

# LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

WAS AUF VERPACKTEN LEBENSMITTELN DRAUFSTEHEN MUSS



**AK  
INFORMIERT**

- ermöglicht durch  
den gesetzlichen AK  
Mitgliedsbeitrag



WIEN

**GERECHTIGKEIT MUSS SEIN**



**Renate Anderl**  
AK PRÄSIDENTIN

**;** Die AK setzt sich für mehr Konsumentenschutz ein und hilft, dass Sie fair behandelt werden. Jährlich helfen wir rund 390.000-mal Menschen bei ihren Anliegen in unseren Konsumentenberatungen.

# LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

**Was auf verpackten Lebensmitteln daraufstehen muss**

Überarbeitung und Aktualisierung Stand 2019

Autor: Heinz Schöffl

Aktualisiert durch: ernährung e<sup>3</sup>, Ingenieurbüro für Ernährungswissenschaften,  
Dipl. oec. troph. Dipl.-Päd. Britta Macho, Mag. Sonja Reiselhuber-Schmölzer

Kontakt: [konsumentenpolitik@akwien.at](mailto:konsumentenpolitik@akwien.at)

# INHALT

<b>1. Kennzeichnung von Lebensmitteln</b>	<b>5</b>
1.1 Rechtliche Grundlagen – alles neu?	5
1.2 Allgemeine Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung	5
1.3 Verpflichtende Kennzeichnungselemente	6
1.4 Teilweise notwendige Angaben	6
1.5 Ausnahmen	8
<b>2. Was bedeuten die einzelnen Kennzeichnungselemente?</b>	<b>9</b>
2.1 Die Bezeichnung des Lebensmittels	9
2.2 Nettofüllmenge	10
2.3 Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum	10
2.4 Name und Anschrift des Ansprechpartners	11
2.5 Zutatenliste	12
2.6 Zusatzstoffe	12
2.7 Sonderfall Aromen	14
2.8 Strichcode	14
2.9 Kennzeichnung der Mengen an wertbestimmenden Bestandteilen (Quid-Regelung)	15
2.10 Kennzeichnung „enthält eine Phenylalaninquelle“	17
2.11 Kennzeichnung „unter Schutzatmosphäre verpackt“	18
2.12 Kennzeichnung von koffeinhaltigen Lebensmitteln	18
2.13 Kennzeichnung der Behandlung mit ionisierenden Strahlen („bestrahlt“)	19
2.14 Kennzeichnung von „Lebensmittelimitaten“	19
<b>3. Die Nährwertkennzeichnung</b>	<b>21</b>
<b>4. Die Allergenkennzeichnung</b>	<b>23</b>
<b>5. Kennzeichnungsvorgaben für Lebensmittelwebshops (Fernabsatz)</b>	<b>26</b>
<b>6. Lebensmittel mit besonderen Kennzeichnungsbestimmungen</b>	<b>27</b>
6.1 Kennzeichnung von Hühnereiern	27
6.2 Kennzeichnung von Fischen	29
6.3 Kennzeichnung von Fleisch	32

<b>7. So erkennen Sie Bio-Produkte</b>	<b>34</b>
Beispiele für verwendete Zeichen	36
<b>8. Auslobungen für Lebensmittel auf dem Prüfstand</b>	<b>37</b>
8.1. Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben	37



# 1. KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN

## 1.1 Rechtliche Grundlagen – alles neu?

Mit 13.12.2014 gilt die neue Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Sie regelt die Lebensmittelkennzeichnung in allen Mitgliedsstaaten der europäischen Union und löst in Österreich die bis dahin geltende Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) und Nährwertkennzeichnungsverordnung (NWKV) ab.

Ziel ist es, dem Verbraucher verständliche Informationen zu Lebensmitteln zu geben und ihm damit die Möglichkeit zu eröffnen, eine fundierte Wahl zu treffen. Weiters soll auch der Binnenmarkt gefördert werden, indem Handelshemmnisse beseitigt werden.

Wesentlich sind vor allem folgende Neuerungen:

- Verpflichtende Nährwertkennzeichnung
- Mindestschriftgröße
- Neuerungen bei der Allergenkennzeichnung
- Neuerungen bei der Herkunftskennzeichnung
- Regelungen für Lebensmittelimitate

## 1.2 Allgemeine Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung

Im Sinne einer verbraucherfreundlichen Information hat die Kennzeichnung leicht verständlich, an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar entweder auf der Verpackung selbst oder auf einem verbundenen Etikett zu erfolgen. Diesen Anforderungen wird mit der neuen LMIV nun Nachdruck verliehen, indem für die Pflichtkennzeichnungselemente eine **Schriftgröße** gewählt werden muss, bei der der Kleinbuchstabe „x“ mindestens 1,2 mm groß ist – alle anderen Buchstaben (Großbuchstaben, Buchstaben mit Ober-/Unterlinie) müssen entsprechend größer sein. Eine Ausnahme gilt für kleine Verpackungen (< 80 cm<sup>2</sup>): In diesem Fall darf die Schrift kleiner sein, das kleine „x“ muss jedoch mindestens 0,9 mm groß sein.

Die Bezeichnung des Lebensmittels, die Gewichtsangabe und der Alkoholgehalt (bei Getränken mit mehr als 1,2 Vol-% Alkohol) müssen **immer im**

**gleichen Sichtfeld** angebracht sein – sprich diese drei Angaben müssen auf einen Blick erkennbar sein (auf derselben Packungsseite).

### 1.3 Verpflichtende Kennzeichnungselemente

Folgende Angaben gehören zu den sogenannten „Pflichtkennzeichnungselementen“ und müssen grundsätzlich auf allen verpackten Lebensmitteln angeführt werden:

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Verzeichnis der Zutaten
- Allergien und Unverträglichkeiten auslösende Stoffe
- Prozentuelle Angabe bestimmter Zutaten
- Nettofüllmenge
- Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum
- Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- Nährwertdeklaration

### 1.4 Teilweise notwendige Angaben

- **Lagertemperaturen und -bedingungen.** Die muss man nur dann angeben, wenn deren Einhaltung für die Haltbarkeit wesentlich ist. Also wenn ein Lebensmittel beispielsweise im Kühlschrank gelagert werden muss oder wenn man ein Lebensmittel lichtgeschützt lagern muss.
- **Gebrauchsanleitung.** Falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden. Gebrauchsanleitungen sind immer dann notwendig, wenn man noch etwas zubereiten muss (z. B. mischen, erhitzen, Zutaten wie Wasser oder sonstiges zugeben ...)
- **Los- oder Chargenangabe.** Eine Loskennzeichnung ist nur dann verpflichtend, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum NICHT mit Tag/Monat/Jahr angegeben wird.
- **Alkoholgehalt.** Bei alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumsprozent ist die Angabe des Alkoholgehalts verpflichtend.
- **Angabe „unter Schutzatmosphäre verpackt“.** Bei Lebensmitteln, deren Haltbarkeit durch Packgas verlängert wurde.
- **Hinweis auf den Koffeingehalt**
- **Angabe des Ursprungsortes oder Herkunftslandes,**

- wenn die Produktaufmachung ansonsten zu einem Irrtum verleitet,
  - wenn der angegebene Ursprungsort nicht mit dem der Hauptzutat (primären Zutat) übereinstimmt (wenn ein Produkt z. B. mit „Qualität aus Österreich“ ausgelobt wird und die Hauptzutat [Fleisch, Milch etc.] stammt nicht aus Österreich – dann müsste man auf diesen Umstand hinweisen). Zu diesem Aspekt werden von der EU in den nächsten Jahren noch detaillierte rechtliche Vorgaben veröffentlicht werden.
  - wenn für das Lebensmittel grundsätzlich die Herkunft verpflichtend zu nennen ist (z. B. Rindfleisch, frisches Obst und Gemüse, Olivenöl, Honig, ...)
  - neu aufgrund der Lebensmittelinformationsverordnung ist auch die Herkunft verpflichtend für frisches und tiefgekühltes Schweinefleisch, Geflügelfleisch, Schaf- und Ziegenfleisch anzugeben
- **Hinweis auf den Einsatz von Nanomaterialien.** Nanomaterial besteht aus kleinsten Teilchen, durch die es möglich ist Produkten besondere Eigenschaften und Fähigkeiten zu verleihen, wie bessere Löslichkeit oder höhere Bioverfügbarkeit und damit bessere Verwertbarkeit für den Menschen. Wenn Zutaten aus Nanomaterialien bestehen, muss im Zutatenverzeichnis nach der entsprechenden Zutat das Wort Nano in Klammer dazu geschrieben werden.
  - **„Aufgetaut“-Hinweis,** wenn das Lebensmittel vor dem Verkauf eingefroren und wieder aufgetaut wurde
  - **Hinweis auf den Zusatz von Süßungsmitteln**
  - **Einfrierdatum.** Bei eingefrorenem Fleisch, Fleischzubereitungen und unverarbeiteten Fischereierzeugnissen ist das Datum des Einfrierens anzugeben.
  - **Hinweis auf Bestrahlung oder Behandlung mit ionisierenden Strahlen**
  - **Hinweise zum physikalischen Zustand oder zur besonderen Behandlung.** wenn ein Lebensmittel eine besondere Behandlung erfahren hat, muss dies angegeben werden (zB gefriergetrocknet, pulverisiert, geräuchert, konzentriert ...)
  - **Hinweise um Irreführungen vorzubeugen.** (Lebensmittelimite, Ersetzen von normalerweise verwendeten Zutaten durch andere,...)

