

Ergeht an:
 BIA-Mitglieder
 Alle Landesinnungen

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe
 Sparte Gewerbe und Handwerk
 der Wirtschaftskammer Österreich
 Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien
 T 05 90 900-DW | F 01 504 36 13
 E lebensmittel.natur@wko.at
 W http://www.lebensmittelgewerbe.at

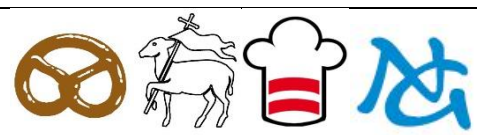
Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter
 DI Lorencz/ Edler

Durchwahl
 3652

Datum
 27.9.2016

RUNDSCHREIBEN 101/2016

Lebensmittelrecht	Kennzeichnung	
Betrifft: Kennzeichnungsproblematiken in der Praxis		Frist:
Kurzinfo: Zusammenfassung der Kennzeichnungselemente und Hinweise bei denen es häufig zu Beanstandungen kommt		

Aus gegebenem Anlass, erlauben wir uns, mit diesem Rundschreiben an die besonderen Warnhinweise und gewisse Kennzeichnungselemente zu erinnern, die in der Praxis immer wieder zu Beanstandungen führen.

Azofarbstoffe

Die folgenden Farbstoffe fallen unter die Azofarbstoffe:

Tartrazin (E 102), Chinolingelb (E 104), Gelborange S(E 110), Azorubin (E 122),
 Cochenillerot A (E 124) sowie Allurarot AC (E 129).

Bei Verwendung dieser Farbstoffe ist ein Warnhinweis mit dem Wortlaut (Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe):"Kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen" verpflichtend. Dies gilt sowohl bei verpackter als auch bei unverpackter Ware.

Für die Prüfung, ob eine Kennzeichnung erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackt zugekauften Lebensmittel zu kontrollieren, ob die angeführten Zusatzstoffe aufgeführt sind.

Süßungsmittel

Lebensmittel, die ein oder mehrere Süßungsmittel enthalten, müssen in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels den Hinweis „mit Süßungsmitteln“ aufweisen. Dies muss nicht unbedingt im Hauptsichtfeld erfolgen, sondern kann auch bei einer weiteren Erwähnung der Bezeichnung z.B. vor dem Zutatenverzeichnis erfolgen.

Wenn in einem Lebensmittel sowohl Zuckerzusätze als auch Süßungsmittel verwendet wurden, muss der Hinweis „mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)“ lauten.

Achtung bei Aspartam!

Enthält ein Lebensmittel Aspartam oder Aspartam-Acesulfamsalz, muss darauf hingewiesen werden. Wird Aspartam in der Zutatenliste nur mit der E-Nummer angegeben lautet der Hinweis: „enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)“. Wenn Aspartam in der Zutatenliste mit seiner Bezeichnung angeführt ist lautet der Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“

Bitte beachten Sie, der Hinweis „enthält eine Phenylalaninquelle“ ist auch bei unverpackter Ware anzubringen.

Achtung bei zugesetzten mehrwertigen Alkoholen!

Lebensmittel mit über 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen benötigen folgenden Hinweis: „Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“.

Süßholz

Süßwaren und Getränke, die mindestens 100mg/kg oder 100mg/l Glycyrrhinsäure oder deren Ammoniumsalz enthalten (da diese Substanzen oder die *Süßholzpflanze Glycyrrhiza glabra* beigefügt wurden), müssen unmittelbar nach dem Zutatenverzeichnis den Hinweis „enthält Süßholz“ aufweisen, es sei denn der Begriff Süßholz wird bereits im Zutatenverzeichnis verwendet. Sollte das Produkt kein Zutatenverzeichnis benötigen, muss der Hinweis in Verbindung mit der Bezeichnung angeführt werden.

Zusätzlicher Hinweis bei:

- Süßwaren, die eine Konzentration von mindestens 4g/kg aufweisen,
- Getränken, die eine Konzentrationen von mindestens 50 mg/l aufweisen und
- Getränken, die einen Volumenanteil von mehr als 1,2 % Alkohol enthalten (1) und eine Konzentration von mindestens 300 mg/l aufweisen.

Diese benötigen den Hinweis, „enthält Süßholz – bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr dieses Erzeugnisses vermieden werden“. Dieser ist genauso wie der oben angeführte Hinweis „enthält Süßholz“ anzubringen.

Koffeinhaltige Getränke und Lebensmittel

Getränke (außer jenen, die auf Kaffee oder Tee basieren und darauf in der Bezeichnung hinweisen) die mehr als 150mg/l Koffein enthalten und Lebensmittel, mit zu physiologischen Zwecken zugesetztem Koffein, benötigen den Hinweis „Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“. Darauf muss in Klammern der Koffeingehalt in mg/100g folgen. Diese Hinweise müssen im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Produkts angebracht werden.

Phytosterine

Werden Lebensmitteln oder deren Zutaten Phytosterine, Phytosterinester, Phytostanole oder Phytostanolester zugesetzt, zieht dies eine ganze Reihe an Hinweisen nach sich. Diese finden Sie in Anhang III Punkt 5 der LMIV (siehe Beilage 1).

