

Lebensmittel -recht

Gruppe 1



Lesbarkeit, Verzeichnis der Zutaten, Zutatenklassen,
QUID-Regelung und Alkoholgehalt

LEBENSMITTELRECHT GRUNDLAGEN

In Österreich und der europäischen Union gelten verschiedene Gesetze und Leitlinien an welche sich Produzentinnen und Produzenten von Lebensmitteln halten müssen. Eine der wichtigsten Verordnungen stellt die LMIV, die Lebensmittelinformationsverordnung (VO EU 1169/2011) dar. In dieser Verordnung ist die Kennzeichnung von Lebensmitteln europaweit einheitlich geregelt, also jene Informationen, welche den Verbrauchern über ihre gekauften Lebensmittel zugänglich gemacht werden.

In Österreich gilt darüber hinaus das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, das LMSVG. Dieses Gesetz regelt die gesamte Lebensmittelkette, einschließlich der Primärproduktion und gilt auf allen Produktions- und Verarbeitungsebenen. In der LMSVG sind die Anforderungen an Lebensmittel, Wasser für den menschlichen Gebrauch, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel festgelegt.

Hast du dich schon einmal gefragt, welche Zusatzstoffe in einem Lebensmittel verwendet werden dürfen?

Welche Stoffe in welchen Lebensmitteln eingesetzt werden dürfen und natürlich auch wie viel davon verwendet werden darf, ist in der EU klar geregelt und definiert. Du findest die Informationen unter anderem in der VO 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe.

Gibt es in Österreich einheitliche Kriterien für Bio-Produkte?

Die gibt es! Nachzulesen sind die Kriterien in der "Bioverordnung", der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165.

In Österreich gibt es neben den geltenden EU-Bestimmungen auch nationale Richtlinien für bestimmte Lebensmittelgruppen. Die wichtigste Leitlinie ist das österreichische Lebensmittelbuch, oder auch "Codex Alimentarius Austriacus" genannt. Das österreichische Lebensmittelbuch beinhaltet Sachbezeichnungen, Begriffsbestimmungen und auch Beurteilungsgrundsätze für Lebensmittel. Die verschiedenen Lebensmittel sind zu Codexkapiteln zusammengefasst. So gibt es zum Beispiel das Kapitel "B2 Milch und Milchprodukte", "B19 Teigwaren", "B13 Bier" oder auch "B2 Speiseeis".

Produziert man Lebensmittel so gilt es unter anderem die Lebensmittelhygieneverordnung VO (EG) 852/2004 und jene, in der Verordnung (EG) 2073/2005 festgelegten mikrobiologischen Kriterien, einzuhalten. Das Einhalten der Kriterien trägt maßgeblich dazu bei, dass unsere Lebensmittel sicher für den Verzehr sind.

Die Lebensmittelinformationsverordnung

Die Lebensmittelinformationsverordnung dient als Grundlage für die Gewährleistung eines hohen Verbraucherschutzniveaus und gilt uneingeschränkt in allen europäischen Mitgliedstaaten. Es sind Grundsätze, Anforderungen, Verfahren und Zuständigkeiten für die Information über Lebensmittel und insbesondere für die Kennzeichnung von Lebensmitteln festgelegt. Die Verordnung stellt das Recht der Verbraucher sicher, in Bezug auf die Lebensmittel in geeigneter Weise informiert zu werden, eine fundierte Wahl der zu verzehrenden Produkte treffen zu können und Irreführung zu verhindern.

Was bedeutet Irreführung in Zusammenhang mit Lebensmitteln?

Es bedeutet, dass eine Lebensmitteldeklaration den Verbrauchern Merkmale, Eigenschaften oder eine Wirkung des Produktes vortäuscht. Zum Beispiel kann die Abbildung von Erdbeeren auf der Verpackung einer Erdbeerschokolade dazu führen, dass Konsumenten annehmen, die Süßigkeit würde Erdbeeren enthalten. Die Schokolade enthält aber tatsächlich nur eine Milchcreme, welche mit rotem Farbstoff gefärbt ist. Die Deklaration des Produktes hat also zu einer Irreführung geführt. In der LMIV sind solche Sachverhalte klar geregelt und in diesem schokoladigen Fall ist eine Abbildung von Erdbeeren auf der Verpackung schlichtweg nicht erlaubt!