## 1.5 Ausnahmen

In sehr beschränktem Ausmaß sind für einzelne Kennzeichnungselemente Ausnahmen vorgesehen, zum Beispiel:

- Salz, Zucker, Zuckerwaren, Frischobst oder Backwaren die normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden, müssen kein Mindesthaltbarkeitsdatum aufweisen.
- Alkoholische Getränke über 10 Vol% Alkohol benötigen keine Haltbarkeitsangabe und über 1,2 Vol% kein Zutatenverzeichnis.
- Bestimmte Lebensmittel sind von der Verpflichtung zur Anbringung einer Nährwertdeklaration ausgenommen (z. B. Salz, Kräuter, Tee, Kaugummi ...).
- Auch bei Kleinstpackungen und zur Wiederverwendung bestimmte Glasflaschen gibt es gewisse Ausnahmen.

## 2. WAS BEDEUTEN DIE EINZELNEN KENNZEICHNUNGSELEMENTE?

### 2.1 Die Bezeichnung des Lebensmittels

Die Bezeichnung des Lebensmittels hängt sehr stark von den Vorstellungen der Produzenten, des Handels, aber auch von der Verbrauchererwartung ab. In Österreich wird als Auslegungshilfsmittel der „Österreichische Lebensmittelcodex“ herangezogen. In diesem europaweit wohl am umfassendsten geregelten Lebensmittelbuch wird u. a. festgelegt, welche Bezeichnung bestimmte Produkte tragen dürfen. Damit soll sichergestellt werden, dass unterschiedliche Produkte entsprechend der Konsumentenerwartung klar voneinander unterschieden werden können, z. B. Schlagobers ist eben nicht gleich Schlagcreme (tierische bzw. pflanzliche Fettanteile), Orangensaft ist nicht gleich Orangennektar (unterschiedlicher Fruchtsaftgehalt), Gärungse essig ist nicht gleich Säureessig (unterschiedliche Art der Herstellung), Fruchtetee mit Wildkirschen ist nicht gleich Fruchtetee mit Wildkirschgeschmack (letzteres enthält nur den Geschmack der Wildkirsche durch Zusatz von Aromen).

Die Bezeichnung gibt somit einen Hinweis, worum es sich bei dem Lebensmittel handelt. Sie findet sich häufig in der Nähe der Zutatenliste und ist wie diese meist relativ klein gedruckt. Deutlicher und auf der Hauptschauseite der Verpackung befindet sich oft eine Phantasiebezeichnungen oder ein Markennamen, der jedoch häufig keine direkten Rückschlüsse auf die Zusammensetzung zulässt (Beispiele: Happy Day, Happy-Cola, Dreh und Trink, Almdudler, Wohlgefühltee u. ä.). Auch bestimmte registrierte Markennamen wie Kinder ® bei einem Biskuit mit Milchanteilen oder die Marke Fitness für Frühstückscerealien werden oft ausdrücklich gewählt, um bestimmte Assoziationen beim Konsumenten auszulösen.

Produkte, für die eine handelsübliche Bezeichnung fehlt (die also nicht „codifiziert“ oder in Rechtsvorschriften vorgegeben sind), müssen an ihrer Stelle eine ausführliche Beschreibung tragen, die Rückschlüsse auf Art und Beschaffenheit der Ware ermöglichen. Zum Schutz vor Täuschung sollte daher insbesondere der Bezeichnung (in Kombination mit der Zutatenliste) für die Beurteilung von Produkten besonderes Augenmerk geschenkt werden.

## 2.2 Nettofüllmenge

Die Menge des Produktes muss als Nettofüllmenge in Kilogramm oder Gramm bei festen Lebensmitteln bzw. in Liter, Zentiliter oder Milliliter bei flüssigen Lebensmitteln angegeben werden.

## 2.3 Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum bietet Konsumenten Information und Hilfe beim Einkauf und bei der Vorrathaltung im Haushalt. Wie wichtig diese Angabe ist, zeigen Konsumentenbefragungen immer wieder. Bei einer Befragung, die im Rahmen einer Europäischen Initiative zur Lebensmittelkennzeichnung durchgeführt wurde, gaben 99 Prozent der Befragten an, dass sie das Mindesthaltbarkeitsdatum für wichtig erachten.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das **Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften** - wie Konsistenz, Farbe, Geschmack und Geruch – behält. Nach Ablauf dieser Frist kann das Lebensmittel noch in Ordnung sein. Es darf unter ausdrücklichem Hinweis auch noch verkauft werden. Der Händler muss sich jedoch vergewissern, dass das Lebensmittel noch einwandfrei ist. Erkennbar ist das Mindesthaltbarkeitsdatum an dem Hinweis „mindestens haltbar bis (Ende)“. Neu ist, dass im grafischen Zusammenhang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum auch die Lagerhinweise und eine Angabe zur Lagerung und zum Verzehrzeitraums nach dem Öffnen angegeben werden. Diese Angaben müssen nur gemacht werden, wenn das Lebensmittel spezielle Lagerbedingungen braucht und wenn sich die Haltbarkeit bzw. Lagerung nach dem Öffnen ändert.

Ein Fruchtsaft beispielsweise hält originalverschlossen bei Raumtemperatur bis zur angegebenen Mindesthaltbarkeitsfrist – wird er geöffnet, muss er im Kühlschrank gelagert werden und innerhalb einiger Tage getrunken werden – diese Aspekte muss man künftig am Etikett angeben.

Bei mikrobiell empfindlichen Lebensmitteln ist zwingend ein Verbrauchsdatum statt des Mindesthaltbarkeitsdatums anzugeben. Im Gegensatz zum Mindesthaltbarkeitsdatum bedeutet ein Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“), dass die Ware nur eine sehr beschränkte Lagerfähigkeit aufweist und bis zu diesem Datum verbraucht werden muss. Mit dieser speziellen

Form der Haltbarkeitsangabe müssen Produkte etikettiert werden, die aufgrund der leichten Verderblichkeit nach Ablauf der Frist ein gesundheitliches Risiko darstellen könnten. Dies gilt z. B. für Frischfleisch, frisches Faschiertes, Geflügel und Fisch. Wichtig ist, dass Produkte, die mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet sind, nach Ablauf der Frist im Gegensatz zu Produkten mit Mindesthaltbarkeitsdatum generell auch nicht mehr verkauft werden dürfen.

Gerade wegen der Wichtigkeit der Haltbarkeitsangaben für die Konsumenten kommt der Richtigkeit dieser Fristen große Bedeutung zu. AK-Erhebungen haben bei gekühlt zu lagernder Ware immer wieder gezeigt, dass die Fristen oft zu lange bemessen waren und derartige Produkte in hohem Maß bereits zum Zeitpunkt des Ablaufdatums beanstandet werden mussten. Bei der Festlegung der Angaben durch den Erzeuger werden möglicherweise die Wünsche der Händler nach langen Lagerfristen berücksichtigt und auf eine optimale, in der Praxis kaum gewährleistbare, Lagertemperatur abgestellt.

