

LEBENSMITTEL

DIESE ANGABEN
GEHÖREN AUFS ETIKETT



AK

SALZBURG

GERECHTIGKEIT MUSS SEIN

■ Dieses Service ist dank
Ihres AK-Beitrags möglich



„Was sich hinter den Kennzeichnungen auf verpackten Lebensmitteln verbirgt. Wir geben einen Überblick, damit Sie nicht den Durchblick verlieren.“

Peter Eder
AK-Präsident



GERECHTIGKEIT MUSS SEIN

www.ak-salzburg.at

LEBENSMITTEL

DIESE ANGABEN
GEHÖREN AUFS ETIKETT

Informationen auf Lebensmitteln helfen Ihnen, beim Einkauf die richtige Wahl zu treffen. Außerdem vereinfachen sie Ihren Alltag bei Allergien, Intoleranzen und besonderen Ernährungsformen. Welche Angaben wie auf Verpackungen stehen müssen, ist EU-weit genau festgelegt. Einen Überblick darüber liefert Ihnen dieser Ratgeber.

**WER SORGT FÜR
GERECHTIGKEIT?**



FRAG UNS.

Die AK App mit dem Lexikon des Arbeitsrechts, mit Bankenrechner, Brutto-Netto-Rechner, Zeitspeicher, Urlaubsplaner, AK-Cartoons und mehr. Kostenlos erhältlich im App Store und Google play.

apps.arbeiterkammer.at



ÖSTERREICH

GERECHTIGKEIT MUSS SEIN

Inhalt

1 Warum Lebensmittelinformation?	4
2 Was muss auf jeder Verpackung stehen?	8
3 Welche Pflichtangaben sind produktspezifisch?	24
4 Welche freiwilligen Angaben gibt es?	34
5 Wie ist die Herkunft zu kennzeichnen?	43
6 Woran erkennen Sie Bio-Produkte?	54
Anhang	59
Abkürzungsverzeichnis	60
Stichwortverzeichnis	60

Warum Lebensmittel- information?

Ziele, rechtliche Grundlagen und allgemeine Vorgaben

Die gesetzliche Basis für die Lebensmittelinformation bildet die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV).

Verpflichtende und produktspezifisch notwendige Angaben

Alle Angaben im Überblick, die auf verpackten Lebensmitteln stehen müssen.

Welche Regelungen gelten für Webshops?

Die LMIV gilt auch für Produkte, die Sie über Kataloge und Online-Shops beziehen.

1

LESEN SIE HIER, WELCHE GRUNDSÄTZLICHEN REGELN
FÜR DIE LEBENSMITTELINFORMATION GELTEN.

Ziele, rechtliche Grundlagen und allgemeine Vorgaben

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln verfolgt 2 Ziele:

- Verständliche Informationen über Lebensmittel bereitstellen – denn nur so können Sie beim Einkauf eine für Sie passende Wahl treffen

**KON
KRET**

Ein wichtiges Ziel der Kennzeichnung von Lebensmitteln ist der Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten vor Irreführung

- Weiters soll die Kennzeichnung beitragen, den europäischen Binnenmarkt zu fördern und Handelshemmnisse zu beseitigen

Die gesetzliche Basis für die Information über Lebensmittel bildet die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV).

Allgemeine Vorgaben zur Lebensmittelinformation

Die LMIV hat im Jahr 2014 die bis dahin in Österreich geltende Lebensmittelkennzeichnungsverordnung abgelöst.

Sie legt unter anderem fest, wie die Kennzeichnung zu sein hat: leicht verständlich, gut sichtbar und deutlich lesbar. Sei es auf der Verpackung selbst oder auf einem damit verbundenen Etikett:

- Bei Pflichtkennzeichnungselementen muss der kleinste Buchstabe – z. B. das kleine „x“ – als Richtgröße mindestens 1,2 mm groß sein. Großbuchstaben sowie Buchstaben mit Ober- bzw. Unterlinie müssen entsprechend größer sein
- Bei Verpackungen, deren größte Fläche kleiner als 80 Quadratzentimeter ist, darf die Schrift kleiner sein – das kleine „x“ muss mindestens 0,9 mm groß sein
- Sowohl die Bezeichnung des Lebensmittels als auch die Gewichtsangabe sowie der Alkoholgehalt bei Getränken ab 1,2 Prozent vol. sind immer im gleichen Sichtfeld zu positionieren.

Das heißt, sie müssen auf der gleichen Packungsseite stehen und auf einen Blick erkennbar sein

Verpflichtende und produktspezifisch notwendige Angaben

Die Lebensmittelinformation unterscheidet zwischen Informationen, die auf allen verpackten Lebensmitteln zu stehen haben und solchen, die je nach Produkt angeführt sein müssen.

Darüber hinaus gibt es noch Informationen, die Hersteller freiwillig auf ihren Verpackungen angeben können.

Liste aller verpflichtenden Information

- Lebensmittelbezeichnung, Nettofüllmenge und Unternehmensdaten
- Haltbarkeitsdatum, Chargenangaben und Lagerbedingungen
- Zutatenliste, Zusatzstoffe und Aromen
- Prozentuelle Angabe bestimmter Zutaten (QUID-Regelung)
- Allergenkennzeichnung für 14 Zutatengruppen
- Die Nährwertdeklaration mit 7 Pflichtangaben

Detaillierte Informationen zu diesen Pflichtangaben finden Sie im Kapitel 2 „Was muss auf jeder Verpackung stehen?“.

Liste aller produktspezifisch notwendigen Angaben

- Gebrauchsanleitung
- Herkunftsangaben
- Zusatz von Süßungsmitteln
- Alkoholgehalt
- Einfrierdatum und „Aufgetaut“-Hinweis
- Lebensmittelimitate
- Koffeinhinweis
- Physikalischer Zustand, besondere Behandlung und Verpackung unter Schutzatmosphäre
- Nanomaterialien und Bestrahlung

Genauere Informationen zu diesen produktspezifisch verpflichtenden Informationen finden Sie im Kapitel 3 „Welche Pflichtangaben sind produktspezifisch?“.

Sonderfall „Strichcode“

Der Strichcode befindet sich auf sehr vielen Verpackungen, obwohl er nichts mit der LMIV zu tun hat. Der Grund: Moderne Kassen mit einem Lichtfeld lesen den Code, suchen den im Kassensystem einprogrammierten Preis und drucken ihn auf dem Kassenzettel aus.

TIPP

Kontrollieren Sie immer den Kassenzettel! Denn Produkte können versehentlich doppelt verrechnet werden, oder Preise von den Angaben am Regal bzw. Etikett abweichen.

Welche Regelungen gelten für Webshops?

Die LMIV gilt auch für Produkte, die über sogenannte Fernkommunikationstechniken verkauft werden. Also für Lebensmittel, die Sie über Kataloge oder Online-Shops beziehen. Konkret bedeutet das:

- Vor dem Kauf müssen Sie über alle Pflichtkennzeichnungselemente informiert werden. Ausnahmen: Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum
- Bei der Lieferung haben Ihnen alle Informationen zur Verfügung zu stehen. Auch das Mindesthaltbarkeits (MHD)- und Verbrauchsdatum sowie die Chargennummer – Ausnahme: Wenn das MHD mit Tag, Monat und Jahr angegeben ist, gibt es meistens keine Chargennummer, denn dann ist das MHD die Chargennummer

Lebensmittel aus dem Automaten?

Kaufen Sie ein Lebensmittel aus dem Automaten, müssen Sie genauso bei der Lieferung über alle verpflichtenden Angaben informiert werden. Unter Lieferung versteht man hier die Ausgabe des Lebensmittels aus dem Automaten.

Was muss auf jeder Verpackung stehen?

Lebensmittelbezeichnung, Nettofüllmenge, Unternehmensdaten

Diese Informationen weisen auf die Art des Lebensmittels, die Menge und den rechtlich Verantwortlichen für das Lebensmittel hin.

Haltbarkeitsdatum, Chargenangaben und Lagerbedingungen

Alle drei Angaben sind Pflichtkennzeichnungen, die eng miteinander verbunden sind.

Zutatenliste, Zusatzstoffe und Aromen

3 wichtige Informationsquellen über das, was in Lebensmitteln steckt.

Prozentuelle Angabe wertbestimmender Zutaten (QUID-Regel)

Die QUID-Regel erleichtert es, ähnliche Lebensmittel zu vergleichen.

Allergenkennzeichnung für 14 Stoffe

Die LMIV schreibt die Hervorhebung von Allergenen in der Zutatenliste von verpackten Waren verpflichtend vor.

Die Nährwertdeklaration mit 7 Pflichtangaben

Die Deklaration von 7 Elementen auf Verpackungen ist ein Muss für viele Lebensmittel.

2

DIESES KAPITEL GIBT IHNEN AUSKUNFT DARÜBER,
WELCHE ANGABEN AUF EINER VERPACKUNG STEHEN MÜSSEN.

Lebensmittelbezeichnung, Nettofüllmenge und Unternehmensdaten

Sowohl die Lebensmittelbezeichnung als auch die Nettofüllmenge und die Unternehmensdaten gehören zu den verpflichtenden Angaben. Das heißt, sie müssen auf jeder Packung stehen.

Welche Lebensmittelbezeichnung sind erlaubt?

Die Lebensmittelbezeichnung weist Sie auf die Art des Lebensmittels hin. Teilweise sind sie gesetzlich vorgeschrieben – z. B. Konfitürenbezeichnungen in der Konfitürenverordnung. Für manche Produktgruppen regelt der Lebensmittelcodex die Bezeichnungen.

„Österreichischer Lebensmittelcodex“ als Unterscheidungshilfe

Das österreichische Lebensmittelbuch regelt unter anderem die verkehrsüblichen Bezeichnungen bestimmter Produkte. Der Codex will es uns leichter machen, ähnliche Produkte voneinander zu unterscheiden. Zum Beispiel:

- Orangensaft von Orangenektar (unterschiedlicher Fruchtsaftgehalt)
- Gärungsessig von Säureessig (unterschiedliche Herstellungsart)



Deutlich sichtbarer und an prominenterer Stelle als die Lebensmittelbezeichnung befinden sich oft Fantasienamen und Markennamen. Sie dienen in erster Linie dazu, positive Gefühle zu erzeugen und Sie bei der Produktauswahl zu beeinflussen. Zum Beispiel: Wohlfühltee, Happy Day, Kinder, Almdudler usw.

Produkte ohne handelsübliche Bezeichnung

Lebensmittel ohne handelsübliche Bezeichnung brauchen statt der Bezeichnung eine ausführliche Beschreibung. Sie muss Rückschlüsse auf die Produktart und -beschaffenheit zulassen. Zum Beispiel Humus: Aufstrich auf Basis von Kichererbsen und Sesammus.

TIPP

Lassen Sie sich nicht täuschen! Achten Sie bei Ihrem Einkauf immer auf die Bezeichnung und die Zutatenliste – siehe auch bei Zutatenliste, Zusatzstoffe und Aromen.

Nettofüllmenge: Wieviel ist drin?

