

Informationen für die Kennzeichnung und die Herstellung von Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Fruchtaufstrichen

(Stand April. 2011)

Zahlreiche Verordnungen regeln die EU-weit einheitliche Kennzeichnung von Lebensmitteln. Die wichtigste diesbezügliche gesetzliche Grundlage in Österreich ist die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 idgF (LMKV). Die Etikettierungsvorschriften gelten für Lebensmittel in Fertigpackungen, das heißt, für Verpackungen, die in Abwesenheit des Käufers abgepackt und verschlossen wurden.

1. Pflichtkennzeichnung handelsübliche **Sachbezeichnung**

Die Sachbezeichnung ist der Name des Lebensmittels. Er muß der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechen und der Verbraucher muss die Art des Lebensmittels erkennen können.

Fantasiennamen dürfen begleitend verwendet werden.

Die Sachbezeichnung wird ergänzt durch die Angabe der verwendeten Frucht bzw. Früchte in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der verwendeten Ausgangsstoffe. Bei aus drei oder mehr Fruchtarten hergestelltem Erzeugnis kann entweder die Angabe „Mehrfrucht“, eine ähnliche Angabe oder die Angabe der Zahl der verwendeten Fruchtarten gebraucht werden.

Achtung:

Unter **Frucht** wird die frische, gesunde, nicht verdorbene Frucht, der keine wesentlichen Bestandteile entzogen wurden, in geeignetem Reifezustand, nach Reinigen und Putzen verstanden. Tomaten, die genießbaren Teile von Rhabarberstängeln, Karotten, Süßkartoffeln, Gurken, Kürbisse, Melonen und Wassermelonen sind den Früchten gleichgestellt.

Daher unterliegen "**Weingelees**" und "**Blütengelees**" (z.B. Holunderblütengelee, Rosenblütengelee) NICHT den Bestimmungen der KonfitürenV.

Achtung:

Auch „**Fruchtaufstriche**“ unterliegen NICHT den Bestimmungen der KonfitürenV. Daher muß man den Gesamtfruchtanteil im Enderzeugnis und den Gesamtzuckeranteil im Enderzeugnis nicht angeben.

Achtung:

Stichwort **Diabetikerprodukte**: In absehbarer Zeit werden die gesetzlichen Regelungen für diese Produktgruppe ersatzlos gestrichen. Es wird daher bald keine Diabetiker-Lebensmittel mehr geben. In der amtlichen Begründung wird dies damit begründet, dass nach gegenwärtigem wissenschaftlichem Kenntnisstand Personen mit Diabetes mellitus keine speziellen diätetischen Lebensmittel benötigen und auch die Zählung von Broteinheiten keinen Sinn mehr macht.

2. Pflichtkennzeichnung **Name und Anschrift**

Dies ist der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder des Verkäufers.

Als Faustregel gilt: ein Brief, auf dem die Herstellerangabe als Adresse dient, muss durch die Post zustellbar sein. Der Gutachter empfiehlt, nicht auf den Länderbezug zu vergessen, d.h. für Österreich die „A-Postleitzahl“ zu vermerken oder den Österreichbezug durch "Österreich" oder "Austria" herstellen.

Die Internetadresse gilt nicht als Anschrift, kann aber zusätzlich beigelegt werden.

3. Pflichtkennzeichnung **Mindesthaltbarkeitsdatum**

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt an, bis zu welchem Zeitpunkt ein Lebensmittel unter angemessenen Lagerbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält, d.h. bis zu welchem Zeitpunkt ein Lebensmittel bei sachgerechter Aufbewahrung auf jeden Fall ohne wesentliche Geschmacks- und Qualitätseinbußen sowie gesundheitliches Risiko zu essen oder zu trinken ist. Der Hersteller bzw. Verkäufer übernimmt somit bis zu diesem Datum die Gewährleistung für die einwandfreie

Produktqualität (bei Einhaltung der deklarierten Lagerbedingungen). Das MHD gilt nur für noch original geschlossene Verpackungen. Geöffnete Verpackungen führen dazu, daß Sauerstoff und/oder Feuchtigkeit und/oder Mikroorganismen Zugang zum Lebensmittel haben und damit seinen Verderb verursachen bzw. beschleunigen. Da es sich um ein Mindesthaltbarkeitsdatum handelt, ist das original geschlossene Lebensmittel in der Regel auch nach dem angegebenen Datum noch verzehrsfähig. Dieses Lebensmittel darf noch verkauft werden, sofern sich der Verkäufer von der einwandfreien Qualität überzeugt hat und das Lebensmittel als „abgelaufen“ gekennzeichnet ist.