Um sicher zu gehen, kaufen Sie die Produkte möglichst frisch nach der Erzeugung. Verbrauchen Sie insbesondere gekühlt gelagerte Ware eine angemessene Zeit vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums. Der richtigen Lagerung von Lebensmitteln kommt auch im Haushalt besondere Bedeutung bei. Soll ein Lebensmittel gekühlt gelagert werden, so ist dies eine Lagerung bei 0°C bis maximal 9°C. Der Begriff "kühl lagern" wurde früher häufig verwendet und bedeutete eine Temperatur von maximal plus 15-18°C. Nachdem dieses Temperaturfenster in heutigen Haushalten nicht mehr möglich ist (die althergebrachte Speisekammer oder den Keller gibt es meist nicht mehr als Lagermöglichkeit) wurde der Begriff für die Lagerung bei Raumtemperatur auf „Vor Wärme geschützt lagern“ abgeändert.

## **2.4 Name und Anschrift des Ansprechpartners**

Der Name und die Anschrift eines lebensmittelrechtlich Verantwortlichen für das Produkt sind anzugeben. Das ist der Unternehmer, der das Lebensmittel vermarktet, wobei es sich dabei um den Hersteller, den Händler oder den EU-Importeur handeln kann. Damit soll ein Verantwortlicher für das Produkt insbesondere für den Beschwerdefall feststellbar sein. Ein Hinweis auf die Herkunft des Produktes ist aus dieser Angabe aber nicht ableitbar.

## 2.5 Zutatenliste

Die Zutatenliste enthält eine Auflistung aller Bestandteile, und Zusatzstoffe in absteigender Reihenfolge ihres Anteiles. Die wesentlichen Bestandteile sind zusätzlich auch mit ihrem Mengenanteil zu kennzeichnen, sodass eine bessere Vergleichbarkeit von Produkten möglich wird (z. B. %-Anteil von Marille in einem Marillen-Joghurt; siehe dazu Punkt 2.9).

Zusammengesetzten Zutaten (z. B. Schokolade) dürfen nicht nur als solche genannt werden, sondern müssen aufgeschlüsselt werden, ihre Einzelzutaten werden in Klammer angeführt.

Darüber hinaus sind die 12 wichtigsten Lebensmittelallergene immer ausdrücklich zu kennzeichnen, wenn sie als Bestandteile im Lebensmittel vorhanden sind. (siehe dazu im Detail Punkt 4)

## 2.6 Zusatzstoffe

Zusatzstoffe werden Lebensmitteln bewusst zugesetzt. Eingesetzt werden sie, um bestimmte technologische Wirkungen zu erzielen. Das kann eine Verbesserung der Backfähigkeit sein, die Optimierung der Farbe, ein Andicken der Konsistenz, die Erhöhung der Haltbarkeit oder ähnliches. Es sind nur jene Zusatzstoffe erlaubt, die EU-weit ausdrücklich zugelassen wurden.

Zusatzstoffe sind mit dem Namen der jeweiligen Zusatzstoffklasse zu kennzeichnen. Dieser „Klassenname“ informiert den Verbraucher über den Zweck des Zusatzstoffes, z. B. Farbstoff, Konservierungsstoff, Emulgator u. ä. Erfüllt ein Zusatzstoff mehrere Funktionen, ist er nach seiner überwiegenden technologischen Funktion im betreffenden Lebensmittel zu kennzeichnen.

Darüber hinaus ist auch der spezifische Name des verwendeten Stoffes, wie z. B. Sorbinsäure, Benzooesäure, Ascorbinsäure u. ä., oder die entsprechende E-Nummer anzuführen (in diesem Fall E200, E210, E 300). Diese E-Nummern gelten für alle EU-Länder einheitlich

### Liste der verschiedenen Zusatzstoffklassen, die in Lebensmitteln Verwendung finden

Farbstoffe	Säureregulatoren	Antioxidationsmittel
Konservierungsstoffe	Trennmittel	Süßungsmittel
modifizierte Stärke	Emulgatoren	Geliermittel
Verdickungsmittel	Backtriebmittel	Überzugsmittel
Schaumverhüter	Stabilisator	Mehlbehandlungsmittel
Geschmacksverstärker	Säuerungsmittel	Festigungsmittel
Feuchthaltemittel	Treibgas	Schmelzsalze
Füllstoff	Komplexbildner	

So könnte ein Beispiel einer Kennzeichnung der Zusatzstoffe eines Produktes aussehen:

Emulgator: Lecithin; Geliermittel: Pektin; Backtriebmittel: Natriumbicarbonat; Überzugsmittel: Carnaubawachs; Farbstoffe: E104, E110, E124, E131

Wird bei der Herstellung eines Bestandteils eines zusammengesetzten Lebensmittels ein Zusatzstoff verwendet und entfaltet dieser Zusatzstoff (z. B. Konservierungsstoff) im fertigen Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr (obwohl er natürlich noch vorhanden ist), so muss dieser Stoff derzeit nicht deklariert werden (Carry-over- Prinzip/Migrationsgrundsatz).

Eine Ausnahme von dieser Einschränkung besteht jedenfalls für Zusatzstoffe mit allergieauslösendem Potenzial (z. B. Schwefeldioxid bzw. Sulfite, Sojalecithin). Allergieauslösende Zutaten sind jedenfalls in der Zutatenliste zu nennen – bei Sulfite im Speziellen wenn eine gewisse Mindestmenge überschritten ist.

## 2.7 Sonderfall Aromen

Die im Lebensmittel verwendeten Aromen sind entweder mit dem Wort „Aroma“ oder mit einer genauen Bezeichnung (z. B. „Vanillin“) oder Beschreibung des Aromas (z. B. „Himbeeraroma“) zu benennen. Eine Aufzählung der chemischen Namen der Aromen ist dabei nicht erforderlich.

Unterschieden wird zwischen „natürlichem Aroma“ und „Aroma“. Die Bezeichnung „naturidentisches Aroma“ gibt es nicht mehr.

Wird auf „natürliches“ Aroma hingewiesen, so dürfen nur Aromen verwendet werden, die direkt aus tierischen, pflanzlichen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen stammen und mit Hilfe physikalischer, enzymatischer oder mikrobiologischer Verfahren gewonnen werden.

Beispielsweise bei „natürlichem Himbeer-Aroma“ müssen mindestens 95 % aus dem namensgebenden Stoff/Lebensmittel (also aus der Himbeere) gewonnen werden, die restlichen 5 % haben ebenfalls aus natürlicher, also pflanzlicher oder tierischer Quelle zu stammen.

Findet sich in der Etikettierung die Angabe „Aroma“, so kann davon ausgegangen werden, dass keine natürliche Quelle zur Gewinnung verwendet wurde.

## 2.8 Strichcode

Der Strichcode – das weiße Feld mit schwarzen Strichen – hängt zwar nicht mit der Kennzeichnungsverordnung zusammen, wird aber fälschlicherweise häufig mit den E-Nummern der in diesen Lebensmitteln verwendeten Zusatzstoffen in Verbindung gebracht. Es handelt sich vielmehr um die Global Trade Item Number, kurz GTIN (vormals Europäischer Artikelnummern-Code, kurz EAN), die eine Art computerlesbares Etikett darstellt.

Der Code besteht aus 13 Ziffern, wobei jede Ziffer durch eine unterschiedliche Abfolge an Strichen dargestellt wird. Hinter den Ziffern verbergen sich folgende Informationen: Die Basisnummer (die ersten sieben bis neun Stellen) besteht aus dem Präfix für das Land (Österreich: 900 – 919) und der Unternehmensnummer. Dieser folgt die Artikelnummer bestehend aus 3 bis 5 Ziffern und schließlich einer Prüfziffer ganz am Schluss. Bei manchen

Lebensmitteln wie Eiern und verpacktem Salat ist im Strichcode auch das Verfallsdatum enthalten.

Moderne Kassen mit einem Lichtfeld - wie sie in den Supermärkten heute durchgängig vorhanden sind - können den Balkencode „lesen“, suchen den in der Kasse einprogrammierten Preis und drucken ihn auf den Kassazettel. Dies ermöglicht einerseits eine leichtere Kontrolle der eingekauften Waren für den Konsumenten, andererseits hat der Kaufmann praktisch zu jedem Zeitpunkt einen Überblick seiner Lagerbestände. Für den Konsumenten ist eine Kontrolle des Kassazettels ratsam, da es versehentlich zur doppelten Verrechnung eines Produktes kommen kann oder weil die gespeicherten Preise von den Preisangaben am Regal oder Etikett abweichen können.

Obwohl die ersten drei Ziffern des Strichcodes nur eine Angabe jenes Landes beinhalten, in dem das Produkt registriert wurde, ist dieses in vielen Fällen mit dem Herstellerland des Produktes ident.