Die Nettofüllmenge gibt Ihnen Auskunft über das Gewicht oder das Volumen des Lebensmittels. Bei festen Produkten wird die Nettofüllmenge in Gramm oder Kilogramm angegeben. Bei flüssigen in Liter, Zentiliter oder Milliliter.

Manchmal wird die Menge eines Lebensmittels auch per Stückzahl angegeben (z. B. Eier).

Unternehmensdaten für Beschwerden

Der Name und die Anschrift des lebensmittelrechtlich Verantwortlichen sind ebenfalls Pflichtangaben. In der Regel handelt es sich dabei um jenes Unternehmen, welches das jeweilige Produkt vermarktet. Das kann sowohl die Herstellerin bzw. der Hersteller als auch das Handelsunternehmen sowie das in die EU importierende Unternehmen sein. Sie tragen die Verantwortung für das Produkt, insbesondere im Beschwerdefall.

**ACH
TUNG**

Die Unternehmensdaten sind kein Hinweis auf die Herkunft des Produktes.

Haltbarkeitsdatum, Lagerbedingungen und Chargenangaben

Haltbarkeitsdatum, Lagerbedingungen und Chargenangaben sind 3 unterschiedliche Pflichtkennzeichnungen, die jedoch eng miteinander verbunden sind.

Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Haltbarkeitsdatum gibt Auskunft darüber, wie lange Sie ein verpacktes Lebensmittel unter angemessenen Lagerbedingungen aufbewahren können. Bis zu diesem Datum muss es unbedenklich verzehrbar sein und gewisse Eigenschaften unverändert beibehalten:

- Typischer Geruch und Geschmack
- Beschaffenheit und Nährwert
- Farbe und Konsistenz

Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums – „mindestens haltbar bis“ – kann das Lebensmittel noch in Ordnung sein. Verkauft darf es aber nur dann werden, wenn ausdrücklich darauf hingewiesen wird.

Das **Verbrauchsdatum** legt fest, bis zu welchem Zeitpunkt die Ware verbraucht werden muss. Mit „zu verbrauchen bis“ werden Lebensmittel etikettiert, die leicht verderblich sind und deren Genuss nach Ablauf ein Gesundheitsrisiko darstellen können. Das betrifft vor allem mikrobiell empfindliche Lebensmittel wie frischen Fisch oder Faschiertes.

**ACH
TUNG**

Produkte mit Verbrauchsdatum dürfen nach Ablauf der Frist nicht mehr verkauft und sollten auch nicht mehr verzehrt werden!

Ausnahmen vom Haltbarkeitsdatum:

Folgende Lebensmittel müssen kein Haltbarkeitsdatum aufweisen:

- Salz, Zucker, Zuckerwaren, Frischobst, Essig
- Backwaren, die normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden
- Alkoholische Getränke über 10 Vol% Alkohol sowie Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatische Weinerzeugnisse
- Kaugummi

Haltbarkeitsangaben sind (fast) allen wichtig!

Eine Umfrage im Rahmen einer Europäischen Initiative zur Lebensmittelkennzeichnung hat ergeben, dass für 99 Prozent der Befragten das

Mindesthaltbarkeitsdatum große Bedeutung hat. Und das aus gutem Grund, wie Erhebungen der Arbeiterkammer zeigen.



Die AK deckt bei gekühlt zu lagernden Waren immer wieder zu großzügig bemessene Fristen auf. Möglicherweise, weil die Erzeugerbetriebe bei deren Festlegung den Wünschen der Händlerinnen und Händler nach langen Zeiträumen entsprechen wollen. Der Trick: Bei den Fristen werden einfach optimale Lagerbedingungen angenommen, die in der Praxis kaum möglich sind.

So gehen Sie auf Nummer sicher

Lagern Sie Ihre Lebensmittel richtig. Gekühlt aufzubewahrende Lebensmittel im angegebenen Temperaturbereich bzw. bei 0°C bis maximal 9°C.

Lagerbedingungen und Lagertemperaturen

Lagerbedingungen bzw. Lagertemperaturen stehen nur dann auf der Verpackung, wenn ihre Einhaltung für die Haltbarkeit wichtig sind. Also zum Beispiel dann, wenn ein Lebensmittel im Kühlschrank oder lichtgeschützt aufbewahrt werden muss.



„Kühl lagern“ bedeutete früher 15 bis 18°C. Weil heute kaum noch in kühlen Speisekammern bzw. Kellern gelagert wird, heißt es stattdessen „Vor Wärme geschützt lagern“ und bedeutet eine Lagerung bei Raumtemperatur.

Spezielle Lagerbedingungen und Haltbarkeit

Wenn ein Lebensmittel spezielle Lagerbedingungen benötigt oder seine Haltbarkeit nach dem Öffnen ändert, müssen folgende Angaben auf der Packung stehen:

- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Lagerhinweise
- Angabe zur Lagerung nach dem Öffnen
- Verzehrzeitraum nach dem Öffnen

zB

Nehmen wir an, Sie kaufen einen Fruchtsaft. Er hält originalverschlossen bei Raumtemperatur bis zur Mindesthaltbarkeitsfrist. Wenn Sie die Packung bzw. Flasche öffnen, sollten Sie ihn im Kühlschrank lagern und innerhalb weniger Tage trinken. Deshalb muss auf das Mindesthaltbarkeitsdatum bei originalverschlossener Lagerung und den Verzehrzeitraum bei geöffneter Lagerung im Kühlschrank hingewiesen werden.

Zum Beispiel: „Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb einiger Tage verbrauchen.“

Los- oder Chargenangabe

Unter einer Los- oder Chargenangabe versteht man die gesamte Produktionsmenge eines Artikels, die unter gleichen Bedingungen hergestellt, erzeugt bzw. verpackt wurde. Die Angabe gibt Auskunft darüber, wer, wo, wann und mit welchen Maschinen und Rohstoffen ein Produkt hergestellt hat.

Warum eine Chargenangabe?

Wird zum Beispiel ein Produkt aufgrund einer gesundheitlichen Gefährdung zurückgerufen, können anhand der Los- bzw. Chargenangaben die betroffenen Waren genau eingegrenzt werden.

Teilweise werden eigene Chargennummern vergeben, in vielen Fällen dient auch die Datumsangabe des Mindesthaltbarkeitsdatums als Chargenangabe.

Zutatenliste, Zusatzstoffe und Aromen

Unter **Zutaten** versteht man alle Stoffe, die einem Lebensmittel bei seiner Herstellung zugegeben werden. **Zusatzstoffe** gelten ebenfalls als Zutaten. Man fügt sie Lebensmitteln aus technologischen Gründen hinzu. **Aromen** dienen dazu, einen besonderen Geschmack oder Geruch zu erzielen.

Zutatenliste als wichtige Informationsquelle

In der Zutatenliste finden Sie alle Bestandteile in der Reihenfolge ihres Gewichtsanteils. Am Anfang stehen die Hauptzutaten. Am Ende finden sich meist Gewürze, Aromen und Zusatzstoffe, die nur in geringen Mengen enthalten sind.



Zur besseren Vergleichbarkeit von Produkten müssen die wertbestimmenden Zutaten mit ihrem Mengenanteil angegeben werden. Zum Beispiel der Prozentanteil von Marillen im Marillenjoghurt.

Zusammengesetzte Zutaten und Allergene

- Zusammengesetzte Zutaten wie zum Beispiel die Marillenkönfitüre im Krapfen müssen nicht nur genannt werden – auch die Einzelzutaten sind aufzuschlüsseln und in Klammern anzuführen
- In der Zutatenliste finden Sie darüber hinaus die 14 wichtigsten Allergene, wenn sie tatsächlich im Lebensmittel als Zutaten vorhanden sind

Zusatzstoffe werden bewusst zugesetzt

In Lebensmitteln dürfen nur jene Zusatzstoffe hinein, die ausdrücklich von der EU zugelassen wurden. Ihre Aufgabe ist es, eine bestimmte technologische Wirkung zu erzielen. Zum Beispiel:

- Verbesserung der Backfähigkeit
- Optimale Farbe
- Dickere Konsistenz
- Erhöhung der Haltbarkeit

Die Zusatzstoffe müssen entweder mit ihrem spezifischen Namen angegeben werden – zum Beispiel Sorbinsäure, Ascorbinsäure etc. – oder mit der entsprechenden E-Nummer, die für alle EU-Länder gelten – also etwa E 200 für Sorbinsäure oder E 300 für Ascorbinsäure. Doch damit nicht genug:

Kennzeichnung der Zusatzstoffklassen

Die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) schreibt zudem vor, die Zusatzstoffe auch mit dem Namen der jeweiligen Zusatzstoffklasse zu kennzeichnen. Der „Klassenname“ informiert Sie über den Zweck

des Zusatzstoffes. Erfüllt er mehrere Zwecke, ist er gemäß seiner Hauptfunktion im betreffenden Lebensmittel zu kennzeichnen.

Liste der 23 verschiedenen Zusatzstoffklassen

- Antioxidationsmittel
- Backtriebmittel
- Emulgatoren
- Farbstoffe
- Festigungsmittel
- Feuchthaltemittel
- Füllstoff
- Geliermittel
- Geschmacksverstärker
- Komplexbildner
- Konservierungsstoffe
- Mehlbehandlungsmittel
- Modifizierte Stärke
- Säuerungsmittel
- Säureregulatoren
- Schaumverhüter
- Schmelzsalze
- Stabilisator
- Süßungsmittel
- Treibgas
- Trennmittel
- Überzugsmittel
- Verdickungsmittel

zB

So könnte zum Beispiel die Kennzeichnung der Zusatzstoffe in einem Produkt aussehen: Emulgator: Lecithine; Geliermittel: Pektine; Backtriebmittel: Natriumbicarbonat; Überzugsmittel: Carnaubawachs; Farbstoffe: E104, E110, E124, E131

Zusatzstoffe in zusammengesetzten Lebensmitteln

Wird bei der Herstellung eines zusammengesetzten Lebensmittels ein Zusatzstoff ohne technologische Wirkung im fertigen Produkt verwendet, muss er nicht angegeben werden – ungeachtet der Tatsache, dass er darin eigentlich noch vorhanden ist.

Zum Beispiel kann eine Fruchtzubereitung zur Verbesserung der Haltbarkeit mit einem Konservierungsstoff versehen werden. Der Konservierungsstoff muss dann im Endprodukt Fruchtjoghurt nicht mehr angegeben werden, da er im Joghurt keine Wirkung mehr hat.

**ACH
TUNG**

Allergieauslösende Zutaten wie Sojalecithin sind immer in der Zutatenliste anzugeben und optisch hervorzuheben – z. B. Emulgator: Lecithine (SOJA).

Sonderfall: Aromen

Wurden einem Produkt Aromen zugesetzt, finden Sie auf der Verpackung entweder das Wort „Aroma“ oder eine genauere Bezeichnung. Zum Beispiel Vanillin. Darüber hinaus kann auch ein Hinweis auf die Art des Aromas gegeben werden. Also etwa Himbeeraroma. Eine Aufzählung der chemischen Namen ist nicht vorgeschrieben.

