



ETIKETTEN-CHECKER

INFORMATIONEN ZUR LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

Immer mehr Menschen möchten wissen, woher ihre Lebensmittel kommen, ob sie umweltfreundlich und gentechnikfrei hergestellt wurden und wie es den Menschen und Tieren geht, die entlang der Wertschöpfungskette an der Produktion des Lebensmittels beteiligt sind. Verpackungen geben uns offene und versteckte Hinweise, gleichzeitig verschweigen sie mitunter Wesentliches. Die einen Angaben sind klar und verständlich, andere können irreführend sein.

Was auf einem verpackten Lebensmittel stehen muss, ist für alle EU-Länder durch die Lebensmittel-informations-Verordnung einheitlich geregelt. Die Pflichtangaben müssen an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar (mit bestimmter Mindestschriftgröße) und gegebenenfalls dauerhaft angebracht werden.

- Sachbezeichnung (Bezeichnung des Lebensmittels)
- Zutatenliste
- Menge bestimmter Zutaten („QUID“ = Quantitative Ingredient Declaration)
- Allergenkennzeichnung (Kennzeichnung der allergieauslösenden Stoffe)
- Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmens
- Nettofüllmenge
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oder Verbrauchsdatum
- Lagerhinweise
- Nährwertkennzeichnung
- Gebrauchsanleitung (sofern erforderlich)
- Alkoholgehalt (für Getränke mit mehr als 1,2 Vol. %)

Wundere dich nicht, wenn du manche Angaben aber nicht auf jedem Lebensmittel findest.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum muss zum Beispiel auf frischem Obst und Gemüse, Essig, Salz und Kaugummi nicht angegeben werden. Auf frischem verpacktem Hühnerfleisch wirst du hingegen die Zutatenliste, Allergene, QUID, die Nährwertkennzeichnung und den Alkoholgehalt vergeblich suchen – einfach, weil es sich um ein unverarbeitetes Erzeugnis aus nur einer Zutat handelt und es diese Angaben in diesem Fall einfach nicht gibt.



LÜCKENTEXT

Ordne folgende Begriffe im Lückentext richtig zu:

Alkoholgehalt – Allergene – Gebrauchsanleitung – Lagerhinweise –
Lebensmittelunternehmens – Mindesthaltbarkeitsdatum – Nährwertkennzeichnung –
Nettofüllmenge – Sachbezeichnung – Verbrauchsdatum – Zutatenliste

Mit der Sachbezeichnung wird die handelsübliche Bezeichnung angegeben bzw. die korrekte Bezeichnung des Lebensmittels. Bsp.: Früchtetraum – Sachbezeichnung: Früchteteemischung, Hohes C – Sachbezeichnung: Orangensaft ...

In der Zutatenliste werden alle Bestandteile des Produkts in absteigender Reihenfolge des im Produkt enthaltenen Anteils angegeben. Alle Anteile müssen im Detail, alle wertbestimmenden Anteile mengenmäßig angeführt werden.

In der Zutatenliste müssen auch die Allergene gekennzeichnet werden. Seit der neuen Lebensmittelinformationsverordnung (2016) müssen sie optisch hervorgehoben werden.

Die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) schreibt eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung für fast alle verpackten Lebensmittel vor. Diese zeigt, welche Nährwerte ein Produkt in welcher Menge enthält. Die Angabe erfolgt pro 100 Gramm des Lebensmittels und gibt den Gehalt an Energie, Fett, davon gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, davon Zucker, Eiweiß und Salz an.
Ausnahme: Direktvermarktung

Das Mindesthaltbarkeitsdatum zeigt an, wie lange die Ware – unter Berücksichtigung der angegebenen Lagerbedingungen – mindestens haltbar ist. Das Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums heißt aber nicht, dass das Produkt nicht mehr genießbar ist. Vielmehr garantiert der Hersteller damit, dass es bei ordnungsgemäßer Lagerung mindestens bis zu diesem Zeitpunkt alle vorgegebenen Eigenschaften behält. Überprüft man das Produkt mit allen Sinnen auf seine Beschaffenheit, sein Aussehen und seinen Geruch und bemerkt keine Auffälligkeiten, kann es somit noch problemlos verzehrt werden.

