welcher Käse die Sachbezeichnung Emmentaler tragen kann.

Falls zu einem Produkt, meist neuere Kreationen, keine Sachbezeichnung zu finden ist, muss man eine beschreibende Sachbezeichnung wählen und verständlich umschreiben, um welches Produkt es sich handelt.

Sachbezeichnung und Zutatenliste geben Aufschluss darüber, um welches Produkt es sich handelt.

Der Phantasienamen gibt dem Produkt Profil. Er drückt oft aus, was das Produkt kann, wo es herkommt, in welche Richtung man es einordnen kann.

Gute Laune Kekse, Happy Mix, Monster, Eistraum, Honig-poppies – all das sind Phantasienamen.

Meist sind sie auch größer und auffälliger gestaltet als die tatsächliche Sachbezeichnung. Sie dürfen zusätzlich verwendet werden, können eine korrekte Sachbezeichnung jedoch nicht ersetzen.

Alles im Blick

Die Sachbezeichnung muss laut Verordnung im Sichtfeld stehen.

Der Wortlaut des Mindesthaltbarkeitsdatums (mindestens haltbar bis) musste laut alter Kennzeichnungsvorschriften ebenfalls im Sichtfeld sein – dies ist laut LMIV nun nicht mehr erforderlich.

Was versteht man nun unter dem Sichtfeld?

Damit ist gemeint, dass sich die genannten Kennzeichnungselemente auf der gleichen Packungsseite befinden müssen – sie müssen mit einem Blick erkennbar sein, ohne die Packung zu drehen. Welche Seite dies ist, kann sich der Hersteller des Lebensmittels aussuchen.

Die neue Kennzeichnungsverordnung definiert zusätzlich noch den Begriff der Hauptschauseite. Darunter versteht man umgangssprachlich die Vorderseite einer Produktverpackung – also meist so, wie das Produkt im Supermarkt im Regal steht – die Seite, die man hier zuerst erblickt, ist die Hauptschauseite. Dies ist für die Nährwertdeklaration relevant – aber dazu später im Kapitel S. 20.

2. Zutatenliste

Neben der Sachbezeichnung gibt die Zutatenliste Auskunft über das Produkt. Was ist enthalten, was kann man erwarten, wie unterscheidet sich das Produkt gegenüber anderen Produkten mit der gleichen Sachbezeichnung. Die Zutaten müssen in absteigender Reihenfolge ihrer Gewichtsanteile in der Zutatenliste aufgelistet werden.

Das bedeutet: Die mengenmäßig am meisten enthaltene Zutat muss an erster Stelle stehen, jene Zutat, die am wenigsten vorkommt, an letzter Stelle der Zutatenliste.

Was bedeuten die Zutaten in Klammern?

Hier muss angegeben werden, aus welchen Bestandteilen eine zusammengesetzte Zutat besteht. Ist in einem Wurstsalat beispielsweise Extrawurst enthalten, so muss die Extrawurst in der Zutatenliste des Wurstsalats angeführt und auch aufgeschlüsselt werden:

z. B. Extrawurst aus Schweinefleisch und Rindfleisch (65%), Speck, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Glucose, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Stabilisator: Polyphosphate, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsmittel: Natriumnitrit.

Manchmal steht in der Zutatenliste hinter einer Zutat auch:

in veränderlichen Gewichtsanteilen

Das kann bei Obst- und Gemüsemischungen angebracht sein, wenn zwar immer dieselben Sorten verwendet werden, aber je nach z. B. Jahreszeit eventuell eine andere gewichtsmäßige Zusammensetzung vorkommt.

Auch **Zusatzstoffe** müssen gekennzeichnet werden:

Es muss immer der Klassenname angeführt werden, z. B. Antioxidationsmittel.

Dann gibt es zwei Möglichkeiten zur Kennzeichnung des spezifischen Namens des Zusatzstoffes – entweder per Name oder per E-Nummer:

- Antioxidationsmittel: Citronensäure
- Antioxidationsmittel: E 330

Mengenkennzeichnung Quid

Quid: **Quantitative Ingredient Declaration**

Manchmal steht hinter einer Zutat ein % - Wert. Dieser gibt an, welche Menge einer Zutat in dem Produkt enthalten ist.

Diese Kennzeichnung ist in folgenden Fällen notwendig:

Wenn die Zutat

- in der Sachbezeichnung vorkommt (z. B. Nussstrudel)
- auf dem Etikett in Worten, Bildern oder Grafiken vorkommt (z. B. Apfelstücke sind auf einer Müslipackung abgebildet)
- von den VerbraucherInnen normalerweise damit in Verbindung gebracht wird
- von ausschlaggebender Bedeutung/Charakterisierung für das Produkt ist (z. B. Gehalt an Mandeln im Marzipan, Fleischgehalt in einem Gulasch)

Welches Öl wurde verwendet?

Mit Gültigkeit der Lebensmittelinformationsverordnung müssen Öle und Fette näher definiert werden.

Der Name des verwendeten Öles muss in der Zutatenliste aufscheinen. Die alleinige Angabe „pflanzliches Öl“ ist nicht mehr ausreichend, sondern es muss z. B. Sonnenblumenöl oder Rapsöl oder Palmöl angegeben werden.

Werden mehrere Öle verwendet darf stehen: pflanzliche Öle und in der Klammer dahinter müssen diese dann namentlich aufgezählt werden, z. B. pflanzliche Öle (Palm, Raps).

Nicht alle Produkte benötigen eine Zutatenliste

Keine Regel ohne Ausnahme – diese Produkte benötigen keine Zutatenliste:

- Produkte mit nur einer Zutat wie z. B. Mehl, Eier, Zucker, Salz, Apfelsaft 100%, Honig
- Frischobst, Frischgemüse und Kartoffeln, das die nicht geschält, geschnitten oder in ähnlicher Weise behandelt worden sind
- Tafelwasser, das mit Kohlensäure versetzt ist und das in der Beschreibung aufgeführt ist
- Gärungssessig aus nur einem Grundstoff und dem nichts hinzugefügt wurde
- Käse, Butter, fermentierte Milch (z. B. Joghurt) und Sahne, denen keine Zutat hinzugefügt wurde, außer der zur Herstellung notwendigen Milchinhaltstoffe, Enzyme oder Mikroorganismen-Kulturen oder Salz
- Alkoholische Getränke über 1,2 Vol%
- Produkte deren Verpackung < 10 cm² sind
- Getränke in Glasflaschen mit unverwischbarer Aufschrift, die zur Wiederverwertung bestimmt sind

3. Allergenkennzeichnung

In der Zutatenliste müssen auch die **Allergene** gekennzeichnet werden. Bisher mussten die Allergene nur in der Zutatenliste angeführt werden – seit der neuen LMIV müssen sie zusätzlich optisch hervorgehoben werden. Dies kann durch **Fettdruck** oder durch Unterstreichen oder durch GROSSBUCHSTABEN geschehen.

Z. B. Bio-Toastschinken

Zutaten: Bio-Schweinefleisch, Wasser, **Bio-Magermilch** (laktosefrei), Speisesalz, Bio-Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

Genauere Informationen zu allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen finden Sie im Kapitel Allergenkennzeichnung S. 27.

4. Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

Die VerbraucherInnen müssen immer erkennen können, wer für das Produkt verantwortlich ist. Daher gehören auf ein Etikett nicht nur der Firmenname, sondern auch die vollständige Postanschrift. Es könnte ja sein, dass man sich beschweren möchte oder auch zu dem Produkt lobende Worte findet – die müssen adressiert werden können.

Eine Internetadresse als Adressangabe ist nicht ausreichend.

5. Nennfüllmenge

Die Nennfüllmenge oder auch Nettofüllmenge gibt das Gewicht des Lebensmittels an:

- in Gramm oder Kilogramm bei festen Produkten
- in ml oder cl oder l bei flüssigen Produkten

Die Nettofüllmenge muss im Sichtfeld der Verpackung bzw. des Etiketts angegeben sein (siehe auch: Alles im Blick S. 13).

6. Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum

Die meisten verpackten Lebensmittel benötigen die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums oder eines Verbrauchsdatums.

