

Lebensmittelkennzeichnung in Österreich

Was steht drauf?

Autoren

Mag. Christian Nohel

Mag. Hanni Rützler

Dipl.-Ing. Heinz Schöffl

Der direkte Weg zu unseren Broschüren:

E-Mail: bestellservice@akwien.or.at

Telefon: 501 65 401

Fax: 501 65 3065

Bestelltelefonnummer: 31 000 10–**331**

Stand: Februar 2002 (unveränderte Auflage)

Medieninhaber: Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien

1041 Wien, Prinz-Eugen-Straße 20–22

Hersteller: MANZ CROSSMEDIA, 1051 Wien.

ISBN 3-7063-0040-0

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	5
1. Aufgaben und Grenzen der Lebensmittelkennzeichnung	7
2. Der mündige Konsument ist gefragt	9
3. So wird gekennzeichnet	11
3.1 Die gesetzliche Ausgangslage	11
3.2 Welche Informationen bietet das Etikett?	13
3.3 Wo sind die Informationen zu finden?	13
4. Die zentralen fünf Kennzeichnungselemente verpackter Lebensmittel	15
4.1 Die Verkehrsbezeichnung	15
4.2 Die Mengenangabe	17
4.3 Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum	18
4.4 Das Zutatenverzeichnis	22
4.5 Name und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers	27
5. Sonstige Regelungen	28
5.1 Die freiwillige Nährwertkennzeichnung	28
5.2 Die Gebrauchsanweisung	31
5.3 Temperatur und Lagerbedingungen	31
5.4 Loskennzeichnung	32
5.5 Alkoholgehalt	33
5.6 Verpackung unter Schutzatmosphäre	33
6. Kennzeichnung neuer Konservierungs- und Produktionsmethoden	33
6.1 Bestrahlte Lebensmittel	34
6.2 Gentechnik	36
6.3 Imitate	40
6.4 Bioprodukte	41
7. Qualitätsklassen und Gütesiegel	44

8.	Verwendung heimischer landwirtschaftlicher Rohstoffe	47
8.1	Angabe des Erzeugers, des Verpackers oder Händlers	48
8.2	EAN-Code der Produkte (Europäische Artikelnummerierung).	48
8.3	Austria-Zeichen (Made in Austria).	49
8.4	Austria Gütezeichen – geprüfte Qualität national bzw. international. .	49
8.5	Die Angabe „Hergestellt in Österreich“ oder „Erzeugt in Österreich“ .	49
8.6	Die Angabe „Österreichische Qualität“ oder „entspricht dem österreichischen Lebensmittelkodex“	50
8.7	Angaben der Hersteller oder Vertreiber zur Herkunft der Rohstoffe . .	50
8.8	Herkunfts- und Gütezeichen der AMA (Agrarmarkt Austria).	51
8.9	Biozeichen des Landwirtschaftsministeriums und privater Verbände .	51
8.10	Genußtauglichkeitszeichen.	52
8.11	Geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) bzw. geschützte geographische Angaben (g. g. A.).	52
9.	Offene Forderungen an eine konsumentenorientierte Kennzeichnung	53
10.	Was tun bei Beanstandungen?	55
11.	Verzeichnis der Lebensmittel, die bestrahlt werden dürfen . . .	56
12.	Verzeichnis der E-Nummern der Lebensmittelzusatzstoffe . . .	59

Einleitung

Der zunehmenden Vielfalt an Produkten sowie eine stark steigende Anzahl von Supermärkten mit ihren großflächigen Regalen und Tiefkühlvittrinen steht eine Reduktion an persönlicher Beratung der Kunden beim Einkauf von Lebensmitteln gegenüber.

Bei einem heute bereits so vielfältigen Produktangebot gilt es für den Konsumenten zunehmend, Kriterien für die Kaufentscheidung zu entwickeln, eine Beurteilungsfähigkeit hinsichtlich der Produktqualitäten und -unterschiede zu gewinnen und so aufgrund einer umfassenden Kennzeichnung die richtige Auswahl zu treffen. Herausforderung oder Überforderung?

Für eine große Gruppe von Konsumenten hat die öffentliche, zum Teil sehr populistische Berichterstattung zu einer hohen Sensibilität für „gesundheitsbezogene“ und „umweltbezogene“ Aussagen geführt, die maßgeblich die Kaufentscheidung beeinflussen. Preis und schnelle Zubereitung sind weitere Aspekte, die sich auf das Kaufverhalten auswirken. Auch die Lebensmittelwirtschaft reagiert auf diese unterschiedlichen Interessen der Konsumenten und trägt in Rückkoppelung mittels Werbung und Herausstellen einzelner Aspekte zur Verstärkung bei.

Die Verbraucher, zunehmend mit neuen Produkten konfrontiert, müssen daher lernen, mit zugelassenen Werbeaussagen und neuen Informationen, die das Etikett bietet, zurechtzukommen.

Mit Februar 1993 trat in Österreich die neue Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV 93) in Kraft. Nach Ablauf der Übergangsfrist müssen daher seit 1. 1. 1995 alle verpackten Lebensmittel entsprechend dieser neuen Verordnung mit einheitlichen Kennzeichnungselementen ausgezeichnet sein (bis dahin galt alternativ auch die alte Verordnung). Die neuen Kennzeichnungselemente entsprechen jenen der Europäischen Union.

Diese Broschüre richtet sich daher als sachliche, kritische Basisinformation an die Konsumenten und möchte so einen Beitrag für die öffentliche Diskussion zum Themenbereich Lebensmittelkennzeichnung liefern. Inhaltliche Schwerpunkte sind die Darstellung der neuen Kennzeichnungsvorschriften, das Aufzeigen der unterschiedlichen Interessenlagen von Produzenten und Konsumenten sowie das Aufzeigen konkreter Entscheidungshilfen für die Konsumenten. Weiters finden Sie hier Hinweise auf Institutionen, die sich dem Konsumentenschutz widmen und an die Sie sich bei Problemen und Beanstandungen wenden können. Dabei finden ernährungswissenschaftliche und psychologische Aspekte ebenso Platz wie ökonomische. Da es in Zukunft

vermehrt den Konsumenten überlassen sein wird, die Qualität der angebotenen Lebensmittel zu beurteilen – der „mündige“ Bürger ist gefordert –, versucht diese Broschüre, einen Beitrag zum intensiveren Konsumentenschutz zu leisten.

Lebensmittelkennzeichnung wozu?

1. Aufgaben und Grenzen der Lebensmittelkennzeichnung

In gewisser Weise befinden wir uns aufgrund der täglichen Informationsflut und der massiven Werbetätigkeit der Wirtschaftstreibenden in einer Art „Desinformationsgesellschaft“. Informationshilfen, die tatsächlich ohne allzu großen Aufwand den Konsumenten jene Produkte zu finden helfen, die ihren Qualitätsansprüchen auch tatsächlich Rechnung tragen, sind gefragt denn je.

Die Vielfalt der Erwartungen

Die Erwartungen an die Lebensmittelkennzeichnung sind groß. Der Verbraucher wünscht sich ein Instrument, das ihm hilft, sich mit der zunehmenden Nahrungsmittelvielfalt und somit auch dem zunehmenden Nahrungsmittelangebot – Produkte mit neuen Zusammensetzungen, Produktionsverfahren, Kennzeichnungen, spezifischen Einsatzbereichen u. ä. – zurechtzufinden. Aus der Sicht der Lebensmittelwirtschaft ist die Lebensmittelkennzeichnung Teil der Verpackung und damit vor allem ein Mittel des Wettbewerbes. Vermehrt äußert sie den Wunsch, gesundheitsbezogene Aussagen verwenden zu dürfen. Aus der Sicht des Gesetzgebers besteht dadurch zunehmend die Notwendigkeit der Festlegung bestimmter werblicher Begriffe wie „ballaststoffreich“, „zuckerfrei“ u. ä. Die Abgrenzung der Lebensmittel von Produkten mit pharmakologischer Wirkung bzw. das Verbot von gesundheitsbezogenen Aussagen wird dabei schrittweise aufgegeben.

„Ausreichende Kennzeichnung“ ist für jede Konsumentengruppe etwas anderes

Der Frage nach der „ausreichenden Kennzeichnung“ kommt damit zweifellos eine zentrale Bedeutung zu. Verbraucher, die beispielsweise unter Nahrungsmittelallergien leiden oder aufgrund einer Krankheit auf spezifische Inhaltsstoffe (Salz, Cholesterin, Purine, Fettsäurezusammensetzung u. ä.) achten müssen, wie Personen mit Bluthochdruck, erhöhten Blutfett- oder Harnsäurewerten, haben sicherlich einen hohen Bewußtseinsstand und somit auch ein höheres Informationsbedürfnis als ein „Normalverbraucher“. Für diese Gruppe von Verbrauchern ist der Nutzen an zusätzlicher Information sehr hoch.

Für den Großteil sind jedoch Preis und Geschmack die zentralen Bestimmungsfaktoren. Außerdem wird zunehmend „Qualität“ gefordert. Das notwendige Bewußtsein bzw. das erforderliche Grundwissen über die Qualität von Grundnahrungsmitteln scheint jedoch bei der Mehrheit der Konsumenten aufgrund neuer Produktionsverfahren und einer Flut von neuen Produkten nicht mehr gegeben. Würde man versuchen, im Rahmen der Kennzeichnung diese Wissenslücke zu schließen (Beipackzettel), besteht die Gefahr, daß der Konsument – überfordert von der Produktinformation, der massiven Bewerbung sowie aus zeitökonomischen Gründen – zunehmend der Kennzeichnung weniger bzw. keine Aufmerksamkeit mehr schenkt. Eine erschöpfende Deklaration kann damit zur Informationsüberlastung führen und verringert auf diesem Weg die Entscheidungseffizienz des Konsumenten.

Die Grenzen der Deklaration

Die Deklaration stößt allerdings auch an Grenzen. Neben der eingeschränkten Bereitschaft des Verbrauchers, sich mit einer umfassenden Etikettierung auseinanderzusetzen, und der Gefahr der Unübersichtlichkeit gibt es auch Zielgruppen, die nur bedingt von einer verstärkten Deklaration profitieren: d. s. insbesondere Kinder und ältere Menschen. Vorschulkinder, die wohl jüngste Einkäufergruppe, können diese schriftlichen Informationen nicht verstehen, und ältere Personen haben aufgrund der kleinen Schriftgröße häufig Probleme, die Kennzeichnung überhaupt zu lesen. Last, but not least ist noch der Bereich Gemeinschaftsverpflegung zu erwähnen, da hier eine entsprechende Informationsvermittlung nur sehr schwer, z. B. in Form von Informationsblättern, zu gewährleisten ist.

So viel Information wie nötig, so wenig Verwirrung wie möglich

Die Lösung des Problems der Informationsmenge, unter Berücksichtigung der Grenzen der Produktkennzeichnung, wurde im Rahmen der Gesetze wie folgt gelöst: **So viel Information wie nötig, so wenig Verwirrung wie möglich.** Allerdings macht dieses System einen vermehrten Konsumentenschutz unverzichtbar. Der Bedarf an Einkaufshilfen in Form von umfassender Information zur Warenkunde und Ernährungslehre steigt ebenso wie der an vergleichender Darstellung ähnlicher Produktgruppen, um die Suche nach den für die Kaufentscheidung wirklich wichtigen Kriterien für die Konsumenten zu erleichtern. Letzteres gilt besonders auf den Gebieten Umweltschutz, Produktsicherheit, Gesundheit und Energiesparen, die sowohl bei der Kaufentscheidung als auch in der Werbung eine immer wichtigere Rolle einnehmen. Gerade in diesen Bereichen bedarf es zur Beurteilung eines

Produktes einer breiteren Betrachtungsweise, die die Aspekte der Erzeugung (Ausgangsprodukte, Energie u. a.), Vermarktung und Verwertung erfaßt. Diese kommen z. B. in Produktlinienanalysen zum Ausdruck. Einzeleigenschaften sind oft wenig aussagekräftig und können ein verzerrtes Bild liefern. Die vermehrte, vergleichende Darstellung isolierter Aspekte, wie sie in der Werbung zum Ausdruck kommt, könnte die Situation der Konsumenten sogar noch verschlechtern, da sie eine sachliche Orientierung für den/die Einkaufende/n fast unmöglich machen.