**Kennziffer des Landes der Registrierung  
(häufig ident mit Herstellerland)**

900 – 919	Österreich	640 – 649	Finnland
870 – 879	Holland	570 – 579	Dänemark
840 – 849	Spanien	540 – 549	Belgien/Luxemburg
800 – 839	Italien	700 – 709	Norwegen
760 – 769	Schweiz	500 – 509	Großbritannien
730 – 739	Schweden	400 – 440	BRD
300 – 379	Frankreich		

## **2.9 Kennzeichnung der Mengen an wertbestimmenden Bestandteilen (Quid-Regelung)**

Um Konsumenten in einem europäischen Binnenmarkt, in dem Waren grundsätzlich frei zirkulieren können, besser zu schützen, wurde vor einigen Jahren die Produktkennzeichnung auf die mengenmäßige Angabe wertbestimmender Bestandteile erweitert.

Diese Angaben sind insbesondere deshalb notwendig geworden, da seit dem Inkrafttreten des gemeinsamen Marktes Produkte in unterschiedlicher, den jeweiligen nationalen Normen entsprechender Zusammensetzung auf den Märkten auftreten können (Cassis-de-Dijon-Prinzip). Die Produktunterschiede können dabei oft in der Menge der verwendeten Rohstoffe liegen, was bei einer fehlenden Mengendeklaration für Konsumenten nicht ersichtlich ist.

Die Mengenangabe hat grundsätzlich in Prozent zu erfolgen und ist entweder in der Bezeichnung des Lebensmittels, in unmittelbarer Nähe der Bezeichnung oder in der Zutatenliste zusammen mit der betreffenden Zutat anzubringen.

Die Mengen der Zutaten (Quantity ingredient declaration – QUID) eines Produktes sind unter folgenden Bedingungen anzugeben:

- wenn die betreffende Zutat in der Sachbezeichnung genannt ist (z. B. „Trauben-Nuss-Schokolade“: Angabe des Anteils an Rosinen und Nüssen, „Eiergebäck mit Schokolade und Orangefrüchtfüllung“: Angabe des Anteils an Schokolade und Fruchtfüllung sowie des Eianteils und der Menge Orangensaftkonzentrat, „Tomatenketchup“: Angabe der Menge an Tomaten im Produkt)
- wenn die betreffende Zutat mit der Sachbezeichnung üblicherweise in Verbindung gebracht wird (z. B. „Chili con Carne“: Angabe der Menge an Rindfleisch im Produkt)
- wenn die betreffende Zutat auf dem Etikett durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist (z. B. „mit Milch“),
- wenn die betreffende Zutat oder Zutatenklasse von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung einer Ware und ihre Unterscheidung von anderen verwechselbaren Erzeugnissen ist (Beispiel „Mayonnaise“ – Angabe der Menge an wertbestimmendem Ei)

Allerdings bestehen hier auch einige Ausnahmen, bei denen keine QUID Angabe erforderlich ist:

- bei Produkten, die überhaupt nur aus einer Zutat bestehen
- bei Lebensmitteln, die sich in einer Aufgussflüssigkeit befinden und bei denen daher das Abtropfgewicht anzugeben ist
- bei Zutaten, deren Menge auf Grund von anderen Rechtsvorschriften bereits auf dem Etikett angegeben sein muss (z. B. bei Konfitüren „Fruchtgehalt: mindestens....%“ )

- bei Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden (z. B. Gewürze)
- bei Zutaten, die zwar in der Sachbezeichnung angeführt werden, die aber für die Auswahl bzw. Kaufentscheidung nicht ausschlaggebend sind, weil unterschiedliche Mengen für die Charakterisierung dieser Ware für den Konsumenten nicht wesentlich sind oder sie sich nicht von ähnlichen Waren unterscheiden
- bei Zutaten, deren Menge in anderen Rechtsvorschriften genau festgelegt und deren Angabe in der Etikettierung nach dieser Rechtsvorschrift aber nicht speziell vorgesehen ist

Die als Prozentsatz anzugebende Menge bezieht sich grundsätzlich immer auf die Menge der Zutat zum Zeitpunkt der Verarbeitung. Abweichend davon wird bei Waren, denen durch Hitze- oder einer sonstigen Behandlung Feuchtigkeit entzogen wurde, die Menge der verarbeiteten Zutat auf das Enderzeugnis bezogen. Übersteigt die Menge einer Zutat oder die in der Etikettierung anzugebende Gesamtmenge aller Zutaten 100 %, so ist anstelle der Prozentangabe das Gewicht der für die Herstellung von 100 Gramm des Enderzeugnisses verwendeten Zutat anzugeben (relevant kann das beispielsweise oft bei Fleischwaren sein – so können beispielsweise für 100 g Salami als Ausgangsmenge vor dem Trocknungsprozess 141 g Fleisch verwendet worden sein, das dann angegeben wird).

## **2.10 Kennzeichnung „enthält eine Phenylalaninquelle“**

Phenylalanin ist eine Aminosäure (Baustein der Eiweiße), die für den menschlichen Stoffwechsel notwendig ist, aber nicht vom Körper selbst hergestellt wird. Daher wird sie mit der Nahrung aufgenommen. Lebensmittel, die eine Phenylalaninquelle darstellen, müssen einen diesbezüglichen Hinweis tragen. (dies ist der Fall wenn der künstliche Süßstoff Aspartam enthalten ist). Dieser Hinweis ist sowohl bei verpackten Produkte am Lebensmittelticket als auch bei offen abgegebenen Lebensmitteln anzubringen (z. B. am Preisschild, zusätzliches Hinweisschild).

Diese Kennzeichnung dient jenen Menschen (Inzidenz 1:10.000), die an einer erbbedingten Stoffwechselerkrankung leiden, der Phenylketonurie (PKU). Ihr Körper kann diese spezielle Aminosäure nicht in Tyrosin umwandeln. Dadurch kommt es zu einer gefährlichen Anreicherung von Phenylalanin

und dessen Abbauprodukten (z. B. Phenylketon) in Körperflüssigkeiten und Geweben. Heutzutage werden alle Kinder gleich nach der Geburt untersucht (GUTHRIE-Test), da PKU gerade im Säuglingsalter eine strenge Diät erforderlich macht, um geistige Behinderungen zu vermeiden. Da die Krankheit bislang nicht heilbar ist, müssen auch Erwachsene möglichst phenylalaninarm essen. Dies gilt insbesondere für Schwangere, da die Phenylalanin-Abbauprodukte die Plazenta durchdringen und dadurch das Kind schädigen können.

## **2.11 Kennzeichnung „unter Schutzatmosphäre verpackt“**

Eine Reihe von Produkten wird heute zur Erhöhung der Haltbarkeit unter Verwendung von Packgasen verpackt. Da sich dabei im Vergleich zu konventionell verpackten Produkten eine Veränderung der Haltbarkeit ergibt, ist der Konsument durch die Angabe „unter Schutzatmosphäre verpackt“ auf diesen Umstand hinzuweisen. Als Packgase werden insbesondere Stickstoff oder Kohlendioxid eingesetzt, die den Sauerstoff beim Verpacken verdrängen sollen, um damit eine sauerstoffreduzierte oder -freie Atmosphäre zu schaffen.

## **2.12 Kennzeichnung von koffeinhaltigen Lebensmitteln**

### **Getränke**

Bei Getränken, deren Koffeingehalt mehr als 150 Milligramm je Liter beträgt, ist auf diesen Umstand durch die Etikettierung „erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ sowie der Angabe der Menge an Koffein in Milligramm je 100 Milliliter hinzuweisen. Ausgenommen von dieser Kennzeichnungsverpflichtung sind Getränke auf Basis von Kaffee- oder Teeextrakten, sofern die Sachbezeichnung den Begriff Tee oder Kaffee enthält.

### **Sonstige Lebensmittel**

Koffein hat die Eigenschaft leistungs- und aufmerksamkeitssteigernd zu wirken und Ermüdungserscheinungen zu unterdrücken. Wird einem Lebensmittel zur Erreichung dieser physiologischen Auswirkungen Koffein

zugesetzt, so muss, unabhängig von der Höhe des Koffeingehalts, folgender Hinweis angebracht sein: „Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen.“ Wie bei Getränken ist auch hier der genaue Gehalt in Klammer, in mg je 100 g/ml, anzugeben.

Für beide Fälle gilt, dass der „Koffein“-Hinweis im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Produkts anzubringen ist.