Aufgrund der Müllvermeidung sollten abgelaufene Produkte somit nicht einfach entsorgt werden, sondern durch riechen, schauen und vorsichtig schmecken herausgefunden werden, ob es noch essbar ist. Bei richtiger Lagerung sind die meisten Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus genießbar. Es darf auch noch, unter ausdrücklichem Hinweis, dass es sich um abgelaufene Ware handelt, verkauft werden.

Mindesthaltbarkeitsdatum:

Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem das Lebensmittel bei richtiger Lagerung seine charakteristischen Eigenschaften mindestens behält.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum kann in 3 Varianten auf dem Etikett stehen. Entweder mit den Worten „mindestens haltbar bis“ oder „mindestens haltbar bis Ende“ mit Monat und Jahr oder „mindestens haltbar bis Ende“ mit Angabe des Jahres.

Wann welche Angabe erforderlich ist, erklärt die Tabelle.

Haltbarkeit	Angabe	Beispiele
bis zu 3 Monate	mindestens haltbar bis mit Tag und Monat (Jahr)	Milchprodukte, Backwaren, Wurst
3 bis 18 Monate	Mindestens haltbar bis Ende mit Monat/Jahr	Getreide, Nudeln, Säfte, Tiefkühlkost
mehr als 18 Monate	mindestens haltbar bis Ende mit Jahr	Konserven, Mineralwasser, Konfitüren

Tab. 1

Ist eine Haltbarkeit nur bei bestimmten Lagerbedingungen oder Temperaturen möglich, muss vor dem Haltbarkeitsdatum zusätzlich z. B. angegeben werden:

- ungeöffnet mindestens haltbar bis oder
- bei 4 – 6 °C mindestens haltbar bis

Verbrauchsdatum:

Das Verbrauchsdatum gibt den Zeitpunkt an, bis wann ein leichtverderbliches Produkt auf jeden Fall verbraucht werden muss.

Ein klassisches Beispiel für ein mikrobiologisch sensibles Lebensmittel mit einem Verbrauchsdatum ist Faschiertes und Fisch. Diese dürfen auch nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verkauft werden.

Nach Ablauf dieses Datums dürfen diese Lebensmittel keinesfalls mehr gegessen werden, sondern müssen entsorgt werden.

Verbrauchsdatum:
Zu verbrauchen bis ... mit Angabe von Tag und Monat (Jahr). Auch hier sind die Lagerbedingungen mit anzuführen.

Ausnahmen:

Einige Lebensmittel dürfen ohne Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum an die VerbraucherInnen abgegeben werden:

- Frischobst, Frischgemüse und Kartoffeln (sofern es nicht geschält, geschnitten oder anders behandelt ist)
Bei Sprossen und Keimen muss dagegen immer das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden
- Wein, Schaumwein und Alkoholika mit einem Alkoholgehalt über 10 Vol%
- Zucker in fester Form und Salz
- Backwaren wie Semmeln, die normalerweise innerhalb von 24 Stunden gegessen werden
- Essig
- Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen und/oder Farbstoffen bestehen
- Kaugummi und ähnliche Erzeugnisse zum Kauen

Diese Lebensmittel müssen allerdings mit einer Loskennzeichnung versehen sein, damit eine Rückverfolgbarkeit über die „Losnummer“ erfolgen kann. Der Nummer steht ein „L“ voran.

Diese „Losnummer“ ist auch bei Lebensmitteln mit der Angabe „mindestens haltbar bis Ende“ notwendig.

Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum sind ja nichts Neues – die gab es auch bisher schon auf Lebensmittelpackungen. Mit der LMIV muss nun aber auch das Datum des Einfrierens gekennzeichnet werden, so es sich um eingefrorenes Fleisch, Fleischzubereitungen oder unverarbeitete Fischereierzeugnisse handelt.

Datum des Einfrierens:

Eingefroren am... mit Tag, Monat und Jahr oder Hinweis, wo sich das Datum befindet

7. Lagerhinweise

Natürlich braucht man für eine richtige Lagerung auch entsprechende Hinweise:

- Tiefgekühlt lagern bei – 18°C
- Gekühlt lagern: Lagerung im Kühlschrank zwischen 0 – 9°C
oder es erfolgt eine konkrete Angabe z. B. gekühlt lagern bei + 4 °C

- Lagerung bei Raumtemperatur: lagern unter üblichen Bedingungen, die den in unseren Breiten vorherrschenden klimatischen Bedingungen entsprechen: Am Etikett findet man dann den Hinweis „Vor Wärme geschützt lagern“.

Der früher gebräuchliche Ausdruck „kühl lagern“ wird nicht mehr verwendet.

Weiters müssen bei Tiefkühlprodukten umfangreiche Lagerhinweise am Etikett angegeben werden – im Zusammenhang mit mehreren Temperaturbereichen. Meist findet man diese Angaben in Form einer kleinen Tabelle auf Tiefkühlprodukten.

Hier ein Beispiel: Lagerung zu Hause:

***-Fach (-18°C):	siehe mindestens haltbar bis
**-Fach (-12°C):	14 Tage
*-Fach (-6°C):	4 Tage
Kühlschrank (2-4°C):	1 Tag

8. Gebrauchsanleitung

Falls eine spezielle Gebrauchsanweisung für die richtige Verwendung bzw. Zubereitung des Lebensmittels notwendig ist, muss diese angegeben werden.

Beispiel:

- Beschreibung der Zubereitung einer Packerlsuppe
- Erwärmen eine Speise in der Mikrowelle

9. Nährwertdeklaration

Auch in diesem Bereich tut sich einiges – die neue Lebensmittel-informationsverordnung schreibt eine verpflichtende Nährwertdeklaration für fast alle verpackten Lebensmittel ab Ende 2016 vor. Näheres dazu lesen Sie im folgenden Kapitel.

NÄHRWERTTABELLE KÜNFTIG VERPFLICHTEND

Nährwertkennzeichnung

Aus „Small 4“ und „Big 8“ werden die „Big 7“

Eine Nährwerttabelle ist ab 13. Dezember 2016 Pflicht auf verpackten Lebensmitteln!

Was bisher galt ...

Eine der wesentlichsten Neuerungen, die die aktuelle Lebensmittel-informationsverordnung mit sich bringt, ist eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung für (fast) alle verpackten Lebensmittel. Bislang war die genaue Angabe von Brennwert & Co größtenteils freiwillig.

Verpflichtend war sie bisher nur, wenn

- eine nährwertbezogene Angabe, z. B. „zuckerarm“, „ballaststoffreich“ angegeben wurde

oder

- eine gesundheitsbezogene Angabe, z. B. „Eisen trägt zu einer normalen kognitiven Funktion bei“, „Calcium wird für die Erhaltung normaler Zähne benötigt“ gemacht wurde

oder

- das Lebensmittel mit einem bestimmten Nährstoff, z. B. Vitamin C angereichert war

oder

- es in die spezielle Kategorie der sogenannten „Diätetischen Lebensmittel“ fiel.

Egal, ob die Nährwertdeklaration freiwillig oder verpflichtend war, wenn eine solche gemacht wurde, musste entweder die Form der „Small 4“ (Brennwert, Eiweiß, Kohlenhydrate, Fett) oder die der „Big 8“ (Brennwert, Eiweiß, Kohlenhydrate, davon Zucker, Fett, davon gesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe, Natrium) eingehalten werden.

Es gab noch einige weitere Stoffe, die angeführt werden durften (einfach- und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, mehrwertige Alkohole, Cholesterin, Vitamine, Mineralstoffe ...).

... und jetzt...

Ab nun müssen fast alle verpackten Lebensmittel mit einer Aufschlüsselung der enthaltenen Nährwerte versehen werden, wobei eine neue Auswahl an Stoffen getroffen wurde, die neuen „**Big 7**“.

