

Ergänzende Information zum Kapitel „Kennzeichnung von Lebensmitteln“

Zu Schulbuch Seite 44–47/Arbeitsheft Seite 22–24

Kennzeichnung von Lebensmitteln

Neue Kennzeichnungselemente für Lebensmittel sind seit Jänner 2012 verbindlich vorgeschrieben. Einige Bestimmungen müssen in Österreich erst mit Dezember 2016 umgesetzt sein.

Energy Drinks müssen künftig zusätzliche Warnhinweise über den Koffeingehalt tragen zB:

„Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen.“

Beispiel:

Zutaten: Zucker,
Kakaobutter,
Fruchtsaftkonzentrat,
Aromastoffe, Fließmittel
Siliziumdioxid (Nano),
Zuckerkuleur (E 150 c)

Warnhinweise für bestimmte Inhaltsstoffe

- **Bei koffeinhaltigen und chininhaltigen Lebensmitteln:** Auf bestimmten koffeinhaltigen Lebensmitteln müssen Warnhinweise angebracht werden, um Kinder, Schwangere und Stillende sowie koffeinempfindliche Menschen vor diesem Inhaltsstoff zu schützen.
- **„Enthält Aspartam“** (= eine Phenylalaninquelle): bei Produkten, in deren Zutatenverzeichnis Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz (lediglich) mit seiner „E-Nummer“ (und nicht mit seiner spezifischen Bezeichnung) in Verbindung mit der Zusatzstoffklasse deklariert ist.
- **„Mit zugesetzten Pflanzensterinen“ bzw. „mit zugesetzten Pflanzenstanolen“:** bei Lebensmittel(zutaten), denen Phytosterine, Phytosterinester, Phytostanole oder Phytostanolester zugesetzt sind. Zusätzlich ist die Menge an zugesetzten Phytosterinen anzugeben.
- **Alkohol:** Auch kleinste Mengen von Alkohol müssen in Volumsprozentsangaben angegeben sein, um Kinder oder Alkoholranke vor dem unwillentlichen Konsum zu schützen. Der Alkoholgehalt muss im Sichtfeld (= das, was man auf den ersten Blick auf einer Verpackung aufnehmen kann) aufscheinen.
- **Lebensmittelimitate:** Konsumentinnen und Konsumenten dürfen durch bestimmte Zutaten nicht getäuscht werden. Sollte zB Kaviarersatz verwendet worden sein, muss das angegeben werden.

Nanokennzeichnung

Alle Zutaten, die in Form von technisch hergestellten Nanomaterialien und/oder -partikeln in einem Lebensmittel vorhanden sind, müssen in der Zutatenliste eindeutig angeführt werden. Nach der Zutat muss „Nano“ in Klammern angeführt werden.

Angabe des Einfrierdatums

- Bei gefrorenem Fleisch, Fleischerzeugnissen und unverarbeiteten Fischprodukten muss das Einfrierdatum angegeben werden.
- „Aufgetaut“-Hinweis: Der Bezeichnung von Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren waren und die aufgetaut verkauft werden, ist der Hinweis „aufgetaut“ anzufügen.

Verpflichtende Herkunftskennzeichnung für Fleisch

Neben der bereits bestehenden verpflichtenden Kennzeichnung der Herkunft von Rindfleisch muss auch die Herkunft von Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch gekennzeichnet werden. Für die näheren Ausführungen dieser Regelung muss die Europäische Kommission binnen zwei Jahren Durchführungsvorschriften erlassen. Für Lebensmittel mit freiwilligen Herkunftsangaben, deren (wertbestimmende) Zutaten nicht aus dem ausgelobten Land/der ausgelobten Region kommen, gilt, dass auf diesen Umstand hingewiesen werden muss.

Mindestschriftgröße

Neu ist auch eine verpflichtende Mindestschriftgröße. Die Angaben müssen in einer Schriftgröße von mindestens 1,2 mm, bezogen auf die Größe der Kleinbuchstaben, unter Berücksichtigung von Kontrast und Schrift gemacht werden.

Das sind die „Big Seven“:

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

Zusatzstoffe, die als technische Hilfsstoffe verwendet werden, müssen in der Zutatenliste **nicht** angeführt werden.

Verpflichtende Nährwertkennzeichnung

War die Nährwertkennzeichnung früher freiwillig, ist heute eine Kennzeichnung auf allen verpackten Lebensmitteln für folgende Nährstoffe („Big Seven“) vorgesehen:

Durchschnittliche Nährwerte / Átlagos tápérték / Povprečna hranilna vrednost			
	Pro 100g 100g termékben Na 100g	**Pro Stück Egy adagban (1 db) Na kos (8,3 g)	% GDA* (8,3 g)
Brennwert / Energiatartalom / Energijska vrednost	2335 kJ / 560 kcal	195 kJ / 47 kcal	2 %
Eiweiß / Fehérje / Beljakovine	9,4 g	0,8 g	2 %
Kohlenhydrate / Szénhidrát / Ogljikovi hidrati	51,7 g	4,3 g	2 %
davon Zucker / ebből cukor / od teh sladkorji	43,7 g	3,6 g	4 %
Fett / Zsír / Maščoba	34,6 g	2,9 g	4 %
davon gesättigte Fettsäuren / ebből telített zsírsavak / od te nasičene maščobne kisline	22,3 g	1,9 g	9 %
Ballaststoffe / Élelmi rost / Prehranske vlaknine	1,8 g	0,1 g	1 %
Natrium / Nátrium / Natrij	0,14 g	0,01 g	<1 %

Die Kennzeichnung muss in einheitlicher Tabellenform bezogen auf 100 Gramm oder 100 Milliliter ausgeführt werden.



