

Lebensmittel- recht

Gruppe 3



Nettofüllmenge, Gebrauchsanleitung, Bezeichnung eines
Lebensmittels

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 Mitgliedsstaaten. 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



G wie **Gebrauchsanweisung**.

Beispiel: "Käsefondue"

Sieden - Zubereitung der Speise in kochendem Wasser. Beutel 30 Sekunden unter heisses Wasser halten und in ganzer Breite aufschneiden. Inhalt in emailierte Gusspfanne oder Fonduetopf geben. Unter ständigem Rühren in Form einer Acht mindestens 5 Minuten lang aufkochen, bis die Fonduemischung gleichmässig geschmolzen ist.

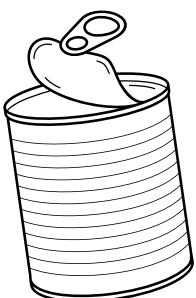
Die Angabe einer Gebrauchsanweisung muss laut LMIV so gestaltet sein, dass eine Verwendung des Lebensmittels in geeigneter Weise möglich ist. Ob eine solche Gebrauchsanweisung verpflichtend auf dem Lebensmittel anzubringen ist, muss für jeden Einzelfall geprüft werden. Die freiwillige Angabe ist stets möglich. Benötigt wird eine Gebrauchsanweisung dann, wenn es ohne dieser Angabe jedenfalls für Konsumenten schwierig wäre, das Lebensmittel angemessen zu verwenden. Ebenso tritt dieser Fall ein, wenn das Etikett an sich keinen Rückschluss auf die Verwendung des Lebensmittels zulassen würde. Auch dabei wäre die Gebrauchsanweisung verpflichtend anzugeben. Ein weiteres Beispiel für Produkte mit Gebrauchsanweisungen sind zum Beispiel tiefgekühlte Fertiggerichte wie Pizza, Hühnerruggets oder Asianudeln. Um diese Produkte angemessen verwenden zu können benötigen Konsumenten die Information, wie diese Produkte zubereitet werden müssen. Ein klassischer Gebrauchshinweis!

N wie **Nettofüllmenge**.

Handelt es sich bei dem zu kennzeichnenden Produkt um ein flüssiges Erzeugnis, so ist die Nettofüllmenge in Volumeneinheiten, bei sonstigen Erzeugnissen in Masseinheiten anzugeben. Das bedeutet, dass die Nettofüllmenge zum Beispiel in Litern, Zentilitern, Millilitern, Kilogramm oder Gramm anzugeben sind. Hinsichtlich der Angabe der Nettofüllmenge gibt es in der LMIV einige spezielle Vorschriften und Ausnahmen. Liegt die Nettofüllmenge zum Beispiel unter 5 g oder 5 ml, ist die Angabe der Nettofüllmenge nicht verpflichtend. Dies gilt jedoch wiederum nicht für Kräuter und Gewürze, bei welchen die Angabe auch bei einer solch geringen Füllmenge verpflichtend darzustellen ist. Eine weitere Ausnahme sind Vorverpackungen, welche aus zwei oder mehreren Einzelverpackungen bestehen. Sind die Einzelverpackungen nicht als Verkaufseinheit anzusehen, so muss die Nettofüllmenge nur als Gesamtnettofüllmenge angegeben werden. Zusätzlich muss die Gesamtzahl der Einzelverpackungen genannt werden. Diese Regel der LMIV trifft oftmals auf Süßigkeiten zu. Sind mehrere einzeln verpackte Süßigkeiten in einer Süßigkeitenverpackung (Verkaufseinheit) enthalten, so muss nur die Gesamtnettofüllmenge, jedoch nicht die Nettofüllmenge jeder einzeln verpackten Süßigkeit vorhanden sein.

Hast du auf einem Lebensmittel schon einmal die Angabe des Abtropfgewichtes gelesen?

Die Angabe des Abtropfgewichtes ist verpflichtend anzugeben, wenn sich ein festes Lebensmittel in einer Aufgussflüssigkeit befindet. Aufgussflüssigkeiten spielen für das Produkt an sich nur eine untergeordnete Rolle und sind für den Kauf des Produktes nicht ausschlaggebend. Es handelt sich zum Beispiel um Wasser, wässrige Salzlösungen, Salzlake, Essiglösungen oder wässrige Zuckerlösungen. Die Angabe des Abtropfgewichtes trifft unter anderem auf Produkte wie, eingelegte Gurken im Glas, in Dosen verkaufte Pfirsichhälften oder Ananasstücke, Dosenbohnen, in Lake verkaufte Oliven oder Dosentunfisch in eigenem Saft, zu. Bei all diesen Produkten wird das Abtropfgewicht, das Bruttogewicht und der Nettogehalt des Produktes angegeben. Mit dieser Information können Konsumenten erkennen, wie viel des eigentlichen Produktes, welches sie erwerben wollen (wie etwa Pfirsichhälften oder Bohnen) in der Verpackung enthalten ist.