2. Der mündige Konsument ist gefragt

In der EU gilt die „Informationsphilosophie“

In den meisten Mitgliedstaaten der Europäischen Union geht man von einem „mündigen“, „kritischen“ und „sich informierenden“ Verbraucher aus. Diese Betrachtung des Verbrauchers (Verbraucherleitbild) – als mündigen Konsumenten – legte auch der Europäische Gerichtshof (EuGH) seiner Rechtsprechung im Bereich Lebensmittel und Konsumentenschutz zugrunde. Aus diesem Grunde wurde in der Europäischen Union der Schwerpunkt auf die Produktinformation gelegt. Daher gibt es in der EU eine Art „Informationsphilosophie“, wonach eine Vielzahl von strengen Kennzeichnungsbestimmungen für den Bereich Lebensmittel vorgesehen sind.

In Österreich und Deutschland gilt die „Schutzphilosophie“

In Deutschland und Österreich wurde mit Hilfe der Lebensmittelpolitik ein anderes Verbraucherleitbild verfolgt. Man ging grundsätzlich von einem „flüchtigen“ Verbraucher aus, der nicht so gut informiert ist, der weder über das notwendige Vorwissen noch über genügend Zeit verfügt, sich intensiv mit der (zum Teil auch viel zu komplizierten) Kennzeichnung von Lebensmitteln auseinanderzusetzen. In diesen beiden Ländern verfolgte man bislang die sogenannte „Schutzphilosophie“; d. h., der Produktion und dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln wurden sehr strenge Regelungen auferlegt. Während also in der Europäischen Union das Hauptaugenmerk auf die Kennzeichnung von Produkten gelegt wird und man die Erlassung von Produktionsnormen nicht mehr anstrebt, wurde in Österreich der

Kennzeichnung weniger Aufmerksamkeit gewidmet, dafür aber sehr strenge und restriktive Bestimmungen für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln erlassen.

Freier Warenverkehr seit dem 1. 1. 1994

Bereits durch den Europäischen Wirtschaftsraum (EWR), der mit 1. 1. 1994 in Kraft getreten ist, wurde die Freiheit des Warenverkehrs für alle EWR-Mitgliedstaaten Wirklichkeit. Das bedeutet, daß alle Produkte, die in einem EWR-Mitgliedsland rechtmäßig in Verkehr gebracht worden sind, auch in allen übrigen Mitgliedstaaten ohne Beschränkungen eingeführt werden können. Dies hat zur Folge, daß seither in Österreich auch solche Lebensmittel auf den Markt gelangen können, die nicht immer in allen Punkten dem österreichischen Lebensmittelrecht entsprechen.

Das österreichische Lebensmittelrecht kann auch in der EU aufrechterhalten werden

Das österreichische Lebensmittelrecht gilt als sehr streng. Diese strengen Bestimmungen können auch nach dem Beitritt Österreichs zur Europäischen Union aufrechterhalten werden. Somit müssen auch in Zukunft in Österreich erzeugte Lebensmittel nach den Regelungen des österreichischen Lebensmittelrechts hergestellt werden. Importierte Lebensmittel müssen jedoch nicht zwingend den Bestimmungen des österreichischen Lebensmittelrechts entsprechen, sie dürfen selbstverständlich nicht gesundheitsschädlich sein und müssen jedenfalls den gesetzlichen Bedingungen im Erzeugerland sowie den dortigen Verbrauchererwartungen und Handelsbräuchen entsprechen.

In Zukunft ist eine Mischform aus „Schutz- und Informationsphilosophie“ anzustreben

Einerseits sollten die in Österreich gültigen Regelungen des Lebensmittelrechts ohne Einschränkungen aufrechterhalten werden, damit der Konsument die Gewißheit hat, daß alle in Österreich hergestellten Lebensmittel diesen strengen Bestimmungen unterliegen.

Andererseits ist die Kennzeichnungs- und Informationspolitik massiv auszubauen, damit die Konsumenten in Zukunft auch tatsächlich Lebensmittel nach ihren Qualitätsvorstellungen erwerben können. Wie schon gesagt, importierte Lebensmittel unterliegen nicht dem österreichischen Lebensmittelrecht, sondern den Mindestanforderungen der EU-Regelungen. Das Warenangebot wird immer größer und auch vielfältiger, man denke nur an die neuen Produktionstechnologien sowie die neuen Generationen von Lebensmitteln, wie etwa der gesamte „Imitate-Sektor“. Dazu kommt die

massive Bewerbung von Produkten, bei der selbstverständlich nur die positiven Eigenschaften hervorgekehrt werden. Es wird dem Konsumenten nicht einfach gemacht, sich in diesem „Wirrwar“ zurechtzufinden. Den „mündigen und wohl informierten“ Verbraucher, auch wenn man dieses Leitbild zugrunde legt, gibt es in ganz Europa noch nicht. Es ist nicht so einfach, sich in dem derzeitigen „Kennzeichnungsdschungel“ zurechtzufinden. Deshalb müssen rasch und intensiv Schritte unternommen werden, um den Konsumenten die notwendigen Informationshilfen zur Verfügung zu stellen, damit sie sich auf diese veränderte Situation auch rasch einstellen können. Diese Broschüre versteht sich als ein erster Schritt in diese Richtung.

3. So wird gekennzeichnet

Viele Gesetze klären die Lage

3.1 Die gesetzliche Ausgangslage

Alle Lebensmittel¹⁾ und Verzehrsprodukte, die an den Endverbraucher abgegeben werden wie auch Lebensmittel, die an gemeinschaftliche Einrichtungen wie Gaststättenbetriebe, Krankenhäuser u. ä. abgegeben werden, unterliegen einer Reihe von Regelungen. Diese legen fest, welche Lebensmittel mit welchen Informationen zu kennzeichnen sind.

Verpackte Lebensmittel bieten am meisten Information . . .

Lebensmittel¹⁾ die industriell hergestellt und dann in losen Klarsichthüllen, Netzen, Dosen, Kartons, „Packerln“, Flaschen oder sonstigen Verpackungen angeboten werden – sogenannte Fertigpackungen –, sind jene Produktgruppen, bei denen am meisten Information für den Verbraucher geboten wird. Was deren Kennzeichnung im einzelnen zu beinhalten hat, wird in drei Rechtsquellen geregelt:

¹⁾ Unter Lebensmittel werden laut österreichischem Lebensmittelgesetz Nahrungs- und Genußmittel verstanden, die dazu bestimmt sind, von Menschen zu Ernährungs- oder Genußzwecken gegessen, gekaut oder getrunken zu werden, während Verzehrsprodukte dazu bestimmt sind, von Menschen gegessen, gekaut oder getrunken zu werden, ohne jedoch überwiegend Ernährungs- oder Genußzwecken zu dienen (z. B. Schlankheitsmittel).

- Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
- Qualitätsklassenverordnungen
- Lebensmittelcodex

... lose Waren deutlich weniger

Für offene Waren gelten manche dieser Vorschriften nicht. Begründung: Solche Waren werden nicht durch Selbstbedienung erworben. Somit hat der Käufer die Möglichkeit, die gewünschten Informationen zu erfragen, oder er kann Produkteigenschaften sogar mit seinen Sinnen erfassen oder erkennen.

Die österreichische Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, die sich auf verpackte Lebensmittel und Verzehrsprodukte bezieht, schreibt eine einheitliche Grundkennzeichnung vor. Darüber hinaus gelten für bestimmte verpackte und unverpackte Lebensmittel noch besondere Regelungen. Diese sind in den entsprechenden Codexkapiteln aufgeführt (z. B. F. i. T. [Fett in der Trockenmasse] bei Käse, Orangensaft „100%“). Für Obst, Gemüse, Eier gelten – ob offen oder verpackt – noch besondere Kennzeichnungsregelungen, die in Qualitätsklassenverordnungen festgelegt sind.

Die neue österreichische Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) ist EU-konform und trat mit Februar 1993 in Kraft

Das Herz der österreichischen Kennzeichnungsvorschriften ist die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung des Bundesministeriums für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz (LMKV), die am 1. Februar 1993 in Kraft getreten ist.

Mit dieser LMKV übernimmt Österreich die EU-Etikettierungs-Richtlinie, die EU-Loskennzeichnungs-Richtlinie und die Kennzeichnungsbestimmungen der EU-Aroma-Richtlinie, die das Ziel verfolgen, die Lebensmittelkennzeichnung innerhalb der EU zu harmonisieren, um Handelshemmnisse abzubauen und Verbraucher einheitlich zu informieren. Bereits aufgrund des EWR-Vertrages hat sich Österreich zur Übernahme dieser EG-Rechtsakte verpflichtet, außerdem ergab sich dieser Schritt als Konsequenz aus dem Anpassungsprozeß an das Europarecht.

Was bedeutet das für den Verbraucher?

Alle verpackten Lebensmittel und Verzehrsprodukte müssen seit **1. Jänner 1995** nach der LMKV 1993 gekennzeichnet sein.

Eine gewährte Übergangsfrist ist zu diesem Zeitpunkt abgelaufen.

3.2 Welche Informationen bietet das Etikett?

Verpackte Lebensmittel müssen entsprechend der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Antwort auf folgende Fragen geben:

Die fünf wesentlichen Angaben auf der Verpackung

1. Welchen Namen trägt das Produkt?
(Die Verkehrsbezeichnung)
2. Wieviel ist drinnen?
(Die Mengenangabe)
3. Wie lange ist es haltbar?
(Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum)
4. Wer ist verantwortlich?
(Name oder Firma und Adresse/Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers)
5. Was ist drinnen?
(Das Zutatenverzeichnis)

Welche Informationen werden darüber hinaus angeboten?

6. die Chargenbezeichnung (Loskennzeichnung)
7. die Lagerbedingungen
8. die Gebrauchsanleitung (Verwendungsanleitung)
9. der Alkoholgehalt
10. die Verpackung unter Schutzatmosphäre

3.3 Wo sind die Informationen zu finden?

Zu finden sind diese Angaben direkt auf der Verpackung oder auf einem mit ihr verbundenen Etikett. Die Information muß so plziert sein, daß der Konsument nicht lange suchen muß. Außerdem hat sie leicht lesbar, unverwisch und in leicht verständlicher Sprache zu sein, im Regelfall wird es die deutsche Sprache sein. (Eine Ausnahme stellen jene fremdsprachigen Ausdrücke dar, die so weit eingebürgert sind, daß sie ebenfalls als leicht verständlich betrachtet werden können, z. B. Corned beef, Mixed Pickles, Sauce hollandaise.)

Informationen auf dem Etikett: leicht lesbar, verständlich und dauerhaft

Die handelsübliche Sachbezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Mengenangaben sowie der Alkoholgehalt bei alkoholischen Getränken müssen im gleichen Sichtfeld angebracht sein und erhalten so einen

optischen Zusammenhang (Sichtfeldregelung). An welcher Stelle der Verpackung dies zu erfolgen hat, wird nicht geregelt, es müssen daher nicht notwendigerweise diese wesentlichen Angaben auf der Hauptschaufseite angebracht sein. Wird z. B. auf der Hauptseite eines Produktes nur ein Phantasiename wie „Latella“ und dessen handelsübliche Sachbezeichnung „Fruchtmolkegetränk“ in Verbindung mit einem Bild angegeben, so müssen die Sichtfeldangaben zumindest an anderer Stelle, allerdings dort gemeinsam dargestellt werden. Eine verweisende Datumskennzeichnung z. B. „mindestens haltbar bis: siehe Deckel“ ist dabei zulässig. Von dieser Sichtfeldregelung sind nur die Angabe des Herstellers und der Zutatenliste ausgenommen. Diese können sich auch an einer anderen Stelle des Produktes befinden.