Diese müssen in Form einer Tabelle angegeben werden, außer der Platz ist zu knapp. Die folgende Reihenfolge ist dabei zwingend einzuhalten:

Die neuen „BIG 7“

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g oder pro 100 ml	
Energie	kJ/ kcal
Fett	g
davon	
- gesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	g
davon	
- Zucker	g
Eiweiß	g
Salz	g

Neben den sieben Pflichtwerten dürfen folgende Stoffe zusätzlich freiwillig deklariert werden:

Freiwillige zusätzliche Deklaration:

- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrwertige Alkohole
- Stärke
- Ballaststoffe
- Vitamine
- Mineralstoffe

Angabe der Einheiten und der Bezugswerte

Die Brennwertangabe/der Energiegehalt erfolgt in Kilojoule (kJ) und Kilokalorien (kcal) je 100 g bei festen Lebensmitteln oder 100 ml bei flüssigen Lebensmitteln. Die restlichen Angaben erfolgen in Gramm (g) je 100 g oder 100 ml. Bei Vitaminen und Mineralstoffen erfolgt die Angabe in mg oder µg. Auch dies ist in der Lebensmittelinformationsverordnung in einem Anhang genau geregelt. Zusätzlich ist bei Vitaminen und Mineralstoffen der Hinweis erforderlich, wieviel Prozent des durchschnittlichen Tagesbedarfs (% NRV,

Nährstoffbezugswerte) durch 100 g oder 100 ml des jeweiligen Lebensmittels gedeckt werden.

Eine zusätzliche Angabe der Nährwerte pro Portion kann wie auch bisher in Form der Tabelle freiwillig erfolgen.

Angabe pro...

- ... **100 g oder 100 ml** - PFLICHT
- ... **Portion** bzw. Verzehrseinheit – FREIWILLIG

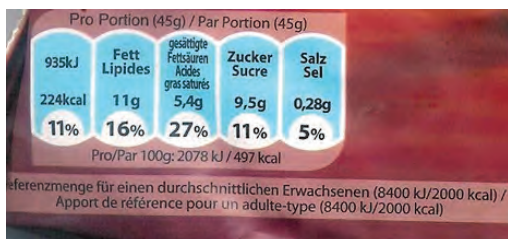
Dazu muss dann zusätzlich angegeben werden, wie groß eine Portion ist und wieviele Portionen die Lebensmittelpackung enthält. Das ist dann wiederum eine Pflichtangabe.

Ergänzend zur Tabelle dürfen entweder nur der Brennwert/Energie oder die „Big 5“ (Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker, Salz) im Hauptsichtfeld der Verpackung nochmals wiederholt werden (siehe hier auch das anschließende Kapitel: an die GDA gewöhnt – jetzt hat das Kind einen neuen Namen).

Ergänzende Angaben im Hauptsichtfeld

- **Brennwert/Energie** ODER
- **BIG 5** (Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker, Salz)

Beispiele:



An die GDA gewöhnt? - Jetzt hat das Kind einen neuen Namen ...

Die sogenannte Bezeichnung „Guidelines Daily Amount“, kurz GDA, die mittlerweile bei den VerbraucherInnen einen gewissen Bekanntheitsgrad erlangt hat, darf nun nicht mehr verwendet werden.

Bei Einführung dieser Kennzeichnung war die Überlegung, der Konsumentin/dem Konsumenten ein besseres Rüstzeug mitzugeben, damit sie/er das Lebensmittel besser einschätzen kann. Wieviel Prozent des Tagesbedarfs an einem bestimmten Nährstoff werden durch 100 g oder 100 ml bzw. eine Portion gedeckt. Als Referenzmenge für den Energie-Tagesbedarf wurde der durchschnittliche Wert von 2000 kcal gewählt.

Und was ist neu?

Nicht viel! Die Prozent-Angaben hinsichtlich der Deckung des Tagesbedarfs mit einer Menge von 100 g oder 100 ml bzw. einer Portion dürfen weiterhin gemacht werden, entweder in der Nährwerttabelle selbst oder dann im Rahmen der Wiederholung der Angaben im Hauptsichtfeld. Lediglich die Bezeichnung als „GDA“ ist nicht mehr zulässig.

Die Referenzmenge RM

Das nicht ganz so neue Zauberwort heißt „Referenzmenge“. Dieses darf im Gegensatz zu „GDA“ nach wie vor verwendet werden. Wenn diesbezüglich Angaben gemacht werden, muss jedoch die Referenzmenge erklärt werden. Diese muss immer dieselbe sein, hinsichtlich Definition und Menge, nämlich 8400kJ/2000 kcal als Tagesbedarf für einen durchschnittlichen Erwachsenen.

Die Angabe des Prozentsatzes, mit dem ein Lebensmittel pro 100 g/ml oder pro Portion zum täglichen Bedarf an einem Nährstoff (z. B. Eiweiß) beiträgt, ist weiterhin zulässig. Sie kann in der Nährwerttabelle oder im Hauptsichtfeld erfolgen. Die Bezeichnung heißt jetzt RM=Referenzmenge. GDA ist nicht mehr zulässig.

Pro Portion (45g) / Par Portion (45g)				
935kJ	Fett Lipides	gesättigte Fettsäuren Acides gras saturés	Zucker Sucre	Salz Sel
224kcal	11g	5,4g	9,5g	0,28g
11%	16%	27%	11%	5%
Pro/Par 100g: 2078 kJ / 497 kcal				
Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal) / Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)				

Die hier angeführte Nährwertdeklaration zeigt, dass 45 g des entsprechenden Lebensmittels beispielsweise den täglichen Energiebedarf zu 11 % decken.

Wo sind die Angaben zu Natrium und Cholesterin geblieben?

Das Natrium ist nicht komplett verschwunden, wird jedoch nun „versteckt“ angegeben. Der Natriumgehalt eines Lebensmittels beruht weitgehend auf dem Salzgehalt, da Kochsalz chemisch gesehen nichts anderes ist als die Verbindung „Natriumchlorid“. Die neue Angabe „**Salz**“ dient dem obersten Ziel der Lebensmittelinformationsverordnung, nämlich der Verbraucherefreundlichkeit.

Salz errechnet sich aus dem enthaltenen Natrium $\times 2,5$.

Es gibt aber auch Lebensmittel, die von Natur aus Natrium enthalten, auch dieses muss aufgrund der neuen Regelung in Salz umgerechnet werden.

Die Angabe von Cholesterin ist hingegen nicht mehr zulässig.

Da das Nahrungscholesterin nicht unbedingt einen Einfluss auf das im Blut befindliche Cholesterin hat, wurde die Angabe des Cholesteringehaltes gestrichen und darf nicht mehr verwendet werden.

Was ist mit der Ampelkennzeichnung passiert?

Laut Lebensmittelinformationsverordnung sind neben der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung und deren genau festgelegten Darstellung auch weitere Darstellungsformen zulässig.

Diese Formen können auf nationaler Ebene, sprich jedes Land kann sich selbst dazu entscheiden, erlassen werden. Diese Darstellungsformen müssen aber wissenschaftlich fundiert und verständlich sein und dürfen den Warenverkehr in der EU nicht behindern. Als einziges Land hat sich bis jetzt Großbritannien für die Darstellung mit den Ampelfarben entschieden.

Die Arbeiterkammer fordert seit Jahren die Ampelkennzeichnung. Die farbliche Darstellung der Inhaltsstoffe mit den Ampelfarben stellt für den Konsumenten eine einfachere Information dar, als es eine Nährwertkennzeichnung in einer Tabelle kann. Fit- oder Dickmacher, ein Blick auf grün, gelb, rot würde reichen um dies zu erkennen.

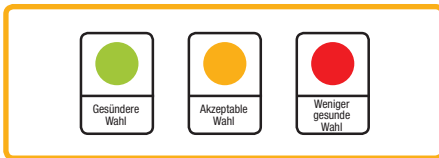


Abb. 4, Quelle: EUFIC

Die Lebensmittelindustrie lehnt diese Vorgehensweise allerdings als diskriminierend für Lebensmittel ab und bevorzugt die „gelernte, sachliche“ Information der Nährwerte in Tabellenform ergänzt um die Prozentangaben der Referenzmengen.

Für alle, die ihre Ernährung doch besser planen möchten gibt es den Ampelrechner. Dieser „übersetzt“ die Nährwerte in die Ampelfarben und zeigt somit an, ob in einem Produkt z. B. viel, mäßig oder wenig Zucker oder Fett enthalten ist. <http://ampelrechner.arbeiterkammer.at/>

Welche Ausnahmen zur Nährwertkennzeichnung gibt es?

Grundsätzlich gilt die Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung für alle verpackten Lebensmittel, jedoch gibt es auch hier einige Ausnahmen.