Natürliches Aroma oder Aroma

Das Aromenrecht unterscheidet zwischen natürlichen Aromen und Aromen.

Natürliche Aromen sind nur solche, die ...

- direkt aus tierischen, pflanzlichen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen stammen und
- mithilfe physikalischer, enzymatischer oder mikrobiologischer Verfahren gewonnen werden.

ZB

Nehmen wir an, Sie kaufen ein Joghurt. Auf der Packung steht der Hinweis „mit natürlichem Himbeeraroma.“ Das bedeutet, dass mindestens 95 Prozent aus dem namensgebenden Stoff Himbeere gewonnen wurden. Die restlichen 5 Prozent müssen ebenfalls aus natürlicher – pflanzlicher oder tierischer – Quelle stammen.

Finden Sie auf der Etikette den Hinweis „Aroma“, wurde für dessen Gewinnung möglicherweise keine natürliche Quelle verwendet.

Prozentuelle Angabe wertbestimmender Zutaten (QUID-Regel)

Im europäischen Binnenmarkt zirkulieren Waren weitgehend frei. Deshalb können Ihnen beim Einkauf ähnliche Lebensmittel mit unterschiedlicher Zusammensetzung begegnen. Hier kann die QUID als Entscheidungsgrundlage helfen.

QUID-Regel erleichtert die Vergleichbarkeit

Zweck der QUID-Regel ist es, die Vergleichbarkeit hinsichtlich der Bezeichnung und Zusammensetzung von Lebensmitteln zu erleichtern. Dabei geht es nicht um alle Zutaten, sondern nur um die mengenmäßige Angabe der wertbestimmenden Zutaten. Bei Trauben-Nuss-Schokolade wären das zum Beispiel der Anteil an Rosinen und Nüssen.

**KON
KRET**

Die Abkürzung „QUID“ steht gemäß ihrer englischen Bezeichnung für Quantitative Ingredient Declaration.

Anwendung der QUID-Regel

Die Mengen der wertbestimmenden Zutaten werden im Einklang mit der QUID-Regel in Prozent angegeben. Sie finden die Angaben entweder in der Bezeichnung des Lebensmittels oder in ihrer unmittelbaren Nähe bzw. in der Zutatenliste mit der betreffenden Zutat.

Wann gilt die QUID-Regel?

Die QUID-Regel gilt unter folgenden Bedingungen:

- Wenn die betreffende Zutat in der Sachbezeichnung genannt ist, wie das z. B. bei der „Trauben-Nuss-Schokolade“ der Fall ist. Hier muss der Rosinen- und Nussanteil angegeben werden. Bei Ketchup z. B. hat auf der Packung die Menge der Tomaten zu stehen
- Wenn die betreffende Zutat mit der Sachbezeichnung üblicherweise in Verbindung gebracht wird. Bei „Chili con Carne“ etwa bedarf es einer Angabe über die Menge des enthaltenen Rindfleisches

- Wenn die betreffende Zutat auf dem Etikett durch Worte, Bilder oder eine grafische Darstellung hervorgehoben ist – z. B. „mit Milch“
- Wenn die betreffende Zutat oder Zutatenklasse von großer Bedeutung für den Charakter einer Ware und ihrer Unterscheidbarkeit von ähnlichen Erzeugnissen ist – bei Mayonnaise etwa muss die Menge an Ei angegeben werden, weil sie den Wert des Produkts entscheidend mitbestimmt

Wann muss die QUID-Regel nicht angewendet werden?

Bei diesen Ausnahmen spielt die QUID-Regelung keine Rolle:

- Bei Produkten, die nur aus einer Zutat bestehen
- Bei Lebensmitteln, die sich in einer Aufgussflüssigkeit befinden – hier ist bereits verpflichtend das Abtropfgewicht anzugeben
- Bei Zutaten, deren Menge auf Grund von anderen Rechtsvorschriften bereits auf dem Etikett angegeben sein muss – z. B. der Fruchtgehalt bei Konfitüren
- Bei Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden – z. B. Gewürze

Worauf beziehen sich die Prozentangaben?

Die in Prozent anzugebende Menge bezieht sich grundsätzlich immer auf die Menge der Zutat zum Zeitpunkt der Verarbeitung. Allerdings gibt es 2 Ausnahmen:

- Wird Waren durch Hitze- oder eine sonstige Behandlung Feuchtigkeit entzogen, bezieht sich die Menge der verarbeiteten Zutat auf das Enderzeugnis
- Die Menge einer Zutat oder die Gesamtmenge aller Zutaten übersteigt den Wert von 100 Prozent: In diesem Fall muss das Gewicht der Zutaten angegeben werden, die für die Herstellung von 100 Gramm des Enderzeugnisses verwendet wurden – so etwa können bei der Herstellung von 100 g Salami vor dem

Trocknungsprozess 140 g Fleisch verwendet worden sein, das dann in Gramm angegeben wird

Allergenkennzeichnung für 14 Stoffe

Die LMIV schreibt die Kennzeichnung und Hervorhebung von Allergenen bei verpackten Waren verpflichtend vor. Die folgenden 14 Stoffe gelten als Hauptallergene und sind gemäß den EU-Vorschriften anzugeben:

- Glutenthaltiges 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 – 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 pro Kilogramm oder 10 mg pro Liter, als SO₂ angegeben
- Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Wird eine dieser Zutaten bei der Produktion verwendet, muss das jeweilige Allergen und die Zutat in der Zutatenliste aufscheinen. Und zwar so, dass es sich von der restlichen Zutatenliste abhebt (nicht vom gesamten Etiketten-Text). Zum Beispiel durch eine andere Schriftart, einen anderen Schriftstil oder durch die Hintergrundfarbe.



Kommt ein Allergen mehrmals vor, zum Beispiel als Bestandteil von 2 unterschiedlichen Zutaten, muss es auch mehrmals genannt und hervorgehoben werden.

Eine Hervorhebung in der Zutatenliste ist nur dann überflüssig, wenn die Lebensmittelbezeichnung auf das jeweilige Allergen hinweist. So etwa braucht bei Käse keine Hervorhebung der Zutat Milch erfolgen.

Kennzeichnungsvorschrift gilt auch für:

- Lebensmittel, bei denen aufgrund der bestehenden Etikettierungsvorschriften die detaillierte Angabe der Zutat nicht erforderlich wäre – z. B. alkoholische Getränke – in diesem Fall erfolgt die Kennzeichnung, indem die enthaltenen allergenen Zutaten mit dem Wort „enthält“ aufgelistet werden

**KON
KRET**

Zum Beispiel bei Wein: „enthält SULFIT“.

- Technologische Hilfsstoffe, Trägerstoffe, Lösungsmittel oder Aromen – z. B. „HASELNUSSaroma“ statt „Aroma“, die aus allergenen Rohstoffen hergestellt wurden
- Verwendung von Klassennamen – z. B. SOJAöl statt Öl

Kennzeichnungspflicht für unverpackte Waren

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für offene, unverpackte Waren. Deshalb finden Sie den Hinweis auf allergene Zutaten auch bei Lebensmitteln, die Sie zum Beispiel an der Feinkosttheke im Supermarkt kaufen. Ähnliches gilt im Restaurant. Da wie dort können Sie sowohl schriftlich als auch mündlich über allergene Zutaten informiert werden.

Bei mündlicher Information bedarf es eines entsprechenden Hinweises. Zum Beispiel so: „Unsere Verkaufsmitarbeiterinnen bzw. -mitarbeiter informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten.“

**ACH
TUNG**

Bei mündlicher Information muss geschultes Personal vor Ort sein, das Ihnen allfällige Fragen zu enthaltenen Allergenen beantworten kann.

Kennzeichnung von glutenhaltigen Zutaten

Gluten ist ein Klebereiweiß, das bei Zöliakiepatientinnen und -patienten die Schleimhaut des Dünndarms schädigt. Gluten enthalten alle wichtigen heimischen Getreidearten:

- Weizen und Roggen
- Dinkel und Grünkern
- Hafer und Gerste

**ACH
TUNG**

Weizenmehl enthält besonders viel Gluten. Das ist auch der Grund, warum es sich so gut zum Backen eignet.

Lebenslanger Verzicht bei Zöliakie

Menschen mit Zöliakie müssen lebenslang auf glutenhaltiges Getreide bzw. Getreideprodukte verzichten.

Eine Ernährungsumstellung auf glutenfreie Produkte ist ebenso unerlässlich wie auch schwierig. Denn glutenhaltige Getreidearten – und die daraus hergestellten Lebensmitteln wie Brot – zählen zu unseren Grundnahrungsmitteln.

Hinweis bei Stärke und modifizierter Stärke

Die LMIV verlangt für die Zutaten Stärke und modifizierte Stärke den zwingenden Hinweis auf die jeweilige pflanzliche Herkunft, wenn diese Gluten enthalten kann. Darüber hinaus sind glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Produkte als Zutat klar zu kennzeichnen und als allergene Zutaten hervorzuheben. Damit sollen Sie als betroffene Konsumentin bzw. Konsument klar und sicher über glutenhaltige Rohstoffe in Lebensmitteln informiert werden.

**KON
KRET**

Glutenfreie Produkte sind in der Regel nicht ganz frei von Gluten. Toleriert wird eine Glutenmenge von bis zu 20 mg pro Kilogramm.

Glutenfreie Lebensmittel sind Spezialprodukte

Glutenfreie Produkte erhalten Sie nicht nur in Apotheken und Reformhäusern – auch Supermärkte bieten diese Spezialprodukte an.

**ACH
TUNG**

Weil bei der Herstellung eine Verschleppung glutenhaltiger Rohstoffe möglich ist, müssen die Herstellerinnen und Hersteller spezielle Vorsichtsmaßnahmen treffen.

Kennzeichnung von laktosefreien Produkten

Menschen mit Laktoseintoleranz produzieren weniger Laktase. Dieses Enzym ist für die Verdauung von Milchprodukten sehr wichtig. Laktosefreie Produkte sind deshalb eine Alternative, die immer stärker von Betroffenen nachgefragt wird.

**ACH
TUNG**

So wie glutenfreie Produkte nicht ganz frei von Gluten sind, enthalten auch laktosefreie Lebensmittel ein wenig Restlaktose. Konkret sind es weniger als 0,1 Prozent.

Die Nährwertdeklaration mit 7 Pflichtangaben

Die LMIV schreibt die Nährwertdeklaration auf vorverpackten Lebensmitteln zwingend vor. Sie muss in Tabellenform dargestellt werden und enthält folgende 7 Elemente:

- Brennwert
- Fett
- davon gesättigte Fettsäuren
- Kohlenhydrate
- davon Zucker
- Eiweiß
- Salz

Der Brennwert wird in Kilojoule (kJ) und Kilokalorien (kcal) je 100 Gramm bzw. Milliliter angegeben. Die übrigen Angaben in Gramm je 100 Gramm bzw. 100 Milliliter. Angaben je Portion können ergänzend auf freiwilliger Basis angeführt werden.