Weitere Angaben sind entweder vorgeschriebene Ergänzungen zu dieser Grundkennzeichnung, wie z. B. der Fettgehalt der Milch, der gemeinsam mit der Sachbezeichnung anzugeben ist, oder aber freiwillige Angaben des Herstellers, wie z. B. Kalorien und Nährstoffgehalt (siehe Kap. 5.1, Freiwillige Nährwertkennzeichnung).

Wer tanzt aus der Reihe?

Bestimmte verpackte Lebensmittel sind vom Geltungsbereich der LMKV ausgenommen. Deren Kennzeichnungserfordernisse wurden durch spezielle österreichische Verordnungen (Kakao- und Schokoladeerzeugnisse, Honig) bzw. Gesetze (Erzeugnisse des Weinsektors) geregelt.

Darüber hinaus gilt es, folgendes zu beachten:

Lebensmittel, die nicht zur Selbstbedienung bestimmt, aber trotzdem verpackt sind, wie z. B. Feinkostsalate, vorverpackte Wurstsemmeln, Dauerbackwaren, Süßwaren u. ä., werden wie unverpackte Waren behandelt und müssen daher nicht gekennzeichnet sein. Voraussetzung dafür ist:

- sie müssen entweder in Gegenwart des Käufers verpackt werden, oder
- sie werden für die unmittelbare Abgaben an den Käufer im Rahmen einer Verkaufsvorbereitung (und nur für die kurzfristige Lagerung) vorverpackt.

4. Die zentralen fünf Kennzeichnungselemente verpackter Lebensmittel

Welchen Namen trägt das Produkt?

4.1 Die Verkehrsbezeichnung

Bereits ein Großteil des Lebensmittelbedarfs der Bevölkerung wird durch verpackte Halb- und Fertigprodukte gedeckt. Die Mehrheit dieser Produkte trägt Phantasienamen, die keine Rückschlüsse auf die Zusammensetzung zulässt wie Happy Day, Gummibärchen, Happy-Cola, Dreh und Trink, Almdudler u. ä. Auch bestimmte registrierte Markennamen wie Kinder® bei einem Bisquit mit Milchanteilen oder bestimmte Firmennamen wie z. B. Bio-Quelle oder Bio-Diät werden oft ausdrücklich gewählt, um bestimmte Assoziationen beim Konsumenten auszulösen, die nicht immer durch die Beschaffenheit des Produktes gerechtfertigt werden. Daher ist die handelsübliche Sach- bzw. Verkehrsbezeichnung z. B. „Orangensaft“, Fruchtgummi mit Colageschmack, Kräuter-Limonade etc. eines der wichtigsten Kennzeichnungselemente, das eine besondere Beachtung durch den Konsumenten verdient. Es dient der Identifizierung des Produktes, der Abgrenzung zu anderen ähnlichen Produkten und dem Schutz vor Täuschung.

Der Name – das wichtigste Kennzeichnungselement

Schlagobers ist nicht gleich Schlagcreme!

Die Verkehrsbezeichnung hängt sehr stark von den Vorstellungen der Produzenten, des Handels, aber auch von der Verbrauchererwartung des Konsumenten ab. In Österreich wird hierzu als Auslegungshilfsmittel der „Österreichische Lebensmittelcodex“ herangezogen. In diesem europaweit wohl am umfassenden geregelten Lebensmittelbuch wird u. a. festgelegt, welche Verkehrsbezeichnung bestimmte Produkte tragen dürfen. Damit wird sichergestellt, daß unterschiedliche Produkte entsprechend der Konsumentenerwartung klar voneinander unterschieden werden können, z. B. Schlagobers ist nicht gleich Schlagcreme (tierische bzw. pflanzliche Fettanteile), Orangensaft ist nicht gleich Orangenektar (unterschiedlicher Fruchtsaftgehalt), Gärungssessig ist nicht gleich Säureessig (unterschiedliche

Art der Herstellung), Früchtetee mit Wildkirschen ist nicht gleich Früchtetee mit Wildkirschgeschmack (letzteres enthält nur Aromen der Wildkirsche). Dabei ist wesentlich, daß dieser Information, die über die Sachbezeichnung transportiert wird, höhere Bedeutung beigemessen wird als der üblichen werblichen Anpreisung der Produkte, wie z. B. der bildlichen Aufmachung oder ergänzender Firmen- oder Markennamen. Nur wenn der Konsument wirklich weiß, worum es sich bei einem Produkt handelt, können Täuschungsmöglichkeiten auf ein Minimum reduziert werden.

Es kann aber zu Problemen kommen!

Im Zusammenhang mit dem Europäischen Wirtschaftsraum bzw. dem Europäischen Binnenmarkt kann es jedoch vorkommen, daß verschiedenartig zusammengesetzte Lebensmittel unter der gleichen Verkehrsbezeichnung auf dem Markt sind.

So könnte z. B. eine Salami in der BRD eine andere Rezeptur und damit Zusammensetzung haben, als es in Österreich gefordert wird, dennoch dürften beide unter der Bezeichnung Salami im gemeinsamen Markt vertrieben werden²⁾. Dies kann für den Konsumenten u. U. zu unliebsamen Überraschungen führen. (Ein anderes Beispiel: Kalbsleberstreichwurst – in Österreich mit einem bestimmten Anteil an Kalbsleber herzustellen, in Deutschland auch ohne Kalbsleber möglich.)

Eine ausführliche und überschaubare Kennzeichnung wird in diesen Fällen daher besonders wesentlich sein. Um derartige Produktunterschiede transparenter zu machen, wurde auf EU-Ebene eine Erweiterung der Kennzeichnung um die zusätzliche mengenmäßige Angabe von wertbestimmenden Bestandteilen des Produktes in Prozent beschlossen (siehe auch QUID-Regelung Seite 24). Andererseits kann in diesen Fällen auch die Angabe des Herkunftslandes vorgeschrieben werden; ob dies auch tatsächlich gerechtfertigt ist, hat in letzter Instanz der Europäische Gerichtshof zu entscheiden.

Wenn kein Name vorhanden ist, muß der Inhalt beschrieben werden.

Produkte, für die eine handelsübliche Sachbezeichnung fehlt (die also noch nicht „codifiziert“ sind), müssen an ihrer Stelle eine Beschreibung tragen, die Rückschlüsse auf Art und Beschaffenheit der Ware ermöglicht. Daher reichen Phantasienamen wie „Frühlingssuppe“, „Kinderfreunde“ u. ä. in Zukunft nicht

²⁾ So muß z. B. auch in einer österreichischen Gulaschsuppe mehr Fleischeinwaage vorhanden sein als in Deutschland, was sich logischerweise auch auf den Preis auswirkt, der Konsument aber meistens nicht weiß. In diesem Zusammenhang ist daher für eine adäquate Information des Konsumenten besonders die verpflichtende Angabe der prozentmäßigen Anteile von wertbestimmenden Bestandteilen der Lebensmittel wichtig.

mehr aus. Hier muß zusätzlich eine verständliche Beschreibung des Lebensmittels wie beispielsweise „Gemüsesuppe mit Nudeleinlage“, „Erdbeermilchgetränk“ erfolgen.

Phantasienamen oder registrierte Markennamen können die Verkehrsbezeichnung nicht ersetzen.

Phantasie- oder Markenname	Verkehrsbezeichnung
Du Darfst	Halbfettmargarine/Minarine
Nimm 2	Zitronen- und Orangenbonbons mit vielen Vitaminen
Kinder®	Milchschnitte

Wieviel ist drinnen?

4.2 Die Mengenangabe

Die Verpackungsgröße sagt ja bekanntlich nicht viel darüber aus, wie „groß“ der Inhalt ist. Es kommt schon mal vor, daß die Verpackung mehr wiegt als der Inhalt. Um vor Überraschungen sicher zu sein und einen Preisvergleich durchführen zu können, sollten Sie einen Blick auf die Mengenangabe werfen.

Angaben werden in ml oder l, g oder kg gemacht

Bei flüssigen Waren wird die Mengenangabe in Milliliter oder Liter auf der Verpackung stehen, bei fester Ware in Gramm oder Kilogramm. Wird eine Ware in einer Aufgußflüssigkeit angeboten (wie Essiggurken, Obstkonserven u. ä.), ist außerdem die Nettofüllmenge der Ware ohne Flüssigkeit anzugeben.

Bei Trockensuppen zählt jedoch die Ergiebigkeit

Bei konzentrierten Produkten wie Trockensuppen, Puddingpulver u. ä. ist die Mengenangabe nach der Ergiebigkeit zu kennzeichnen. Angaben wie „drei Teller“ oder „zwei Portionen“ reichen dabei nicht aus, der Produzent hat die Ergiebigkeit in Milliliter oder Liter anzugeben.

Bei Sammelverpackungen, die zwei oder mehr Einzelpackungen enthalten, richtet sich die Füllmengenkennzeichnung danach, ob die Einzelpackungen im Handel auch einzeln verkauft werden oder nicht. Für Vanillin- oder Backpulver genügt es beispielsweise, wenn die Angabe des Füllgewichts eines Säckchens und die Anzahl der Säckchen durch die Sammelpackung leicht erkennbar sind.

„Leichtgewichte“ tanzen aus der Reihe, sie tragen keine Gewichtskennzeichnung

Mit Ausnahme von Gewürzen und Kräutern müssen Waren mit einem Gewicht unter 5 Gramm oder 5 Milliliter keine Mengenangabe tragen.

Eier, Gebäck, Backoblaten, Strudelteig sowie Obst und Gemüse, sofern sie der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechend nach Stückzahlen verkauft

werden (z. B. Ananas oder Kiwis), müssen ebenfalls keine Gewichtsangaben tragen, für sie reicht die Angabe der Stückzahl.

Wie lange ist das Produkt haltbar?

4.3 Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum

Achtung! Die Kennzeichnung „mindestens haltbar bis . . .“ versteht sich als Mindesthaltbarkeitsdatum und darf nicht mit einer Qualitätsgarantie oder einem Verbrauchsdatum verwechselt werden. Es stellt eher ein Informationsdatum dar, das Auskunft darüber gibt, bis zu welchen Zeitpunkt die Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält, vorausgesetzt sie wird entsprechend gelagert.

„mind. haltbar bis . . .“ beschreibt, bis zu welchen Zeitpunkt eine Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält

Das Mindesthaltbarkeitsdatum enthält jedoch weder Aussagen über die Unbedenklichkeit oder die einwandfreie Beschaffenheit eines Lebensmittels, noch wird damit festgelegt, bis wann das Lebensmittel verzehrt werden muß.

Sie ist jedoch keine Qualitätsgarantie . . .
. . . und auch kein Verbrauchsdatum

Die Regelung im einzelnen:

„mindestens haltbar bis . . .“, wenn Tag und Monat genannt werden; „mindestens haltbar bis Ende . . .“, wenn nur Monat und Jahr genannt werden. Dies richtet sich nach folgenden Kriterien: Tag und Monat müssen genannt werden, wenn die Haltbarkeit weniger als drei Monate beträgt; Monat und Jahr, wenn die Haltbarkeit zwischen drei und 18 Monaten liegt. Ist das Lebensmittel, z. B. eine Konserve, länger als 18 Monate haltbar, ist ausschließlich das Jahr zu kennzeichnen.