Elemente der LMIV

Zu den verpflichtenden Elementen einer Lebensmittelkennzeichnung gehören laut der LMIV (Kapitel IV) folgende:

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Verzeichnis der Zutaten
- Zutatenliste
- Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten
- Nettofüllmenge
- Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum
- ggf. Anweisungen für Aufbewahrung und/oder für die Verwendung des Lebensmittels
- Name/Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- Ursprungsland oder Herkunftsort (laut Artikel 26)
- Gebrauchsanleitung
- Alkoholgehalt
- Nährwertdeklaration

Lesbarkeit bedeutet, dass die Etiketten von Lebensmitteln klar und verständlich aufgebaut sind. Es beschreibt daher das äußere Erscheinungsbild wobei nicht nur auf den Inhalt, sondern auch auf Schriftart, Buchstabenabstand, Strichstärke, Farbe und Kontrast und vielem mehr zu achten ist. Rechtlich gesehen ist eine Schriftgröße von mindestens 1,2 mm zu verwenden. So kann die Lesbarkeit des Etiketts gewährleistet werden und die Konsumenten ausreichend informiert werden.

Gibt es eine Sonderregelung für sehr kleine Verpackungen?

"In der LMIV steht dazu folgendes: "Bei Verpackungen oder Behältnissen, deren größte Oberfläche weniger als 80 cm² beträgt, beträgt die x-Höhe der Schriftgröße gemäß Absatz 2 mindestens 0,9 mm."

Es gibt also auch Ausnahmen von der 1,2 mm Regel.

Z

wie **Zutatenverzeichnis**, ein zentrales Kennzeichnungselement von Lebensmitteln. Die Zutaten eines Lebensmittels bezeichnen jeden Stoff und jedes Erzeugnis, welches bei der Herstellung oder Zubereitung des Produktes verwendet wird. Das schließt laut LMIV auch Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe, wie Backtriebmittel, Emulgatoren oder Süßungsmittel und auch Lebensmittelenzyme ein. Ein Zutatenverzeichnis stellt eine Auflistung aller Zutaten, in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung, dar. Ist eine jener im Lebensmittel verwendeten Zutaten eine zusammengesetzte Zutat, so müssen die einzelnen Zutaten dieser zusammengesetzten Zutat ebenfalls genannt werden. Manche Produkte benötigen laut LMIV kein Zutatenverzeichnis. Dazu gehören zum Beispiel frisches Obst und Gemüse oder auch Tafelwasser. Ein Zutatenverzeichnis beginnt stets mit "Zutaten:" und endet mit einem Punkt. Zutaten, welche mit weniger als 2% Gewichtsanteilen eingesetzt werden, müssen nicht nach absteigender Reihenfolge geordnet werden. Diese Zutaten können nach eigenem Ermessen gereiht werden.

Beispiel "Apfelstrudeljoghurt"

Zutaten: JOGHURT, Zucker, 6,9% Apfel, 0,6% Apfelmark, Karamellzuckersirup (Glucosesirup, Zucker, Wasser), Zimt. Stabilisatoren: Pektine, Guarkernmehl; natürliches Apfelaroma, Aroma.

Welche ist die zusammengesetzte Zutat in dieser Zutatenliste? Der Karamellzuckersirup. Dieser besteht aus mehreren Zutaten (Glucosesirup, Zucker, Wasser), welche in der Zutatenliste einzeln genannt werden müssen.



Um Lebensmittel herstellen zu können, ist der Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen teilweise unumgänglich. Man benötigt diese Stoffe um lebensmitteltechnologische Verfahren zu unterstützen. Um diese Zusatzstoffe einzuteilen und richtig zuzuordnen zu können, gibt es neben der LMIV eine eigene Verordnung. Die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe regelt streng welche Lebensmittelzusatzstoffe in welchen Lebensmitteln verwendet werden und in welcher Menge diese eingesetzt werden dürfen. Die Zuordnung jedes Zusatzstoffes ist durch Zusatzstoffklassen in der LMIV geregelt.

Beim Beispiel des Apfelstrudeljoghurts wurde der Lebensmittelzusatzstoff "Pektin" verwendet. "Pektin" gehört zur Stoffklasse der "Stabilisatoren". Aus diesem Grund ist nicht nur der Stoff Pektin an sich, sondern auch die dazugehörige Zusatzstoffklasse in der Zutatenliste zu nennen. Auf diese Weise sind Konsumenten besser darüber informiert zu welchem Zweck, in dem vorliegenden Fall, zur Stabilisierung des Produktes, die Lebensmittelzusatzstoffe von den Produzenten eingesetzt wurden. Hinsichtlich der korrekten Schreibweise ist wiederum darauf zu achten, dass wie auch beim Beginn eines Zutatenverzeichnisses, nach dem Wort ein Doppelpunkt steht.

Stabilisatoren: Pektin, Guarkernmehl;

Warum schließt die Zusatzstoffklasse mit einem Strichpunkt ";" ab anstelle eines Kommas ","?

Würde auf dem Etikett nach dem Guarkernmehl, welches zu den Stabilisatoren zählt, kein Strichpunkt sondern lediglich ein Komma stehen, so könnten die Konsumenten möglicherweise in die Irre geführt werden. Man könnte denken, dass die Zutat "natürliches Apfelaroma" ebenfalls zu der Stoffklasse der Stabilisatoren zählt. Dem ist jedoch nicht so. Das "natürliche Apfelaroma" ist eine eigenständige Zutat der Zutatenliste, welche nicht zur Stoffklasse der Stabilisatoren gezählt wird.

Daher ist es wichtig, am Ende der Aufzählung der Stabilisatoren einen Strichpunkt zu setzen. Die Stoffklasse ist damit abgeschlossen und es kann keine Verwechslung hinsichtlich der Zugehörigkeit von Zutaten erfolgen.

Q

wie **Quantitative Angabe der Zutaten**, oder auch **QUID** "Quantitative Ingredient Declaration" genannt.

Wie ist die quantitative Angabe der Zutaten in der LMIV geregelt?

Die Angabe der Menge einer bei der Herstellung oder Zubereitung des Lebensmittels verwendeten Zutat ist erforderlich wenn:

- die Zutat in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt ist
- die Zutat normalerweise von Verbrauchern mit dieser Bezeichnung in Verbindung gebracht wird
- Worte, Bilder oder graphische Darstellungen dieser Zutat vorhanden sind
- die Zutat eine wesentliche Bedeutung für die Charakterisierung und Unterscheidung des Produktes hat



Beispiel "Apfelstrudeljoghurt"

Zutaten: JOGHURT(*), Zucker, 6,9% Apfel, 0,6% Apfelmark, Karamellzuckersirup (Glucosesirup, Zucker, Wasser), Zimt. Stabilisatoren: Pektine, Guarkernmehl; natürliches Apfelaroma, Aroma.

Wie ist die QUID-Regelung am Beispiel des "Apfelstrudeljoghurt" zu interpretieren?

Die Zutat Apfel ist in vorliegendem Beispiel wesentlich für den Charakter des Joghurts. Ohne Apfel wäre es kein Apfelstrudeljoghurt. Die Zutaten "Äpfel" und "Apfelmark" sind daher mit den jeweiligen prozentuellen Anteilen anzugeben. Mit der Information der Anteile der Apfelzutaten kann auch eine Kaufentscheidung zwischen mehreren Apfelstrudeljoghurts verschiedener Hersteller getroffen werden. Die Anteile an sogenannten "wertbestimmenden" Zutaten (Äpfel) können auf diese Weise verglichen werden.

Würde sich auf der Joghurtverpackung die Abbildung eines Apfels befinden, wäre dies ein weiterer zwingender Grund, die Prozente der Zutaten "Äpfel" und "Apfelmark" anzugeben.

A

wie **Alkoholgehalt**.

Der Alkoholgehalt ist nur dann auf einem Lebensmitteletikett verpflichtend anzugeben wenn die Volumsprozent bei mehr als 1,2 liegen. Ist dies der Fall, so ist der Alkoholgehalt mit einer Dezimalstelle anzugeben und die Zahl mit dem Symbol "% vol" zu versehen. Dieser Angabe darf das Wort "Alkohol" oder auch die Abkürzung "Alk." vorangestellt werden. Je nach Getränkeart gibt es eine definierte positive oder negative Abweichung des Alkoholgehaltes, welche laut LMIV tolerierbar ist. So dürfen zum Beispiel Getränke mit eingelegten Früchten oder Pflanzenteilen in deren Alkoholgehalt um 1,5 %vol schwanken.

KONTROLLFRAGEN

—
Welche Schriftgröße ist auf einem Etikett laut LMIV vorgesehen?

Ab welchem Alkoholgehalt ist die Angabe dessen auf einem Etikett verpflichtend?

Aus welchen Gründen ist die Zutat "Äpfel" in einer Zutatenliste mit dem Prozentanteil anzugeben?

In welcher Reihenfolge werden Zutaten in einem Zutatenverzeichnis dargestellt?

“
You are
capable of
so much
more than
you think.
”