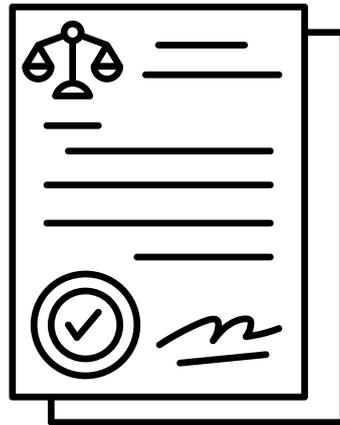


Lebensmittel- recht

Gruppe 4



Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum, Sichtfeld, Allergenkennzeichnung, besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung wie Temperatur und Lagerbedingungen

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

M

wie **Mindesthaltbarkeitsdatum** oder **Verbrauchsdatum**.

Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums, kurz MHD oder Verbrauchsdatums ist auf einem Lebensmitteletikett verpflichtend zu machen. Die LMIV regelt auf welchen Produkte welches Datum anzubringen ist. Ein Verbrauchsdatum wird dann verwendet, wenn es sich um in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderbliche Lebensmittel handelt. Diese Lebensmittel können nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen. Statt eines Mindesthaltbarkeitsdatums wird daher ein Verbrauchsdatum verwendet. Das gilt zum Beispiel für rohes Fleisch, rohes Faschiertes oder ähnliche Produkte. Das Verbrauchsdatum ist auf einem Etikett folgendermaßen anzugeben "zu verbrauchen bis", gefolgt vom Datum, welches wiederum aus dem Tag und dem Monat bestehen muss. Das Verbrauchsdatum ist auf jeder vorverpackten Einzelportion anzugeben. Ist das Verbrauchsdatum eines Produktes überschritten, so gilt ein Lebensmittel als nicht sicher für den Verzehr. Daher dürfen Produkte, welche das Verbrauchsdatum überschritten haben, nicht mehr in den Verkauf gelangen. Anders ist dies bei Produkten, welche ein Mindesthaltbarkeitsdatum aufgedruckt haben. Diese sind auch nach Ablauf des MHD oftmals noch genussfähig und verzehrfähig.

Die LMIV regelt die Angabe des **MHD** wie folgt:

"mindestens haltbar bis" oder "mindestens haltbar bis Ende"

Bei Haltbarkeiten weniger als drei Monaten muss der Tag und das Monat genannt werden. Hält ein Produkt länger als drei Monate, jedoch weniger als 18 Monate, so sind Monat und Jahr anzugeben. Bei einer Haltbarkeit von mehr als 18 Monaten reicht die Angabe des Jahres aus.

In der Praxis werden bei den meisten Lebensmitteln Tag, Monat und Jahr angegeben. Grundsätzlich ist das MHD eines Lebensmittels jenes Datum, bis zu dem das Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine charakteristischen Eigenschaften behält. Das bedeutet, dass ein Lebensmittel auch nach Ablauf des MHD noch genießbar und lecker sein kann. Um die Genießbarkeit eines Lebensmittels nach Ablauf des MHD prüfen zu können, sollten der Geruch, das Aussehen und der Geschmack getestet werden. Meist wird man überrascht und das Lebensmittel ist noch verzehrfähig.

Gibt es Lebensmittel, welche weder MHD noch Verbrauchsdatum benötigen?

Ja, diese Produkte gibt es. Laut LMIV benötigen Zucker, Speisesalz, Essig, Kaugummi, frisches Obst und Gemüse, Wein oder Backwaren, welche normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden, weder ein MHD noch ein Verbrauchsdatum.

S

wie **Sichtfeld**.

Was bedeutet Sichtfeld in Zusammenhang mit der Deklaration von Lebensmitteln?