Lebensmittel werden häufig am Ende der Mindesthaltbarkeitsfrist zu Sonderangeboten

Waren, bei denen die Zeit bis zum Ende der Haltbarkeitsfrist nur noch kurz ist, werden in den Geschäften oft billiger, z. B. als Sonderangebote verkauft. Ist die Mindesthaltbarkeit abgelaufen, ist der Verkauf weiterhin erlaubt, sofern das Produkt für den Verzehr in Ordnung ist (davon hat sich der Verkäufer besonders zu vergewissern). Bei solchen Produkten muß allerdings deutlich und allgemein verständlich auf das überschrittene Haltbarkeitsdatum hingewiesen werden. Lebensmittel mit abgelaufener Mindesthaltbarkeit sind nicht automatisch mangelhaft, sie weisen aber oft nicht mehr die gewünschte Qualität und Frische auf und sollten daher auch raschest verzehrt werden.

Probleme mit der Haltbarkeitsangabe

Wer legt fest, was sich wie lange hält?

Grundsätzlich werden die Haltbarkeitsfristen von den Herstellern der Produkte in Eigenverantwortung festgelegt. Diese halten sich dabei zumeist an die sogenannten Handelsbräuche, das sind untereinander getroffene Vereinbarungen, die festlegen, wie lange diese Fristen produktspezifisch bemessen sein sollen. In einigen wenigen Fällen werden diese Angaben auch direkt durch ein Sachverständigengremium, die Lebensmittelcodexkommission, bestimmt und im Lebensmittelcodex festgeschrieben. Dies ist z. B. bereits für Frischfleischprodukte erfolgt. Auch eine codifizierte Haltbarkeitsobergrenze für Trinkmilch mit der Zusatzbezeichnung „frisch“ ist festgelegt worden.

In der Regel liegen der Ermittlung dieser Angaben Reihenuntersuchungen und Lagerversuche zugrunde. Dennoch mußte die AK feststellen, daß die Zuverlässigkeit der Haltbarkeitsangaben unter den realen Bedingungen in Vertrieb und Handel sehr zu wünschen übrig läßt.

Besonders bei Fleisch und Fleischwaren sowie Fisch, aber auch bei Milcherzeugnissen und mayonnaisehaltigen Produkten müssen die angegebenen Haltbarkeitsdaten oft in Frage gestellt werden. Es ist nämlich nicht gewährleistet, daß diese Produkte in jedem Fall bis zum angegebenen Zeitpunkt halten, geschweige denn auch darüber hinaus noch eine angemessene Zeit haltbar sind.

Es empfiehlt sich daher für den Verbraucher, besonders bei den genannten Produkten das angegebene Haltbarkeitsdatum sehr kritisch zu beurteilen und, um besonders sicher zu gehen, eher eine kürzere Haltbarkeit als die angegebene anzunehmen. In diesem Sinne sollte der Kauf von Produkten, die knapp vor Ablauf der Haltbarkeitsfrist stehen, besser vermieden werden, speziell dann, wenn man sie auch im Haushalt noch lagern will.

Verkauf nach Ablauf der Frist erlaubt, „Nachetikettieren“ verboten

Eine nachträgliche „Verlängerung“ der Mindesthaltbarkeit z. B. durch neue Etiketten ist nach der neuen LMKV unzulässig und strafbar.

Die Lebensmittelerhebungen der AK-Wien, die in den letzten Jahren regelmäßig durchgeführt wurden, beschäftigten sich u. a. mit Frischfleisch, Geflügel, Frischfisch und Eiern.

Im Bereich Fleisch wurden einerseits Lagertemperaturen im Einzelhandel im Hinblick auf die Gewährleistung bestimmter Innentemperaturen der Produkte untersucht. Andererseits wurden die Produkte immer auch einer mikrobiologischen Untersuchung und Beurteilung unterworfen, und zwar

sowohl zum Zeitpunkt des Einkaufs wie auch zum Zeitpunkt des jeweils angegebenen Haltbarkeitsdatums, um die Auswirkungen von mangelhafter Lagerung feststellen zu können.

Die Ergebnisse sind durchgehend unbefriedigend. So waren beispielsweise bei **verpacktem Fleisch** aus Supermärkten 6% der untersuchten Proben zum Zeitpunkt des Einkaufs verdorben, nach Lagerung bis zum Ablaufdatum waren es bereits 26%. Bei vorverpackten **Hühnern und Hühnerteilen** waren 26% der untersuchten Proben aus Supermärkten zur Einkaufszeit verdorben. Zum Zeitpunkt des Ablaufdatums waren es bereits 47%. In einer Nachfolgeuntersuchung ein Jahr später waren immer noch 38,5% der untersuchten Proben am Ablauftag als verdorben zu beanstanden. Ein aktueller AK-Test aus 1999 zeigte nach wie vor schlechte Ergebnisse. Zum Zeitpunkt des Ablaufdatums war verpacktes Frischfleisch zu 50% und verpackte Hühner zu 26% zu beanstanden gewesen.

Bei **offen abgegebenem** Frischfleisch und Geflügel war die Situation nicht besser. Offen verkaufte Fleisch war im Test 1995 zu 20% beim Einkauf verdorben. Nach 48stündiger Lagerung (wie dies als praxisnahe Anforderung gestellt wurde) mußten 57% der Proben beanstandet werden. Bei Hühnern war jede zweite Probe schon beim Einkauf verdorben, nach 2tägiger Lagerung waren es 92%. Die Nachfolgeuntersuchung zeigte nur unwesentliche Besserung, 36% der Produkte waren beim Einkauf verdorben, 91% der Proben schafften die 2-Tages-Hürde nicht.

Im Test 1999 zeigte sich zumindest bei Hühnern eine leichte Verbesserung. So waren offen verkaufte Hühner und Hühnerteile nach einer 2-tägigen Lagerung zu 26% zu beanstanden. Bei offen abgegebenen Frischfleisch hingegen wurden nach Lagerung immerhin 61% als verdorben beanstandet. Die Beanstandungen wegen Gesundheitsschädlichkeit infolge von **Salmonellen** lagen sowohl bei offenem als auch bei verpacktem Geflügel bei rund einem Drittel der untersuchten Proben.

Eine Erhebung im Bereich **Frischfische** zeigte, daß offen und vorverpackt angebotene Waren jeweils zu 39% als nicht der Verbrauchererwartung entsprechend zu beanstanden war.

Auch auf Bauernmärkten angebotenes Frischfleisch war im Zuge einer Erhebung im Sommer 1997 nach 48 Stunden Lagerung bei 4 °C nach dem Einkauf zu mindestens 46% als verdorben im lebensmittelrechtlichen Sinn zu beanstanden.

Wer darf aus der Reihe tanzen?

Bei einigen Erzeugnissen ist kein Mindesthaltbarkeitsdatum vorgeschrieben. Dies muß insbesondere bei Zuckerwaren und Speiseeis als unbefriedigend

empfunden werden. Allerdings könnte die anbietende Wirtschaft zumindest in den Fällen das Mindesthaltbarkeitsdatum freiwillig angeben, wo diese Information dem Verbraucher nützt.

Unliebsame Ausnahmen

Nicht vorgeschrieben ist das Mindesthaltbarkeitsdatum für frisches Obst und Gemüse sowie Kartoffeln. Sobald jedoch diese Lebensmittel irgendwie behandelt oder zubereitet sind, z. B. geschält oder geschnitten wurden, muß auch hier ein Datum angegeben sein. Bei Keimen von Samen, z. B. Sojasprossen, ist in jedem Fall ein Haltbarkeitsdatum vorzusehen. Bei bestimmten Getränken, genauer gesagt jenen mit einem Alkoholgehalt von mehr als 10 Volumsprozent, wird auch in Zukunft kein Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben sein. Betroffen sind davon z. B. Brantweine, Liköre, Schaumweine u. ä. Bei Essig, Zucker und Salz, die bei richtiger Lagerung nahezu unbegrenzt haltbar sind, kann das Mindesthaltbarkeitsdatum auch entfallen. Dies gilt jedoch nicht für jodiertes Speisesalz.

Auch Zuckerwaren, die ausschließlich aus Zuckerarten mit Aromastoffen und/oder Farbstoffen bestehen, sowie Kaugummi und Speiseeis in Portionsgrößen bleiben ohne Mindesthaltbarkeitsdatum.

Bestimmte Backwaren, die normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung gegessen werden, müssen ebenfalls nicht gekennzeichnet werden.

Wir tragen kein Mindesthaltbarkeitsdatum:

- frisches Obst und Gemüse, Kartoffeln
- Getränke mit mind. 10 Vol.-% Alkohol
- Essig
- Speisesalz, Zucker
- Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen und/oder Farbstoffen bestehen, Kaugummi
- Speiseeis in Portionspackungen
- kurzfristig zu verzehrende Backwaren

Eine wichtige Neuerung

„zu verbrauchen bis . . .“ ist nur bei besonders leicht verderblichen Lebensmitteln vorgesehen

Soll das Datum doch einmal die „letzte Frist“ angeben, muß das extra auf der Packung stehen, und zwar im Wortlaut: „zu verbrauchen bis . . .“, gefolgt von Tag, Monat und Jahr.

Dieses sogenannte Verbrauchsdatum ist in Österreich für bestimmte Produkte bereits vorgeschrieben³⁾, da es sich um leicht verderbliche Lebensmittel handelt, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen.

Produkte mit Verbrauchsdaten und die jeweils dafür vorgesehenen Haltbarkeitsfristen

- in Dehnfolie vorverpacktes frisches Fleisch (3 Tage), rohes Faschiertes, rohes Wurstbrät, Geschnetzeltes (jeweils am Tag der Herstellung), Knochen (2 Tage), rohe Bratwürste (Tag nach der Herstellung), rohes Huhn (5 Tage), Hühnerflügel, -junges und -innereien (3 Tage)
- verpackte frische Fische und Fischteile
- Rohmilch (4 Tage), Rohrahm (4 Tage), Süßrahmbutter aus Rohmilch (3 Tage), die daraus gewonnene Buttermilch (3 Tage), Labtopfen aus Rohmilch (2 Tage)
jeweils ab der Milchgewinnung gerechnet

Achtung!

Die Angabe von Verpackungsdaten ist nicht mehr zwingend notwendig.

Ist das Verbrauchsdatum abgelaufen, ist der Verkauf der Ware verboten

Waren, die mit einem Verbrauchsdatum auszustatten sind, dürfen nach Ablauf dieser Frist nicht mehr in Verkehr gebracht werden. Dies kann – im Gegensatz zur Regelung bei der Mindesthaltbarkeitsfrist – auch nicht durch die Information des Verbrauchers aufgehoben werden.

Auf den Falter „Vom richtigen Umgang mit Ablaufdaten und Haltbarkeitsfristen“ der AK Wien wird hingewiesen.

Und was ist drinnen?

4.4 Das Zutatenverzeichnis

Im Verzeichnis der Zutaten sind alle jene Stoffe angegeben, die bei der Herstellung oder Zubereitung verwendet werden und im Enderzeugnis vorhanden sind. Die Aufzählung der Zutaten ist mit einer Bezeichnung einzuleiten, die das Wort „Zutaten“ enthält (z. B. Zutatenliste, Zutaten).

³⁾ Diese Produktliste wurde entsprechend einem Gutachten des Ständigen Hygieneausschusses festgelegt. Innerhalb der EU-Staaten konnte man sich noch nicht darauf einigen, welche Lebensmittel mit einem Verbrauchsdatum zu kennzeichnen sind.