Bei diesen Lebensmitteln ist **KEINE** Nährwertkennzeichnung erforderlich:

- Alkoholische Getränke mit mehr als 1,2 Vol-% Alkohol z. B. Bier
- Nahrungsergänzungsmittel
- Natürliches Mineralwasser
- Unverarbeitete Erzeugnisse aus nur einer Zutat oder Zutatengruppe z. B. Äpfel, Fleischstücke, Getreide ...
- Verarbeitete Erzeugnisse, die nur einer Reifungsbehandlung unterzogen wurden und aus nur einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen (z. B. getrocknete fermentierte Fleischstücke (beef jerky))
- Lebensmittel mit sehr kleiner Verpackungsoberfläche (< 25 cm²)
- Lebensmittel, die direkt und in kleinen Mengen vom Hersteller an den Verbraucher oder an lokale Läden abgegeben werden z. B. Direktvermarkter
- Wasser, auch solches, dem nur Kohlendioxid und/oder Aromen beigegeben wurden
- Verschiedene Erzeugnisse aus Kaffee- und Zichorien-Extrakten
- Verschiedene Tee-Erzeugnisse
- Gärungssessig und Essigsatz (auch wenn Aromen beigegeben wurden)
- Kaugummi
- Hefe
- Kräuter, Gewürze oder Mischungen daraus, Salz und Salzsubstitute
- Tafelsüße
- Gelatine, Gelierhilfe für Konfitüre
- Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Lebensmittelenzyme

ALLERGENKENNZEICHNUNG – WAS GIBT'S NEUES?

Sehr lange war keine spezifische Kennzeichnung für Allergene in Lebensmitteln notwendig. Eine Änderung der EU-Etikettierungsrichtlinie vom November 2003, die in Österreich 2005 in nationales Recht umgesetzt wurde, sah erstmals verpflichtend anzubringende Hinweise bei verpackten Lebensmitteln vor.

Seit Dezember 2014 gibt es nun neue Regelungen zur Allergenkennzeichnung aufgrund der Lebensmittelinformationsverordnung. Künftig müssen die VerbraucherInnen über allergene Zutaten auch bei offenen Lebensmitteln informiert werden. Bei verpackten Produkten müssen die allergenen Zutaten in der Zutatenliste optisch hervorgehoben werden.

Es gibt 14 Lebensmittel(gruppen), die zu den Hauptallergenen zählen und entsprechend den EU-Vorschriften zu kennzeichnen sind.

14 Hauptallergene

- Glutenthältiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)
- Schalenfrüchte (wie z. B. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse)
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben
- Lupinen und Lupinerzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

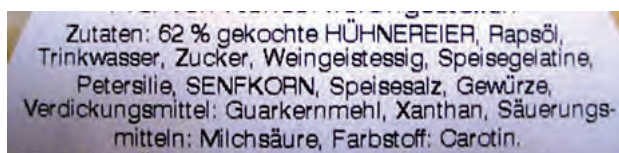
Allergenkennzeichnung bei verpackter Ware – Was ändert sich?

Die grundsätzliche Notwendigkeit der Allergenkennzeichnung ist nicht neu. So galt schon bisher, dass die kennzeichnungspflichtigen 14 Allergene oder daraus gewonnene Zutaten, die bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendet werden und im Endprodukt vorhanden sind, in der Zutatenliste im Zusammenhang mit der betreffenden Zutat angeführt werden müssen.

Neu ist allerdings, dass die Nennung in der Zutatenliste alleine nicht ausreicht. Zusätzlich erforderlich ist, dass sich das jeweilige **Allergen vom Rest des Textes abhebt**. Kommt das Allergen mehrmals vor, etwa als Bestandteil zweier unterschiedlicher Zutaten, so muss es auch mehrmals genannt und hervorgehoben werden.

Allergenkennzeichnung - NEU !!!

Allergene müssen sich innerhalb der Zutatenliste vom Rest des Textes abheben, zum Beispiel durch **Fettdruck**, GROSSBUCHSTABEN, unterstrichen, **farblich** oder durch die **Hintergrundfarbe**.



Diese Kennzeichnungsvorschrift gilt auch für:

- Lebensmittel, bei denen die detaillierte **Angabe der Zutat nicht erforderlich** wäre (z. B. alkoholische Getränke). In diesem Fall erfolgt die Kennzeichnung, indem dem jeweiligen Allergen die Formulierung „enthält:“ vorangestellt wird.
Beispiel: Kaffeeликör (enthält **Milch**)
- Zusatzstoffe, die allergene Bestandteile enthalten (z. B. SOJALECITHIN)
- **technologische Hilfsstoffe, Trägerstoffe, Lösungsmittel oder Aromen** (z. B. „Haselnussaroma“ statt „Aroma“), die aus diesen Rohstoffen hergestellt wurden

- die Verwendung von **Klassennamen** (z. B. „Erdnussöl“ statt „Öl“ oder statt „pflanzlichem Öl“)

Die Spurenkennzeichnung ist freiwillig, z. B. „es können Spuren von Schalenfrüchten enthalten sein“. Spuren müssen nicht gekennzeichnet werden.

Verpflichtende Allergenkennzeichnung auch bei unverpackter Ware – was heißt das für die VerbraucherInnen?

Grundsätzlich sieht die Lebensmittelinformationsverordnung die meisten verpflichtenden Regelungen nur für verpackte Produkte vor, bei der Allergenkennzeichnung macht sie jedoch eine Ausnahme: Seit dem 13.12.2014 muss auch bei offener Ware informiert werden, wenn eines oder mehrere von den 14 kennzeichnungspflichtigen Allergenen enthalten sind.

Somit ist auch auf die deklarationspflichtigen Allergene in Lebensmittel, die etwa an der Feinkosttheke im Supermarkt erhältlich sind oder im Restaurant serviert werden, hinzuweisen.

Die Lebensmittelinformationsverordnung selbst lässt dabei offen, wie dies genau vonstattengehen soll. Diese Regelung ist Ländersache. Somit kann es in Frankreich anders aussehen als in Griechenland oder Österreich. In Österreich gilt, dass diese Information sowohl schriftlich als auch mündlich erfolgen kann, wobei im Fall der mündlichen Information ein diesbezüglicher Hinweis zu erfolgen hat (z. B. „Unsere VerkaufsmitarbeiterInnen informieren Sie über die deklarationspflichtigen allergenen Zutaten in unseren Produkten.“)

Für **offene Waren** an der Supermarktheke oder für Speisen im Restaurant gilt, dass die Allergeninformation **schriftlich oder mündlich** erfolgen kann.

Bei einer schriftlichen Kennzeichnung hat das Bundesministerium für Gesundheit eine „Empfehlung zur schriftlichen Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (offene Waren)“ herausgegeben. Falls

Buchstabencodes statt der Bezeichnung des Allergens verwendet werden, so muss man folgende Codes dazu gebrauchen, um Missverständnissen vorzubeugen:

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“		Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)
Kurzbezeichnung	Buchstaben-code ¹⁾	steht für
glutenhaltiges Getreide	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich ²⁾ zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ³⁾ ; b) Maltodextrine auf Weizenbasis ⁴⁾ ; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ⁵⁾ ; b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
Milch oder Laktose	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
Schalenfrüchte	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

²⁾ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht. Siehe dazu nähere Erläuterungen im nationalen Fragen- und Antworten-Katalog des BMG.

³⁾ nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig.

⁴⁾ in dieser Form erläutert im nationalen Fragen und Antworten-Katalog des BMG.

Abb. 5, Quelle: Empfehlung zur schriftlichen Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (offene Ware)

Enthält ein Gericht im Restaurant beispielsweise Weizengrieß, Milch und Ei, so wären bei Anwendung der Buchstabencode-Kennzeichnung die Buchstaben A, C und G beim Gericht anzuführen.

z. B. Grießflammerie mit Beerenmix [A, C, G]

Die Legende dieser Codes ist ebenfalls anzubringen – man muss sie als VerbraucherInnen nicht auswendig lernen.

Laktosefrei, glutenfrei & Co – Was bedeutet das?

Die wachsende Nachfrage nach diversen „frei von...“-Produkten lässt auch den Markt dafür wachsen. Aber was bedeutet „frei von“ genau? Sind diese Lebensmittel tatsächlich frei von Gluten, Laktose & Co?

Warum „glutenfrei“?