B

wie **Bezeichnung** des Lebensmittels (= **Sachbezeichnung**).

Die Bezeichnung eines Lebensmittels ist ein zentraler Bestandteil einer Deklaration bzw. Etikette. Die Bezeichnung unterscheidet sich maßgeblich vom Markennamen des Produktes und ist notwendig um den Konsumenten darüber zu informieren, wobei es sich bei dem Lebensmittel wirklich handelt. Die Bezeichnung der Süßigkeit "Haribo Goldbären" ist zwar ein Markenname beziehungsweise ein Fantasienamen für die leckeren Bärchen, jedoch handelt es sich um keine Sachbezeichnung im Sinne der LMIV. Wüssten die Konsumenten nicht, dass es sich bei den "Haribo Goldbären" um Süßigkeiten handelt, würde der Name des Produktes keine Rückschlüsse auf die Art des Lebensmittels zulassen. Daher benötigt es eine nach der LMIV geregelte Bezeichnung. Die "Haribo Goldbären" werden daher auf der Verpackung mit der Bezeichnung "Fruchtgummi" ausgestattet. Auf diese Weise wissen Konsumenten um die Art des Produktes Bescheid.

In der LMIV sind verschiedene Arten von Bezeichnungen vorgesehen:

- **rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung**

Hierbei handelt es sich um jene Bezeichnung des Lebensmittels, welche durch geltende Rechtsvorschriften der Union vorgeschrieben ist. Gibt es keine Unionsvorschrift, dann treten die Rechts- oder Verwaltungsvorschriften jenes Mitgliedsstaats in Kraft, in welchem das Lebensmittel an die Endverbraucher verkauft wird.

- **verkehrsübliche Bezeichnung**

Bei einer verkehrsüblichen Bezeichnung handelt es sich um jene Bezeichnung, welche von den Konsumenten im jeweiligen Mitgliedsstaat als Bezeichnung für das Lebensmittel akzeptiert wird. Und zwar ohne, dass eine weitere Erläuterung notwendig wäre.

- **beschreibende Bezeichnung**

Gibt es keine rechtlich vorgeschriebene oder verkehrsübliche Bezeichnung für das vorliegende Produkt, kann eine beschreibende Bezeichnung verwendet werden. Diese Bezeichnung beschreibt das Lebensmittel und erforderlichenfalls seine Verwendung. Diese Bezeichnung muss so genau sein, damit es den Konsumenten möglich ist die tatsächliche Art des Lebensmittels zu erkennen und dieses von anderen Erzeugnissen, mit denen es verwechselt werden könnte, zu unterscheiden.

Ein Beispiel für eine solche beschreibende Bezeichnung ist auf dem Produkt "Ben & Jerry's Marshmallow & S'more" zu finden. Diese Eiscreme hat eine spezielle Zusammensetzung, welche beschrieben werden muss um den Konsumenten die notwendigen Informationen auch publik zu machen. Die beschreibende Bezeichnung lautet:

"Schokoladen-Doppelrahmglace mit Kakao-Cookieteig-Stücken (9%), durchzogen von Marshmallowsauce (7,5%), und soft aufgeschlagenes Rahmglace-Topping, dekoriert mit Caramelsauce mit Geröstetem-Marshmallow-Geschmack (6,5%) und knisternden kakaohaltigen Fettglasurstücken (3,5%)."



Quelle: Angabe:
https://www.benjerry.at/icecream-marshmallow
© 2019 Ben & Jerry's, Gelbes.com
12.12.2024

Die Bezeichnung eines Lebensmittels ist stets gemeinsam mit der Nettofüllmenge in einem gemeinsamen Sichtfeld auf der Lebensmittelverpackung anzugeben.

KONTROLLFRAGEN

—
Ist die Nettofüllmenge auf Kräutern und Gewürzen unter 5 g oder 5 ml verpflichtend anzugeben?

Welche Arten von Lebensmittelbezeichnungen sind laut LMIV möglich?

Welche Angaben sind gemeinsam in einem Sichtfeld des Lebensmittels anzugeben?

Wann ist die Angabe eines Gebrauchshinweises auf einem Lebensmittel verpflichtend?

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