Das Verzeichnis enthält alle Inhaltsstoffe in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtanteils

Aus der Reihenfolge der Zutaten erfahren Sie etwas über die Mengenanteile, die bei der Herstellung verwendet wurden: An erster Stelle steht die Zutat, von der die größte Menge verwendet wurde, an letzter Stelle ist die Zutat zu finden, von der die kleinste Menge hinzukam. Genauere Mengenangaben in Gramm, Liter oder Prozent erfahren Sie allerdings derzeit noch nicht.

Mehr Informationen bei hervorhebender Bewerbung

Falls ein Produkt jedoch einen spezifischen Inhaltsstoff hervorhebt, z. B. durch einen Hinweis auf einen hohen Ballaststoffgehalt oder einen besonders niederen Salzgehalt, müssen zusätzlich dessen Mindest- bzw. Höchstmenge angegeben werden.

So könnte daher zum Beispiel die Kennzeichnung einer Feinbackware mit Schokoladeüberzug aussehen, bei der aufgrund der Produktbewerbung auch auf einen besonderen Orangenanteil hingewiesen wird:

ZUTATEN: Orangenmarmelade 34% (Zucker, Glucosesirup, Orangensaft, Geliermittel: Pektin, Säureregulator: Natriumcitrat, Zitronensäure, Öranngenöl), Schokolade 21% (Emulgator: Lecithin, Vanillin), Weizenmehl, flüssiges Vollei 13%, Zucker, Glucosesirup, Invertzuckersirup, Stabilisator: Sorbit, Pflanzenfett, Backtriebmittel (E 450 a, E 500), Speisesalz

Zusammengesetzte Zutaten dürfen mit ihrer handelsüblichen Sachbezeichnung angeführt werden

Zusammengesetzte Zutaten können ab einem Anteil von über einem Viertel am Enderzeugnis im Zutatenverzeichnis mit ihrer handelsüblichen Sachbezeichnung deklariert und nach ihrem Gewichtsanteil in die Zutatenliste eingereiht werden. Allerdings müssen dann ihre Bestandteile und Zusatzstoffe unmittelbar danach, z. B. durch Klammer oder nach einem Doppelpunkt, aufgeschlüsselt werden (siehe auch obiges Beispiel im Fall der Orangenmarmelade). Beträgt der Anteil der zusammengesetzten Zutaten weniger als ein Viertel, genügt die Angabe ihrer handelsüblichen Sachbezeichnung. Die verwendeten Zusatzstoffe müssen jedoch auf jeden Fall angegeben werden.

Genügt die Bezeichnung Käse, Fisch, Geflügelfleisch, oder sollte es Bergkäse, Hering, Truthahn heißen?

Für einige Lebensmittelbestandteile ist anstelle des spezifischen Namens dieser Zutat die Angabe einer Sammelbezeichnung ausreichend, um so den

Herstellern eine gewisse Beweglichkeit in der Rezeptur zu ermöglichen. So müssen z. B. bei Fischsuppen nicht die verwendeten Fischarten aufgezählt werden, die Bezeichnung Fisch genügt. Andere zulässige Sammelbezeichnungen sind z. B. für „Gewürze“, „Stärke“, „Käse“, „Kakaobutter“ vorgesehen, wobei dies bei Fisch und Käse nur dann zulässig ist, wenn in Bezeichnung oder Aufmachung nicht auf eine bestimmte Fisch- oder Käseart hingewiesen wird, z. B. muß im Heringsalat der verwendete Fisch ausschließlich Hering sein. Stärke und modifizierte Stärken müssen in Zukunft mit der Angabe ihrer spezifischen pflanzlichen Herkunft (z. B. Weizen) ergänzt werden, sofern dieser Bestandteil „Gluten“ enthalten könnte.

Eine wichtige Neuregelung: die Mengenangabe bei wertbestimmenden Zutaten (QUID-Regelung)

Im Zuge der Novellierung der EU-Etikettierungsrichtlinie wurde eine langjährige Forderung der Konsumentenschützer erfüllt. Ab 2001 werden die Mengen an verwendeten Zutaten nicht mehr nur aufgrund der Reihenfolge der Auflistung in der Zutatenliste zu erraten sein, sondern die Bestandteile sind dann mit ihren prozentmäßigen Anteilen in der Etikettierung grundsätzlich anzugeben. Voraussetzung für diese neue Art der Kennzeichnung ist, daß diese Zutaten in der Sachbezeichnung genannt sind oder vom Verbraucher damit in Verbindung gebracht wird oder daß sie durch Bilder, Worte oder graphische Darstellung hervorgehoben werden oder daß sie für die Charakterisierung des Lebensmittels von wesentlicher Bedeutung sind.

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. Nach der Umsetzung in das jeweilige nationale Recht wird erstmals eine Vergleichbarkeit von gleichartigen Produkten möglich sein.

Wer tanzt aus der Reihe?

Einige Ausnahmen sind doch vorgesehen worden, z. B. wenn Zutaten in kleinen Mengen zur Geschmackgebung verwendet werden (Beispiel Spinatnudel) oder wenn die Menge der in der Sachbezeichnung genannten Zutat für die Charakterisierung des betreffenden Lebensmittels unwesentlich ist.

Was ist E 210?

Zusatzstoffe sind eine besondere Art von Zutaten. Da sie in kleinsten Mengen verwendet werden und ihre Wirkung entfalten, stehen sie meist am Ende der Zutatenliste. Für die Verwendung in Lebensmitteln sind Zusatzstoffe aus den Bereichen Farbstoffe, Konservierungsmittel, Antioxidantien, Emulgatoren, Verdickungsmittel, Stabilisatoren nur zulässig, wenn sie in der entsprechenden Zusatzstoffverordnung explizit angeführt sind. Ist ein Stoff für diese Anwendung nicht aufgelistet, ist er auch nicht zugelassen (Positivlistenprinzip). Stoffe mit allen anderen als den oben genannten technologischen Wirkungen (z. B. Überzugsmittel, Säureregulatoren, Säuerungsmittel, Treibgase, Backhilfsmittel, Mittel zur Verbesserung der Rieselfähigkeit etc.) waren in Österreich nicht ausdrücklich geregelt und konnten von Herstellern nach Belieben eingesetzt werden, sofern sie nicht gesundheitsschädlich sind. Einschränkungen bei deren Verwendbarkeit sind in einigen Fällen durch Codexbestimmungen getroffen worden.

Aufgrund des abgeschlossenen Harmonisierungsvorhabens der EU im Zusatzstoffbereich sind auch in Österreich Änderungen eingetreten. Entsprechend den 1995 verabschiedeten EU-Richtlinien wurden dabei **alle Zusatzstoffe**, die in der Lebensmittelverarbeitung Verwendung finden, gemäß einem Positivlistensystem geregelt.

Diese Regelungen wurden in Österreich z. T. bereits umgesetzt.

Mehr Information zu den Zusatzstoffen:

Name oder E-Nummer und die technologische Funktion muß bei Zusatzstoffen genannt werden

Zusatzstoffe sind mit dem Namen der jeweiligen Zusatzstoffklasse zu kennzeichnen. Dieser „Klassenname“ informiert den Verbraucher über den Zweck des Zusatzstoffes, z. B. Farbstoff, Konservierungsmittel 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, Benzoessäure u. ä., oder die entsprechende E-Nummer anzuführen (in diesem Fall E 200 und E 210). Diese E-Nummern gelten für alle EU-Länder einheitlich. Eine umfassende Liste aller E-Nummern finden Sie auf den letzten Seiten.

Liste der verschiedenen Zusatzstoffklassen, die in Lebensmitteln Verwendung finden:

- Farbstoffe
- Säureregulatoren
- Konservierungsstoffe
- Trennmittel

- Antioxidationsmittel
- Emulgatoren
- Verdickungsmittel
- Geliermittel
- Stabilisator
- Geschmacksverstärker
- Säuerungsmittel
- modifizierte Stärke⁴⁾
- künstliche Süßstoffe
- Backtriebmittel
- Schaumverhüter
- Überzugsmittel
- Schmelzsalze⁵⁾
- Mehlbehandlungsmittel

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

Emulgator: Lecithin; Geliermittel: Pektin; Backtriebmittel: Natriumbicarbonat; Überzugsmittel: Carnaubawachs; Farbstoffe: E 104, E 110, E 124, E 131

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

Sonderfall Aromen:

Die im Lebensmittel verwendeten Aromen sind entweder mit dem Wort „Aroma“ oder mit einer genauen Bezeichnung oder Beschreibung des Aromas zu bezeichnen, z. B. künstliches Aroma, naturidententes Aroma, natürliches Aroma. Eine Aufzählung der chemischen Namen der Aromen ist dabei nicht erforderlich.

Wird auf „natürliches“ Aroma hingewiesen, so dürfen nur Aromen verwendet werden, die mit Hilfe physikalischer, enzymatischer oder mikrobieller Verfahren gewonnen wurden.

Findet sich in der Etikettierung die Angabe „Aroma“, so kann davon ausgegangen werden, daß künstliches oder naturidententes Aroma verwendet wurde.

Wer tanzt aus der Reihe?

Einige Lebensmittel müssen kein Zutatenverzeichnis tragen

Das Zutatenverzeichnis ist für Packungen, die eine bestimmte Größe unterschreiten (10 cm² Einzelfläche), z. B. abgepackte Konfitürenportionen, wie man sie etwa zum Frühstück in Hotels bekommt, nicht vorgeschrieben. Weiters sind Frischobst und Frischgemüse, alkoholische Getränke mit mehr als 1,2 Volumsprozent, Käse, Butter und Schlagobers sowie Produkte, bei denen sämtliche Zutaten bereits in der Sachbezeichnung angeführt sind, wie z. B. Hartweizengrieß, ausgenommen.

⁴⁾ Die Angabe des spezifischen Namens oder der E-Nummer ist nicht erforderlich.

⁵⁾ Nur bei Schmelzkäse und Erzeugnissen auf der Grundlage von Schmelzkäse.

Was sagt der 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 den Europäischen Artikelnummern-Code, kurz EAN genannt, der eine Art computerlesbares Etikett darstellt. Verschlüsselt sind darin das Land der Registrierung (die ersten beiden Ziffern), der Herstellerbetrieb (die folgenden fünf Ziffern), die Artikelnummer (die nächsten fünf Ziffern) und eine Kontrollzahl (die letzte Ziffer) für jedes Produkt. Spezielle Kassen mit einem Lichtfeld 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 beiden Ziffern des Strichcodes (bzw. zukünftig die ersten drei für Deutschland) nur eine Angabe jenes Landes beinhalten, in dem das Produkt für die EAN-Kennung registriert wurde, ist dieses in vielen Fällen mit dem Herstellerland des Produktes ident.

Kennziffer des Landes der Registrierung (meist ident mit Herstellerland)



90–91	Österreich	64	Finnland
87	Holland	57	Dänemark
84	Spanien	54	Belgien/Luxemburg
80–83	Italien	70	Norwegen
76	Schweiz	50	Großbritannien
73	Schweden	400–440	BRD (bzw. 40)
30–37	Frankreich	20–29	Codes für Produkte zur Verkaufsvorbereitung innerhalb eines Betriebs (z. B. vorverpackter Käse)

4.5 Name und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers

Jedes Produkt hat Namen und Anschrift des erzeugenden oder verpackenden Unternehmens oder eines in einem EWR-Mitgliedstaat niedergelassenen

Verkäufers zu enthalten (Ausnahme: Kleinpackungen mit weniger als 10 cm² Einzelfläche). Dies soll ermöglichen, daß bei Reklamationen oder Problemen mit einem Produkt ein Verantwortlicher ermittelt werden kann. Bei Produkten, die in den EWR-Raum importiert werden, ist darüber hinaus das Ursprungsland anzugeben.

Woher kommt das Produkt?