## **2.13 Kennzeichnung der Behandlung mit ionisierenden Strahlen („bestrahlt“)**

Die Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierender Strahlung ist ein physikalisches Verfahren zur Konservierung von Lebensmitteln. Sie dient vor allem der Zerstörung von Mikroorganismen und Schädlingen wie Insekten, die den Verderb des Lebensmittels verursachen. Neben der Verlängerung der Haltbarkeit wird die Bestrahlung zur Verlangsamung von Reifungsprozessen eingesetzt. Auch das Austreiben von Kartoffeln und Zwiebeln wird verhindert. Die Kennzeichnung bestrahlter Lebensmittel erfolgt zwingend mit dem Hinweis „bestrahlt“ oder „mit ionisierenden Strahlen behandelt“ im Zusammenhang mit der Sachbezeichnung des Produktes. Das gilt nicht nur für das so behandelte Gesamtprodukt, sondern auch für bestrahlte Zutaten (der Hinweis erfolgt dann in der Zutatenliste). Bei offen verkaufter Ware hat die Kennzeichnung der Strahlenbehandlung auf einem Schild in der Nähe des Produktes zu erfolgen. Derzeit ist nur die Behandlung von Kräutern und Gewürzen mit ionisierender Strahlung europaweit zugelassen. In einigen Mitgliedsstaaten sind auf jeweils nationaler Ebene in eingeschränktem Maß weitergehende Zulassungen für einzelne Lebensmittel und Lebensmittelgruppen gegeben. In Österreich gibt es aufgrund der ablehnenden Haltung der Konsumenten gegenüber der Strahlenbehandlung bislang keine Anträge auf Zulassung.

## **2.14 Kennzeichnung von „Lebensmittelimitaten“**

Der Schutz des Konsumenten war schon immer eines der primären Ziele des Lebensmittelrechts. Mit der neuen LMIV werden die Vorschriften noch verschärft, sodass es für den Verbraucher einfacher werden soll Lebensmittelimitate, wie „Analogkäse“ oder „Klebefleisch“ zu erkennen.

Wird für ein Produkt ersatzweise ein anderer Stoff verwendet als üblicherweise erwartet wird, so muss dieser Umstand bzw. die alternativ eingesetzte Zutat in unmittelbarer Nähe der Bezeichnung angebracht werden, wobei die Schriftgröße 75 % der Größe des Produktnamens zu betragen hat.

Fleisch- und Fischprodukte, die den Anschein erwecken könnten, aus einem gewachsenen Stück zu bestehen, tatsächlich jedoch aus kleinen Stücken zusammengefügt wurden, sind durch den Hinweis „aus Fleischstücken zusammengefügt“ bzw. „aus Fischstücken zusammengefügt“ kenntlich zu machen.

### 3. DIE NÄHRWERTKENNZEICHNUNG

Die Nährwertkennzeichnung, die früher Großteils freiwillig erfolgte, ist durch die LMIV für vorverpackte Lebensmittel Pflicht. Sie hat in Form einer Tabelle zu erfolgen und muss folgende sieben Elemente in vorgegebener Reihenfolge enthalten:

1. Brennwert
2. Fett
3. davon gesättigte Fettsäuren
4. Kohlenhydrate
5. davon Zucker
6. Eiweiß
7. Salz

Die Brennwertangabe erfolgt in Kilojoule (kJ) und Kilokalorien (kcal) je 100 Gramm, die restlichen Angaben in Gramm je 100 Gramm oder 100 Millilitern. Zusätzlich können auch Angaben je Portion ergänzend auf freiwilliger Basis angeführt werden.

Freiwillig dürfen folgende Nährstoffe zusätzlich deklariert werden:

- Einfach gesättigte Fettsäuren
- Mehrfach gesättigte Fettsäuren
- Mehrwertige Alkohole
- Stärke
- Ballaststoffe
- Vitamine
- Mineralstoffe

Wird auf Vitamine oder Mineralstoffe hingewiesen, so sind einerseits die jeweiligen Mengen pro 100 g anzugeben und andererseits zusätzlich deren Anteil im Lebensmittel im Verhältnis zur jeweils empfohlenen Tagesmenge (als Prozentwert).

Ergänzend zur Tabelle dürfen entweder nur der Brennwert oder 5 Parameter (Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker, Salz) im Hauptsichtfeld der Verpackung nochmals wiederholt werden

Weiters dürfen auch Angaben zu Richtwerten für die Tageszufuhr gemacht werden. Dies bedeutet, dass angegeben wird, wieviel Prozent des durch-

schnittlichen Tagesbedarfs (angenommen werden 2000 kcal) an den jeweiligen Nährstoffen durch eine Portion (oder durch 100 g) des Produkts gedeckt werden.

Diese Hinweise dürfen entweder in der Tabelle oder zusätzlich auch noch bei der Wiederholung im Hauptsichtfeld angebracht werden.

Grundsätzlich gilt die Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung für alle vorverpackten Lebensmittel, jedoch gibt es auch hier einige Ausnahmen, zum Beispiel:

- Lebensmittel mit sehr kleiner Verpackungsoberfläche
- Alkoholische Getränke mit mehr als 1,2 Vol-% Alkohol
- Natürliches Mineralwasser
- Kaugummi usw.

## 4. DIE ALLERGENKENNZEICHNUNG

Sehr lange war keine spezifische Kennzeichnung für Allergene in Lebensmitteln notwendig. Eine Änderung der EU- Etikettierungsrichtlinie vom November 2003, die in Österreich 2005 in nationales Recht umgesetzt wurde, sah erstmals verpflichtend anzubringende Hinweise bei verpackten allergenhaltigen Lebensmitteln vor. Seit Inkrafttreten der neuen LMIV im Dezember 2014 sind die Vorgaben zur Allergen Kennzeichnung bei verpackter Ware erweitert und die Allergen Kennzeichnung nun auch für offene Waren verpflichtend vorgeschrieben worden.

Folgende 14 Lebensmittel(gruppen) gelten als Hauptallergene und sind daher entsprechend den EU-Vorschriften zu kennzeichnen:

- Glutenthaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)
- Schalenfrüchte (wie z. B. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie) bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben
- Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Werden diese Produkte oder daraus gewonnene Zutaten bei der Herstellung eines Lebensmittels als Zutaten verwendet, muss das jeweilige Allergen im Zusammenhang mit der betreffenden Zutat in der Zutatenliste angeführt werden und sich vom Rest des Textes abheben bzw. hervorgehoben werden, z. B. durch eine andere Schriftart, einen anderen Schriftstil oder durch die Hintergrundfarbe. Kommt das Allergen mehrmals vor, etwa als Bestandteil zweier unterschiedlicher Zutaten, so muss es auch mehrmals genannt und hervorgehoben werden.

Eine Nennung und Hervorhebung in der Zutatenliste ist nur dann nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf das betreffende Allergen bezieht (z. B. bei Käse oder Joghurt muss nicht extra auf die Zutat „Milch“ hingewiesen werden).

Diese Kennzeichnungsvorschrift gilt auch für

- Lebensmittel, bei denen aufgrund der bestehenden Etikettierungsvorschriften die detaillierte Angabe der Zutat nicht erforderlich wäre (z. B. alkoholische Getränke)
- In diesem Fall erfolgt die Kennzeichnung, indem die enthaltenen allergenen Zutaten mit dem Wort „enthält:“ aufgelistet werden.
- Zusatzstoffe, die nur über ein „carry over“ aus anderen Zutaten in das Endprodukt gelangt sind
- für technologische Hilfsstoffe, Trägerstoffe, Lösungsmittel oder Aromen (z. B. „Haselnussaroma“ statt „Aroma“), die aus allergenen Rohstoffen hergestellt wurden
- Bei der Verwendung von Klassennamen (z. B. „Sojaöl“ statt „Öl“)

Von großer Bedeutung ist die Ausweitung der Kennzeichnungspflicht auf offene, also unverpackte Waren. Zukünftig ist daher auch auf allergene Zutaten in Lebensmittel, die etwa an der Feinkosttheke im Supermarkt erhältlich sind oder im Restaurant serviert werden, hinzuweisen. Die Information kann sowohl schriftlich als auch mündlich erfolgen, wobei im Fall der mündlichen Information ein diesbezüglicher Hinweis zu erfolgen hat (z. B. „Unsere VerkaufsmitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten.“). Es muss in diesem Fall sichergestellt sein, dass geschultes Personal vor Ort verfügbar ist, welches die Fragen auch beantworten kann.