Die Datumsangabe hat in der Reihenfolge Tag, Monat, Jahr sowie unter Sicherstellung der Eindeutigkeit des Datums zu erfolgen. Das MHD muss mit den Worten „mindestens haltbar bis: ...“ (bei tagesgenauer Angabe) bzw. „mindestens haltbar bis Ende: ...“ (bei Verzicht auf die Angabe des Tages oder darüber hinaus auch des Monats) angekündigt werden. Bei tagesgenauer Angabe kann auf die Losnummer verzichtet werden! Ist der Anbringungsort des MHD nicht bei der Angabe, ist auch auf dessen Anbringungsort hinzuweisen („mindestens haltbar bis: siehe Deckel“).

Achtung:

Die Auswahl des Datums liegt in der Verantwortung des Herstellers. Bei Produkten nach der 1:1-Methode sind 12 Monate bis maximal 18 Monate ab Herstellung ein guter Richtwert.

Neben einem Vergleich mit Handelsprodukten empfiehlt es sich auch, eigene Haltbarkeitsversuche (Lagerversuche) unter den hofeigenen Bedingungen durchzuführen. Dabei wird das Produkt in mehreren Gebinden unter optimalen Lagerbedingungen aufbewahrt und in bestimmten Zeitabständen original verschlossenen Produkte sensorisch hinsichtlich Geruch, Geschmack, Farbe und Beschaffenheit genau untersucht. Auf diese Weise kann man feststellen, ab wann sich das Produkt verändert und dementsprechend das MHD festlegen.

Schneller geht es mit der forcierten Lagerung, in dem die Temperatur bei der Lagerung erhöht wird. Diese Methode stützt sich auf die Reaktions-Geschwindigkeits-Regel nach van 't Hoff, wonach die Geschwindigkeit einer Reaktion bei einer Temperaturerhöhung um 10°C um den Faktor zwei zunimmt. Ein Produkt, das bei Raumtemperatur 2 Jahre haltbar sein soll, wird bei 30°C gelagert, und muss daher mindestens 1 Jahr haltbar sein; bei 40°C wären es dann nur noch 6 Monate.

3. Pflichtkennzeichnung **Nettofüllmenge**

Die Verpackung lässt nicht immer Rückschlüsse auf die enthaltene Produktmenge zu. Deshalb muß bei verpackten Lebensmitteln stets die Füllmenge in Gramm oder Milliliter angegeben werden. Nach den Bestimmungen der LMKV ist die Füllmenge bei flüssigen Waren in Volumeneinheiten, bei anderen Waren in Gewichtseinheiten vorgeschrieben. Für die Deklaration der Nennfüllmenge ist der Zeitpunkt der Verpackung maßgeblich.

Wenn nach der FertigpackungsV gekennzeichnet wird, gilt es, abhängig von der Füllmenge Mindestschriftgrößen einzuhalten. Sie muss bei Füllmengen von mehr als 50 bis 200 g mind. 3 mm und bei Füllmengen von mehr als 200 bis 1000 g mind. 4 mm betragen.

Einem Direktvermarkter empfiehlt der Gutachter, nicht nach der FertigpackungsV zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung erfolgt dann „deutlich lesbar“.

Alkoholgehalt

Bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 % vol. muss der Alkoholgehalt angegeben werden. Es gilt, abhängig von der Füllmenge Mindestschriftgrößen einzuhalten.

Bei Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Fruchtaufstrichen mit deutlichem Alkoholgeschmack empfiehlt sich der Hinweis "enthält Alkohol". Der Gehalt muß nicht angegeben werden.

4. Pflichtkennzeichnung **Loskennzeichnung**

Mit dem Los/der Charge werden alle Verkaufseinheiten eines Lebensmittel gekennzeichnet, die unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt, abgefüllt oder verpackt wurden. Diese

Kennzeichnung soll es ermöglichen, eine Warenpartie bis zum Hersteller zurückzuverfolgen. Bei Warnungen vor dem Verbrauch oder der Verwendung eines Lebensmittels oder bei Kundenreklamationen kann ein betroffenes Lebensmittel eindeutig identifiziert werden. Ein Produkt muß immer dann eine Loskennzeichnung tragen, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht tagesgenau ist.

5. Pflichtkennzeichnung **Zutatenverzeichnis**

Im Zutatenverzeichnis sind sämtliche Zutaten einschließlich der Zusatzstoffe und Aromen in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei Herstellung des Lebensmittels aufgelistet. Der Aufstellung ist ein geeigneter Hinweis voranzustellen, in dem das Wort "Zutat" erscheint. Die Zutaten sind mit ihrer handelsüblichen Sachbezeichnung anzugeben. Zusatzstoffe wie Farbstoffe, Gelier- oder Säuerungsmittel müssen mit dem Namen der Klasse, gefolgt von der Sachbezeichnung oder E-Nummer angegeben werden, z.B. "Geliermittel Pektin", "Säuerungsmittel Zitronensäure", "Konservierungsmittel Sorbinsäure".

Achtung:

Bei Verwendung der Bezeichnung „**Gelierzucker**“ (zB 2+1 oder 3+1 Gelierzucker) sind in der Zutatenliste die Zutaten des Gelierzuckers (üblicherweise: Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsmittel Sorbinsäure, gehärtetes Pflanzenfett) aufzulisten. Gelierzucker ist eine zusammengesetzte Zutat. Sind in einem Produkt mehr als 2% einer zusammengesetzten Zutat enthalten, so müssen ihre Einzelzutaten angegeben werden.

Achtung:

Bei Erzeugnissen aus nur einer Zutat, z.B. "Apfelsaft", ist kein Zutatenverzeichnis erforderlich.

6. Pflichtkennzeichnung **Allergene**

Allergene Zutaten müssen auf dem Etikett so angegeben sein, dass Allergiker das allergene Potenzial eines Lebensmittels sofort erkennen können. Übersteigt die Restmenge an zugesetztem Schwefeldioxid und zugesetzten Sulphiten 10 mg/kg, ist dies in der Zutatenliste als Konservierungsmittel oder auf der Etikette mit dem Warnhinweis "enthält SO₂" aufzuführen.

7. Pflichtkennzeichnung **Mengenkennzeichnung von Zutaten**

Erwartet der Verbraucher eine bestimmte Zutat, weil sie z.B. in der Sachbezeichnung oder auf dem Etikett grafisch, textlich oder bildlich hervorgehoben ist oder weil sie mit dem Lebensmittel allgemein in Verbindung gebracht wird, muss ihr Anteil im Sichtfeld oder in der Zutatenliste in Prozent angegeben werden.

Gut lesbar und dauerhaft

Alle Kennzeichnungsangaben sind direkt auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung verbundenen Etikett gut sichtbar, in deutscher Sprache, leicht verständlich, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen. Solide mit der Verpackung verbundene Anhänger sind als Etiketten zulässig. Bei ausreichendem Druckkontrast und normalen Lichtverhältnissen ist ab einer Mindestschriftgröße von 1,2 mm bei den Kleinbuchstaben davon auszugehen, dass die Kennzeichnung für die Mehrheit der Konsumenten gut lesbar ist.

Sichtfeld

Sachbezeichnung, MHD, Füllmenge und Alkoholgehalt sind im gleichen Sichtfeld (d.h. auf einer Seite der Verpackung) anzubringen. Diese Angaben dürfen nicht durch zB Bilder oder andere Texte getrennt sein. Bei Flaschen und Dosen ist das Sichtfeld 180°, das heißt alle Angaben müssen ohne Drehen der Verpackung auf einen Blick erfasst werden können.

Die **Fertigpackungsverordnung** enthält Regelungen über Maßbehältnis-Flaschen. Diese sind Behältnisse aus Glas oder anderen formfesten Werkstoffen mit einem Nennvolumen von 0,05 bis 5 l.

Folgende Angaben müssen auf dem Mantel, an der Bodennaht oder am Boden vom Flaschenhersteller eingeprägt sein:

- das Nennvolumen ausgedrückt in den Einheiten l, cl oder ml,
- ein zugelassenes Herstellerzeichen,
- die "3" besagt, daß die Flasche der Fertigpackungsverordnung entspricht,
- die Angabe des Randvollvolumens in cl, jedoch ohne Nennung der Maßeinheit "cl" und/oder
- die Angabe des Abstandes in mm vom oberen Rand bis zur theoretischen Füllhöhe.

Die Konformität eines Produkts mit der Fertigpackungsverordnung wird beim Nennvolumen mit dem Einheitszeichen "e" deklariert. Die Mindesthöhe ist 3 mm. Die Angabe dieses Zeichens ist freiwillig.

Die Größe der Ziffern bei der Angabe des Nenninhaltes auf dem Etikett ist ebenfalls durch die Fertigpackungsverordnung genau festgelegt (Nettofüllmenge bis 5 cl oder g mind. 2 mm, bis 200 ml oder g mind. 3 mm, bis 1000 ml oder g mind. 4 mm, mehr als 1000 ml oder g mind. 6 mm).

Die europäische Kommission plant eine umfassende Deregulierung des EG-Fertigpackungsrechts hinsichtlich diverser verbindlich vorgeschriebener Füllmengenreihen, weil diese durch die verpflichtende Grundpreiskennzeichnung (Angabepflicht Preis/Liter oder Kilogramm) als überflüssig anzusehen sind. Künftig sollen Packungsgrößen frei verwendet werden können, verbindliche Nennfüllmengen (wahrscheinlich bei alkoholischen Getränken) sollen die Ausnahme bilden. Bereits jetzt sind sämtliche Vorgaben für verbindliche Nennfüllmengen für die gesamte Palette der alkoholfreien Getränke aufgehoben worden.

Lagerbedingungen

Angaben über Temperaturen oder sonstige Lagerbedingungen sind verpflichtend, wenn sie für die Haltbarkeit der Ware wesentlich sind. Temperaturangaben erfolgen in Grad Celsius.

Dabei bedeutet..

- Raumtemperatur: über 15 ° bis ca. 25 ° C
- Kühl: über 4 ° C bis 15 ° C (Toleranz bis 18 ° C)
- Gekühlt: 0 ° C bis 4 ° C (Toleranz bis 6 ° C)
- Tiefgekühlt: -18 ° C oder darunter (Toleranz bis - 15 ° C)

Vor Wärme geschützt lagern: keine unmittelbare Wärmequelle wie Heizung oder direkte Sonneneinstrahlung

Trocken: max. Luftfeuchtigkeit 70 Prozent

Bio

Bei Verwendung der Bezeichnungen „Öko“ oder „Bio“ muß die EG-VO 834/2007 idgF (EG Bio BasisV) erfüllt sein.

Zu kennzeichnen sind:

- Hervorhebung Sachbezeichnung als "Bio"
- Hervorhebung aller Bio-Zutaten
- Gemeinschaftslogo
- Kontrollstellencode
- Herkunftsangabe (EU-Landwirtschaft; Landwirtschaft Österreich; Nicht-EU- Landwirtschaft; EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft)

g.g.A.

Der Schutz von nach der VO (EG) Nr. 510/2006 idgF eingetragenen Bezeichnungen sieht den Schutz vor Nachahmung eingetragener Herkunftsangaben (Ursprungsbezeichnung g.U. und geographische Angaben g.g.A.) oder vor Ausnutzung deren Rufes und vor Irreführung des Verbrauchers insbesondere bei der Verarbeitung von vergleichbaren Produkten vor. Die Verwendung von eingetragenen Bezeichnungen, sei es im Handel oder in der Verarbeitung, ist nur dann zulässig, wenn das Produkt der eingetragenen Spezifikation entspricht. Die Anführung einer geschützten Ortsbezeichnung in der Kennzeichnung und

Werbung, falls das vergleichbare Produkt (das der gleichen Art wie das eingetragene Produkt ist, der Spezifikation jedoch nicht entspricht) tatsächlich aus dem Gebiet stammt, ist nur in nachfolgenden Fällen zulässig: die geographische Bezugnahme erfolgt in nicht hervorhebender Weise und nicht in Verbindung mit der Sachbezeichnung, dem Marken- oder Firmennamen oder der Handelsbezeichnung.