Gluten ist ein Klebereiweiß, das bei Zöliakiepatienten die Schleimhaut des Dünndarms schädigt. Eine lebenslange Ernährungsumstellung auf glutenfreie Produkte ist für die Gesundheit und Lebensqualität der Betroffenen unerlässlich, stellt diese aber häufig vor große Probleme, da Gluten in unserer Ernährung allgegenwärtig ist.

Die wichtigsten heimischen Getreidearten wie Weizen, Roggen, Dinkel, Grünkern, Hafer und Gerste enthalten Gluten, aber auch Khorosan-Weizen (Kamut®) Emmer und Einkorn zählen dazu.

Besonders reichlich kommt es im Weizenmehl vor und ist verantwortlich für dessen gute Backeigenschaften. Zusätzlich enthalten viele Bindemittel, Stabilisatoren oder Emulgatoren Gluten, was auf den ersten Blick oft nicht erkennbar ist. Bei Zutaten wie Stärke und modifizierte Stärke ist ein zwingender Hinweis auf die spezifische pflanzliche Herkunft der Stärke vorgeschrieben, wenn diese Gluten enthalten kann. Darüber hinaus sind glutenthaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse ebenfalls als Zutat klar zu kennzeichnen.

„Glutenfrei“ oder „sehr geringer Glutengehalt“

Weitgehend sicher können Zöliakiepatienten sein, wenn die Produkte als „glutenfrei“ gekennzeichnet sind. Dieser Hinweis schließt zwar das Vorhandensein von Gluten nicht zur Gänze aus, begrenzt die zulässige Menge jedoch auf ein sehr geringes Maß von 20 mg/kg.



Diese Spezialprodukte sind in Apotheken, Reformhäusern aber auch in Supermärkten erhältlich. Für die spezielle Kategorie der „diätetischen Lebensmittel“ ist eine weitere Kennzeichnung zulässig, nämlich der Hinweis „sehr geringer Glutengehalt“, der eine Menge von max. 100 mg/kg Gluten zulässt.

Kennzeichnung zu Gluten

- „glutenfrei“ max. 20 mg/kg
- „sehr geringer Glutengehalt“ max. 100 mg/kg

„Laktosefrei“

Die Laktosefreiheit spielt für immer mehr Personen eine entscheidende Rolle bei der Auswahl ihrer Einkäufe. Gesundheitlich relevant ist es für jene Personen, die an einer Laktoseintoleranz leiden. Sie können aufgrund einer verringerten Produktion des Enzyms „Laktase“, welches für die Verdauung vom Milchzucker, der Laktose, sehr wichtig ist, viele Milchprodukte nur schlecht verwerten. Laktosefreie Produkte sind nicht zur Gänze „frei“ von Laktose. Sie enthalten jedoch nur eine sehr geringe Menge derselben, nämlich weniger als 0,1 %. Daher sind sie für die betroffenen Personen besser verträglich.



Kennzeichnung zu Laktose

- „Laktosefrei“ < 0,1 g Laktose auf 100g

Zusammenfassend:

Pflichtangaben

neu neue Angaben
 in einem Sichtfeld

bisher

- Menge bestimmter Zutaten (QUID)
- Zutatenverzeichnis
- Verkehrsbezeichnung
- Nährwertkennzeichnung (nur bei Verwendung nährwert- oder gesundheitsbezogener Angaben)
- Name und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers

- Nettofüllmenge
- Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum

zukünftig

- neu** • Nährwertkennzeichnung
- neu** • Hervorhebung allergener Zutaten
- Bezeichnung des Lebensmittels
- Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

- Nettofüllmenge
- Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum

neu Zusätzlich gegebenenfalls:

- Ursprungsland oder Herkunftsort
- Gebrauchsanleitung
- Einfrierdatum

Mindestschriftgröße

bisher

Pflichtangaben müssen „deutlich lesbar“ sein.

zukünftig

- Alle Pflichtangaben müssen deutlich, gut lesbar und mit einer Mindestschriftgröße von **1,2 mm bezogen auf die „x-Höhe“** erfolgen.
- Ist die größte Oberfläche der Verpackung kleiner als 80 cm² ist die **Mindestschriftgröße 0,9 mm**.

Abb. 6, Copyright: BLL e.V.

WEITERE VERPFLICHTENDE KENNZEICHNUNGSELEMENTE

- Alkoholgehalt ist in xy % Vol (Volumenprozent) anzugeben
- Einfrierdatum ist bei gefrorenem Fleisch, Fleischzubereitungen und unverarbeiteten Fischprodukten anzugeben.
Weiters muss angegeben werden, wenn Lebensmittel eingefroren waren und aufgetaut wurden. Der Hinweis „aufgetaut“ muss dann angeführt werden.
- Warnhinweise auf koffeinhaltigen Lebensmitteln für Kinder, Schwangere und Stillende
- Nanokennzeichnung: alle Zutaten, die in Form von technisch hergestellten Nanomaterialien vorhanden sind, müssen in der Zutatenliste eindeutig angeführt werden. Nach der Zutat muss „Nano“ in Klammern stehen
- Angabe von „enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)“, wenn nur die E-Nummer angegeben wird, der Hinweis „enthält eine Phenylalaninquelle“, wenn in der Zutatenliste Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz genannt wird
- „unter Schutzatmosphäre verpackt“, wenn ein Packgas zur Haltbarkeitsverlängerung verwendet wurde
- Wenn Süßungsmittel verwendet werden: Hinweis „mit Süßungsmitteln“
- Wenn mehrwertige Alkohole (Zuckeralkohole wie z. B. Sorbit, Mannit, Xylit) enthalten sind: Hinweis „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“

HERKUNFTSKENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN

Verpflichtende Herkunftsangaben bei Fleisch

Aufgrund der Lebensmittel-Skandale der letzten Jahre ist das Bedürfnis nach Information über die Herkunft dessen, was am Teller liegt, gestiegen. Insbesondere wenn es dabei um Fleisch geht, ist das Interesse der VerbraucherInnen besonders groß. Dieser Wunsch der VerbraucherInnen nach Transparenz wurde auch vom Gesetzgeber berücksichtigt – die rechtlichen Regelungen zu Herkunftsangaben wurden deutlich ausgeweitet.

Die Herkunftskennzeichnung von frischen, gekühltem und tiefgekühltem **Rind- und Kalbfleisch** ist schon seit dem Jahr 2000, bedingt durch die „BSE-Krise“, Pflicht. Hier weiß der Verbraucher somit schon seit über 10 Jahren Bescheid, wo das Tier geboren, aufgezogen, geschlachtet wurde.

Ab April 2015 ist es nun endlich so weit und auch andere Fleischsorten müssen mit umfassenden Herkunftsinformationen ausgestattet werden: verpacktes, frisches, gekühltes oder gefrorenes **Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch** muss dann ebenfalls mit drei Pflichtangaben gekennzeichnet werden.

NEU !!!

Pflichtkennzeichnung bei Schwein, Geflügel, Schaf und Ziege

Pflichtkennzeichnungselemente:

- 1) „Aufgezogen in: (Land)“
- 2) „Geschlachtet in: (Land)“
- 3) Partienummer (Eine Partie ist Fleisch derselben Tierart, das unter den gleichen Bedingungen verarbeitet wurde.)

Diese Kennzeichnungspflicht gilt NUR bei verpacktem Fleisch als solches – NICHT bei Fleisch als Zutat in Verarbeitungsprodukten.

Sonderregelungen und Ausnahmen

Wenn **mehrere Länder** involviert sind, können verschiedene Sonderregelungen zum Tragen kommen. Dabei sind folgende Angaben möglich:

- „Aufgezogen in mehreren Mitgliedsstaaten der EU“
- „Aufgezogen in mehreren Nicht-EU-Ländern“
- „Aufgezogen in mehreren EU- und Nicht-EU-Ländern“
- Alternativ: „Aufgezogen in: (Nennung der Länder)“

Wenn das Tier **in einem einzigen Land** geboren, aufgezogen und geschlachtet wurde, ist folgende Variante zulässig:

- „Ursprung: (Name des Landes)“

Gütesiegel im Zusammenhang mit der Herkunft von Fleisch

Zusätzliche Informationen zur Herkunft des Fleisches, wie etwa die Angabe der Region, sind zulässig, sofern sie **nicht den Pflichtangaben widersprechen**.

Weiters können sich die FleischproduzentInnen auch einem freiwilligen **Etikettierungssystem** unterwerfen, zum Beispiel jenem der AMA. Dann haben sie zusätzliche Vorschriften einzuhalten, dürfen aber im Gegenzug dafür entsprechende Gütesiegel tragen.

Das **AMA Gütesiegel** gewährleistet unabhängige Kontrollen und steht für konventionell erzeugte Lebensmittel, die definierte Qualitätskriterien erfüllen und deren Herkunft nachvollziehbar ist.



bos

Rindfleischkennzeichnungssystem der AMA Nachweisbarkeit von näheren Angaben zur Herkunft, Produktionsweise und Qualität



sus – Schweinefleischkennzeichnungssystem der AMA

Nachweisbarkeit von näheren Angaben zur Herkunft, Produktionsweise und Qualität



Verpflichtende Herkunftsangaben bei anderen Lebensmitteln

Aber nicht nur bei Fleisch muss ersichtlich sein, woher es kommt. Auch einige andere Lebensmittel müssen verpflichtend mit Angaben zu ihrer Herkunft gekennzeichnet werden. Dazu gehören Fisch, frisches Obst und Gemüse, Honig, Olivenöl und Eier.

Verpflichtende Herkunftskennzeichnung bei Lebensmitteln

- Rind- und Kalbfleisch
- **Schweinefleisch NEU !!!**
- **Geflügelfleisch NEU !!!**
- **Schaffleisch NEU !!!**
- **Ziegenfleisch NEU !!!**
- Fisch
- Frisches Obst und Gemüse
- Eier
- Honig
- Olivenöl

Unter bestimmten Umständen

Die Angabe des Herkunftsortes oder Ursprungslandes kann auch bei anderen Lebensmitteln in folgenden Fällen zur Pflicht werden. Die neue Lebensmittelinformationsverordnung führt hier mehrere Varianten an:

- wenn die Gefahr besteht, dass der Verbraucher aufgrund der Produktaufmachung einem Irrtum über die wahre Herkunft unterliegt

Beispiele:

Bei einem Lebensmittel mit einer freiwilligen Herkunftsangabe (z. B. aufgedruckte österreichische Fahne) sollten auch die wesentlichen Zutaten aus Österreich stammen – wenn dies nicht der Fall ist, muss darauf hingewiesen werden, um Irreführung zu vermeiden.

- wenn der angegebene Ursprungsort nicht mit dem der **Hauptzutat** (primäre Zutat) übereinstimmt

Beispiel:

Wenn bei einem „italienischen Mozzarella“ die Milch aus Frankreich stammt, so muss dies auf dem Etikett ersichtlich sein.

Verpflichtende Kennzeichnung unter bestimmten Umständen

Mögliche **Irreführung** des Konsumenten durch Produktaufmachung

Hauptzutat stammt nicht aus dem am Produkt genannten Ort/Land

NEU !!!

Die EU wird hierzu jedoch noch konkrete Regelwerke ausarbeiten.

Bei Bio-Produkten

Das Ziel der europäischen „Bio-Verordnung“ ist es, einheitliche Standards für biologische Lebensmittel zu schaffen. Wichtig dafür ist vor allem das EU-Biosiegel. Es ermöglicht den VerbraucherInnen, zertifizierte Bio-Produkte auf einen Blick zu erkennen.



Für die umfassende Information der VerbraucherInnen ist es auch erforderlich, dass Informationen zum Ursprung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse gemacht werden. Jedes vorverpackte Bio-Lebensmittel hat einen Hinweis auf den Ort der Erzeugung der verarbeiteten landwirtschaftlichen Rohstoffe. Diese Angabe hat **im selben Sichtfeld mit dem EU-Bio-Logo** zu erfolgen.



Je nach Ursprungsland der Zutaten können verschiedene Varianten zum Einsatz kommen.

Ursprungsangaben bei Bio-Produkten

aus „EU-Landwirtschaft“

Die Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs stammen aus der EU.



aus „österreichischer Landwirtschaft“

Die Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs stammen aus Österreich.



aus „Nicht-EU-Landwirtschaft“

Erzeugnisse oder Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs werden aus Drittländern importiert.



aus „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“

Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs stammen sowohl aus der EU als auch aus Drittländern



WERBUNG MIT REGIONALITÄT ALS FREIWILLIGE HERKUNFTSKENNZEICHNUNG - WAS IST ERLAUBT?

Die Herkunft einer Ware, insbesondere die Herkunft aus Österreich oder aus einer bestimmten Region, spielt für viele VerbraucherInnen eine wesentliche Rolle bei der Kaufentscheidung. Kein Wunder also, dass viele LebensmittelproduzentInnen ihre Produkte gerne mit entsprechenden Auslobungen bewerben.

Doch ist das erlaubt? Welche Vorgaben müssen dabei eingehalten werden?

Grundsätzlich muss in diesem Zusammenhang immer hinterfragt werden, ob die Gefahr einer Irreführung des Konsumenten besteht: Führt die Aufmachung eines Produkts dazu, dass die Konsumentin/der Konsument eine falsche Vorstellung von der Herkunft eines Produkts bekommt, so ist diese nicht zulässig. Ist eine Täuschung jedoch nicht anzunehmen, weil ausreichende zusätzliche Informationen gemacht werden, so darf die Ware in Verkehr gebracht werden.

Hier stellt sich natürlich die Frage: **Wann führt die Aufmachung eines Produkts zur Täuschung der Verbraucherin/des Verbrauchers und wann nicht?**

Dies lässt sich nicht so einfach beantworten, dazu muss man immer die gesamte Aufmachung des Produkts bewerten. Diese umfasst sämtliche Angaben und Auslobungen, Bilder und Grafiken, die zum Produkt gemacht werden. Auch die farbliche Gestaltung kann wesentlich zur Wahrnehmung und Beurteilung durch die VerbraucherInnen beitragen.

Die VerbraucherInnen dürfen durch freiwillige Herkunftskennzeichnungen, egal ob sich diese auf Österreich, eine bestimmte Region oder eine andere Art des Ursprungs beziehen, **nicht getäuscht** werden!!! Dabei ist die **gesamte Produktaufmachung** zu berücksichtigen: Angaben, Auslobungen, Bilder, Farben, grafische Gestaltung ...

Werbung in „rot-weiß-rot“

Das Regionalitätsbewusstsein vieler VerbraucherInnen veranlasst LebensmittelherstellerInnen dazu, ihren Produkten gerne den Stempel „Österreich“ aufzudrucken. Dies kann auf ganz unterschiedliche Art und Weise geschehen, direkt oder indirekt, auffällig oder etwas versteckter.



All diese Hinweise sollen das Produkt in irgendeiner Form mit Österreich verbinden: sei es hinsichtlich der Herkunft seiner Rohstoffe, der Wertschöpfung, seiner Rezeptur, aber auch hinsichtlich seiner Qualität und Tradition.

Je nach Aufmachung wird bei den VerbraucherInnen eine bestimmte Vorstellung über die Eigenschaften des Produkts geweckt. Diese Erwartung muss der Realität entsprechen, andernfalls darf das Produkt so nicht in den Verkehr gebracht werden, weil es zur Irreführung geeignet ist.

So entsteht ein Österreich-Bezug:

- Abbildung einer österreichischen **Fahne**
- Banderolen in rot-weiß-rot gehalten
- Gestaltung der Ware in den Farben **rot-weiß-rot**
- Verwendung des Wortes „**Österreich**“ in der Bezeichnung des Lebensmittels
- Angaben der Art „**aus/hergestellt/verarbeitet/abgefüllt/abgepackt in Österreich**“, wobei die Bezeichnung „Österreich“ auch durch ein simples „**A**“ ersetzt sein kann
- Bilder von **Bergen, Almen, Kühen, Trachten** und dergleichen
- Bezugnahme auf das **österreichische Lebensmittelbuch**
- Verschiedene Angaben wie „**typisch österreichisch**“, „**Qualität aus Österreich**“, „**Spezialität aus Österreich**“,...

Dies gilt jedoch nicht nur für die Bezugnahme auf „Österreich“. Auch jeder **andere regionale Hinweis** muss genauso den tatsächlichen Verhältnissen entsprechen, um als täuschungsfrei zu gelten.