Ursprungs- oder Herkunftsort

Die Angabe des Herkunftslandes auch bei Produkten innerhalb des EWR-Raumes wäre sicherlich ein zusätzliches Mittel, den Konsumenten bei seiner Kaufentscheidung zu unterstützen. Dies kann vor allem dann von Bedeutung sein, wenn die Beschaffenheit eines ausländischen Lebensmittels von den im Inland hergestellten Lebensmitteln abweicht (dazu siehe Kapitel Verkehrsbezeichnung – Es kann zu Problemen kommen). Grundsätzlich muß auch nach EU-Bestimmung eine Täuschung des Konsumenten über die Herkunft des Produktes ausgeschlossen werden. Dies kann entweder dadurch geschehen, daß die Herkunft des Produktes im Zusammenhang mit der Sachbezeichnung ersichtlich ist (z. B. „Deutsche Markenbutter“, „Dänische Wurst“ etc.), oder dadurch, daß der Hersteller sich aus der Angabe des Firmensitzes feststellen läßt. Kann eine Täuschung des Konsumenten dennoch nicht ausgeschlossen werden (z. B. weil eine ursprungsbezogene Sachbezeichnung mittlerweile schon zu einer Gattungsbezeichnung wurde), ist eine explizite Angabe des Ursprungs- oder Herkunftsortes notwendig. Ob dies im Einzelfall zulässig ist, hat in letzter Instanz der Europäische Gerichtshof (EuGH) zu entscheiden.

Eine generelle zwingende Angabe des Herkunftslandes ist innerhalb der Europäischen Union jedoch nicht vorgesehen. Die Angabe des Herkunftslandes zur Hervorhebung eines Produktes durch den Hersteller ist aber „freiwillig“ möglich.

5. Sonstige Regelungen

5.1 Die freiwillige Nährwertkennzeichnung

Die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln erfolgt grundsätzlich freiwillig. Eine Verpflichtung zur Nährwertangabe besteht nur, wenn bei einem Produkt auf dem Etikett, in der Aufmachung oder in der Werbung eine nährwertbezogene Angabe (z. B. „zuckerfrei“, „ballaststoffreich“) gemacht wird.

Aussagen wie „zuckerfrei“ führen zur Deklarationspflicht

Die Nährwertkennzeichnung hat grundsätzlich in tabellarischer Form zu erfolgen, weiters muß sie an einer gut sichtbaren Stelle plziert sein, leicht lesbar und unverwischbar sein. Die Angaben zum Energiewert beziehen sich meist auf 100 Gramm oder 100 ml. Eine auf Portionen bezogene Nährwertkennzeichnung ist nur zulässig, wenn die Portionen am Etikett auch mengenmäßig festgelegt sind oder die Anzahl der in der Verpackung enthaltenen Portionen angegeben sind. Prinzipiell gibt es zwei Gruppen von Nährwertkennzeichnung:

Gruppe 1	Gruppe 2
1. Energiegehalt	1. Energiegehalt
2. Eiweiß	2. Eiweiß
3. Fett	3. Fett
4. Kohlenhydrate	4. Kohlenhydrate
	5. Zucker
	6. gesättigte Fettsäuren
	7. Ballaststoffe
	8. Salz (Natrium)

Gruppe 1 wird angewendet, wenn sich Angaben z. B. auf Fett beziehen, während Gruppe 2 zum Einsatz kommt, wenn eine nährwertbezogene Aussage zu Zucker, gesättigten Fettsäuren, Ballaststoffen oder Kochsalz (Natrium) gemacht wird.

Wird zusätzlich der Gehalt an einfach oder mehrfach ungesättigten Fettsäuren angegeben, muß auch der Gehalt an ungesättigten Fettsäuren deklariert werden.

Eine Angabe von Vitaminen und Mineralstoffen ist nicht vorgeschrieben.

Erfolgt jedoch eine Deklaration, so sind die enthaltenen Mengen zusätzlich als Prozentsätze der empfohlenen Tagesdosierungen zu kennzeichnen.

Beispiel: Kaugummi „ohne Zucker“ löst die Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung nach Gruppe 2 aus, die Deklaration wird daher etwa wie folgt aussehen:

Kaugummi „ohne Zucker“

Nährwertangaben pro 100 g

Brennwert	802 kJ (192 kcal)
Eiweiß	0,1 g
Kohlenhydrate	0 g, davon Zucker 0 g
Fett	0 g, davon gesättigte Fettsäuren
	0 g
Ballaststoffe	0 g
Natrium	0 g

Ist „light“ und „zuckerfrei“ ein wertgebender Begriff oder Ausdruck von Modetrends?

Erst ein Wandel der Auffassung über gesundheitsbezogene Angaben bei Lebensmitteln machte die Nährwertkennzeichnung möglich. Waren früher gesundheitsbezogene Aussagen prinzipiell verboten, so sind heute zur Werbung verwendete Begriffe wie „light“, „kalorienreduziert“, „salzarm“, „ballaststoffreich“, die recht einseitig Qualität suggerieren, unter den genannten Bedingungen erlaubt. Die Ursachen sind in der von der Öffentlichkeit erkannten Tatsache zu suchen, daß die Lebensmittelauswahl mit der Gesundheit eng zusammenhängt, außerdem haben gewisse Konsumentengruppen aufgrund der öffentlichen Berichterstattung eine hohe Sensibilität für „gesundheitsbezogene Aussagen“ entwickelt. Die Lebensmittelwirtschaft reagiert auf diese Sensibilisierung und trägt mittels Werbung und Herausstellen der „gesundheitlichen Qualität“ (z. B. ein Schritt zur richtigen Ernährung) wiederum zur Stärkung dieses Trends bei. Die Gefahr besteht, daß auf diesem Weg rasch abwechselnde Modetrends forciert werden (gestern Cholesterin, heute Ballaststoffe und Calcium, morgen?).

Produktvergleich mit Hilfe der Nährwertkennzeichnung . . .

Die EU meint zur Nährwertkennzeichnung: „die Kenntnis von Ernährungsgrundsätzen und eine angemessene Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln würde weitgehend dazu beitragen, den Verbraucher bei seiner Wahl zu unterstützen. Die Nährwertkennzeichnung soll weitere Maßnahmen auf dem Gebiet der Aufklärung der Öffentlichkeit über Ernährungsfragen fördern. Ziel ist es, die beteiligte Wirtschaft und insbesondere auch Klein- und Mittelbetriebe zu veranlassen, eine Nährwertkennzeichnung bei einer möglichst großen Anzahl von Erzeugnissen anzubringen“ (EU: 90/496/EG Vorwort). In anderen Worten ist das Ziel der Nährwertkennzeichnung, ein einzelnes Produkt bezüglich seines Nährwertes im Rahmen der Gesamternährungsweise bewertbar zu machen. Außerdem sollen die Produkte für die Konsumenten leichter miteinander vergleichbar werden.

. . . Verunsicherung oder Hilfe?

Bestimmte Gruppen von Konsumenten wünschen sich für ihre Kaufentscheidung eine umfassende Produktdeklaration, z. B. gesundheitsbewußte und relativ gut informierte Konsumenten oder Personen, die aufgrund einer Krankheit auf gewisse Inhaltsstoffe achten müssen, wie Diabetiker, Personen mit erhöhtem Blutdruck, mit Zöliakie, mit hohem Cholesterinspiegel u. ä. Für diese Zielgruppe ist die Nährwertkennzeichnung eine gute Orientierungshilfe.

Für den Großteil der Konsumenten, deren Kenntnisse zur Warenkunde und zur Ernährungslehre nicht so ausgeprägt sind, kann diese Kennzeichnung jedoch auch Verwirrung stiften: Dies vor allem deshalb, weil viele Anbieter nur einzelne, besonders positive Aspekte hervorheben. Eine vergleichende Bewertung ist aufgrund der Freiwilligkeit der Kennzeichnung als auch der unterschiedlichen Mengenangaben (entweder auf 100 Gramm oder nach Portionsgröße) nur schwer möglich. Weiters kann kritisch angeführt werden, daß Lebensmittel nur aufgrund von Einzeleigenschaften eigentlich nicht zu beurteilen sind und daß Nährwertangaben in Gramm (z. B. 15 Gramm Fett) für Laien schwer zu interpretieren sind. Es bedarf also besonderer Anstrengungen von seiten des Konsumenten, um die Nährwertkennzeichnung auch entsprechend verstehen zu können.

USA: Ein nicht vorhandener Inhaltsstoff als Qualitätsmerkmal

Eine aktuelle Studie aus den USA (durchgeführt von der FDA), jenem Land mit der längsten Tradition hinsichtlich der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln, zeigt, daß fast 70% der Amerikaner die Nahrungsdeklaration primär lesen, um bestimmte Inhaltsstoffe zu vermeiden – am häufigsten Natrium, Cholesterin, Zucker und Zusatzstoffe. Dieses Auswahlverhalten trägt jedoch auch nicht unbedingt zu einer gesünderen Ernährungsweise bei, denn Einzeleigenschaften sind, wie schon erwähnt, oft wenig aussagekräftig und können ein verzerrtes Bild liefern. Abhilfe schaffen könnte hier eine verstärkte, vergleichende Darstellung von Produkten unter bestimmten objektivierbaren Normen, wie sie z. B. von dem „Verein für Konsumenteninformation“ (VKI) für Mineralwasser, Lightprodukte u. ä. durchgeführt wurde.

5.2 Die Gebrauchsanweisung

Eine Gebrauchsanleitung ist nur dann vorgesehen, wenn sie für die Verwendung erforderlich ist. Sie muß dabei so abgefaßt sein, daß das Lebensmittel entsprechend verwendet werden kann. Welche Waren eine Gebrauchsanweisung tragen müssen, ist hier jedoch nicht klar definiert.

5.3 Temperatur und Lagerbedingungen

Diese Informationen sind anzugeben, wenn eine entsprechende Information für die Einhaltung der Haltbarkeit wesentlich ist. Es lohnt sich, diese Informationen zu beachten!

Tips zur Vorratshaltung:

Für ihre Vorratshaltung empfiehlt es sich, das Mindesthaltbarkeitsdatum stets im Auge zu behalten. Dabei sollten Sie vor allem auch auf Angaben zur Temperatur und auf Hinweise zu den Lagerbedingungen achten, die ebenfalls auf der Packung stehen.

Halten Sie Lagerbedingungen wie „lichtgeschützt lagern“ ein, indem Sie die Einwirkung von starkem Tageslicht als auch von Kunstlicht verhindern. Beide Lichtquellen können zu Qualitätsverlusten führen. Besonders wichtig ist dies beispielsweise bei pflanzlichen Ölen, deren natürlicher Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren durch die Einwirkung von Licht deutlich vermindert wird. Bei Flaschen empfiehlt sich daher ein Überkarton.

Unter „gekühlt lagern“ versteht man Lagerung im Kühlschrank, zwischen 0 und plus 4, maximal 6°, während bei „kühl lagern“ ein Ort von einer Temperatur von plus 15 bis 18° gemeint ist.

„Vor Wärme schützen“ meint, daß das Lebensmittel nicht in unmittelbarer Nähe einer Wärmequelle auch nur kurzfristig gelagert werden sollte, und „trocken lagern“ umschreibt eine Lagerung bei einer maximalen Luftfeuchtigkeit von 70%. Wenn Sie Tiefkühlware aus dem Fach nehmen, achten Sie darauf, daß die Truhe nicht vereist ist, denn dann könnte die Kühltemperatur zu hoch sein. Prallgefüllte Truhen können auch zur Qualitätsverminderung beitragen, da jene Packungen, die ganz obenauf liegen, nicht entsprechend gekühlt werden.

Tiefkühlware sollte bei minus 18° gelagert werden. Bei loser Ware (z. B. Erbsen, Beeren) weist ein fühlbarer Klumpen darauf hin, daß die Kühlkette unterbrochen wurde. Dadurch könnte die Ware verdorben sein, auf jeden Fall vermindert jedoch der Temperaturwechsel die Qualität des Produktes.