Die Angabe von Stück ist bei Backwaren (im Falle der Abbildung Haselnusschaumfeingebäck) vorgesehen.

Folgende Kennzeichnungen müssen auf verpackten Lebensmitteln vorhanden sein:

- Sachbezeichnung
- Nettofüllmenge
- Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum
- Name und Anschrift der Firma (Erzeuger, Verpacker oder Verkäufer)
- Angabe der Zutaten (Bestandteile und Zusatzstoffe)
- Mengenmäßige Angabe wertbestimmender Bestandteile
- Angabe von Allergenen, Nanopartikeln, Alkohol
- Lagertemperaturen und -bedingungen (wenn für die Haltbarkeit wesentlich) ⁽²⁾

Schwefeldioxid und Sulfite werden in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben.

Menge

Die Menge des Produktes muss als Nettofüllmenge in Kilogramm oder Gramm bei festen Lebensmitteln bzw. in Liter, Zentiliter oder Milliliter bei flüssigen Lebensmitteln angegeben werden.

Los (Charge)

Die Loskennzeichnung ist erforderlich, wenn nicht das nach Tag und Monat bestimmte Mindesthaltbarkeits- bzw. das Verbrauchsdatum angegeben ist. Der Angabe geht der Buchstabe "L" voraus, es sei denn, sie unterscheidet sich deutlich von anderen Angaben. Für Speiseeiseinzelverpackungen kann die Losangabe entfallen. Sie hat auf der Überverpackung aufzuscheinen.

Kennzeichnung von Allergenen

Die Allergen Kennzeichnung war bisher nur für verpackte Ware vorgesehen. Mit der neuen Lebensmittelkennzeichnungsverordnung wird sie künftig auch auf so genannte lose Ware ausgeweitet. Folgende Zutaten oder daraus hergestellte Erzeugnisse sind in der Zutatenliste verpflichtend anzugeben:

- Glutenthaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)
- Schalenfrüchte (wie zB Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse)
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere (zB Schnecken, Muscheln) und daraus gewonnene Erzeugnisse ⁽¹⁾

Temperatur und Lagerbedingungen

Sofern diese für die Einhaltung der Haltbarkeit wesentlich sind (zB „kühl“, „vor Wärme schützen“, „trocken“ oder „lichtgeschützt“).

Sichtfeldregelung

Folgende Kennzeichnungselemente müssen in einem Sichtfeld – für die Verbraucherin/den Verbraucher auf einen Blick erkennbar – angegeben werden:

- Sachbezeichnung
- Mindesthaltbarkeitsangabe
- Nettofüllmenge
- Alkoholangabe

Information zu Station C (Arbeitsheft Seite 23)

Austria Gütezeichen	AMA-Gütezeichen (Rot-Weiß-Rot für Österreich, Blau für die EU)	BIO-Gütesiegel Austria Daneben gelten auch noch die beiden kreisförmigen AMA-BIO-Zeichen (rot mit Ursprungsgarantie, schwarz ohne)	EU-Bio-Gütesiegel
kein Qualitäts-hinweis; kein echtes Gütezeichen, weil es sich nicht auf das Produkt selbst, sondern auf den Anteil der Wertschöpfung bezieht. Das Lebensmittel selbst muss nur den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. ⁽³⁾	echtes Gütezeichen; Qualität, die über die gesetzlich vorgeschriebene hinausgeht; eigenständige Qualitäts- und Herkunftskontrolle ⁽⁵⁾	echtes Gütezeichen; Daneben gibt es auch noch das Verbandslogo BIO-AUSTRIA.	echtes Gütezeichen, das seit 2010 auf allen verpackten Bio-Lebensmitteln EU-weit aufgedruckt sein muss. Meist wird es in der Abbildung mit dem Bio-Gütesiegel kombiniert. ⁽⁴⁾

Verwendete Literatur:

⁽¹⁾ WKÖ (2011): Die Lebensmittelkennzeichnung in Österreich und in der EU http://portal.wko.at/wk/format_detail.wk?angid=1&stid=155664&dstid=323 (recherchiert am 8. Mai 2013)

⁽²⁾ RIS (2008): Änderung der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung <http://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10010723> (recherchiert am 8. Mai 2013)

⁽³⁾ Austria Gütezeichen national <http://www.qualityaustria.com/?id=564> (recherchiert am 8. Mai 2013)

⁽⁴⁾ Biozeichen <http://www.abg.at/de/konsumenten-infos/biozeichen> (recherchiert am 8. Mai 2013)

⁽⁵⁾ AMA-Gütezeichen <http://www.ama-marketing.at/orientierungshilfen/ama-guetesiegel/> (recherchiert am 8. Mai 2013)

Abbildungen: Maria Schuh