### **Kennzeichnung von glutenhaltigen Zutaten**

Gluten ist ein Klebereiweiß, das bei Zöliakiepatienten die Schleimhaut des Dünndarms schädigt. Weizen, Roggen, Dinkel, Grünkern, Hafer und Gerste, also die wichtigsten heimischen Getreidearten, enthalten Gluten. Besonders reichlich kommt es im Weizenmehl vor und ist verantwortlich für dessen gute Backeigenschaften.

Für Zöliakiepatienten ist der lebenslange Verzicht auf jegliche Getreide und Getreideprodukte wie Brot und Backwaren, die Gluten enthalten, entscheidend für Gesundheit und Lebensqualität. Eine lebenslange Ernährungsumstellung auf glutenfreie Produkte ist unerlässlich und stellt die Betroffenen vor große Probleme.

Zum einem zählen die Getreidearten und daraus hergestellte Lebensmittel wie Brot zu unseren Grundnahrungsmitteln. Zum anderen enthalten viele Bindemittel, Stabilisatoren oder Emulgatoren Gluten, was der erste Blick auf das Lebensmitteletikett nicht unbedingt verrät.

Die LMIV schreibt aber für die Zutaten Stärke und modifizierte Stärke den zwingenden Hinweis auch auf die spezifische pflanzliche Herkunft der Stärke vor, wenn diese Gluten enthalten kann. Darüber hinaus sind glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse jedenfalls als Zutat klar zu kennzeichnen und als allergene Zutaten hervorzuheben. Damit sollen die betroffenen Konsumenten deutliche Informationen über die in den Lebensmitteln enthaltenen glutenhaltigen Rohstoffe sichergestellt bekommen.

Weitgehend sicher können Zöliakiepatienten sein, wenn die Produkte als „glutenfrei“ gekennzeichnet sind. Dieser Hinweis schließt zwar das Vorhandensein von Gluten nicht zur Gänze aus, begrenzt die zulässige Menge jedoch auf ein sehr geringes Maß von 20 mg/kg. Diese Spezialprodukte sind in Apotheken, Reformhäusern aber mittlerweile auch in Supermärkten erhältlich.

Da im Zuge der Lebensmittelherstellung bei hintereinander folgenden Produktchargen eine Verschleppung glutenhaltiger Rohstoffe aus der Vorproduktion nicht grundsätzlich ausgeschlossen werden kann, sind bei der Herstellung „glutenfreier“ Lebensmitteln daher besondere Vorsichtsmaßnahmen notwendig.

### **Kennzeichnung von „laktosefreien“ Produkten**

Aufgrund der wachsenden Nachfrage nach laktosefreien Alternativen wird der Markt dieser Produkte zunehmend größer. Personen mit Laktoseintoleranz können aufgrund einer verringerten Produktion des Enzyms „Laktase“, welches für die Verdauung von Milchprodukten sehr wichtig ist, diese nur schlecht verwerten. Laktosefreie Produkte sind wie auch glutenfreie Produkte nicht zur Gänze „frei“ von Laktose, enthalten jedoch nur ein sehr geringes Maß an Restlaktose, nämlich weniger als 0,1%.

## 5. KENNZEICHNUNGSVORGABEN FÜR LEBENSMITTELWEBSHOPS (FERNABSATZ)

Eine weitere Neuerung, die die LMIV mit sich bringt, ist die Anwendung der Verordnung auch auf Produkte, die durch „Fernkommunikationstechniken“ vertrieben werden. Dies bedeutet, dass beispielsweise Lebensmittel, die über Online-Shops oder über Kataloge zum Verkauf angeboten werden, von dieser neuen Regelung betroffen sind.

Demzufolge sind dem Kunden vor dem Kauf alle Pflichtkennzeichnungselemente, bis auf das Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum, zur Kenntnis zu bringen. Zum Zeitpunkt der Lieferung müssen dem Kunden sämtliche Informationen, somit auch das Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsdatum und die Chargennummer, zur Verfügung stehen.

Lebensmittel, die in Automaten zum Verkauf angeboten werden, müssen alle verpflichtenden Angaben bei der „Lieferung“, die in dem Fall der Ausgabe entspricht, enthalten.

## 6. LEBENSMITTEL MIT BESONDEREN KENNZEICHNUNGSBESTIMMUNGEN

### 6.1 Kennzeichnung von Hühnereiern

Die Kennzeichnung von Hühnereiern muss folgende Elemente enthalten:

- Bezeichnung (Hühnerei)
- Name oder Firma und Anschrift des Verpackers oder Verkäufers
- Kennnummer der Packstelle
- Güteklasse
- Gewichtsklasse
- Zahl der verpackten Eier
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Verbraucherhinweis (Empfehlung, die Eier nach dem Kauf bei Kühlschranktemperaturen zu lagern)
- Haltungform der Legehennen

Auf freiwilliger Basis können zusätzlich folgende Angaben gemacht werden:

- Angaben zur Ernährung der Legehennen
- Angaben zum Ursprung der Eier
- Bei Eiern aus ausgestalteten Käfigen, die Angabe „ausgestalteter Käfig“
- Angabe des Legedatums

Die Kennzeichnungselemente müssen entweder auf der Verpackung der Hühnereier für die Konsumenten ersichtlich sein oder, im Fall des Lose-Verkaufs, auf einem Steckschild oder Etikett beim Verkauf angebracht werden. Bei lose verkauften Eiern ist nur eine Auswahl der Kennzeichnungselemente notwendig ist (Güteklasse, Gewichtsklasse, Haltungsart, Erklärung des Codes, MHD).

Darüber hinaus muss auch jedes Ei einzeln gekennzeichnet werden. Die Haltungsform hat daher entweder im Wortlaut auf jedem Ei aufgestempelt zu sein. Egal, ob diese nun offen oder vorverpackt verkauft werden. Oder aber sie erfolgt in Form eines Ziffern-Codes. Im Falle des aufgestempelten Codes muss jedoch auf der Packung oder an der Verkaufsstelle erklärt

werden, was der Code bedeutet. Damit soll für die Konsumenten Klarheit über die Haltungsformen geschaffen werden. Auch Vermischungen von Eiern unterschiedlicher Haltungsformen bzw. unrichtige Deklarationen sollen damit erschwert bzw. verhindert werden. Die Stempelung der Eier selbst muss daher grundsätzlich auch so nah an der Produktion erfolgen wie möglich. Leider bedeutet dies demnach nicht zwingend, dass die Stempelung ausschließlich am Legebetrieb erfolgen darf. Dies wäre für die Sicherheit einer richtigen Kennzeichnung und das Verhindern allfälliger späterer Vermischungen von Eiern aus unterschiedlichen Haltungsformen am günstigsten. Die Stempelung kann auch in den Packstellen erfolgen, in denen Eier unterschiedlicher Anbieter und Haltungsformen zusammenlaufen. Der effizienten Kontrolle der Packstellen wird daher auch künftig besonderes Augenmerk durch die Lebensmittelaufsicht zu schenken sein.

Falls die Haltungsform als Code angegeben wird, steht die erste Ziffer für die Haltungsform.

0..... Eier aus biologischem Landbau

1..... Eier aus Freilandhaltung

2..... Eier aus Bodenhaltung

3..... Eier aus Käfighaltung

Hierauf folgen zwei Buchstaben, die das Erzeugerland bezeichnen:

AT ..... für Österreich

DE ..... für Deutschland

BE ..... für Belgien

NL ..... für Niederlande.

Danach folgt eine Ziffernfolge, die die zugewiesene Betriebsnummer des Legebetriebs darstellt.

Ein Beispiel für die Kennzeichnung am einzelnen Ei: 3-AT- 0044555

Zusätzlich ist auf jedem einzelnen Ei häufig auch das Mindesthaltbarkeitsdatum direkt aufgestempelt.

## 6.2 Kennzeichnung von Fischen

Die Vorschriften zur Kennzeichnung von Fischen und Fischereierzeugnissen sowie Produkten aus Aquakulturen sind in der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 zur gemeinsamen Marktorganisation (GMO) und auch in der LMIV geregelt.