Das Waldviertler Freilandschwein muss selbstverständlich aus dem Waldviertel kommen und darf nicht bloß im Waldviertel zerlegt und weiterverarbeitet worden sein.



Kommt das Bauernbrot vom Bauern?

Genauso wie Regionalitätsangaben werden Auslobungen im Zusammenhang mit dem Begriff „Bauer“ auch gerne eingesetzt, um auf die Besonderheit eines Produkts hinzuweisen. Dabei soll einer oder mehrere der folgenden Zusammenhänge hergestellt werden:

- Bäuerlicher Herstellungsbetrieb – der Bauer als Hersteller
- Rohstoffe aus bäuerlichem Herstellungsbetrieb
- Bäuerliche Machart od. Rezeptur (die Herstellung kann jedoch gewerblich oder industriell erfolgen).

Ob die Ware schließlich täuschungsfrei verkauft werden kann, hängt davon ab, ob das, was die VerbraucherInnen aufgrund der Aufmachung erwarten darf und das, was tatsächlich damit verbunden ist, übereinstimmen.



Wurde das Produkt von einem Bauern hergestellt? Stammen die Rohstoffe von einem Bauernhof? Handelt es sich bei der Rezeptur bzw. Herstellungart um eine typisch bäuerliche Tradition?

Im **österreichischen** Lebensmittelbuch werden bestimmte Bezeichnungen für Lebensmittel definiert, so zum Beispiel auch das **„Bauernbrot“** oder die **„Bauernsalami“**. Es wird darin festgelegt, welche Eigenschaften bzw. Rezeptur ein Brot bzw. eben eine Salami erfüllen muss, um als „Bauernbrot“ / „Bauernsalami“ bezeichnet werden zu dürfen. Gleiches gilt für andere Produkte, in deren Bezeichnung das Wort „Bauer“ vorkommt und die durch das Lebensmittelbuch charakterisiert sind. Diese Begriffe sind rechtlich zulässig und bedeuten nicht, dass die Produkte von Bauern hergestellt wurden.



www.muehlviertler.at

Wenn die Gefahr besteht, dass die VerbraucherInnen durch eine Angabe getäuscht bzw. irreführt werden, dann muss ein klarstellender Hinweis angebracht werden. Dieser Hinweis muss deutlich zum Ausdruck bringen, was mit der Auslobung „Bauer“ tatsächlich gemeint ist: Wurde eine bäuerliche Rezeptur verwendet? Wurde das Produkt von einem Bauern hergestellt? Handelt es sich beim Produktionsverfahren und eine typisch bäuerliche Machart?

Da die Beurteilung, wann nun eine Klarstellung erforderlich ist und wann nicht, keine leichte Aufgabe darstellt, hat das Bundesministerium für Gesundheit im Rahmen einer Leitlinie folgende Regeln aufgestellt:

Was bedeutet der Begriff „Bauer“ bei verschiedenen Lebensmitteln?

	Herstellung des Produkts mit der Bezeichnung „Bauer“...		
	durch einen Bauern bzw. in einem bäuerlichen Betrieb	aus Rohstoffen von einem bäuerlichen Betrieb	nach einer bäuerlichen Machart/Rezeptur
Verkauf bei einem bäuerl. Direktvermarkter	✓	✓	
Kodifiziertes Produkt gemäß einem Codexkapitel (z. B. Bauernbrot, Bauernsalami ...)*			✓
Nicht-kodifiziertes Produkt (außer beim bäuerl. Direktvermarkter)	Klarstellende Angaben, was das Wort „Bauer“ tatsächlich bedeutet, sind erforderlich.		
Bezeichnung „Bauer“ in der Sachbezeichnung/ zusätzliche Aussage/ Präsentation, die auf eine bäuerl. Herkunft oder Machart/Rezeptur schließen lässt	Klarstellende Angaben, was das Wort „Bauer“ tatsächlich bedeutet, sind erforderlich.		

(Tabelle modifiziert nach den „Leitlinie über die täuschungsfreie Aufmachung bei freiwilligen Angaben“ des BMG)

LEBENSMITTEL-IMITATE: WIE ERKENNE ICH KLEBEFLEISCH, ANALOGKÄSE & CO?

In den letzten Jahren wurden immer wieder Proteste gegen sogenannte „Lebensmittel-Imitate“ laut, die die Diskussion über Lebensmittel-kennzeichnung und Konsumentenschutz von Neuem entfachten und auch an der Lebensmittelinformationsverordnung nicht spurlos vorübergingen.

Von großem medialem Interesse waren zum einen der „Analog-Käse“ und zum anderen der „Schummel-Schinken“.

Beim **„Analog-Käse“** handelte es sich um eine Pflanzenfettzubereitung, die als Pizza-Käseersatz zum Einsatz kommen sollte.

Die Bezeichnung „Käse“ ist jedoch aus Milch hergestellten Produkten vorbehalten. Aus diesem Grund darf der Begriff Käse für dieses Lebensmittel per se nicht verwendet werden, auch nicht mit erläuternden Zusätzen (wie eben bspw. Analogkäse). Es war somit nur eine Frage der Zeit, bis KonsumentenschützerInnen und Behörden den vermeintlichen „Käse“ an den Pranger stellten.

Beim **„Schummel-Schinken“** war nicht der ursprüngliche Rohstoff das Problem, sondern die Tatsache, dass ein „Schinken“ per Definition ein gewachsenes Stück Fleisch (aus dem Schweineschlägel) ist und nicht ein aus Fleischstücken zusammengefügtes Erzeugnis. Stein des Anstoßes war ein Produkt, das auf den ersten Blick den Eindruck eines herkömmlichen Kochschinkens, also eines gewachsenen Stück Fleisches, erweckte, tatsächlich jedoch aus einzelnen zusammengeklebten Stücken bestand.

Um diese unbefriedigende Situation zu bereinigen, wurde ein eigens für diese Fälle konzipierter Passus in die Lebensmittelinformationsverordnung aufgenommen, der sämtliche Lebensmittel-Imitate enttarnen soll.

Wie ist nun bei Lebensmitteln mit einer Austauschzutat zu kennzeichnen?

Kennzeichnung einer Austauschzutat

Wird eine normalerweise eingesetzte Zutat durch eine andere ersetzt, so muss neben der **Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis** ein entsprechender, **deutlicher Hinweis direkt beim Produktnamen** angeführt werden.

Wird somit bei einer Pizza ein Käseimitat verwendet, muss auf diesen Sachverhalt bei der Produktbezeichnung hingewiesen werden.

Deutlich heißt in diesem Fall, dass die Schriftgröße des Hinweises mindestens **75 % der Schriftgröße des Produktnamens** zu betragen hat.

War es früher ausreichend, auf so einen Umstand im Zutatenverzeichnis aufmerksam zu machen, muss dies jetzt zusätzlich auf den ersten Blick, also direkt bei der Bezeichnung, erkennbar sein.

Für Fleisch und Fisch ist sogar der Wortlaut festgelegt, der für einen entsprechenden Hinweis verwendet werden muss.

Kennzeichnung von „Klebefleisch“ oder „Klebefisch“

Erweckt ein Fleisch- oder Fischerzeugnis den Eindruck, es handle sich um ein gewachsenes Stück Fleisch oder Fisch, wurde aber tatsächlich aus einzelnen Teilen zusammengefügt, so ist mit folgenden Hinweisen darauf aufmerksam zu machen:

„aus Fleischstücken zusammengefügt“

„aus Fischstücken zusammengefügt“

LEBENSMITTEL AUS DEM INTERNET – NEUE REGELUNGEN FÜR WEBSHOPS

Die Tatsache, dass immer mehr Produkte im Internet gekauft werden, gilt mittlerweile nicht mehr nur für elektronische Geräte und Kleidung, sondern hat sämtliche Waren erfasst, so auch Lebensmittel. Dass auch auf diese Weise erworbene Produkte den allgemeinen Anforderungen entsprechen müssen, versteht sich von selbst. Die neue Lebensmittelinformationsverordnung regelt nun im Detail, welche Informationen vor dem Kaufabschluss für die VerbraucherInnen bereitgestellt werden müssen.