Freiwillige Angabe weiterer Nährstoffe

Sind Vitamine, Ballaststoffe und Mineralstoffe in signifikanter Menge im Lebensmittel enthalten, kann sie die Anbieterin bzw. der Anbieter auf freiwilliger Basis anführen.

Folgende Nährstoffe dürfen zusätzlich deklariert werden:

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

Weist das herstellende bzw. anbietende Unternehmen auf Vitamine oder Mineralstoffe auf der Verpackung hin, muss es zusätzlich 2 Werte angeben:

- Die jeweiligen Mengen pro 100 Gramm bzw. 100 Milliliter
- Deren Anteil als Prozentwert im Verhältnis zur empfohlenen Tagesmenge (% NRV: Nährstoffbezugswert)

Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht

Grundsätzlich gilt die Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung für fast alle vorverpackten Lebensmittel. Allerdings gibt es unter anderem folgende Ausnahmen:

- Lebensmittel mit sehr kleiner Verpackungsoberfläche
- Alkoholische Getränke mit mehr als 1,2 Vol-% Alkohol
- Natürliches Mineralwasser
- Kaugummi
- Kräuter und Gewürze, Salz
- Tee usw.

Welche Pflichtangaben sind produktspezifisch?

Gebrauchsanleitung und Herkunftsangaben

Beides sind Pflichtinformationen, die allerdings nur bei bestimmten Lebensmitteln ein Muss sind.

Süßungsmittel und Phenylalaninquelle

Fachlich unterscheidet man zwischen Süßstoffen und Zuckeraustauschstoffen. Lebensmittel mit Aspartam sind eine Phenylalaninquelle.

Alkoholgehalt und Koffeinhinweis

Eine Kennzeichnungspflicht besteht bei Getränken mit mehr als 1,2 Volumenprozent Alkohol bzw. 150 mg Koffein pro Liter.

Einfrierdatum und Aufgetaut-Hinweis

Eingefrorene und vor Verkauf aufgetaute Lebensmittel müssen den Hinweis „aufgetaut“ tragen. Eingefrorene Produkte teilweise das Einfrierdatum.

Kennzeichnung von Lebensmittelimitaten

Darunter fallen Analogkäse, Klebefleisch und Co.

Physikalischer Zustand und Verpackung unter Schutzatmosphäre

Hinweise zur Beschaffenheit der Lebensmittel – gefriergetrocknet, geräuchert etc. – sowie zu deren Verpackung mit Schutzgas.

Nanomaterialien und Bestrahlung

Nanomaterial verleiht Lebensmitteln besondere Eigenschaften. Die Bestrahlung von Lebensmittel dient u. a. der Haltbarmachung.

3

HIER ERFAHREN SIE DAS WICHTIGSTE ÜBER ANGABEN, DIE BEI BESTIMMTEN PRODUKTGRUPPEN VERPFLICHTEND SIND.

Gebrauchsanleitung und Herkunftsangaben

Sowohl Gebrauchsanleitungen als auch Herkunftsangaben sind Pflichtinformationen. Allerdings gilt die Verpflichtung nur für bestimmte Lebensmittel.

Gebrauchsanleitung, wenn notwendig

Wenn eine Anleitung zur Verwendung des Lebensmittels notwendig ist, ist eine Gebrauchsanleitung Pflicht. Konkret zum Beispiel dann, wenn noch etwas gemischt oder erhitzt werden muss. Oder, wenn Zutaten hinzuzufügen sind.

Herkunftsangaben unter gewissen Voraussetzungen

Das Ursprungsland oder der Herkunftsort müssen unter folgenden Bedingungen gemäß LMIV auf der Packung stehen:

- Wenn die Aufmachung des Produkts bezüglich der Herkunft zu einem Irrtum verleitet
- Wenn der angegebene Ursprungsort nicht mit der Herkunft der Hauptzutaten übereinstimmt – das wäre zum Beispiel dann der Fall, wenn ein Produkt mit „Qualität aus Österreich“ ausgelobt wird, die Hauptzutat – Fleisch, Milch etc. – nicht aus Österreich stammt
- Wenn für das Lebensmittel die Herkunftsangabe grundsätzlich vorgeschrieben ist – das ist bei frischem Obst und Gemüse, Olivenöl, Honig, Fisch etc. der Fall
- Bei frischem und tiefgekühlten Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch sowie bei Rindfleisch ist die Herkunft ebenfalls verpflichtend anzugeben

Süßungsmittel und Phenylalaninquelle

Bei Süßungsmitteln handelt es sich um Lebensmittelzusatzstoffe. Sie werden eingesetzt, um Lebensmitteln einen süßen Geschmack zu verleihen. Man unterscheidet zwischen Süßstoffen und Zuckeraustauschstoffen.

11 Süßstoffe sind in der EU zugelassen

Die Süßkraft von Süßstoffen ist zwischen 30 und 3.000 Mal höher als jene von Zucker. Sie enthalten ganz wenige oder gar keine Kalorien und werden vor allem als Tafelsüße in Tablettenform und in brennwertreduzierten Lebensmitteln eingesetzt. Also zum Beispiel in Light-Getränken. Folgende Süßstoffe sind in der EU zugelassen:

- Acesulfam K (E 950) und Aspartam (E 951)
- Cyclamat (E 952) und Saccharin (E 954)
- Sucralose (E955) und Thaumatin (E957)
- Neohesperidin (E 959) und Steviolglycoside (E960)
- Neotam (E961) und Aspartam-Acesulfam-Salz (E 962)
- Advantam (E 969)

8 Zuckeraustauschstoffe in der EU erlaubt

Zuckeraustauschstoffe sind Zuckeralkohole, die der Mensch insulinunabhängig im Körper verwertet. Deshalb wurden sie früher in Lebensmitteln für Diabetikerinnen bzw. Diabetiker eingesetzt. Weil sie nicht kariesfördernd wirken, findet man sie auch in zuckerfreien Bonbons und zahnschonenden Süßigkeiten. Außerdem werden sie bei der Produktion von süßen Getränken und Fertigprodukten verwendet. Folgende Zuckeraustauschstoffe sind in der EU erlaubt:

- Sorbit (E 420) und Mannit (E 421)
- Isomalt (E 953) und Maltit (E 965)
- Lactit (E 966) und Xylit (E967)
- Erythrit (E 968) und Polyglycitolisirup (E 964)

**ACH
TUNG**

Achten Sie darauf, keine größere Mengen Zuckeralkohole zu konsumieren. Denn sie können abführend wirken und zu Durchfall führen.

Vorgaben zur Kennzeichnung

Die LMIV fasst Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe unter dem Begriff „Süßungsmittel“ zusammen. Für sie gibt es einige spezielle Kennzeichnungsvorschriften:

- Lebensmittel, die einen Süßstoff enthalten, sind mit dem Hinweis „mit Süßungsmittel(n)“ zu kennzeichnen – befinden sich im Lebensmittel sowohl Zucker als auch Süßungsmittel, müssen Sie auf der Etikette den Hinweis „mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)“ finden
- Wie bei allen Zusatzstoffen muss in der Zutatenliste die Klassenbezeichnung stehen, plus der Name der Substanz oder die E-Nummer – zum Beispiel: „Süßungsmittel: Aspartam“
- Bei Zuckeraustauschstoffen muss der Warnhinweis „Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ auf der Verpackung stehen – allerdings muss deren Anteil über 10 Prozent am Gesamtprodukt betragen
- Wurde Aspartam oder Aspartam-Acesulfam-Salz zugesetzt, muss auf Aspartam und eine Phenylalaninquelle hingewiesen werden

Kennzeichnung „enthält eine Phenylalaninquelle“

Phenylalanin ist eine Aminosäure, die für den menschlichen Stoffwechsel notwendig ist. Der Körper kann die Aminosäure aber nicht selbst herstellen, weshalb wir sie mit der Nahrung zuführen müssen. Es sei denn, man leidet unter Phenylketonurie (PKU).



Bei der PKU handelt es sich um eine erbbedingte Stoffwechselkrankheit. Menschen mit diesem Leiden können das Phenylalanin nicht in Tyrosin umwandeln. Dadurch reichert sich diese spezielle Aminosäure und deren Abbauprodukte – z. B. Phenylketon – in Geweben und Körperflüssigkeiten an.

Lebensmittel mit einer Phenylalaninquelle müssen einen entsprechenden Hinweis tragen. Das gilt sowohl für verpackte Produkte als auch bei offen abgegebenen Lebensmitteln.

**ACH
TUNG**

Alle Lebensmittel, die den Süßstoff Aspartam enthalten, sind eine Phenylalaninquelle.

Heute werden alle Kinder gleich nach der Geburt mit dem Guthrie-Test auf PKU untersucht. Denn die Krankheit erfordert im Säuglingsalter eine strenge Diät, da ansonsten eine geistige oder kognitive Beeinträchtigung entstehen kann.

Alkoholgehalt und Koffeinhinweis

Sowohl der übermäßige Konsum von Alkohol als auch von Koffein kann negative Folgen für den Organismus haben. Deshalb finden Sie bei den entsprechenden Produkten genaue Informationen über den Gehalt beider Substanzen.

Alkoholangaben in Volumenprozent

Bei Getränken mit mehr als 1,2 Volumenprozent muss der Alkoholgehalt auf der Verpackung angegeben werden. Das Maß dafür sind Volumenprozent mit einer Kommastelle (% vol.). Beispiel: „Alkoholgehalt: 5,2 % vol.“ auf dem Etikett eines klassischen Lagerbiers.



Während Getränke in der Regel gut gekennzeichnet sind, versteckt sich Alkohol in vielen anderen Lebensmitteln – z. B. in Süßigkeiten, denen Spirituosen zugesetzt wurden. Da hilft dann nur ein Blick in die Zutatenliste.

Koffein in Getränken und anderen Lebensmitteln

Koffein kann die Leistung und die Aufmerksamkeit erhöhen sowie Ermüdungserscheinungen unterdrücken.

Hinweis bei Getränken

Enthält ein Getränk mehr als 150 mg Koffein pro Liter, muss das anbietende Unternehmen auf der Etikette folgenden Hinweis platzieren: „Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen.“ Ebenfalls vorgeschrieben ist ein Hinweis auf die Koffeinmenge. Die Angabe erfolgt in Milligramm je 100 Milliliter.

**ACH
TUNG**

Ausgenommen von dieser Kennzeichnungsverpflichtung sind Getränke auf Basis von Kaffee oder Tee, wenn die Sachbezeichnung den Begriff Tee oder Kaffee enthält.

Hinweis bei allen anderen Lebensmitteln mit Koffein

Andere Lebensmittel als Getränke, die Koffein enthalten müssen mit folgendem Hinweis versehen werden: „Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen“ Weiters muss die enthaltene Koffeinmenge in Milligramm pro 100 Gramm Lebensmittel angegeben werden.