Die LMIV definiert "Sichtfeld" als alle Oberflächen einer Verpackung, welche von einem einzigen Blickpunkt aus gelesen werden können. Dabei ist für Konsumentinnen und Konsumenten vor allem das "Hauptsichtfeld" entscheidend. Das Hauptsichtfeld ist jenes Sichtfeld der Verpackung, welches vom Konsumenten beim Kauf höchstwahrscheinlich auf den ersten Blick wahrgenommen wird. Das Hauptsichtfeld ermöglicht es den Konsumenten die Beschaffenheit und die Art des Produktes umgehend zu erkennen. Artikel 9 der LMIV legt fest, dass die Bezeichnung und die Nettofüllmenge eines Lebensmittels im gleichen Sichtfeld dargestellt werden müssen. Enthält das Produkt einen Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent, so muss auch diese Angabe im gleichen Sichtfeld wie die Bezeichnung und die Nettofüllmenge platziert werden.

A

wie **Aufbewahrungs- oder Verwendungsbedingungen**.

Worum handelt es sich bei so genannten Aufbewahrungs- oder Verwendungsbedingungen?

Damit sind Hinweise gemeint, welche zum Beispiel eine angemessene Aufbewahrung oder Verwendung der Lebensmittel nach dem Öffnen der Verpackung ermöglichen. Durch die Angabe der Aufbewahrungsbedingungen in der Kombination mit dem Verzehrzeitraum können Konsumenten Produkte auch nach dem Öffnen sicher konsumieren. Erfordern Lebensmittel besondere Aufbewahrungs- und/oder Verwendungsbedingungen so müssen diese am Lebensmittel verpflichtend angegeben werden.

Beispiele dafür sind:

- Gekühlt lagern bei +4 bis +8 °C. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und ehe baldigst verzehren.
- ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck. Gekühlt bis max. +8°C lagern. Nach dem Öffnen innerhalb von 2-3 Tagen verbrauchen.
- Vor und nach dem Öffnen gekühlt (3 - 8 °C) lagern. Nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage verbrauchen. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Vorderseite.
- bei + 2° C bis + 7° C lagern, nach dem Öffnen innerhalb eines Tages verzehren.



A

wie **Allergenkennzeichnung**. Die Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen (Allergene), welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wird in der Regel in der Zutatenliste vorgenommen. Die LMIV sieht vor, dass diese Stoffe in der Zutatenliste des Lebensmittels nicht nur genannt werden, sondern durch einen Schriftsatz hervorgehoben werden. Dies kann zum Beispiel durch die Schriftart, den Schriftstil oder die Hintergrundfarbe gemacht werden. In der Praxis sind Allergene oft **Fett** gedruckt, *Kursiv* geschrieben oder durch die Verwendung von GROSSBUCHSTABEN hervorgehoben.

Ist für das Lebensmittel kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, kann der Allergenhinweis durch das Wort "Enthält", gefolgt von dem allergenen Stoff, deklariert werden.

Insgesamt sind in der LMIV vierzehn verschiedene Stoffe oder Erzeugnisse, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, genannt. Dazu zählen zum Beispiel glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen oder Gerste, Eier, Sojabohnen, Milch, Fisch, Senf, Sellerie, Weichtiere und stets die daraus gewonnenen Erzeugnisse.

Ist dir schon einmal eine Kennzeichnung von allergenen Spuren auf einem Lebensmittel aufgefallen?

Die Kennzeichnung von Spuren ist dann zulässig, wenn es um die Lebensmittelsicherheit geht. Das bedeutet, wenn es die 14 Hauptallergene betrifft. Eine Kennzeichnung kann zum Beispiel lauten "kann Spuren von Milch und Ei enthalten".

Die Kennzeichnung von Spuren, welche keine Relevanz für die Lebensmittelsicherheit haben, ist nicht zulässig. Dazu zählt zum Beispiel die Kennzeichnung "kann Spuren von Fleisch enthalten". Dies wäre unzulässig!



Quellangaben:
<https://www.wkfst.at/de/foerderung-fachbereich/gastronomie/pskalid-stg.pdf>
gkfstw.at 2020/2021

KONTROLLFRAGEN

Was ist der Unterschied zwischen dem Mindesthaltbarkeitsdatum und dem Verbrauchsdatum eines Lebensmittels?

Wozu benötigt man Aufbewahrungshinweise und wie könnte ein solcher Hinweis lauten?

Welche Angaben sind verpflichtend in einem Sichtfeld des Lebensmittels anzugeben?

Wie viele Allergene gibt es laut der Definition der LMIV?

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