5.4 Loskennzeichnung

Unter Los wird die „Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde“ verstanden. Falls es z. B. wegen gesundheitlicher Gefährdung zu einem Warenrückruf kommt, soll die Loskennzeichnung helfen, eine möglichst genaue Eingrenzung der gefährdeten Charge zu ermöglichen. Die Kennzeichnung selbst hat, wie alle anderen Angaben auch, für den Konsumenten leicht verständlich und deutlich lesbar zu sein. Der Losangabe

hat ein L vorangestellt zu werden, es sei denn, sie unterscheidet sich ohnehin deutlich von anderen Angaben. Dieses Kennzeichnungselement darf unterbleiben, wenn bei einem Lebensmittel das Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt nach Tag und Monat angegeben ist.

5.5 Alkoholgehalt

Der Alkoholgehalt ist bei allen alkoholischen Getränken, die mehr als 1,2% Alkohol enthalten, in Volumsprozent (Vol.-%) anzugeben. (Ausnahmen: Kleinpakungen mit weniger als 10 cm² Einzelfläche.)

5.6 Verpackung unter Schutzatmosphäre

Eine Reihe von Produkten werden 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 soll, um damit eine sauerstoffreduzierte oder -freie Atmosphäre zu schaffen.

6. Kennzeichnung neuerer Konservierungs- und Produktionsmethoden

Neue Produkte erobern den Markt

Neue Produktions- und Konservierungsverfahren sind im Begriff, eine Vielzahl der herkömmlichen Arbeits- und Produktionsprozesse zu revolutionieren. Die Spannweite reicht von gentechnisch produzierten, nährstoffreicheren und „alterungsimmunen“ Pflanzen, wie der in den USA zugelassenen neuen Tomate, bis hin zur Entwicklung neuer Produkte im Bereich der Imitate. Die potentiellen Einsatzgebiete scheinen unendlich erweiterbar. Die maß-

geschneiderte Konstruktion von Mikroorganismen ist ebenso denkbar wie die Revolutionierung der landwirtschaftlichen Produktion (Stichwort: bodenunabhängige Landwirtschaft). Während Befürworter von den „Schlüsseltechnologien der Zukunft“ sprechen und an billigere und effektivere Produktionsverfahren denken, sehen sich Kritiker mit ganz neuartigen Problemen und gesundheitlichen Risiken konfrontiert, die durch das Verlassen der natürlichen Kreisläufe entstehen können.

Wesentlich wird jedenfalls sein, daß der Konsument aufgrund ausreichender Kennzeichnung derartige Produkte identifizieren und darauf basierend seine Kaufentscheidung treffen kann.

6.1 Bestrahlte Lebensmittel

Die Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen dient vor allem der Zerstörung von Mikroorganismen und Schädlingen sowie Insekten und Schimmelpilzen, die ihr Verderben verursachen. Im Gegensatz zu anderen Methoden ist bei der Bestrahlung kein Temperaturanstieg nötig. Deshalb wird sie auch „kalte Sterilisierung“ genannt. Neben der Verlängerung der Haltbarkeit wird die Bestrahlung zur Verlangsamung des Reifungsprozesses eingesetzt. Auch das Austreiben von Kartoffeln und Zwiebeln wird verhindert. Als technologischer Vorteil wird angeführt, daß sich aus bestrahltem Obst mehr Saft gewinnen läßt, bei Trockensuppen die Kochzeit verkürzt wird oder die Konsistenz von Trockenfrüchten verbessert wird. Expertenkommissionen kamen bereits 1980 zu dem Schluß, daß bestrahlte Nahrungsmittel toxikologisch völlig unbedenklich sind, doch nach wie vor hält die Diskussion über die gesundheitliche Unbedenklichkeit sowie über die Sinnhaftigkeit des Einsatzes dieser neuen Konservierungsmethode an.

„Kalte Konservierung“ heiß umstritten

Befürworter führen an, daß die Bestrahlung zur „Hygienisierung“ von Lebensmitteln beiträgt. Kritiker gehen davon aus, daß eine adäquate Zucht, Lagerung und Zubereitung und die Beachtung der Hygienerichtlinien zum gleichen Ziel führt (z. B. bei Salmonellen). Auch der Sinn einer Verlängerung der Haltbarkeit in industrialisierten Ländern mit weitgehender Nahrungsmittelüberproduktion wird in Frage gestellt. Außerdem werden unerwünschte chemische Veränderungen bei Vitaminen und Aminosäuren ins Treffen geführt. Befürworter führen an, daß durch Nahrungsbestrahlung der Verbrauch von Fungiziden (pilztötende oder -hemmende chemische Verbindungen) reduziert werden kann, jedoch gibt es Anzeichen, daß auch bestrahlte Nahrungsmittel vermehrt von Pilzbefall bedroht sind.

Einheitliche EU-Regelung nunmehr beschlossen

Die Strahlenkonservierung von Lebensmitteln war in den meisten EU-Mitgliedsstaaten für bestimmte Lebensmittel zulässig. Eine Ausnahme bildeten Österreich, Luxemburg und Deutschland, in denen keine Zulassungen bestanden. Allerdings wurde Ende 1997 in Deutschland eine Einzelzulassung für den Vertrieb eines französischen Gewürzes erteilt. Die geltende EU-Kennzeichnungsregelung sieht vor, daß bestrahlte Lebensmittel – sofern auf nationaler Ebene zugelassen – jedenfalls mit dem Hinweis „bestrahlt“ oder „mit ionisierenden Strahlen behandelt“ zu kennzeichnen sind.

Seit vielen Jahren wurde bereits an einer einheitlichen europäischen Regelung der Strahlenbehandlung verhandelt. Diese war bislang daran gescheitert, daß im ursprünglichen Richtlinienentwurf die Bestrahlung einer großen Anzahl von Lebensmittelgruppen wie Kräuter und Gewürze, Gemüse, Garnelen, Getreideflocken, Trockenfrüchte und -gemüse, sowie entbeintes Geflügelfleisch vorgesehen war. Dies wurde vom Europäischen Parlament bis auf die Produktgruppen Kräuter und Gewürze abgelehnt. Auch alle europäischen Konsumentenorganisationen vertraten die Ansicht, daß eine maximale Restriktion für dieses Behandlungsverfahren auf EU-Ebene notwendig wäre. Im Dezember 1998 wurde schließlich doch eine relativ restriktive Richtlinie beschlossen, die bis September 2000 in nationales Recht umzusetzen ist. Inhalt der neuen Regelung ist es, in einer provisorischen Liste derzeit nur die Produktkategorien Kräuter und Gewürze aufzunehmen, die EU-weit für die Bestrahlung zugelassen werden. Bis Ende 2000 soll eine endgültige Positivliste vorgeschlagen werden. Weitergehende nationale Genehmigungen dürfen bis dahin auf nationaler Ebene beibehalten werden. Bis zur Verabschiedung der endgültigen Positivliste können bestehende nationale Verbote im Einklang mit dem Vertrag ebenfalls aufrecht erhalten werden.

Normiert ist, daß bestrahlte Produkte und Zutaten jedenfalls lückenlos und ohne Mengengrenze zu kennzeichnen sein werden. Die Bestrahlung darf nur dann erfolgen, wenn dies ein Vorteil für den Konsumenten bedeutet und darf nicht angewandt werden, um hygienische Mängel des Produktes zu verdecken. Wesentliche Forderungen der Konsumentenschützer wurden damit erfüllt. Wichtig wird sein, daß bei den zukünftigen Beschlussfassungen betreffend eine endgültige und abschließende Liste von europaweiten Zulassungen, die dann für Österreich verbindlich sein werden, weiterhin von einer maximalen Beschränkung ausgegangen wird.

Fortschritte in der Kontrolle

Für sehr viele Lebensmittel gibt es mittlerweile Methoden des Nachweises der Anwendung der Bestrahlung, die auch mehr oder weniger routinemäßig im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung angewandt werden. 1995

waren dabei beispielsweise einzelne Chargen ungarischer Tiefkühlenten als bestrahlt identifiziert und in der Folge beschlagnahmt worden. Im Rahmen einer Erhebung der AK bezüglich Tiefkühlgeflügel, Gewürzproben sowie verschiedener tropischer Früchte, die 1997 durchgeführt wurde, wurden zu diesem Zeitpunkt allerdings keine bestrahlten Produkte gefunden. Mit der neuen EU-Richtlinie könnten nunmehr aber bestrahlte Kräuter und Gewürze auch am österreichischen Markt auftauchen.

6.2 Gentechnik

Der Einsatz der Gentechnik ist heute keine Zukunftsvision mehr, er ist Alltag geworden. Erste Produkte aus dem Bereich Pharmazie sind schon auf dem Markt, Hunderte warten noch auf die Zulassung und/oder Patentierung. Sicher erscheint, daß die ersten Massenprodukte der Gentechnik, mit denen der Verbraucher konfrontiert sein wird, gentechnisch erzeugte oder veränderte Lebensmittel sein werden. Denn innerhalb der Nahrungsmittelindustrie findet entsprechend den Bedürfnissen der verarbeitenden Industrie und den veränderten Konsumentenwünschen eine stille Revolution statt.

Hauptgebiete der Gentechnik im Bereich der Lebensmittelherstellung werden sein:

Veränderung von Mikroorganismen, die an der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln beteiligt sind (z. B. Hefen für die Bier- oder Brotherstellung, Starterkulturen für die Joghurtherstellung).

Herstellung von Einzelsubstanzen (hauptsächlich Zusatzstoffe und Enzyme).
Veränderung von Pflanzen hinsichtlich Nährstoffzusammensetzung, Eigenschaften (z. B. Verzögerung des Verderbprozesses) oder leichter industrieller Verarbeitung.

Züchtung von Tieren, die schneller oder in artfremder Umgebung aufwachsen können (z. B. Fische).

Gesetzliche Rahmenbedingungen

Das österreichische Gentechnikgesetz, das mit 1. 1. 1995 in Kraft getreten ist, regelt Arbeiten mit gentechnisch veränderten Organismen (GVO), das Freisetzen und Inverkehrbringen gentechnisch veränderter Organismen und die Anwendung von Genanalyse und Gentherapie am Menschen. Eingriffe in die Keimbahn des Menschen sind nach dem GTG verboten; Genanalysen am Menschen dürfen nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen und nur mit Zustimmung des Patienten durchgeführt werden.

Für Arbeiten mit gentechnisch veränderten Organismen in geschlossenen Systemen, also in Labors, gilt die Systemverordnung. Anhang II dieser Verordnung enthält ausführliche Angaben zu den jeweiligen Sicherheitsbestimmungen, die bei gentechnischen Arbeiten in den verschiedenen

Sicherheitsstufen einzuhalten sind. Auch Sicherheitsmaßnahmen für Arbeiten mit transgenen Pflanzen in Gewächshäusern und Klimakammern sowie für Arbeiten mit transgenen Tieren in Tierhaltungsräumen und Außengehegen sind enthalten.

Die Freisetzung gentechnisch veränderter Organismen wird durch die Freisetzungsverordnung geregelt, die im März 1997 in Kraft getreten ist. Bereits im Jahr 1996, also noch vor Inkrafttreten, gingen beim Bundesministerium für Gesundheit und Konsumentenschutz erstmals drei Anträge auf Freisetzung gentechnisch veränderter Pflanzen in Österreich ein. Die Verordnung war allerdings zu diesem Zeitpunkt bereits so weit gediehen, daß sie durchaus als Richtschnur verwendet werden konnte. Die Verordnung schreibt detailliert vor, welche Informationen ein Antrag auf Freisetzung gentechnisch veränderter Organismen zu enthalten hat. Richtlinien für die Bewertung dieser Informationen sind allerdings weder in der entsprechenden EU-Richtlinie noch in der österreichischen Verordnung enthalten.