Namentlich beinhaltet diese Bestimmung den gesamten „Fernabsatz“, somit nicht ausschließlich Webshops, sondern auch alle anderen Varianten des Verkaufs, bei denen sich VerkäuferInnen und KundInnen nicht direkt gegenüber stehen (telefonische Bestellung, Bestellung mittels Katalog ...).

Zum Fernabsatz zählen u.a.:

- Bestellungen in Webshops
- Bestellungen per E-mail
- Onlineauktionen
- Teleshopping
- Bestellungen per Telefon und SMS
- Bestellungen per Fax

Besonderheiten des Fernabsatzes

Da die Verbraucherinnen/der Verbraucher die Ware, anders als im Geschäft, nicht direkt in Augenschein nehmen kann, ist sie/er bei ihrer/seiner Wahl ausschließlich auf die ihm durch die VerkäuferInnen bereitgestellte Information angewiesen. Außerdem liegt zwischen dem Kauf an sich und dem Erhalt der Ware ein gewisser Zeitraum.

Und wie ist zu kennzeichnen?

Kennzeichnung von vorverpackten Produkten aus dem Internet


- Grundsätzlich müssen **alle verpflichtenden Angaben, außer dem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum**, zum Zeitpunkt der Bestellung zur Verfügung stehen.
- NICHT erforderlich: Freiwillige Angaben


Produkt suchen ... Suchen >>

[Zurück zur Übersicht](#)

Clever Soft Orange Cake

ArtNr: 648894
Gewicht: 0,30kg
(300 Gramm Packung)



- 1 + € 0.99
€ 0.33/100g 

Das zarte Gebäck mit Orangenfruchtfüllung und Schokolade ist ein wahrlich feiner Genuss und eine herrliche Ergänzung zu Ihrem Nachmittagstee.

Nährwert & Allergene +

Zutaten & Inhaltsstoffe -

Zutaten & Inhaltsstoffe

Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Orangensaft, Weizenmehl, Kakaomasse, Vollei Flüssig, Kakaobutter, Glukosesirup, Weizenstärke, Sorbit (E 420), Pflanzenöl, Pektin (E 440), Zitronensäure (E 330), Aroma, Sojalecithin (E 322), Ammoniumhydrogencarbonat (E 503 II), Natriumhydrogencarbonat (E 500 II), Natriumcitrat (E 331), Pflanzenfett, Salz

www.billa.at

Grund für die Ausnahme von Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum ist, dass zum Zeitpunkt der Bestellung oft gar nicht klar ist, welches Produkt genau beim Kunden ankommt, da dieser nur anhand von Bildern oder Beschreibungen bestellt. Spätestens zum Zeitpunkt der Lieferung, also wenn feststeht, welche Ware die KundInnen erhalten, müssen sämtliche Informationen, so auch das Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum und ggf. die Chargennummer, vorliegen.

Dies gilt allerdings nur für „**vorverpackte**“ **Produkte**, für Bestellungen von frisch zubereiteten Mahlzeiten schaut es etwas anders aus.

und was ist mit der Pizza vom Lieferservice?

Zum Zeitpunkt der Bestellung muss nur die Information zu den **Allergenen** zur Verfügung stehen. Bei der Pizza handelt es sich ja nicht um ein vorverpacktes Lebensmittel.



www.pufflescp.wikia.com

Wie die Kennzeichnung im Einzelfall zur Verfügung gestellt wird, bleibt der Verkäuferin/dem Verkäufer überlassen, **jedoch dürfen den VerbraucherInnen keine Kosten entstehen, um an die Information zu kommen.** Üblicherweise wird diese wohl ohnehin auf der Internetseite bei der Ware angegeben sein, im Falle einer telefonischen Bestellung ist es aber auch möglich, auf eine Internetseite oder einen Katalog zu verweisen oder die Information mündlich zu erteilen.

Zwar schon viel älter, aber im Grunde sehr ähnlich zu Web-Shops, ist der übliche **Automaten-Kauf.** Auch dieser zählt zum sogenannten „Fernabsatz“. Trotzdem gelten hier etwas andere Regeln, da die Verkaufsarten zwar ähnlich, aber eben nicht gleich sind. Die Kundin/der Kunde bekommt sämtliche Informationen erst, wenn er seine Wahl bereits getroffen, also die entsprechenden Knöpfe gedrückt hat.

Bei Automaten müssen zum Zeitpunkt der Ausgabe, also wenn die Ware entnommen wird, alle Informationen bereitgestellt sein.

UND ZUM SCHLUSS

Prinzipiell ist gegen eine einheitliche EU-Verordnung zur Lebensmittelkennzeichnung nichts einzuwenden – sie stellt sicher, dass die Lebensmittelkennzeichnung europaweit einheitlich umgesetzt wird.

Folgende neue Themen wurden mit der Lebensmittelinformation eingeführt:

- Die Allergene müssen nun auch bei offenen Lebensmitteln angegeben werden.
- Bei verpackten Lebensmitteln sind sie durch die Hervorhebung in der Zutatenliste schneller ersichtlich.
- Nährwerte sind ab 13.12.2016 bei nahezu allen verpackten Lebensmitteln verfügbar und somit auch vergleichbar.
- Herkunftsangaben sind geregelt, jeder regionale Hinweis muss den tatsächlichen Verhältnissen entsprechen.
- Eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung für Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch wird umgesetzt.
- Genaue Beschreibung des verwendeten Öles in der Zutatenliste (z. B. Rapsöl statt pflanzliches Öl) erleichtert die Auswahl für Konsumenten.
- Genaue Lagerhinweise (auch nach dem Öffnen des Produkts) geben den Konsumenten Sicherheit.
- Wurden Lebensmittel tiefgefroren und wieder aufgetaut, muss auf diesen Sachverhalt hingewiesen werden. Bei Fleisch und unverarbeiteten Fischereierzeugnissen muss das Datum des Einfrierens angegeben werden, so sie tiefgekühlt angeboten werden.

Allerdings sind von Seiten der Arbeiterkammer noch einige Punkte offen bzw. nicht ganz zufriedenstellend gelöst:

- Mindestschriftgröße: auch 1,2 mm sind für viele VerbraucherInnen nicht lesbar.
- Herkunftskennzeichnung: das Land der Geburt des Tieres muss nicht angegeben werden, die Herkunftsregelung bezieht sich auch ausschließlich auf das Fleisch – die Herkunft von Fleisch in Fleischwaren (z. B. Würsten) ist damit trotzdem noch unklar, siehe dazu auch folgende Information: <http://www.wherismymeatfrom.eu/de>

- Füllmengen: Mindestfüllmengen sind nicht vorgeschrieben, für die VerbraucherInnen gibt es ob der vielen verschiedenen Packungsgrößen auch wenig Überblick und Vergleichsmöglichkeiten. Die eine Packung hat mehr, die andere weniger Freiraum im Inneren, somit lässt sich kein Größenvergleich über die Packungsgröße machen. Es muss immer die Füllmenge verglichen werden.
- Gentechnik: keine Kennzeichnungspflicht, wenn gentechnisch veränderte Futterpflanzen gefüttert werden.

Hier besteht in den nächsten Jahren sicherlich noch Handlungsbedarf.

SERVICETEIL

Links

Bundesministerium für Gesundheit

http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/EU_Vorschriften_zur_Lebensmittelkennzeichnung

Lebensmittelinformationsverordnung

<http://eur-lex.europa.eu>

Lebensmittelklarheit der Verbraucherzentralen Deutschland

<http://www.lebensmittelklarheit.de/informationen>

SGS Verbraucherstudie

<http://www.qualitaetssiegel.net/de/veroeffentlichungen/verbraucherstudie/>

EU-Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung

http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/EU_Vorschriften_zur_Lebensmittelkennzeichnung

Allergeninformationsverordnung

https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA_2014_II_175/BGBLA_2014_II_175.pdf

Ampelrechner Arbeiterkammer

<http://ampelrechner.arbeiterkammer.at/>

Woher kommt mein Fleisch – Infokampagne der Europäischen Verbraucherzentrale BEUC

<http://www.wherismymeatfrom.eu/de>

Arbeiterkammer Kärnten 050 477

Arbeits- und Sozialrecht 050 477-1000
Konsumentenschutz 050 477-2000
Steuerrecht 050 477-3000
Förderungen 050 477-4000
Bibliotheken 050 477-5000

arbeiterkammer@akktn.at
kaernten.arbeiterkammer.at