Einfrierdatum und Aufgetaut-Hinweis

Wenn Lebensmittel vor dem Verkauf tiefgefroren waren und wieder aufgetaut wurden, müssen sie mit dem Hinweis „**aufgetaut**“ gekennzeichnet werden. Für diese Vorschrift gibt es 3 Ausnahmen:

- Nur Zutaten, die im Endprodukt enthalten sind, waren eingefroren

- Das Einfrieren war lediglich ein technologisch notwendiger Schritt im Herstellungsprozess – z. B. Einfrieren zum Schneiden dünner Scheiben
- Das Auftauen hat keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit oder Qualität des Lebensmittels

„Eingefroren am ...“

Bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen muss auch das Einfrierdatum mit dem Hinweis „eingefroren am ...“ auf der Packung stehen.

Kennzeichnung von Lebensmittelimitaten

Das oberste Ziel des Lebensmittelrechts ist der Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten vor Irreführung. In diesem Sinne möchte die LMIV auch das Erkennen von Lebensmittelimitaten erleichtern.



Lebensmittelimitate sind Produkte, die sowohl im Aussehen als auch im Geschmack andere Produkte nachahmen. Die dazu verwendeten Rohstoffe haben nichts mit dem Lebensmittel zu tun, das sie ersetzen. Beispiel für Imitate sind: Analogkäse, Klebefleisch, gepresstes Fischeiweiß in Garnelenform etc.

So erkennen Sie Lebensmittelimitate

Wenn für ein Lebensmittelimitat ein anderer Rohstoff als üblicherweise verwendet wurde, muss diese Zutat in unmittelbarer Nähe der Lebensmittelbezeichnung stehen. Vorgeschriebene Schriftgröße: 75 Prozent des Produktnamens

Klebefleisch und Klebefisch

Ein anderer Hinweis betrifft Fleisch- und Fischprodukte. Konkret solche, die fälschlicherweise den Anschein erwecken, aus einem gewachsenen Stück zu bestehen.

Wenn Produkte dieser Art aus kleinen Stücken zusammengefügt wurden, erkennen Sie das an folgenden Hinweisen: „Aus Fleischstücken zusammengefügt“ bzw. „Aus Fischstücken zusammengefügt“

Physikalischer Zustand und Verpackung unter Schutzatmosphäre

Hinweise zum physikalischen Zustand oder zur besonderen Behandlung finden Sie auf einem Lebensmittel, wenn es besonders behandelt wurde. Zum Beispiel gefriergetrocknet, pulverisiert, geräuchert, konzentriert etc.

Packgase für längere Haltbarkeit

Viele Produkte stecken heute in Verpackungen mit Packgasen. Sie sollen das Lebensmittel im Vergleich zu normal verpackten Produkten länger haltbar machen. Sie erkennen diese Erzeugnisse am Hinweis „Unter Schutzatmosphäre verpackt.“

**KON
KRET**

Packgase sind z. B. Stickstoff oder Kohlendioxid. Sie verdrängen den Sauerstoff beim Verpacken, wodurch eine sauerstoffreduzierte oder -freie Atmosphäre entsteht.

Nanomaterialien und Bestrahlung

Gemäß LMIV müssen Lebensmittel gekennzeichnet werden, die entweder bestrahlt bzw. denen Nanomaterialien zugegeben wurden.

Hinweis auf den Einsatz von Nanomaterialien

Nanomaterial besteht aus kleinsten Teilchen mit einer Größe von bis zu 100 Nanometern. Das entspricht einem 100 Milliardstel Meter. Es wird eingesetzt, um Produkten besondere Eigenschaften und Fähigkeiten zu verleihen. Zum Beispiel:

- Bessere Löslichkeit
- Höhere Farbstabilität
- Besser Bioverfügbarkeit – damit kann der Körper das jeweilige Lebensmittel besser verwerten

Wenn Lebensmittel Zutaten aus Nanomaterialien enthalten, muss im Zutatenverzeichnis nach der entsprechenden Zutat das Wort Nano in Klammer dazu geschrieben werden.

In der Praxis hat diese Angabe derzeit keine Bedeutung.

Behandlung mit ionisierenden Strahlen

Die Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierender Strahlung ist ein physikalisches Verfahren. Es verlangsamt den Reifeprozess, verhindert das Austreiben von Kartoffeln und Zwiebeln und dient zur Haltbarmachung von Lebensmitteln.



Die Strahlung zerstört Mikroorganismen und Schädlinge wie z. B. Insekten, die das Verderben von Lebensmitteln verursachen.

2 Kennzeichnungsvarianten

Die LMIV erlaubt die Kennzeichnung von bestrahlten Lebensmitteln in 2 Varianten: Entweder durch den Hinweis „bestrahlt“ oder „mit ionisierenden Strahlen behandelt“ – jeweils im Zusammenhang mit der Sachbezeichnung des Produkts.



Diese Kennzeichnungspflicht gilt nicht nur für das entsprechend behandelte Gesamtprodukt, sondern auch für bestrahlte Zutaten. Der Hinweis steht dann in der Zutatenliste. Bei offen verkaufter Ware muss auf eine Strahlenbehandlung auf einem Schild in der Nähe des Produktes hingewiesen werden.

In Österreich sind keine bestrahlten Lebensmittel zugelassen – mit 2 Ausnahmen:

Derzeit ist in der EU nur die Bestrahlung von Kräutern und Gewürzen zugelassen. Einige Mitgliedsstaaten erlauben auf nationaler Ebene weitergehende Zulassungen für einzelne Lebensmittel und Lebensmittelgruppen. Allerdings nur in sehr eingeschränktem Maße.

Weil die österreichische Bevölkerung der Bestrahlung von Lebensmitteln sehr kritisch gegenübersteht, gibt es bisher keine Anträge auf Zulassung.

Welche freiwilligen Angaben gibt es?

Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

Die EU-Claimsverordnung legt europaweit einheitliche Anforderungen für nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben fest.

Frei von Fructose, Gluten, Lactose & Co

„Frei von“ bezieht sich in diesen Fällen auf Inhaltsstoffe, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Ohne Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker

Zusatzstoffe sind streng geprüfte Substanzen bei denen gilt: So viel wie nötig, aber so wenig wie möglich.

Angaben für vegane Lebensmittel

Sie dienen in erster Linie dazu, die Verwechslungsgefahr mit tierischen Lebensmitteln so gut wie möglich zu reduzieren.

4

HIER ERFAHREN SIE, WELCHE INFORMATIONEN
AUF VERPACKUNGEN SEIN KÖNNEN, ABER NICHT MÜSSEN.

Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

Die EU-Claimsverordnung legt europaweit die Anforderungen für nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben fest. Das heißt, sie definiert besondere Nährwerteigenschaften von Lebensmitteln. Zum Beispiel:

- Energiegehalt z. B. kalorienreduziert, energiearm etc.
- Gehalt an Nährstoffen – z. B. fettarm, zuckerfrei, reich an Ballaststoffen, Vitamin C-Quelle
- Gehalt an anderen Stoffen – z. B. enthält Polyphenole

Kennzeichnung am Beispiel „Zucker“

Zucker steckt in vielen Lebensmitteln. Auch in solchen, wo man ihn gar nicht erwartet. In Brot zum Beispiel.

Wird ein Lebensmittel als „zuckerarm“ ausgelobt, darf es höchstens 5 g Zucker pro 100 Gramm enthalten. In Flüssigkeiten dürfen es nur 2,5 g pro 100 Milliliter sein.

Steht z. B. auf einem Getränk die Bezeichnung „zuckerreduziert“, muss es um 30 Prozent weniger Zucker enthalten als vergleichbare Getränke. Zuckerfreie Produkte dürfen auch Zucker enthalten. Aber nicht mehr als 0,5 g Zucker pro 100 Gramm bzw. pro 100 Milliliter.



Die Vereinheitlichung der nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben ist für Sie als Konsumentin bzw. Konsument ein großer Vorteil. Denn Lebensmittelbetriebe dürfen nur dann mit „reich an Ballaststoffen“, „leicht“ etc. werben, wenn das Produkt tatsächlich die Vorgaben der Claimsverordnung erfüllt. Ähnlich ist es bei den gesundheitsbezogenen Angaben.

Nur zugelassene Angaben sind erlaubt

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat viele gesundheitsbezogene Angaben wissenschaftlich bewertet. Verwendet werden dürfen in der Lebensmittelwerbung nur jene, die per

EU-Verordnung zugelassen wurden. Deshalb können Sie Angaben wie dieser vertrauen:

„Calcium leistet einen Beitrag zur normalen Knochenfunktion“

Will ein Lebensmittelbetrieb sein Joghurt mit diesem Hinweis ausloben, so muss es mindestens 15 Prozent der empfohlenen Tagesmenge an Calcium pro 100 Gramm enthalten.

**ACH
TUNG**

Die EFSA hat bis jetzt Vitamine und Mineralstoffe und andere Wirkstoffe bewertet und Claims zugelassen. Der große Bereich der pflanzlichen Wirkstoffe steht noch aus.

Frei von Fructose, Gluten, Lactose & Co

Die Bewerbung von Lebensmittel mit dem Zusatz „frei von“ liegt schon seit Jahren im Trend. Ob glutenfrei, laktosefrei, eifrei oder ohne Fruktose: Sie finden diese Angaben in fast allen Lebensmittelgruppen auf den Etiketten.

„Frei von“ als Qualitätsmerkmal

Ursprünglich waren die „Frei von“-Angaben dazu gedacht, Menschen mit Unverträglichkeiten über das Fehlen der jeweiligen Substanzen in Lebensmitteln zu informieren. Heute kaufen auch Normalverbraucherinnen und -verbraucher diese Produkte. Denn sie glauben, dass diese Lebensmittel gesünder oder besser bekömmlich wären.



Für Menschen ohne Nahrungsmittelunverträglichkeit bringen „Frei von“-Produkte keinen gesundheitlichen Vorteil. Wer z. B. keine Laktoseintoleranz hat, braucht nicht zu laktosefreien Lebensmitteln zu greifen. Das würde nur den Speiseplan unnötig einschränken und aufgrund der zumeist höheren Produktkosten die Geldbörse sinnlos belasten.

„Frei von“ ist somit zu einem Qualitätsmerkmal geworden, das den Produkten ein gesünderes Image verleiht. Sie werden aus Gründen des Profits bewusst produziert, weil die Nachfrage ständig steigt.

„Frei von“ mit und ohne Toleranzgrenzen

„Frei von“ heißt nicht immer zu 100 Prozent frei vom jeweiligen Inhaltsstoff. Vielmehr gilt Folgendes:

■ **Laktose**

Bei Laktose gibt es einen technologisch akzeptierten Grenzwert. Laktosefreie Produkte dürfen deshalb einen Laktosegehalt aufweisen, der unter 0,1 g pro 100 Gramm liegt.

■ **Glutenfrei**

Glutenfrei ist ein Sonderfall und in einer EU-Verordnung besonders streng geregelt. Ein Produkt darf nur dann als glutenfrei bezeichnet werden, wenn der Glutengehalt max. 20 mg pro Kilogramm beträgt. Vor allem Zöliakiepatienten müssen sich darauf verlassen können.

■ **Andere Inhaltsstoffe**

Für alle anderen Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, gibt es keine Grenzwerte. Es gilt die Nulltoleranz. Bei einer analytischen Untersuchung darf der jeweilige Stoff nicht nachweisbar sein.



