

# IMPULSREFERAT

## Lebensmittelkennzeichnung & Lebensmittelsicherheit



Landestagung der Lebensmittelgewerbe

## **AGENDA**

**ALLERGENE - Informationspflicht für offene und verpackte Lebensmittel**

**HERKUNFTSKENNZEICHNUNG**

**TÄUSCHUNGSFREIE AUFMACHUNG**

## ZUM NACHDENKEN

Lebensmittelsicherheit, unter anderem durch klare Kennzeichnung, geht uns alle etwas an ...

... sei es als **Produzent**

... oder als **Konsument**

Wir haben ein Recht auf hochwertige Lebensmittel und Transparenz bei der Herstellung!

Die Ernährung spielt eine wesentliche Rolle für unsere Gesundheit, unser Leistungsvermögen und unseren Wohlstand!

## ZUM NACHDENKEN

**SIE**, als Lebensmittelproduzentinnen und -produzenten leisten einen erheblichen und wesentlichen Anteil für unser Wohlergehen!

**Österreich is(s)t GENUSS!**

Österreicherinnen und Österreicher wünschen sich Großteils heimische und regionale Lebensmittel.

Sie wünschen sich Klarheit darüber, wo die verarbeiteten Rohstoffe herkommen, und von wem die Produkte stammen.

## ZUM NACHDENKEN

Die Bereitschaft, dies auch entsprechend zu honorieren, ist aber leider nicht im erforderlichen Ausmaß vorhanden.

Veränderte Bedürfnisse und eine Verschiebung des Wertegefühls Richtung Lifestyle, Fun und Luxus, gepaart mit einem harten Wettbewerb, machen die Situation für Lebensmittelhersteller zu einer echten Herausforderung.

**Die Herstellung von Lebensmitteln stellt ein Stück Geschichte dar und ist wertvoll für die Gesellschaft!**

## ZUM NACHDENKEN

Österreich hat viel getan, um ein hohes Maß an Sicherheit zu bieten!

Wir haben ein Recht auf unbedenkliche und korrekt gekennzeichnete Lebensmittel.

Der Aufwand der dazu benötigt wird, **MUSS** aber für die Produzentinnen und Produzenten auch **ökonomisch vertretbar** sein.

**Details könnten hier sicher noch optimiert und vereinfacht werden!**

## ZUM NACHDENKEN

Entsprechende Gesetze sollen gewährleisten, dass

- ... die Lebensmittel sicher sind,
- ... die Herstellung nachvollziehbar ist,
- ... keine täuschenden Angaben über die Herkunft, die Wirkung und Beschaffenheit eines Lebensmittels gemacht werden,
- ... Betrug und Kriminalität in der Lebensmittelwirtschaft unterbunden bzw. entsprechend bestraft werden.

**Die „neue“ LMIV trägt einen Teil dazu bei!**

## ALLERGENE ALLGEMEIN

- **5-8 %** der Kinder und etwa **1-2 %** der Erwachsenen leiden unter einer Allergie bzw. Unverträglichkeit.

### **TENDENZ STARK STEIGEND!**

Kinder von HEUTE sind Kunden von MORGEN

- Schon geringe Spuren von Allergenen in einem Lebensmittel können bei empfindlichen Menschen zu starken allergischen Reaktionen führen (vor allem Nüsse und Erdnüsse).
- Somit ist die Sicherheit der bei der Lebensmittelproduktion eingesetzten Rohwaren wichtiger denn je!



## WIE GEHT DIE LM-BRANCHE MIT DEM THEMA UM?

- Derzeitige Rechtsgrundlagen für verpackte Lebensmittel in vielen Fällen noch nicht umgesetzt
- Neue Vorgaben verursachen daher große Verunsicherung
- LM-Unternehmer wissen oftmals zu wenig über Allergene Bescheid (Vorkommen, Auswirkungen, Verschleppung)
- Keine strukturierte Vorgehensweise (Planlosigkeit)
- Was und wie muss ich es dem Kunden mitteilen?

## URSACHEN

- Rezepturen nicht aktuell
- Keine aktuellen Spezifikationen von Gewürzen und sonstigen Zutaten im Haus
- Mangelnde Rezepturtreue bei der Herstellung (von Mitarbeitern werden andere Gewürze und Zutaten verwendet, als vorgegeben ist)
- Kreuzkontamination bzw. Verschleppung von Allergenen

## DERZEITIGE VORGABEN

- Allergene müssen immer lt. der aktuellen Liste der Allergene gekennzeichnet werden (gilt nur für verpackte Lebensmittel)
- Diese Zutaten und Erzeugnisse daraus sind in der Zutatenliste immer namentlich aufzuführen
- Sie dürfen sich beispielsweise nicht hinter Begriffen wie „Gewürze“ verstecken

## NEUE VORGABEN gem. LMIV

Hervorhebung durch die Schriftart, den Schriftstil oder die Hintergrundfarbe am Etikett.

z.B. Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Salz, .....

Z.B. Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Salz, .....

Z.B. Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Salz, .....

Mit der LMIV wird die verpflichtende Allergenkennzeichnung auch auf unverpackte Lebensmittel ausgedehnt (z.B. etwa in Fachgeschäften, aber auch in Restaurants, Kantinen).

Zutaten: Zucker, **WEIZENMEHL**, pflanzliches Fett (Palm, Palmkern, Kokos in veränderlichen Gewichtsanteilen), Kakao (8%), **SOJAMEHL**, **SÜSSMOLKENPULVER**, pflanzliches Öl (Palm), Emulgator **SOJALECITHINE**, Backtriebmittel Natriumcarbonate, Speisesalz

---

## Allergene (und daraus gewonnene Erzeugnisse)

Glutenhaltige Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch (Laktose), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen, Weichtiere

## UMSETZUNG

Der Bundesminister für Gesundheit legt Art und Weise der Allergenkennzeichnung für unverpackte Lebensmittel fest (z.B. Anhang, Listen etc.)

### **BGBL 2014 II 175 Allergeninformationsverordnung**

Siehe Leitlinie zur Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln („offene Waren“) im Sinne der Allergeninformationsverordnung  
(BMG-75210/0017-II/B/13/2014 vom 24.7.2014)

## UMSETZUNG

Siehe Leitlinie für die Personalschulung über die Allergeninformation im Sinne der Allergeninformationsverordnung (BMG-75210/0017-II/B/13/2014 vom 24.7.2014)

## UMSETZUNG

**§ 3.** (1) Lebensmittelunternehmer, die unverpackte Lebensmittel an Endverbraucher abgeben, haben sicherzustellen, dass die in § 2 genannten Informationen verfügbar und leicht zugänglich sind. Sie sind den Endverbrauchern **unaufgefordert zur Verfügung** zu stellen.

Dies gilt für die **Abgabe an Endverbraucher** sowohl durch den **Einzelhandel** als auch durch Anbieter von **Gemeinschaftsverpflegung** (Gastronomie)



## UMSETZUNG

(2) Die Verpflichtung des Abs. 1 **gilt auch dann als erfüllt**, wenn **an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar** ein Hinweis angebracht ist, dass die in § 2 genannten Informationen auf Nachfrage mündlich erhältlich sind.

z.B.

**„Unsere Verkaufsmitarbeiterinnen/Verkaufsmitarbeiter informieren Sie gerne und kompetent über allergene Zutaten in unseren Produkten!“**

## UMSETZUNG

§ 4. Lebensmittelunternehmer haben sicherzustellen, dass die in § 2 genannten Informationen auf einer **schriftlich geführten Dokumentation** beruhen (z.B. Rezeptur, Spezifikation, Etikett, Allergenmatrix)

Die Informationsweitergabe kann **MÜNDLICH** als auch **SCHRIFTLICH** erfolgen (z.B. Preisschild, Display, Speisekarte)

## UMSETZUNG

(3) Die **mündliche Weitergabe** der Informationen gemäß § 2 hat durch **dafür geschulte Personen** zu erfolgen.

Die **Schulung ist mindestens alle 3 Jahre** zu wiederholen und der Nachweis über die erfolgte Schulung zu dokumentieren.