Das Verbrauchsdatum ist bei leicht verderblichen, nur beschränkt lagerfähigen Waren, wie z.B. rohem Fleisch, Faschiertem und Fisch anzugeben und darf keinesfalls überschritten werden. Im Gegensatz zum Mindesthaltbarkeitsdatum gelten Produkte, die dieses Datum überschritten haben, nicht mehr als sicher und genießbar. Sie sollten nach sorgfältiger Prüfung besser entsorgt werden und dürfen im Handel auch nicht mehr verkauft werden.

Die Nettofüllmenge gibt den Inhalt in Gramm oder Kilogramm beziehungsweise Milliliter oder Liter an.

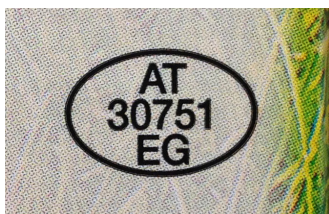


Der Name und die Anschrift des Lebensmittelunternehmens, das die Ware erzeugt bzw. verpackt hat, ist ebenfalls Teil der Grundkennzeichnung, damit im Beschwerdefall festgestellt werden kann, wer verantwortlich ist. Eine Internetadresse als Adressangabe ist nicht ausreichend. Eine Sendung an die Adresse muss postalisch zustellbar sein.

Die Lagerhinweise werden angegeben, wenn deren Einhaltung für die Haltbarkeit wesentlich ist (vor Wärme geschützt lagern, tiefgekühlt lagern etc.). Diese dienen zur Absicherung für den Produzenten und müssen in unmittelbarer Nähe des MHD sein.

Die Gebrauchsanleitung ist notwendig, wenn das Produkt verarbeitet werden muss, um verwendet werden zu können (Zubereitung von Packerlsuppe, Sieden von Semmelköndeln etc.). Sie ist eine Hilfestellung für den Verbraucher, die Verbraucherin.

Der Alkoholgehalt wird bei Getränken mit mehr als 1,2 Vol. % Alkoholgehalt angegeben.



Das Länderkürzel des Identitäts- bzw. Genusstauglichkeitskennzeichen gibt jenes Land an, in dem das Produkt zuletzt bearbeitet oder verpackt wurde, etwa „AT“ für Österreich. In der zweiten Zeile ist die Betriebsnummer des zuletzt bearbeitenden oder verpackenden Unternehmens vermerkt. Das Kürzel EG bedeutet, dass es sich dabei um einen Betrieb der Europäischen Gemeinschaft handelt. Mit der Angabe des Zeichens wird lediglich bestätigt, dass der angegebene Betrieb nach EU-Hygiene-standards gearbeitet hat, und es sich somit um ein hygienisch einwandfreies Produkt handelt.



- Ländercode
- Herstellerfirma
- Artikelnummer
- Prüfziffer

Der sogenannte EAN-Code (Europäische Artikel-Nummer) dient weltweit zur eindeutigen Kennzeichnung einer Ware für Produzentinnen und Produzenten, Lieferantinnen und Lieferanten sowie Händlerinnen und Händler. Die ersten zwei bis drei Ziffern weisen den Ländercode für das Land aus, in dem das herstellende Unternehmen registriert ist. Die Ziffern 900-919 stehen beispielsweise für Österreich. Der Code sagt allerdings nichts über die Herkunft der Rohstoffe aus: Herstellerinnen und Hersteller können zwar in Österreich registriert sein, aber trotzdem das Produkt aus Italien importieren oder in Deutschland produzieren und zudem aus Zutaten herstellen mit anderer Herkunft.

Gütesiegel zählen zu den freiwilligen Angaben. Als Qualitätskriterium gelten externe Kontrollen, die durch unabhängige Kontrollstellen durchgeführt werden. Diese werden bei staatlichen oder EU-Siegeln auf jeden Fall durchgeführt, aber auch bei vielen weiteren Siegeln.