Hersteller von Produkten mit „Frei von“-Angaben müssen sicherstellen, dass auch keine Spuren der Inhaltsstoffe unbeabsichtigt während der Produktion ins Produkt gelangen. Können sie das nicht garantiert, müssen sie auf eine derartige Auslobung verzichten. Denn Allergikerinnen bzw. Allergiker und Menschen mit Intoleranzen müssen auf die Korrektheit dieser Angaben vertrauen können.

Ohne Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker

Angaben wie „frei von Konservierungsstoffen“, „ohne Geschmacksverstärker“ und „ohne Farbstoffe“ finden Sie sehr häufig auf der Verpackung von Lebensmitteln. Der Grund für die zunehmende Produktion von Lebensmitteln ohne Zusatzstoffe liegt im schlechten Image, das diese Substanzen bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern haben.



Wird ein Produkt z. B. mit „Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen“ ausgelobt, darf es keine Konservierungsstoffe enthalten. Anderenfalls wäre die Angabe irreführend und daher verboten.

Zulassung erst nach strenger Prüfung

Andererseits sind Zusatzstoffe streng geprüfte Substanzen. Sie dürfen erst verwendet werden, wenn sie in die EU-Zusatzstoffverordnung aufgenommen wurden. Das gelingt ihnen nur nach einer positiven Prüfung durch die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA).

Die EU-Zusatzstoffverordnung legt fest:

- Welche Zusatzstoffe für welche Lebensmittelgruppe eingesetzt werden dürfen
- Die genaue Angabe der erlaubten Einsatzmengen

Grundsätzlich werden Zusatzstoffe nur eingesetzt, wenn sie technologisch notwendig sind. Dabei gilt das Prinzip: So viel wie nötig, aber so wenig wie möglich. Es gibt aber auch Lebensmittelgruppen, die gar keine Zusatzstoffe enthalten dürfen.

Bewerbung verboten!

Manche Lebensmittelgruppen dürfen keine Zusatzstoffe enthalten. Zum Beispiel Honig. Beim Honig ist es verboten, in der Werbung beispielsweise „ohne Farbstoffe“ auszuloben. Dies wird als irreführende und somit verbotene Werbung mit Selbstverständlichkeiten angesehen.

Denn jeder Honig ist frei von Farbstoffen. Es handelt sich also um kein spezielles Qualitätskriterium.

Eine solche Werbung würde Konsumentinnen und Konsumenten täuschen – und ist deshalb bei diesen Lebensmittelgruppen verboten.

So tricksen manche Herstellerinnen und Hersteller

Trotz der gesetzlichen Vorschriften werden Sie dennoch Angaben dieser Art auf Produktetiketten und Verpackungen finden. Folgende 2 Tricks ermöglichen das:

■ **Trick 1**

Wenn ein Lebensmittel per Gesetz z. B. nicht gefärbt werden darf, findet man den Hinweis „ohne Farbstoffe“ mit dem zusätzlichen Sternchenhinweis „*laut Gesetz“. Das wird lebensmittelrechtlich geduldet, weil Konsumentinnen und Konsumenten durch den Zusatzhinweis nicht irreführt werden.

■ **Trick 2**

Manchmal werden Zutaten in die Rezeptur zugegeben, die einerseits die Funktion eines Zusatzstoffes erfüllen, andererseits aber selbst keiner sind.

zB

Eine Trockensuppe – Packerlsuppe – wird mit „Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern“ ausgelobt.

In der Zutatenliste lesen Sie die Zutat „Hefeextrakt.“ Hefeextrakt enthält allerdings natürlicherweise Glutaminsäure. Somit ist über eine andere Zutat der geschmacksverstärkende Stoff in die Suppe gelangt. In der Zutatenliste muss kein Zusatzstoff angeführt werden. Oftmals findet sich sogar eine „Frei von“-Auslobung am Etikett.

Beide Vorgehensweisen sind rein lebensmittelrechtlich zulässig, führen bei Konsumentinnen und Konsumenten jedoch immer wieder zu Verwirrung.

Angaben für vegane Lebensmittel

Immer mehr Menschen verzichten beim Essen zu 100 Prozent auf tierische Produkte. Sie ernähren sich vegan. Lebensmittel sind dann vegan, wenn bei der Herstellung in jeder Produktions- und Verarbeitungsstufe folgende Kriterien eingehalten werden:

- Keine Verwendung von Zutaten inkl. Aromen, Enzymen, Träger- und Zusatzstoffe tierischen Ursprungs
- Verarbeitungshilfsstoffe ohne tierischen Ursprung

ACHTUNG

Unabsichtlich in der Produktion hinzugekommene Spuren von tierischen Bestandteilen sind zulässig. Man spricht hier von einer unbeabsichtigten Kreuzkontamination.

Ein Siegel verpflichtet

Zwar gibt es europaweit noch keine einheitlichen und verbindlichen Siegel für vegane Lebensmittel. Doch es haben sich einige Kennzeichnungs-Labels entwickelt. Das bekannteste ist das V-Label der veganen Gesellschaft.



Wer ein Produkt mit einem Siegel bzw. Logo kennzeichnet, muss die dafür festgelegten Richtlinien einhalten. Die Betriebe bzw. Herstellerinnen und Hersteller werden bei der Siegel-Vergabe beraten und danach regelmäßig auf die Einhaltung der Kriterien geprüft.

Schutz vor versteckten tierischen Zutaten

Siegel bzw. Labels sollen es Ihnen leichter machen, vegane Produkte also solche zu erkennen. Was insofern wichtig ist, als es in der Praxis einige versteckte Zutaten bzw. Verarbeitungshilfsstoffe gibt, die man auf den ersten Blick nicht unbedingt als tierisch einstufen würde. Zum Beispiel:

- E120 bzw. echtes Karmin/Cochenille, das aus der Cochenilleschildlaus gewonnen und als roter Farbstoff eingesetzt wird

- Gelatine zur Klärung von Wein und Säften
- Schwimmblase vom Stör zur Weinklärung
- Aromen aus Rind, Wild, Schwein oder Fisch – z. B. in Snackwaren
- Schellack – eine getrocknete Ausscheidung der asiatischen Lack- schildlaus, die z. B. für den Glanz von Schokoladen verwendet wird
- Aminosäure L-Cystein aus Schweineborsten und Federn, die Konsistenz und Verarbeitungseigenschaften von Mehl verbessert

Wenn das Schnitzel vegan ist

Viele vegane Lebensmittel ersetzen fleischhaltige Produkte wie Wurst, Burgerpatties oder Schnitzel. Deshalb muss dieser Unterschied an gut sichtbarer Stelle auf der Verpackung erkennbar sein. Konkret durch den Hinweis „vegan“ in Verbindung mit dem Produktnamen.

Die Verpackung muss Sie auch darüber informieren, welche Zutat bzw. Zutaten das Fleisch ersetzen. Erbsenprotein, Soja und Weizen sind häufig verwendete vegane Zutaten. Auch darauf muss in Verbindung mit der Produktbezeichnung hingewiesen werden. Zum Beispiel: Veganes Schnitzel auf Basis von Erbsenprotein

**ACH
TUNG**

Das Gesetz schreibt auch hier vor, eindeutig auf Zutaten wie Weizen oder Soja auf der Verpackung hinzuweisen.

Vegane Schnitzel & Co: Welche Bezeichnungen sind erlaubt?

Kein Problem sind Bezeichnungen wie Schnitzel, Geschnetzeltes oder Faschiertes für geschnittene oder zerkleinerte Fleischstücke. Namen, die sich auf gewachsene Fleischstücke beziehen, sind zu vermeiden – z. B. Beiried, Steak, Schinken etc.

Problematisch wird es bei spezifischen Namen wie Salami, Extrawurst, etc. Die tierischen Produkte beschreibt das österreichische Lebensmittelbuch in Kapitel B 14 sehr genau. Umso deutlicher muss

die Unterscheidung von ihren veganen Alternativen sein. Deshalb sind beschreibende Bezeichnungen sehr häufig:

- Für Vegane Salami: vegane Sojawurst Typ Salami bzw. nach Salami-Art
- Für Vegane Extrawurst: vegane Tofuwurst nach Art Extrawurst
- Für Veganes Rindsgulasch: veganes Gulasch mit Tofustücken

Vegane, fleischähnliche Ersatzprodukte werden im Supermarkt in gesonderten Regalen bzw. Kühlabschnitten angeboten. Damit soll die Verwechslungsgefahr mit tierischen Produkten weiter sinken.

Bezeichnungen für Milchprodukte

Die Bezeichnungen Käse oder Milch sind eindeutig den tierischen Produkten vorbehalten. Bei veganen Produkten gilt daher: Weder durch Aufmachung noch durch die Bezeichnung darf der Eindruck erweckt werden, als handle es sich um Milchprodukte.

- Milchersatz aus Getreide oder Sojaprodukte: Soja-, Haferdrink etc.
- Pizzakäse: z. B. Pizza-Schmelz

Wie ist die Herkunft zu kennzeichnen?

Verpflichtende Angaben: Was grundsätzlich gilt

Bei gewissen Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen muss die Herkunft auf der Verpackung stehen.

Verpflichtende Angaben bei Eiern, Fisch und Fleisch

Eier, Fisch und Fleisch sind Lebensmittel, für die besondere Kennzeichnungsbestimmungen gelten.

Freiwillige Herkunftsangaben

Seit 2020 gilt eine EU-Verordnung, die einen wichtigen Schritt zu mehr Transparenz in Sachen Lebensmittelherkunft bedeutet.

5

IN DIESEM KAPITEL ERHALTEN SIE DIE WICHTIGSTEN
INFORMATIONEN ÜBER HERKUNFTSANGABEN.

Verpflichtende Angaben: Was grundsätzlich gilt

Es gibt einige Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen, deren Herkunft angegeben werden muss. Diverse rechtliche Regelwerke – wie etwa die Vermarktungsnormen – schreiben diese Angaben bei folgenden Produkten vor:

- Frisches und tiefgefrorenes verpacktes Rindfleisch – inkl. Faschiertes
- Frisches und tiefgefrorenes verpacktes Schweinefleisch, Schaf- und Ziegenfleisch sowie Geflügelfleisch – inkl. Faschiertes
- Fisch: ganzer Fisch bzw. Filets frisch und tiefgekühlt - es müssen Fanggebiet und bei Fisch aus Wildfang auch die Fangmethode angegeben werden
- Frisches Obst und Gemüse
- Olivenöl
- Eier
- Honig: entweder Angabe des Ursprungslandes oder der Art – z. B. „Mischung von Honig aus EU-Ländern“

Detailinformationen über die Kennzeichnungsregeln bei Ei, Fisch und Fleisch lesen Sie unter „Verpflichtende Angaben bei Eiern, Fisch und Fleisch“.

Regelungen für alle anderen Lebensmittelgruppen

Gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) muss die Herkunft eines Lebensmittels immer dann angegeben werden, wenn die Aufmachung bzw. Bewerbung des Produkts die Konsumentinnen und Konsumenten in die Irre führen könnte.