Folgende Elemente müssen neben der allgemeinen Kennzeichnung angegeben werden:

- Handelsbezeichnung der Art und ihr wissenschaftlicher Name
- Produktionsmethode
- Fanggebiet bzw. die Aquakultur
- Kategorie des Fanggeräts
- Auftauhinweis
- Bei eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen – das Einfrierdatum („eingefroren am...“)
- Bei Fischereierzeugnissen, bei denen das zugesetzte Wasser mehr als 5 % des Gewichts des Enderzeugnisses ausmacht, Hinweis auf den Wasserzusatz
- Fischereierzeugnisse, die den Anschein erwecken könnten, dass es sich um ein gewachsenes Stück handelt, jedoch zusammengefügt wurden, mit dem Hinweis „aus Fischstücken zusammengefügt“

Als Fanggebiet ist anzugeben:

bei Seefischen:

- Bei Nordost-Atlantik,
- Mittelmeer und Schwarzem Meer: Angabe des Untergebietes/der Division und das betreffende Fischereigebiet. Bei anderen Gewässern: Name des FAO-Fischereigebiets

bei Fischen aus Binnenfischerei:

- Ursprungsgewässer und Land, in dem dieses Gewässer liegt

bei Fischen aus Aquakultur:

- das Land, in dem das Erzeugnis mehr als die Hälfte des endgültigen Gewichts erreicht
- das Land, in dem sich das Erzeugnis während mehr als der Hälfte seiner Aufzuchtzeit befunden hat

- bei Krebs- und Weichtieren: Land der abschließenden Aufzuchtphase über mehr als sechs Monate

Als Produktionsmethode ist folgendes anzugeben:

Bei Seefischen: „... gefangen ...“

bei Fischen aus Seen oder Flüssen: „... aus Binnenfischerei ...“

bei Fisch aus Aquakultur: „... in Aquakultur gewonnen ...“

Sollte es sich bei dem Produkt um ein Mischerzeugnis handeln, so muss dies für den Konsumenten ersichtlich sein.

Mischerzeugnisse sind Produkte, deren Bestandteile verschiedener Herkunft sind oder deren Bestandteile durch verschiedene Produktionsmethoden gewonnen wurden.

Die besonderen Kennzeichnungselemente gelten für:

- frische Fische
- Krusten- und Weichtiere (offen oder verpackt)
- Tiefgefrorene Fische, Krebs- und Weichtiere.
- Räucherfisch
- getrocknete, gesalzene oder in Salzlake befindliche Produkte.

Ausdrücklich von der besonderen Kennzeichnungspflicht, nicht aber von der allgemeinen Kennzeichnungspflicht nach LMIV ausgenommen sind:

- zubereitete Fische
- panierte Fischerzeugnisse
- Fische und Fischzubereitungen mit Saucen
- Fischmarinaden
- Fischdauerkonserven
- Fischsalate
- Schlemmerfilets
- panierte Krebs- und Weichtiere
- Kaviar und Kaviarersatz

Zusätzlich zu den Pflichtkennzeichnungselementen sind auch folgende freiwillige Angaben zulässig:

- Zeitpunkt des Fanges (oder der Entnahme – bei Aquakulturen)
- Tag des Anlandung, Angabe des Hafens
- Flaggenstaat des Schiffs

- Umweltinformationen, ethische und soziale Informationen
- Informationen zur Produktionstechnik und Produktionsmethode
- Informationen zum Nährwert

## 6.3 Kennzeichnung von Fleisch

### Kennzeichnung von Rindfleisch

Seit dem 1. 1. 2002 muss europaweit jedes Stück Rindfleisch verpflichtend folgende Angaben tragen:

- Angabe: geboren in xy
- Angabe: gemästet in xy
- Angabe: geschlachtet in xy
- Angabe: zerlegt in xy
- Zulassungsnummer und Land des Schlachthofes
- Zulassungsnummer und Land des Zerlegungsbetriebes
- Referenznummer - das ist die Kennnummer des Tieres, von dem das Fleisch stammt oder die Kennnummer einer Gruppe von Tieren (Charge)

Erfolgt die Geburt, Aufzucht und Mast des Tieres in ein und demselben Land, so kann die Angabe lauten: „Herkunft: xy“

Werden über diese verpflichtenden Angaben weitere Angaben in der Etikettierung gemacht, so hat dies im Rahmen eines behördlich zu genehmigenden, freiwilligen Etikettierungssystem zu erfolgen, das auch ein Kontrollsystem für diese zusätzlichen Angaben einschließt.

Ziel dieser geschlossenen Kennzeichnung ist die lückenlose Herkunftskontrolle.

### Kennzeichnung von Separatorenfleisch

Separatorenfleisch ist „Restfleisch“, das maschinell von grob ausgelösten Knochen abgetrennt wird. Es hat keine Fleischstrukturen mehr, da diese durch die maschinelle Ablösung zerstört wurde. Die Definition für Separatorenfleisch wurde erst kürzlich im Österreichischen Lebensmittelcodex Kapitel B 14 (Fleisch und Fleischwaren) neu gefasst – sie wird nun enger ausgelegt. Es ist nun jegliches maschinell vom Knochen abgelöstes Restfleisch als Separatorenfleisch zu sehen.

Separatorenfleisch kommt in der industriellen Wurstverarbeitung teilweise zum Einsatz.

Wird es verwendet, so muss es in der Zutatenliste aber jedenfalls neben dem Fleisch als eigene Zutat angeführt werden.

Der Österreichische Lebensmittelcodex verbietet den Einsatz von Separatorenfleisch bei der Herstellung von Brät- und Fleischwürsten der Sorte 1, Kochwürsten der Sorte 1 und Pasteten einschließlich Pastetenkonserven gänzlich.

### **Kennzeichnung von Fleisch anderer Tiere**

Für verpacktes, frisches, gekühltes oder gefrorenes Schweine-, Geflügel-, Schafs- oder Ziegenfleisch muss seit April 2015 eine Herkunftskennzeichnung angebracht werden. Dies beinhaltet folgende drei Pflichtangaben:

- „Aufgezogen in: (Name des Landes)“
- „Geschlachtet in (Name des Landes)“
- Partienummer (Eine Partie ist Fleisch derselben Tierart, das unter den gleichen Bedingungen verarbeitet wurde.)

Wenn mehrere Länder involviert sind, so können verschiedene Sonderregelungen zum Tragen kommen. In so einem Fall kann dann beispielsweise folgende Angabe verwendet werden: „Aufgezogen in mehreren Mitgliedsstaaten der EU“.

Alternativ möglich ist auch die Angabe „Ursprung: (Land)“, wenn das Tier in einem einzigen Land geboren, aufgezogen, und geschlachtet wurde.

Weitere Sonderregelungen und Ausnahmen gelten für folgende Produkte:

- Gemeinsame Abgabe von mehrere Fleischstücke mit unterschiedlichen Angaben in einer Verpackung
- Fleisch, das nicht aus der EU stammt
- Faschiertes und Fleischabschnitte

Zusätzliche Informationen zur Herkunft des Fleisches, z. B. eine Angabe zur Region, sind zulässig, sofern sie nicht den Pflichtangaben widersprechen.

## 7. SO ERKENNEN SIE BIO-PRODUKTE

Bioprodukte sind von konventionell erzeugten Lebensmitteln mit dem freien Auge nicht zu unterscheiden. Daher brauchen sie eine entsprechende Kennzeichnung, die ihre spezifische Herstellungsweise garantiert. Für Bio-Produkte gilt: landwirtschaftliche Produzenten und Verarbeiter müssen sich einer regelmäßigen externen Kontrolle der Einhaltung der EU-Bio-Verordnung durch spezifische Kontrollstellen unterwerfen. Die Herstellung, Kennzeichnung und Kontrolle von Produkten aus biologischer Landwirtschaft werden durch die EU-Verordnungen 834/2007 und 889/2008 definiert.

Bioprodukte werden grundsätzlich mit einem Hinweis „aus biologischer Erzeugung“ oder „aus ökologischer Erzeugung“ bzw. „aus biologischer / ökologischer Landwirtschaft“ etikettiert. Darüber hinaus sieht die Verordnung vor, dass alle Produkte, die durch ihre Aufmachung oder Etikettierung beim Konsumenten den Eindruck erwecken, als handle es sich um Bio-Produkte, auch den Bedingungen des Biolandbaus zu entsprechen haben. Zu erkennen sind Bioprodukte neben der Bezeichnung auch am EU-Biologo, welches gemäß EU-Bioverordnung auf allen Bioprodukten enthalten sein muss. Weiters gibt es noch diverse Logos der einzelnen Bioverbände oder auch der Handelsketten.