Hinweise auf physikalischen Zustand

Sollte das Fehlen der Beschreibung des physikalischen Zustands (z. B. pulverisiert, wieder eingefroren, gefriergetrocknet, tiefgefroren, konzentriert, geräuchert) möglicherweise zu einer Irreführung des Käufers führen, muss der Bezeichnung des Lebensmittels eine solche Beschreibung beigelegt werden.

Hinweise auf besondere Behandlung

Lebensmittel, deren Haltbarkeit durch zugelassenes Packgas verlängert wurde, benötigen den Hinweis „unter Schutzatmosphäre verpackt“.

Lebensmittel, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden, müssen einen der beiden folgenden Hinweise tragen: „bestrahlt“ oder „mit ionisierenden Strahlen behandelt“.

Gefrorene bzw. aufgetaute Produkte

Eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen und eingefrorene unverarbeitete Fischereierzeugnisse benötigen einen Hinweis auf das erste Datum des Einfrierens. Der verpflichtende Wortlaut ist: „eingefroren am ...“ (Tag+Monat+Jahr). Ein Hinweis, dass das Datum z.B. am Packungsboden steht, ist in folgender Form erlaubt: „Mindestens haltbar bis (Ende) siehe Packungsboden“.

Für Lebensmittel, die vor dem Verkauf tiefgefroren waren und aufgetaut wurden, ist ein Auftauhinweis anzugeben. Ausgenommen, hiervon sind Produkte, für welche das Einfrieren:

- technologisch notwendig ist,
- veterinärrechtlich vorgeschrieben ist,
- keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit der Qualität des Lebensmittels hat

Wenn Zutaten des Produkts gefroren, das Produkt selbst jedoch nicht, muss ein Einfrierdatum nicht angegeben werden.

Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum

Bitte beachten Sie, dass der verpflichtende Wortlaut zur Kennzeichnung des Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatums nicht abgekürzt werden darf.

Die Verpflichtenden Wortlaute sind:

Mindesthaltbarkeitsdatum

- bei einem MHD unter 3 Monate: „mindestens haltbar bis ...“ (Tag + Monat)
- bei einem MHD 3-18 Monate: „mindestens haltbar bis Ende ...“ (Monat + Jahr)
- bei einem MHD über 18 Monate: „mindestens haltbar bis Ende...“ (Jahr)

Verbrauchsdatum

- „zu verbrauchen bis...“ (Tag + Monat + Jahr)

Eine Abkürzung auf z.B. MHD, mind. haltbar bis, verb. bis oder dergleichen ist nicht zulässig.

Ein Hinweis, dass das relevante Datum woanders steht, wie am Beispiel des Einfrierdatums gezeigt, ist sowohl für das MHD als auch für das Verbrauchsdatum erlaubt.

QUID-Kennzeichnung:

Auch nicht zu vergessen: Wenn die Sachbezeichnung oder die Aufmachung von verpackter Ware eine gewisse Zutat impliziert, die kaufentscheidend sein kann, muss die enthaltene Menge dieser Zutat in Prozent der Menge zum Zeitpunkt der Verarbeitung bei der Zutat im Zutatenverzeichnis oder bei der Bezeichnung angegeben werden („QUID-Kennzeichnung“). Dies ist in folgenden Fällen nicht notwendig:

- Mono- oder Quasi-Mono Produkte - z.B. Kartoffelpüree, Weizenbrot etc.;
- die Zutat nur in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung vorhanden ist z.B. Zimtschnecke,
- es sich um sogenannte „Scheinzutaten“ (in Wahrheit Namensbestandteile) handelt - z.B. Leberkäse, Teegebäck etc.;
- die Zutat für die Wahl des Konsumenten nicht ausschlaggebend ist, obwohl sie in der Sachbezeichnung angegeben ist;
- die relevante Zutat in veränderlichen Gewichtsanteilen vorhanden ist - z.B. Obst, Gemüse, Gewürzmischungen;
- Das Abtropfgewicht des Lebensmittels die Errechnung der Menge der Zutat ermöglicht.

Lagerungsbedingungen

Bitte beachten Sie, dass die früher gebräuchliche Floskel „kühl & trocken lagern“ nicht mehr zulässig ist. Entweder muss das Produkt gekühlt gelagert werden, oder es kann Raumtemperaturen vertragen. Für eine kühle Lagerung (zwischen +9°C und +18°C) sind weder die Supermärkte noch die Küchen der Konsumenten ausgerichtet.

Die oben angeführten Hinweise und Kennzeichnungselemente gehören zur verpflichtenden Lebensmittelkennzeichnung. Die Liste ist jedoch nur als Hilfestellung gedacht und stellt keine abschließende Information über alle Kennzeichnungspflichten dar. Bei fehlenden Kennzeichnungselementen droht im Falle einer Kontrolle eine Strafe.

Gültig ab/Status:	Beilagen: B1 - Anhang III (5) LMIV
--------------------------	---

Freundliche Grüße
BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommRat Prof. Dr. Paulus Stuller e.h.
Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin