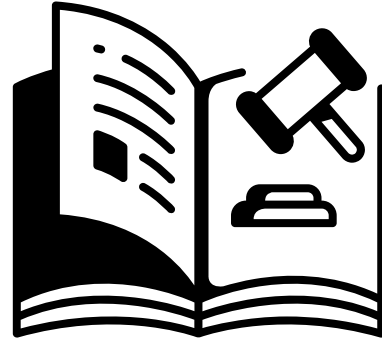


Lebensmittel- recht

Gruppe 2



Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers,
Ursprungsland oder Herkunftsort, Identitätskennzeichen,
Nährwertdeklaration

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

N

wie **Name**. Eine, der verpflichtenden Kennzeichnungselemente einer Lebensmittelkennzeichnung nach LMIV sind Name oder die Firma, sowie die Anschrift des Lebensmittelunternehmers bzw. der Lebensmittelunternehmerin.

Warum muss der Lebensmittelunternehmer:in genannt werden?

Weil die Lebensmittelunternehmer für die Informationen über ein Lebensmittel, welches unter ihrem Namen vermarktet wird, verantwortlich sind. Unter diese Verantwortlichkeit fällt das Vorhandensein und die Richtigkeit der Informationen. Lebensmittelunternehmer dürfen keine Lebensmittel in den Verkehr bringen von denen diese wissen, dass die Rechtsvorschriften nicht eingehalten wurden.

Wer ist für Änderungen in der Kennzeichnung verantwortlich?

Ist eine Änderung der vorliegenden Kennzeichnung eines Lebensmittels notwendig (zum Beispiel beim Austausch einer Zutat), so sind wiederum die Lebensmittelunternehmer dafür verantwortlich die Änderungen vorzunehmen und dabei die gültigen Rechtsvorschriften einzuhalten.

U

wie **Ursprungsland**.

In der LMIV sind das Ursprungsland oder der Herkunftsort in Artikel 26 geregelt. Verpflichtend anzugeben ist das Ursprungsland oder der Herkunftsort eines Lebensmittels dann, wenn ein Fehlen dieser Angabe zu einer Irreführung der Verbraucher über das tatsächliche Ursprungsland oder den tatsächlichen Herkunftsort führen könnte. Das könnte möglich sein, wenn ein Etikett den Eindruck erweckt, das Lebensmittel würde aus einem anderen Ursprungsland oder einem anderen Herkunftsort stammen, als dies der Fall ist. Ebenso ist diese Angabe verpflichtend anzuführen, wenn das Ursprungsland oder der Herkunftsort des Lebensmittels auf dem Etikett genannt ist, dieser jedoch nicht mit dem Ursprungsland oder dem Herkunftsort der primären Zutat des Produktes übereinstimmt. Liegt solch ein Sachverhalt vor, so sind entweder das Ursprungsland oder der Herkunftsort der primären Zutat zu nennen oder anzugeben, dass die primäre Zutat aus einem anderen Ursprungsland oder einem anderen Herkunftsort als das Lebensmittel kommt. Für bestimmte Sorten von Fleisch ist die Angabe von Ursprungsland oder Herkunftsort verpflichtend. Dies gilt zum Beispiel für Schweinefleisch oder auch für Fleisch von Hausgeflügel.

Beispiel "Apfelstrudeljoghurt"

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

Würde auf dem Etikett stehen, dass vorliegendes "Apfelstrudeljoghurt" aus Österreich kommt, die Milch für das Produkt jedoch aus Italien zugekauft wurde, würde dies die Konsumenten in die Irre führen. Sie würden glauben, dass das komplette Produkt aus Österreich stammt. Eine Angabe, dass die Milch, als primäre Zutat, in Italien produziert wurde, ist daher verpflichtend. Die Konsumenten können so erkennen, dass die primäre Zutat nicht aus Österreich stammt.

I

Identitätskennzeichen

Das Identitätskennzeichen dient der Lebensmittelsicherheit und der Rückverfolgbarkeit von Produkten. Die Verwendung dieses Kennzeichens ist nicht in der LMIV, sondern in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, geregelt. Ist ein Lebensmittel ein Produkt tierischen Ursprungs, ist ein Lebensmittel ein verarbeitetes Produkt deren Basis tierischer Ursprung ist oder besteht ein Lebensmittel zu mehr als 50% aus tierischen Produkten, so ist die Angabe des Kennzeichens verpflichtend. Wichtig dabei ist, dass das Kennzeichen gut sichtbar, leserlich und unverwischbar auf dem Lebensmittel bzw. der Etikette angebracht ist, bevor das Lebensmittel den Herstellungsbetrieb verlässt. Das Kennzeichen hat eine ovale Form und enthält den zweistelligen Buchstabencode des Landes (zum Beispiel "AT" oder "DE"), in welchem sich der Herstellbetrieb befindet. Zusätzlich ist die Zulassungsnummer des Betriebes enthalten. Wird das Kennzeichen in einem Betrieb in der Gemeinschaft angebracht, enthält das Kennzeichen zusätzlich die Abkürzung EG, EY, EK, EC oder ähnliches.





N

wie **Nährwertdeklaration**.

Welche Angaben der Nährwertdeklaration sind verpflichtend?