Für die Tierhaltung werden in der EU-Bioverordnung etwa die Haltungsbedingungen, Besatzdichte, Fütterung und Krankheitsbehandlung klar vorgeschrieben. Grundsätzlich erfolgt die Fütterung mit biologisch erzeugten Futtermitteln, Auslaufmöglichkeit wird vorgeschrieben, Überweidung und Umweltbelastung durch die Tiere oder durch die Ausbringung des Tierdunges muss gering gehalten werden.

Krankheitsvorsorge beruht auf der Auswahl geeigneter Rassen, tiergerechter Haltungsform und regelmäßigem Auslauf, die Krankheitsbehandlung erfolgt überwiegend mit homöopathischen und pflanzlichen Arzneimitteln. Ist der Einsatz von anderen herkömmlichen Tierarzneimitteln durch den Tierarzt therapeutisch notwendig, so ist zumindest eine doppelte Wartefrist vor der Vermarktung notwendig.

Beim Pflanzenbau wird die Herkunft von Saatgut geregelt. Die biologische Aktivität des Bodens wird durch mehrjährige Fruchtfolge, die Hülsenfrüchte und Gründüngungspflanzen einschließt, sowie durch die Verwendung von Wirtschaftsdünger tierischer Herkunft und organischen Substanzen aus

biologischer Erzeugung erhalten. Mineralischer Stickstoffdünger wird dabei nicht verwendet. Die Vorbeugung gegen Schädlinge und Pflanzenkrankheiten stützt sich vornehmlich auf geeignete Sortenwahl, geeignete Fruchtfolge, mechanische Bodenbearbeitung und auf den Schutz durch natürliche Feinde, der Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln ist grundsätzlich sehr restriktiv.

Bei verarbeiteten Lebensmitteln ist der Einsatz von Zusatzstoffen sehr eingeschränkt.

Die Einhaltung der Produktionsbedingungen des biologischen Landbaus sowohl der landwirtschaftlichen Produzenten als auch der Verarbeitungsbetriebe erfolgt durch regelmäßige Kontrolle durch eine autorisierte externe Prüfstelle. Als ganz wesentlichen Punkt schreibt die EU-Bioverordnung grundsätzlich die Gentechnikfreiheit für den Biobereich zwingend vor, die damit auch die verwendeten Futtermittel für Biotiere einschließt.

## Beispiele für verwendete Zeichen

### Zeichen von Bioverbänden



EU-Biozeichen



AMA-Biozeichen  
(Herkunft Österreich)



AMA-Biozeichen  
(Herkunft Ausland)



Bio Austria



Demeter



Biosiegel Deutschland

### Bekannte österreichische Handelsmarken für Bioprodukte



## 8. AUSLOBUNGEN FÜR LEBENSMITTEL AUF DEM PRÜFSTAND

### **Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben**

Seit dem Jahr 2006 regelt die EU-Claimsverordnung den Bereich der nährwert- und gesundheitsbezogenen Auslobungen.

Ist ein Produkt beispielsweise als zuckerarm ausgelobt, darf es maximal 5 g Zucker pro 100 g bzw. im Fall von Flüssigkeiten maximal 2,5 g pro 100 ml enthalten. Wird es als zuckerreduziert bezeichnet, so muss es um mindestens 30 % weniger Zucker aufweisen, als vergleichbare Produkte dieser Art. Auch die Auslobung „zuckerfrei“ ist in der Claimsverordnung definiert. Zuckerfrei bedeutet nicht 0 g Zucker, sondern dass ein Lebensmittel nicht mehr als 0,5 g Zucker pro 100 g bzw. 100 ml enthält.

Auch Angaben wie „reich an Ballaststoffen“ und „Vitamin C Quelle“ oder „fettarm“ und „leicht“ wurden im Rahmen dieser Verordnung einheitlich definiert.

Dies ist eine begrüßenswerte Entwicklung im Sinne des Konsumentenschutzes – nun sind die Begriffe europaweit einheitlich festgelegt und Hersteller dürfen nur dann damit werben, wenn das entsprechende Produkt auch tatsächlich die Vorgaben der Verordnung erfüllt.

Ein Müsli kann beispielsweise nur mehr dann als ballaststoffreich ausgelobt werden, wenn der Ballaststoffgehalt mind. 6 g pro 100 g oder 3 g pro 100 kcal beträgt.

Bei den gesundheitsbezogenen Angaben verhält es sich mittlerweile ähnlich. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat eine Vielzahl an gesundheitsbezogenen Angaben wissenschaftlich bewertet – nur jene die per EU-Verordnung zugelassen wurden, dürfen für die Lebensmittelwerbung verwendet werden. Somit hat der Konsument auch hier die Gewissheit, dass nur wissenschaftlich fundierte Angaben ausgelobt werden.

Will man ein Joghurt aufgrund seines Calciumgehalts im Bezug auf die Knochenfunktion bewerben so ist die Angabe „Calcium leistet einen Beitrag

zur normalen Knochenfunktion“ zulässig, so das Joghurt mindestens 15 % der empfohlenen Tagesmenge an Calcium pro 100 g enthält.

Die EU hat derzeit einmal den Bereich der Vitamine und Mineralstoffe und einiger anderer Wirkstoffe bewertet und Claims zugelassen. Der große Bereich der pflanzlichen Wirkstoffe muss von der EFSA erst bewertet werden – es bleibt somit spannend, welche gesundheitsbezogenen Auslobungen hier künftig noch zulässig sind und das strenge Prüfungsregime der EFSA überstehen.



WER SORGT FÜR  
GERECHTIGKEIT?



## FRAG UNS.

Die AK App mit dem Lexikon des Arbeitsrechts, mit Bankenrechner, Brutto-Netto-Rechner, Zeitspeicher, Urlaubsplaner, AK-Cartoons und mehr. Kostenlos erhältlich im App Store und Google play.

[apps.arbeiterkammer.at](https://apps.arbeiterkammer.at)



GERECHTIGKEIT MUSS SEIN

# WICHTIGE INFO

Liebe Leserin, lieber Leser,

bitte bedenken Sie, dass die in dieser Broschüre erklärten Ausführungen lediglich gesetzliche Regelungen darstellen und der allgemeinen Information dienen. Die konkrete Rechtslage in Ihrem Fall kann nur nach eingehender Betrachtung festgestellt werden.

Sämtliche Inhalte unserer Druckwerke werden sorgfältig geprüft. Dennoch kann keine Garantie für Vollständigkeit und Aktualität der Angaben übernommen werden. Achten Sie bitte deshalb auf das Erscheinungsdatum dieser Broschüre im Impressum. Manchmal reicht das Lesen einer Broschüre nicht aus, weil sie nicht auf jede Einzelheit eingehen kann. Wenn die Komplexität Ihres Falles über die geschilderten Regelungen hinausgeht, rufen Sie bitte unsere Hotline an: (01) 501 65 0

Weitere Informationen finden Sie auch im Internet: [www.arbeiterkammer.at](http://www.arbeiterkammer.at)

Alle **aktuellen AK Broschüren** finden Sie im Internet zum Download:

■ [wien.arbeiterkammer.at/publikationen](http://wien.arbeiterkammer.at/publikationen)

## Weitere Bestellmöglichkeiten:

■ E-Mail: [bestellservice@akwien.at](mailto:bestellservice@akwien.at)

■ Bestelltelefon: (01) 501 65 1401

Artikelnummer **331**

4. überarbeitete Auflage, August 2019

## Impressum

Medieninhaber: Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien,  
Prinz-Eugen-Str. 20-22, 1040 Wien, Telefon: (01) 501 65 0  
Offenlegung gem. § 25 MedienG: siehe [wien.arbeiterkammer.at/impressum](http://wien.arbeiterkammer.at/impressum)  
Zulassungsnummer: MZ 02Z34648 M  
Titelfoto: © goodluz - Adobe Stock  
Weitere Abbildungen: U2 © Sebastian Philipp  
Druck: Medienfabrik, 1050 Wien  
Verlags- und Herstellungsort: Wien

**Stand: August 2019**



Das Zukunftsprogramm  
der AK Wien.

# 150 Millionen Euro mehr für AK Mitglieder:

- › Digi-Bonus
- › Digi-Winner
- › Bildungsnavi
- › Internet- und Datenschutzberatung
- › Digitalisierungsfonds Arbeit 4.0
- › Wohnrechtsberatung
- › Pflegegeld-Beratung
- › Gesundheitsberuferegister

[wien.arbeiterkammer.at/zukunftsprogramm](https://wien.arbeiterkammer.at/zukunftsprogramm)