Am Beispiel der geschützten Bezeichnung "Wachauer Marille g.U." wird aufgezeigt, welche Angaben unzulässig und daher zu unterlassen sind:

Im Verkehr mit Produkten, die nicht entsprechend der Spezifikation hergestellt werden, und deren Folgeprodukten dürfen die Ortsangaben "Wachauer" und "Wachau" in der Sachbezeichnung oder im Sichtfeld der Sachbezeichnung, dem Marken- oder Firmennamen oder der Handelsbezeichnung nicht verwendet werden. Auch das Anführen der Angaben beispielsweise beim Namen oder der Adresse oder Internetadresse des Herstellers in blickfangartiger Weise ist unzulässig. Daher sind Namen, Adresse oder Internetadresse von dieser Regelung nur dann ausgenommen, wenn sie nicht größer, nicht fetter, nicht in einer anderen Farbe oder einer anderen Schriftart geschrieben sind (somit nicht in blickfangartiger Weise).

Konfitüre, Gelee, Marmelade und Fruchtaufstrich

Wenn der Konsument "Marmelade" meint, handelt es sich meist um Konfitüre oder Fruchtaufstrich. Die Konfitürenverordnung definiert, welche der süßen Aufstriche sich Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee, Gelee extra oder Marmelade nennen dürfen.

→ Übersicht siehe Tabellen

Gemäß der Konfitürenverordnung sind folgende Kennzeichnungselemente bei Konfitüren, Fruchtgelees und Marmeladen in der angeführten Weise Pflicht: "hergestellt aus ..g Früchten je 100g" und "Gesamtzuckeranteil ..g je 100g". Während sich der Gesamtfruchtgehalt gut über die Rezeptur ermitteln lässt, muß der Gesamtzuckeranteil analytisch bestimmt werden, da er sich aus dem Zucker der Früchte und dem zugesetzten Zucker ergibt.

Die Bezeichnung „**Marmelade**“ ist an Stelle von „Konfitüre“ für solche Erzeugnisse zulässig, die auf örtlichen Märkten (z.B. Bauern- und Wochenmärkten) und im „Ab-Hof-Verkauf“ abgegeben werden. Außerhalb dieser Bereiche ist unter „Marmelade“ ausschließlich ein aus Zitrusfrüchten hergestelltes Erzeugnis zu verstehen.

Konfitüre extra, Leichtkonfitüre, Gelee extra, Marmelade (mindestens 300 g Obst/kg Erzeugnis) und Leichtmarmelade können, sofern sie anstelle von Genußsäuren und deren Salzen ausschließlich unter Verwendung von frischem oder physikalisch haltbar gemachtem Zitronensaft (Zitronensaftkonzentrat) und ohne Stärkesirupe hergestellt sind, mit der hervorhebenden Bezeichnung "**naturrein**" versehen werden. Solche Produkte werden in allen Packungsgrößen nicht chemisch konserviert.

Die chemische Konservierung mit Benzoesäure (bis 500 mg/kg) oder mit Sorbinsäure (bis 1000 mg/kg) oder mit Benzoe- und Sorbinsäure (Summe bis 1000 mg/kg) ist nur für Erzeugnisse gestattet, die eine lösliche Trockenmasse (refraktomerisch bestimmt) von < 60 % haben **und** im Fruchtgehalt mind. der Kategorie extra entsprechen. Daher lautet auch die Sachbezeichnung dieser zuckerarmen Produkte auf "...extra" oder „Leicht-“. Der Einsatz von Süßungsmittel ist bei zuckerarmen Produkten gestattet.

Darüber hinaus erlaubt der Runderlaß des Gesundheitsministeriums vom 26.Mai 2003 die Konservierung von Konfitüre extra mit einer löslichen Trockenmasse von weniger als 60 % in nicht pasteurisierbaren Gebinden (Kübelware, Becher und Portionspackungen).