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

Man nennt diese verpflichtenden Angaben auch die "Big 7". Grundsätzlich sind diese verpflichtenden Nährwertangaben je 100g oder je 100ml anzugeben, je nachdem ob es sich um ein "festes" oder ein "flüssiges" Lebensmittel handelt. Ergänzt werden diese Angaben manchmal durch den Hinweis "Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8 400 kJ/2 000 kcal)". Dieser Hinweis ist dann notwendig, wenn die oben genannten Angaben als Prozentsatz der Referenzmengen im Verhältnis zu 100g oder 100 ml angegeben werden.

Nährwertangaben	je 100 ml	Label	je 200 ml	Label	
Brennwert	kJ	526	6%	1053	13%
	kcal	125	6%	250	13%
Fett, davon	g	3,6	6%	7,2	16%
- gesättigte Fettsäuren	g	1,1	6%	2,3	11%
- einfach ungesättigte Fettsäuren	g	1,7		3,4	
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g	0,8		1,5	
Kohlenhydrate	g	14	6%	28	16%
- davon Zucker	g	7,3	6%	15	16%
Ballaststoffe	g	2,0		4,0	
Eiweiß	g	5,2	16%	10,5	23%
Salz	g	0,18	3%	0,36	6%
Vitamine	µg	166		332	
Vitamin A	µg	132	17%	264	33%
Vitamin B	µg	2,5	21%	5,0	20%
Vitamin E	mg	1,2	17%	2,4	42%
Vitamin K	µg	12	17%	24	33%
Vitamin C	mg	3	17%	6	33%
Thiamin (Vitamin B1)	mg	0,18	16%	0,36	23%
Riboflavin (Vitamin B2)	mg	0,30	21%	0,60	33%
Niacin	mg	2,6	17%	5,3	33%
Vitamin B6	mg	0,22	16%	0,44	33%
Folsäure	µg	33,0	17%	66,0	33%
Vitamin B12	µg	0,70	20%	1,40	36%
Biotin	µg	6,3	17%	13	33%
Pantothensäure	mg	1,0	17%	2,0	33%
Mineralstoffe	µg	170		340	
Kalium	mg	132	9%	264	11%
Chlorid	mg	132	17%	264	23%
Calcium	mg	257	27%	514	64%
Phosphor	mg	182	27%	364	50%
Magnesium	mg	26,2	6%	52,4	15%
Eisen	mg	2,3	17%	4,6	33%
Zink	mg	1,7	17%	3,4	33%
Niobium	mg	0,17	17%	0,34	33%
Mangan	mg	0,33	17%	0,66	33%
Selen	µg	0,27	6%	0,54	15%
Selen	µg	5,1	17%	10	33%
Chrom	µg	0,6	17%	1,2	33%
Molybdän	µg	0,3	17%	0,6	33%
Iod	µg	24,6	17%	49,2	33%



Gibt es auch zusätzliche Angaben, welche die verpflichtenden Angaben ergänzen können?

Ja, zusätzliche Angaben sind "einfach gesättigte Fettsäuren", "mehrfach ungesättigte Fettsäuren", "mehrwertige Alkohole", "Stärke", "Ballaststoffe" und jegliche in der LMIV aufgelisteten Vitamine und Mineralstoffe, welche im Lebensmittel in signifikanten Mengen enthalten sind.

Wie wissen die Lebensmittelunternehmer welche Nährwerte ihr produziertes Lebensmittel aufweist?

Um die Nährwerte eines Lebensmittels herauszufinden gibt es mehrere Möglichkeiten. So können die Lebensmittelhersteller das Lebensmittel analysieren und jene Werte für die Nährwertdeklaration heranziehen. Dabei ist es wichtig, dass das analysierte Lebensmittel repräsentativ ist. Eine weitere Möglichkeit ist es, eine Berechnung auf der Grundlage von bekannten oder tatsächlichen Werten der verwendeten Zutaten anzustellen. Die dritte Möglichkeit ist, eine Berechnung auf der Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten durchzuführen. Dazu dient zum Beispiel das Fachbuch "Die Zusammensetzung der Lebensmittel, Nährwert-Tabellen" von den Autoren Souci, Fachmann und Kraut. In diesem Buch sind Nährwerte von unterschiedlichen Lebensmitteln zu finden. Vom Rindfleisch über Buchweizenmehl bis hin zu Heidelbeeren sind nahezu alle Lebensmittel in diesem Buch verzeichnet.

Ursprung	Label
Fett	g
- davon	
- gesättigte Fettsäuren	g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	g
- davon	
- Zucker	g
- mehrwertige Alkohole	g
- Stärke	g
Ballaststoffe	g
Eiweiß	g
Salz	g
Vitamine und Mineralstoffe	µg

* Referenzmenge (RM) für die tägliche Zufuhr von Vitaminen und Mineralstoffen (Erwachsene) (8.400 kJ/2.000 kcal) (Dienstag, 200 mg Eisen)

KONTROLLEFRAGEN

- Wofür steht der Ländercode im Identitätskennzeichen?
- Nennen Sie die verpflichtenden Nährwertangaben?
- In welchem Fall ist das Ursprungsland oder der Herkunftsort einer primären Zutat anzugeben?
- Wie können Lebensmittelunternehmer Nährwerte erarbeiten?

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