Der **Nachweis der ersten Schulung** hat **ein Jahr** nach Inkrafttreten dieser Verordnung zu erfolgen.

## UMSETZUNG DER NEUEN VORGABEN

**Phase 1:** Evaluierung wo Allergene vorhanden sind  
(Analyse der Rezepturen und Zutaten)

**Phase 2:** Erstellung von Übersichtsdarstellungen (Gewürze  
und Produkte)

**Phase 3:** Prüfung der Allergendecklaration auf den  
Produktauszeichnungen (Übereinstimmung  
Rezeptur/Spezifikation/Etikett)

**Phase 4:** Schulungen

**Phase 5:** Überlegungen zur Kommunikation (Einkauf /  
Verkauf)

## HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

Was bedeutet für den Kunden Herkunft, Ursprung und Regionalität?

Was ist für mich/uns Herkunft, Ursprung und Regionalität?

Was wird in den Werbungen und auf den Produkten vermittelt?

Ist Übertreibung irreführend oder sogar strafbar?

Was glaubt der Kunde eigentlich alles?

## HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

Die Herkunftsdeklaration ist rechtlich klar geregelt.

Herkunftsangaben beeinflussen die Kaufentscheidung (... Preis und Mindesthaltbarkeit auch).

Veränderungen in der Deklaration gab es dann, wenn es Skandale oder Tierseuchen gab.

Einem Skandal gehen oftmals Betrug und kriminelle Energie voraus.

## HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

Mit der neuen LMIV wird die Herkunftskennzeichnung vorerst ausgeweitet auf verpacktes Fleisch von

- Schweinen
- Geflügel
- Schafen
- Ziegen

Die EU-Kommission prüft derzeit, ob die Pflicht zur Herkunftskennzeichnung auch auf Fleisch in Fleischerzeugnissen ausgedehnt werden kann/soll.

Die EU-Kommission prüft des Weiteren, ob die Pflicht zur Herkunftskennzeichnung auch auf folgende Lebensmittelkategorien/Zutaten ausgedehnt werden kann/soll:

- Andere Arten von Fleisch (als Rind-, Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch)
- Milch
- Milch, die als Zutat in Milchprodukten verwendet wird



## HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

- Unverarbeitete Lebensmittel
- Erzeugnisse aus einer Zutat
- Zutaten, die über 50% eines Lebensmittels ausmachen (z.B. Mehl bei Backwaren)

---

**Unabhängige Untersuchungen der Europäischen Kommission haben klar gezeigt, dass zwar ein bzgl.. Konsumentenwunsch besteht, jedoch keinerlei Bereitschaft der Verbraucher besteht, den damit verbundenen finanziellen Mehraufwand zu tragen!**

## HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

### Die neuen Regeln für die Herkunftskennzeichnung

#### **DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 1337/2013**

hinsichtlich der Angabe des Ursprungslandes bzw.  
Herkunftsortes

Die Pflicht zur Herkunftskennzeichnung gilt (nur) für **verpacktes**, frisches, gekühltes oder gefrorenes **Schweine-, Geflügel-, Schaf- oder Ziegenfleisch** in Packungen, die für den Endverbraucher oder die Gastronomie bestimmt sind.

## HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

### ANFORDERUNGEN AN DIE RÜCKVERFOLGBARKEIT

Jeder Lebensmittelunternehmer muss in seinem Betrieb ein **System zur Rückverfolgbarkeit** vorsehen, das folgende Anforderungen erfüllt:

- wann Tiere/Schlachtkörper/Teilstücke in seinem Betrieb ankommen,
- wann sie ihn wieder **verlassen** und
- wie die **Zuordnungen zwischen Ankunft und Verlassen** sichergestellt werden.

# HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

## NEUE PFLICHTANGABEN

**Standard = folgende 3 Pflichtangaben:**

**1. „Aufgezogen in:**

(Name des Mitgliedstaats bzw. Drittlands)“

**2. „Geschlachtet in:**

(Name des Mitgliedstaats bzw. Drittlands)“

**3. Partienummer/Chargennummer**

## HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

**Sonderregelung** freiwillige Angabe „**Ursprung**“:

**Anstelle** des Mastlandes und des Schlachtlandes kann die Angabe

„**Ursprung**: (Name des Mitgliedstaats z.B. **ÖSTERREICH**)“

verwendet werden,

wenn der Betrieb nachweist, dass das Fleisch von Tieren stammt, die in einem einzigen Mitgliedstaat (AT) **geboren**, **aufgezogen** und **geschlachtet** wurden.

## LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

Die derzeitige LM-Kennzeichnung ist prinzipiell-erstmalig ausreichend!

Ist die Art der Kennzeichnung noch zielführend oder trägt sie eher zur Verwirrung und Verunsicherung bei?

Es gibt wahrscheinlich nur einige wenige Personen (**Kunden**), welche die Informationen auf den Produkten vollständig und korrekt interpretieren bzw. dekodieren können.

## LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

Es gibt aber auch auf der anderen Seite einige wenige Personen (**Produzenten**), welche die Vorgaben an die Informationen auf den Produkten überhaupt **vollständig und korrekt umsetzen** können.

Die Datenmengen und die Informationsbeschaffung stellen vor allem für kleinere und mittlere Betriebe oftmals unüberwindbare Hürden dar.

Umfangreiche und komplexe Informationen müssen meist auf kleinen Etiketten Platz finden.

## LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

Ein umfangreicher **Schutz vor Irreführung und Täuschung** muss aber klar an oberster Stelle stehen!

Vor allem bei Herkunftsangaben und Illustrationen von einer „**nostalgischen RETRO-Landwirtschaft**“ oder von kleinen „**HEILE-WELT Handwerksbetrieben**“.

Die Realität in der landwirtschaftlichen Primärproduktion, als auch im produzierenden Lebensmittelhandwerk, sieht heute definitiv anders aus.



## LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

Klare Botschaften und verständliche Informationen auf den Produkten schaffen Sicherheit und Vertrauen, sowohl für Produzenten als auch Konsumenten.

Eine **Reduktion der Pflichtinformationen** auf den Lebensmitteletiketten auf die **wesentlichen Elemente** sollte daher angestrebt werden.

In der neuen LMIV im Artikel 16 existieren ja bekanntlich Ausnahmeregelungen dafür. Allerdings nur für Kleinpackungen und alkoholische Getränke über 1,2 Vol.%.

# TÄUSCHUNGSFREIE AUFMACHUNG

## Ziel der LMIV

Schutz vor Irreführung und Täuschung und den Konsumenten über Inhaltsstoffe und Eigenschaften zu Informieren → LebensmittelINFORMATIONSverordnung

Achtung bei der Gesamtaufmachung eines Produktes.

## Was suggeriere ich dem Kunden?

Alles was drauf steht, muss auch stimmen, und darf nicht irreführend wirken.

## TÄUSCHUNGSFREIE AUFMACHUNG

### Vorsicht bei Bezeichnungen wie

- Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Zucker
- Niedriger Gehalt an Fett
- Frei von Lactose, Gluten, ...
- Gesundheitsbezogenen Angaben
- Angaben über die Steigerung des Wohlbefindens
- Nähere Herkunftsangaben und Österreichfahnen bei Frischfleisch
- USW...

## TÄUSCHUNGSFREIE AUFMACHUNG

Der Grat ist schmal, jedoch sind die Vorgaben klar geregelt.

### ... zu beachten

- Keine Werbung mit Selbstverständlichkeiten
- Werden „Freiheiten“ ausgelobt, so ist dies eine Art Garantie
- Die Freiheit muss dementsprechend gewährleistet und bewiesen werden können
- Manche Angaben sind in vertikalen Bestimmungen geregelt

**HERZLICHEN DANK FÜR DIE AUFMERKSAMKEIT !**



**RM-CONSULT GmbH**

Hauptstraße 8

A-4912 Neuhofen i.L.

Dipl.-HLFL-Ing. Robert Mühlecker

Mobil: +43 (0)664 4306543

Tel.: +43 (0)7752 21875

Fax: +43 (0)7752 21885

E-Mail: [office@rm-consult.at](mailto:office@rm-consult.at)

**[www.rm-consult.at](http://www.rm-consult.at)**