In diesem Zusammenhang hat die EU im Jahr 2018 eine neue Verordnung geschaffen. Lesen Sie mehr dazu bei „Freiwillige Herkunftangaben.“

Verpflichtende Angaben bei Eiern, Fisch und Fleisch

Eier, Fisch und Fleisch sind Lebensmittel, für die besondere Kennzeichnungsbestimmungen gelten. Nachfolgend lesen Sie die wichtigsten Informationen dazu.

Kennzeichnung von Eiern

Bei der Kennzeichnung von Hühnereiern unterscheidet man zwischen Pflichtelementen und Angaben auf freiwilliger Basis.

Pflichtangaben sind:

- Bezeichnung – Hühnerei
- Name oder Firma und Anschrift des Verpackers oder Verkäufers
- Kennnummer der Packstelle
- Güteklasse
- Gewichtsklasse
- Zahl der verpackten Eier
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Verbraucherhinweis – Empfehlung, die Eier nach dem Kauf bei Kühlschrank-Temperatur zu lagern
- Haltungform der Legehennen

Freiwillige Angaben:

- Informationen zur Ernährung der Legehennen
- Angaben zum Ursprung der Eier
- Angabe des Legedatums

Die Kennzeichnungselemente stehen klar sichtbar entweder auf der Verpackung oder auf einem Steckschild bzw. Etikett – wenn sie lose verkauft werden.

**ACH
TUNG**

Bei lose verkauften Eiern sind nur Güte- und Gewichtsklasse, Haltungsart, Erklärung des Codes sowie Mindesthaltbarkeitsdatum Pflicht.

Hinweis im Wortlaut oder Zifferncode

Jedes Ei muss einen aufgestempelten Hinweis zur Haltungsform tragen. Egal, ob es lose oder verpackt verkauft wird.

Dafür gibt es 2 Möglichkeiten:

- Hinweis im Wortlaut
- Zifferncode

Tragen die Eier einen Code, müssen Sie eine Erklärung über seine Bedeutung vorfinden. Entweder auf der Verpackung oder an der Verkaufsstelle. Das schafft Klarheit bezüglich der Haltungsform und erschwert das Vermischen von Eiern aus unterschiedlichen Haltungsformen sowie eine falsche Deklaration.

Das bedeuten die Codes:

Die erste Ziffer definiert die Haltungsform.

- 0..... Eier aus biologischem Landbau
- 1..... Eier aus Freilandhaltung
- 2..... Eier aus Bodenhaltung
- 3..... Eier aus Käfighaltung

Die folgenden 2 Buchstaben stehen für das Erzeugerland. Zum Beispiel:

- AT..... für Österreich
- DE..... für Deutschland
- BE..... für Belgien
- NL..... für Niederlande

Danach folgt die Ziffernfolge der zugewiesenen Betriebsnummer des Legebetriebs. Darüber hinaus finden Sie auf vielen einzelnen Eiern auch das Mindesthaltbarkeitsdatum.

Beispiel für eine Kennzeichnung:

0-AT-0044555

Egal, ob Kennzeichnung im Wortlaut oder mit Code: In jedem Fall sollte das Stempeln der Eier produktionsnahe erfolgen.



Gestempelt muss nicht im Legebetrieb werden. Dies würde die Sicherheit erhöhen und Vermischungen verhindern. Tatsächlich darf auch in den Packstellen gestempelt werden, wo Eier unterschiedlicher Anbieter und aus verschiedenen Haltungformen aufeinandertreffen. Entsprechend wichtig sind Kontrollen der Packstellen durch die Lebensmittelaufsicht.

Kennzeichnung von Fischen

Die Kennzeichnung von Fischen und Fischereierzeugnissen sowie Produkten aus Aquakulturen regeln 2 Verordnungen: Erstens die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Zweitens die EU-Verordnung Nr. 1379/2013 zur gemeinsamen Marktorganisation (GMO) für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur.

Besondere Kennzeichnungselemente

Während die LMIV die allgemeinen Angaben vorschreibt, verpflichtet die GMO zu besonderen Kennzeichnungselementen:

- Handelsbezeichnung der Fischart und ihr wissenschaftlicher Name
- Produktionsmethode
- Fanggebiet bzw. die Aquakultur
- Kategorie des Fanggeräts bei Fisch aus Wildfang
- Auftauhinweis
- Hinweis „aus Fischstücken zusammengefügt“ – diese Verpflichtung besteht für Fischereierzeugnisse, die den Anschein eines gewachsenen Stückes erwecken, in Wahrheit jedoch zusammengefügt wurden

Angaben zu Herkunft und Produktionsmethode

Für Seefische, Fische aus Binnenfischerei und Aquakulturen gelten jeweils unterschiedliche Pflichtangaben:

■ Fische aus Binnenfischerei

Angabe des Ursprungsgewässers und des Landes, in dem dieses Gewässer liegt.

■ Fische aus Aquakulturen

Das Land, in dem das Erzeugnis mehr als die Hälfte des gültigen Gewichts erreicht. Oder das Land, in dem sich das Erzeugnis während mehr als der Hälfte seiner Aufzuchtzeit befunden hat. Und bei Krebs- und Weichtieren auch das Land der abschließenden Aufzuchtphase über mehr als 6 Monate.

■ Seefische aus NO-Atlantik, Mittelmeer und Schwarzem Meer

Angabe des Untergebiets bzw. der Division sowie das betreffende Fischereigebiet. Bei anderen Gewässern genügt der Name des FAO-Fischereigebiets. FAO steht für Welternährungsorganisation.

**KON
KRET**

Die FAO teilt die Weltmeere in 19 Fanggebiete und in 7 weitere Gebiete für Binnengewässer auf.

Die Ziffern 05 stehen z. B. für Europa.

Entsprechend der Herkunft unterscheiden sich auch die Angaben zur Produktionsmethode:

- „gefangen in ...“
- „aus Binnenfischerei“
- „aus Aquakultur“

Darüber hinaus gibt es Mischprodukte, die als solche gekennzeichnet werden müssen.

**KON
KRET**

Mischprodukte bestehen entweder aus Bestandteilen verschiedener Herkunft. Oder ihre Bestandteile wurden durch verschiedene Produktionsmethoden gewonnen.

Für welche Produkte gilt die besondere Kennzeichnung?

Die besondere Kennzeichnungspflicht aber auch die allgemeine Kennzeichnungspflicht nach LMIV gelten für folgende Produkte:

- Frische Fische
- Krusten- und Weichtiere – offen oder verpackt
- Tiefgefrorene Fische, Krebs- und Weichtiere.
- Räucherfisch
- Getrocknete, gesalzene oder in Salzlake befindliche Produkte

Ausnahmen: Die GMO nimmt ausdrücklich folgende Produkte von der besonderen Kennzeichnungspflicht aus:

- Zubereitete Fische
- Panierte Fischerzeugnisse
- Fische und Fischzubereitungen mit Saucen
- Fischmarinaden
- Fischdauerkonserven
- Fischsalate
- Schlemmerfilets
- Panierte Krebs- und Weichtiere
- Kaviar und Kaviarersatz

TIPP

Achten Sie bei diesen Produkten auf die allgemeinen Kennzeichnungselemente, die natürlich trotzdem gelten.

Freiwillige Angaben

Als Ergänzung zur Pflichtkennzeichnung dürfen die Herstellerbetriebe bzw. Anbieter folgende Informationen freiwillig angeben:

- Zeitpunkt des Fanges – oder der Entnahme bei Aquakulturen
- Tag der Anlandung, Angabe des Hafens
- Flaggenstaat des Schiffs
- Umweltinformationen, ethische und soziale Informationen
- Informationen zur Produktionstechnik und -methode

Kennzeichnung von Fleisch

Die Kennzeichnung richtet sich nach der Art des Fleisches. Für Rindfleisch gelten andere Regeln als für Fleisch von anderen Tieren.

So wird Rindfleisch gekennzeichnet

Die Kennzeichnung soll eine möglichst lückenlose Herkunftskontrolle garantieren. Deshalb muss jedes Stück Rindfleisch folgende Angaben tragen:

- Geboren in ...
- Gemästet in ...
- Geschlachtet in ...
- Zerlegt in ...
- Zulassungsnummer und Land des Schlachthofes
- Zulassungsnummer und Land des Zerlegungsbetriebes
- Referenznummer, also die Kennnummer des Tieres oder der Tiergruppe (Charge), von dem bzw. der das Fleisch stammt



Wird das Tier im selben Land geboren, in dem es danach aufwächst und gemästet sowie geschlachtet wird, kann die Herkunft auch so angegeben werden: z. B. „Herkunft: Österreich“

Über diese verpflichtende Kennzeichnung hinaus können Herstellerbetriebe bzw. Anbieter noch weitere Informationen am Etikett angeben. Dies muss allerdings im Rahmen eines behördlich zu genehmigenden, freiwilligen Etikettierungssystems geschehen. Das schließt auch Kontrollen für diese zusätzlichen Angaben ein.

Kennzeichnung von Separatorenfleisch

Der österreichische Lebensmittelcodex definiert Separatorenfleisch als jedes Restfleisch, das maschinell vom Knochen gelöst wurde. Dadurch verliert das Fleisch seine Struktur. Der Kodex verbietet die Verwendung dieses Fleisches bei Brat-, Fleisch- und Kochwürsten der Sorte 1 sowie Pasteten und -konserven.

TIPP

Achten Sie beim Wurstkauf auf die Zutatenliste! Denn dort muss Separatorenfleisch angegeben werden, wenn es bei der Produktion zum Einsatz gekommen ist.

Kennzeichnung von Fleisch anderer Tiere

Die LMIV verlangt eine Herkunftsbezeichnung für Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch. Egal, ob es verpackt, frisch, gekühlt oder gefroren ist. Folgende 3 Angaben sind Pflicht:

- „Aufgezogen in Musterland“
- „Geschlachtet in Musterland“
- Partie- bzw. Chargennummer

**KON
KRET**

Eine Charge bzw. Partie ist Fleisch derselben Tierart, das unter den gleichen Bedingungen verarbeitet wurde.

Wurde das Tier im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, kann das Fleisch auch mit „Ursprung: Musterland“ gekennzeichnet werden.

Umgekehrt können andere Sonderregelungen gelten, wenn mehrere Länder im Spiel waren. So etwa könnte dann folgende Angabe am Etikett stehen: „Aufgezogen in mehreren Mitgliedsstaaten der EU“

Weitere Sonderregelungen und Ausnahmen gelten für folgende Produkte:

- Gemeinsame Abgabe mehrerer Fleischstücke mit unterschiedlichen Angaben in einer Verpackung
- Fleisch, das nicht aus der EU stammt
- Faschiertes und Fleischabschnitte

Zusätzliche Informationen über die Herkunft des Fleisches – z. B. Region – sind dann erlaubt, wenn sie den Pflichtangaben nicht widersprechen.