Fruchtaufstriche

Direktvermarkter stellen meistens Fruchtaufstrich her. Das ist die Bezeichnung für Produkte, die nicht die oben genannten Bedingungen der Konfitürenverordnung erfüllen.

- Bei Fruchtaufstrich ist der Frucht- und Zuckergehalt nicht gesetzlich festgelegt.
- Der Zuckergehalt muß nicht bestimmt und deklariert werden.
- Fruchtaufstrich darf Konservierungsmittel enthalten, was in Konfitüre / Gelee nicht zulässig ist. In Gelierzucker 2:1 oder 3:1 ist meist Sorbinsäure als Konservierungsstoff enthalten.

Tipps:

Bei Unklarheiten bei der Kennzeichnung hilft oftmals ein Gang in das Konfitürenregal des nächsten Lebensmittelgeschäfts. Die großen, etablierten Hersteller machen (meistens) alles richtig.

Der einfachste Weg eine ausreichende Kennzeichnung zu gewährleisten, ist die Verwendung der verpflichtenden Kennzeichnungselemente (Sachbezeichnung, Name u Adresse, Nennvolumen, MHD in TTMMJJ, Zutatenliste, ggf. Allergenhinweise) und auf jede sonstige Aufmachung zu verzichten. Wird die Frucht abgebildet, so ist in der Zutatenliste die Mengenangabe in % anzuführen.

Musteretiketten siehe Anhang

Herstellung

Bei den zur Abfüllung verwendeten Gläsern ist z. B. von Bedeutung:

- Geruchsneutrale Gläser verwenden. Es sollten möglichst keine gereinigten Gläser verwendet werden, in denen sich vorher Sauerkonserven befanden, da der säuerliche Geruch im Deckel verbleibt.
- Es ist darauf zu achten, dass eingeprägte/eingestanzte/aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdaten für das vorher im Glas befindliche Lebensmittel nicht mehr lesbar sind, um eine mögliche Irreführung des Verbrauchers zu vermeiden.
- Da Glassplitter gravierende Verletzungen verursachen können, ist darauf zu achten, dass die Gläser intakt sind und keinen Sprung nach dem Befüllen aufweisen.
- Nur neue Deckel verwenden, weil die Dichtungen aushärten und spröde werden. Außerdem geben die Deckeldichtungen den absorbierten Geruch vorheriger Lebensmittel langsam wieder ab.

Abfüllung

Nach dem Kochvorgang sollte das Erzeugnis heiß abgefüllt werden und das Glas umgehend verschlossen werden. Die allgemeinen Anforderungen zum hygienisch einwandfreien Umgang mit Lebensmitteln sind einzuhalten. Die eingefüllte Menge ist zB durch Nüchtwägen zu überprüfen.

Der Autor

Dr. Dipl.Ing. Christian Lechner (Geboren am 19.10.1965 in Luxemburg) ist promovierter Lebensmittel- und Biotechnologe der Universität für Bodenkultur in Wien. Er ist verheiratet und Vater zweier Töchter.

In der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit ist er als Lebensmittelgutachter nach § 70 LMSVG schwerpunktmäßig für die Waren Wein, Fruchtsaft/Gemüsesaft, Sirup, Bier, Alkopops und Erfrischungsgetränke zuständig. Darüber hinaus leitet er stellvertretend die Abteilung "Wasser und Getränke" und begutachtet sämtliche Getränkeproben sowie Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstriche des amtlichen Zuständigkeitsbereichs.

Der Autor ist ernanntes Mitglied der Codex Alimentarius Austriacus Codexunterkommissionen B 17 "Abgefüllte Wässer", B 26 "Erfrischungsgetränke mit geschmackgebenden Zusätzen" und permanenter Experte in der Codexunterkommission B 7 "Fruchtsäfte, Gemüsesäfte".



AGES - Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Institut für Lebensmitteluntersuchung
Spargelfeldstraße 191
A-1220 Wien
T +43(0)50555-35291
Fax -35219
M +43(0)6649670956
christian.lechner@ages.at
www.ages.at