Freiwillige Herkunftsangaben

Die Auslobung der Herkunft von Lebensmitteln sind eine beliebte Werbebotschaft. Die österreichische Fahne, „Qualität aus Österreich“ oder „Hergestellt in Österreich“ kommen bei Konsumentinnen und Konsumenten gut an.

Doch was bedeutet diese Auslobung eigentlich? Wurde das Produkt in Österreich verarbeitet? Stammen alle Zutaten aus Österreich?

Antworten auf diese Fragen garantiert seit April 2020 eine EU-Verordnung, die einen wichtigen Schritt in Richtung mehr Transparenz bei der Lebensmittelherkunft bedeutet:

Angabe der primären Zutaten

Die EU hat im Jahr 2018 eine neue Verordnung erlassen, die eine Antwort auf oben gestellte Fragen garantiert. Sie ist seit 1. April 2020 gültig und besagt im Wesentlichen Folgendes:

Wird ein Lebensmittel z. B. mit einer freiwilligen Herkunftsangabe in Form der Auslobung „Qualität aus Österreich“ beworben, muss die Herkunft der primären Zutaten klargestellt werden, wenn diese nicht aus Österreich stammen.

zB

Eine würzige „Bergsteiger“ trägt die Aufschrift „Qualität aus Österreich.“ Das für diese Wurst verwendete Fleisch stammt jedoch z. B. aus Polen. Die EU-Verordnung verlangt, darauf hinzuweisen. Dafür lässt sie mehrere Möglichkeiten zu:

- „Fleisch aus Polen“ – also Nennung des Landes
- „Fleisch aus der EU“
- „Fleisch stammt nicht aus Österreich“

Diese aufklärenden Zusatzinformationen müssen auf derselben Packungsseite wie die freiwillige Herkunftsangabe gegeben werden. Zusätzlich gibt es auch konkrete Vorgaben zur Schriftgröße.



Fehlen freiwillige Herkunftsangaben muss bei verarbeiteten Lebensmitteln wie Fleisch- und Backwaren sowie Milchprodukten der Ursprung der Rohstoffe nicht angegeben werden.

Woran erkennen Sie Bio-Produkte?

Bio-Produkte müssen als solche gekennzeichnet sein

Weil sich Bioprodukte von konventionellen Lebensmitteln mit freiem Auge nicht unterscheiden lassen, brauchen sie eine Kennzeichnung.

Die gängigsten Bio-Kennzeichen im Überblick

Neben dem EU-Bio-Logo gibt es noch weitere Logos von einzelnen Bio-Organisationen und Handelsketten.

6

LESEN SIE HIER, WELCHE (KENNZEICHNUNGS-)-
VORSCHRIFTEN FÜR BIOPRODUKTE GELTEN.

Bio-Produkte müssen als solche gekennzeichnet sein

Mit freiem Auge lassen sich Bioprodukte von konventionellen Lebensmitteln nicht unterscheiden. Deshalb brauchen sie eine spezielle Kennzeichnung. Die gesetzliche Grundlage dafür sowie für die Herstellung und die Kontrolle der Produkte bildet die EU-Verordnung 848/2018.

Was das EU Bio-Recht vorschreibt

Gemäß EU-Bio-Vorgaben sind Bioprodukte mit einem Bio-Hinweis zu kennzeichnen: z. B. „aus biologischer Landwirtschaft“ oder „aus biologischer Erzeugung“ oder einfach dem Wort „Bio“ bei der Produktbezeichnung. Sieht ein Bioprodukt aufgrund seiner Aufmachung bzw. Etikettierung wie ein Bioprodukt aus, muss es die Bedingungen der biologischen Produktion erfüllen.



Neben der Bezeichnung erkennen Sie Bio-Produkte auch am EU-Bio-Logo. Außerdem gibt es weitere Logos einzelner Bio-Organisationen und von Handelsketten.

Weitere wichtige Kennzeichnungselemente von Bio Produkten:

- Der Hinweis „Bio“ bei den Zutaten in der Zutatenliste
- Die Codenummer der Bio Kontrollstelle – diese beginnt mit dem Länderkürzel gefolgt von „BIO“ und der Betriebsnummer der Kontrollstelle (z. B.: AT-BIO-301)
- Ursprungsangabe der landwirtschaftlichen Zutaten: „EU-Landwirtschaft“ oder „Nicht-EU-Landwirtschaft“ oder „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“

Vorgaben für die Herstellung tierische Produkte

Das EU-Bio-Recht macht sehr klare Vorgaben für folgende Kriterien:

- Haltungsbedingungen, z. B. vorgeschriebene Auslaufmöglichkeiten
- Besatzdichte, z. B. Stallgrößen, Verhinderung von Überweidung
- Fütterung, grundsätzlich nur mit biologisch erzeugten Futtermitteln
- Krankheitsbehandlung, überwiegend mit homöopathischen und pflanzlichen Arzneimitteln – der Fokus liegt dabei auf Vorsorge

**ACH
TUNG**

Wenn der Tierarzt herkömmliche Tierarzneimittel vorschreibt, muss vor der Schlachtung eine deutlich längere Wartefrist als normalerweise üblich eingehalten werden.

Vorgaben für die Herstellung pflanzlicher Produkte

Hier sind vor allem die folgenden Bereiche geregelt:

- Herkunft des Saatguts
- Vorbeugung gegen Schädlinge und Pflanzenkrankheiten durch entsprechende Sortenwahl, geeignete Fruchtfolge, mechanische Bodenbearbeitung und Schutz durch natürliche Feinde – der Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln ist stark eingeschränkt
- Biologische Aktivität des Bodens durch mehrjährige Fruchtfolge inklusive Hülsenfrüchte und Gründüngungspflanzen sowie Verwendung von Wirtschaftsdünger tierischer Herkunft und organischer Substanzen aus biologischer Erzeugung – mineralischer Stickstoffdünger kommt nicht zum Einsatz



In verarbeiteten Lebensmitteln dürfen Zusatzstoffe nur sehr eingeschränkt verwendet werden.

Regelmäßige Kontrollen auch auf Gentechnikfreiheit

Produzierende und verarbeitende Unternehmen werden regelmäßig kontrolliert, ob sie die EU-Bio-Vorgaben einhalten. Die Kontrollen erfolgen durch autorisierte, externe Prüfstellen. Sie kontrollieren auch die grundsätzliche Gentechnikfreiheit, die im Biobereich ein Muss ist und auch die Futtermittel für Biotiere betrifft.

Die gängigsten Bio-Kennzeichen im Überblick

Biologische Lebensmittel werden nach strengen gesetzlichen Richtlinien hergestellt und klar gekennzeichnet.

Die Kennzeichnungen erlauben es, dass Sie echte Bio-Lebensmittel problemlos von Nicht-Bio-Produkten unterscheiden können. Damit das möglichst schnell und verlässlich geht, werden sie deutlich sichtbar mit eigenen Bio-Erkennungszeichen versehen. Neben dem gesetzlich vorgeschrieben EU-Bio-Logo gibt es noch weitere freiwillige Logos von einzelnen Bio-Organisationen und Handelsketten.

Bio-Logos in Österreich

TIPP

AK Ratgeber Marken- und Gütezeichen – Gratisdownload:
www.arbeiterkammer.at (Service-Ratgeber-Konsument)

Zeichen von Organisationen und Bioverbänden



Bekannte Bio-Logos von österreichischen Handelsmarken



Anhang

IM ANHANG FINDEN SIE EIN ABKÜRZUNGS- SOWIE
EIN STICHWORTVERZEICHNIS.

Abkürzungsverzeichnis

LMIV	Lebensmittelinformationsverordnung
GTIN	Global Trade Item Number
BRD	Bundesrepublik Deutschland
QUID-Regel	Quantitative Ingredient Declaration
EU	Europäische Union
PKU	Phenylketonurie
EFSA	Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit
GMO	Gemeinsame Marktorganisation

Stichwortverzeichnis

A	G	P
Alkoholgehalt..... 28	Gebrauchsanleitung..... 25	Packgase..... 31
Allergenkennzeichnung..... 19	Geschmacksverstärker..... 38	Phenylalaninquelle..... 26
Angaben, freiwillig..... 34	Gluten..... 36	Q
Angaben, gesundheits- bezogen..... 35	Glutenhaltige Zutaten..... 21	QUID-Regel..... 17
Angaben, produktspezifisch 6, 24	H	S
Angaben, verpflichtend..... 6,8	Haltbarkeitsdatum..... 10	Schutzatmosphäre..... 31
Aromen..... 16	Herkunftsangaben..... 25	Strichcode..... 7
Aufgetaut-Hinweis..... 29	Herkunftsangaben, freiwillig... 52	Süßungsmittel..... 26
Automaten, Lebensmittel..... 7	Herkunftsangaben, verpflichtend..... 44	U
B	K	Unternehmensdaten..... 10
Bestrahlung..... 32	Koffein..... 28	Unverpackte Ware..... 20
Bio-Kennzeichen..... 57	Konservierungsstoffe..... 38	V
Bio-Produkte..... 55	L	Vegane Lebensmittel..... 40
C	Lactose..... 36	Verbrauchsdatum..... 11
Chargenangaben..... 13	Lagerbedingungen..... 12	Verpackung..... 31
E	Laktosefreie Produkte..... 22	W
Eier..... 45	Lebensmittelbezeichnung..... 9	Webshops..... 7
Einfrierdatum..... 29	Lebensmittelimitate..... 30	Z
F	Lebensmittelinformation, allg. Vorgaben..... 5	Zuckeraustauschstoffe..... 26
Farbstoffe..... 38	N	Zusatzstoffe..... 14
Fisch..... 47	Nährwert..... 22, 35	Zutatenliste..... 14
Fleisch..... 50	Nanomaterialien..... 31	
Frei von..... 37	Nettofüllmenge..... 10	
Fructose..... 36		

Wichtig

Selbstverständlich werden alle Inhalte unserer Druckwerke sorgfältig geprüft. Dennoch können wir nicht garantieren, dass alles vollständig und aktuell ist.

Unsere Ratgeber dienen Ihnen als Erstinformation. Sie enthalten die häufigsten Fragen, viele anschauliche Beispiele, Hinweise auf Stolpersteine und einen Überblick über die wichtigsten gesetzlichen Regelungen.

Weitere Informationen finden Sie auch im Internet:

www.ak-salzburg.at

Alle aktuellen **AK Publikationen** stehen für Sie zum Download bereit:

www.ak-salzburg.at/broschueren

Impressum

Medieninhaber: Arbeiterkammer Salzburg, Markus-Sittikus-Straße 10,
5020 Salzburg, Telefon: +43 (0)662 86 87, www.ak-salzburg.at

Titelfoto: © WavebreakMediaMicro - stock.adobe.com

Autorin: Kern AK Wien (2020)

Redaktion: Stephan Gabler

Grafik: typofactory.at, Bernhard Rieger (AK Salzburg)

Druck: Eigenvervielfältigung

Stand: Februar 2024

#deineStimme macht uns alle stärker



Verlass dich drauf: Die AK ist #deineStimme für soziale
Gerechtigkeit und Zusammenhalt in Salzburg.

www.ak-salzburg.at