Vor der Entscheidung über die Genehmigung einer Freisetzung sowie auch in bestimmten anderen Fällen ist eine Anhörung nach der Anhörungsverordnung durchzuführen. Der Freisetzungsantrag muß dabei drei Wochen lang zur Einsicht für alle Interessierten aufgelegt werden. Die Verordnung sieht vor, daß jedem Interessierten auf Wunsch eine Kurzfassung des Antrags zur Verfügung gestellt wird. Wer während dieser Frist eine begründete Einwendung gegen die Freisetzung an das Bundeskanzleramt richtet, ist zu einer sogenannten Anhörung eingeladen; im Zuge der Anhörung haben Einwender nochmals Gelegenheit, ihre Bedenken vorzubringen.

Die EU-Richtlinie über Freisetzung von gentechnisch veränderten Organismen (90/220/EWG) wird derzeit überarbeitet. Der neue Entwurf sieht strengere Regelungen für die Risikobewertung und bessere Information der Anrainer vor. Ausserdem soll die Genehmigung nur für einen begrenzten Zeitraum (voraussichtlich 10 Jahre) erteilt werden und eine begleitende Beobachtung der Auswirkungen (Monitoring) wird vorgeschrieben. Ausserdem wird die Pflicht zur Kennzeichnung der Pflanzen neu geregelt. Nach geltendem europäischem Recht müssen Saatgut und transgene Pflanzen, die zu Lebensmitteln verarbeitet werden, gekennzeichnet werden. Künftig sollen auch Zwischenprodukte, die erst noch verarbeitet werden, kennzeichnungspflichtig sein. Das betrifft etwa gentechnisch veränderten US-Mais, der bereits in verarbeiteter Form auf den europäischen Markt kommt.

Regelungen für neuartige Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten

Das österreichische Lebensmittelgesetz stammt aus dem Jahr 1975 und enthält daher noch keine gesonderten Bestimmungen gentechnisch veränderte Lebensmittel betreffend. Gesonderte Vorschriften für solche Lebensmittel finden sich im Gentechnikgesetz; sie betreffen dort aber nur

vermehrungsfähige Organismen (wie beispielsweise Obst mit keimfähigen Kernen etc.). Für das Inverkehrbringen solcher Lebensmittel ist laut Gentechnikgesetz eine Genehmigung durch die Behörde erforderlich. Nach langjährigen Verhandlungen auf EU-Ebene wurde im Mai 1997 die sogenannte Novel-food-Verordnung oder Verordnung über neuartige Lebensmittel in Kraft gesetzt, die nunmehr für alle EU-Mitgliedstaaten, also auch für Österreich, gilt. Sie ist als Verordnung in allen Mitgliedstaaten direktes gültiges Recht und hat Vorrang vor nationalen Regelungen. Vor allem die Kennzeichnungspflicht war bis zuletzt strittig gewesen; schließlich wurde ein Kompromiß zwischen Europaparlament und Rat bzw. Kommission ausverhandelt.

Die Verordnung legt allgemeine Bestimmungen für das Inverkehrbringen neuartiger Lebensmittel fest. Dabei ist im Rahmen der Antragstellung mit einer Erstprüfung der Produkte durch Lebensmittelprüfstellen vorgesehen. Wird bei der Erstprüfung festgestellt, daß ergänzende Überprüfungen notwendig sind oder wird von einem Mitgliedstaat ein Einwand gegen das Inverkehrbringen erhoben, so erfolgt ein Zulassungsverfahren, bei dem weitere Untersuchungen vorgelegt werden müssen und der ständige Lebensmittelausschuß nach Anhörung des wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses der EU über eine etwaige Zulassung bzw. die Zulassungsbedingungen entscheidet.

Keine lückenlose Kennzeichnung

Für noch vermehrungsfähige gentechnisch veränderte Organismen besteht in jedem Fall Kennzeichnungspflicht; diese stellen allerdings nur einen kleinen Anteil unserer Lebensmittel. Verarbeitete Lebensmittel, die den größten Teil unserer Nahrung ausmachen, enthalten im Regelfall keine vermehrungsfähigen Organismen mehr, wohl aber können sie Produkte aus gentechnisch veränderten Rohstoffen oder Mikroorganismen oder aus solchen hergestellt worden sein. Derartige Produkte sind – zumindest bei einer strengen Auslegung des Textes – dann zu kennzeichnen, wenn die gentechnische Veränderung im Produkt noch wissenschaftlich nachgewiesen werden kann. Die Novel-Food-Verordnung ist nur auf Lebensmittel und Lebensmittelzutaten anzuwenden, die nach dem 15. 5. 1997 neu auf den Markt gebracht wurden. Dieses Manko wurde aber durch die Verordnung 1139/98 repariert, welche für Gen-Mais und Gen-Soja vorschrieb, daß sie in der Zutatenliste unmittelbar hinter der betreffenden Zutat mit dem Nachsatz „aus gentechnisch veränderten Mais/Sojabohnen hergestellt“ gekennzeichnet sein müssen, wenn die gentechnische Veränderung in Form von veränderter DNA oder Protein im Endprodukt noch nachweisbar ist. Der Nachsatz kann auch als Sternchenfußnote angebracht werden. Die Kennzeichnungsverordnung für diese „old-novel-foods“ trat am 1. 9. 1998 unmittelbar in allen Mitgliedsstaaten in Kraft. Seither müssen alle Lebensmittel, die aus

gentechnisch veränderten Zutaten hergestellt werden, und in welchen die Veränderung nachweisbar ist, gekennzeichnet sein.

Aufgrund der Novel-Food-Verordnung bzw der Kennzeichnungs-Verordnung für Genmais/-Soja würde jede nachweisbare Veränderung eine Kennzeichnung auslösen, selbst wenn diese unbeabsichtigt und zufällig in der betreffenden Zutat vorkommt. Deshalb beschloss die Kommission einen Schwellenwert von maximal 1% pro Zutat, welcher mit 10. 4. 2000 gilt. Zutaten, die zu mehr als 1% aus gentechnisch verändertem Mais oder Sojabohnen bestehen, müssen gekennzeichnet werden. Ist eine gentechnische Veränderung unter 1% nachweisbar, muss diese nachweislich „zufällig“ sein. In diesem Fall schreibt die Verordnung vor, „müssen die Handelnden gegenüber den zuständigen Behörden nachweisen, dass sie es vermieden haben, gentechnisch veränderte Organismen als Ausgangsprodukte zu verwenden.“ Wer also seine Produkte, in denen GVO-Bestandteile nachgewiesen werden können, nicht kennzeichnet, muss belegen, dass es sich dabei um eine zufällige und „unvermeidbare Verunreinigung“ handelt. Eine bewußte oder fahrlässige Vermischungen mit gentechnisch veränderten Rohstoffen, auch unter dem Schwellenwert, muss gekennzeichnet werden. Der Schwellenwert gilt vorläufig für Mais und Soja, soll aber für alle Novel-Food sinngemäß gelten.

Bisher waren Gen-Zusatzstoffe, -Aromen und -Enzyme von jeglicher Genkennzeichnung ausgenommen. Ab 10. 4. 2000 gilt nun auch für Zusatzstoffe und Aromen, die aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen oder aus ihnen hergestellt worden sind, daß dies im Zutatenverzeichnis angegeben werden muß, wenn DNA oder Protein des gentechnisch veränderten Organismus vorkommen.

In der Praxis bedeutet das, daß zB Lecithin aus Gen-Soja oder modifizierte Stärke aus Gen-Mais kennzeichnungspflichtig sein werden, nicht jedoch Zusatzstoffe oder Aromen, die mit gentechnisch veränderten Mikroorganismen produziert werden (z.B. Beta-Carotin, Ascorbinsäure), weil diese im fertigen Zusatzstoffpräparat in der Regel nicht mehr nachweisbar sind. Bei der Mehrzahl der Zusatzstoffe und Aromen wird man also eine Kennzeichnung vergeblich suchen.

Weiterhin ausgeklammert bleiben nahezu alle Lebensmittel-Enzyme sowie Träger- und Hilfsstoffe, die bei der Produktion von Zusatzstoffen oder Aromen eingesetzt werden, da sie in der Regel nicht in der Zutatenliste aufscheinen. Viele von ihnen werden heute gentechnisch hergestellt.

Kennzeichnung gentechnikfreier Produkte

Die Novel-Food-Verordnung erlaubt ausdrücklich, für Lebensmittel eine „gentechnik-frei“-Auslobung einzuführen. Österreichische Konsumentenschützer, Produzenten und Handelsvertreter haben sich an einen Tisch

gesetzt, um den KonsumentInnen gentechnikfreie Lebensmittel anbieten zu können. Die österreichische Codex-Kommission hat genaue Kriterien festgelegt, nach denen ein Lebensmittel als „gentechnikfrei“ bezeichnet werden kann. Diese Kennzeichnung beruht auf freiwilliger Basis und wer seine Lebensmittel mit dem Gütesiegel „gentechnik-frei erzeugt“ kennzeichnen will, muß sich an strenge Vorgaben halten. Die Lebensmittel dürfen weder aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen, noch diese enthalten; bei ihrer Herstellung ebenso wie bei der Produktion aller Zusatzstoffe (z.B. Vitamine, Enzyme, Aromen) dürfen keine gentechnischen Verfahren eingesetzt werden. Bei tierischen Produkten müssen auch Futtermittel gentechnikfrei sein.

Neben Österreich hat nur noch Deutschland eine (vergleichbar strenge) Definition für „ohne Gentechnik“. Die Europäische Kommission arbeitet noch daran. Bis Herbst 2000 soll ein erster Vorschlag für eine derartige Regelung vorliegen. Die AK wird sich dafür einsetzen, dass die von der EU festgelegten Kriterien jenen der österreichischen Definition entsprechen. Bei der Auslobung als „gentechnikfrei“ sollte für Verunreinigungen einer Lebensmittelzutat ein Schwellenwert von erheblich weniger als 1% gelten.

6.3 Imitate

Ein Lebensmittelimitat wie z. B. die Margarine, die inzwischen auf eine lange Geschichte zurückblicken kann, wurde ursprünglich zur Imitation des teuren Originals Butter eingesetzt. Streichfette, die heute auch Mischungen von tierischem und pflanzlichem Fett beinhalten, haben insbesondere in den angelsächsischen Ländern den rein tierischen Produkten bereits große Marktanteile abgerungen und zunehmend auch eine eigene „Identität“ entwickelt. Während Befürworter eine längere Haltbarkeit sowie spezielle ernährungsphysiologische Vorteile (cholesterinfrei, fettärmer u. a.) ins Treffen führen, sehen Kritiker darin eher einen verstärkten Einsatz von Zusatzstoffen sowie das Zunehmen von Produkten aus potentiell schlechteren Ausgangsstoffen, die nachträglich mit Vitaminzusätzen aufgewertet werden.

Bei Imitaten von Milchprodukten ist in der EU sowohl die bezeichnungsmäßige als auch optische Anlehnung an das Original verboten.

Bei diesen neuen Produktkreationen werden oft tierische Fette oder tierisches Eiweiß teilweise oder gänzlich durch pflanzliches Fett oder Eiweiß ersetzt. Um eine Täuschung des Konsumenten auszuschließen und um die traditionelle Landwirtschaft zu schützen, wurde bereits 1987 eine EU-Verordnung zum Schutz der Bezeichnung von Milch und Milchprodukten erlassen. Nach dieser

Verordnung sind Begriffe wie Milch, Butter, Käse und Joghurt ausschließlich den originären Milchprodukten vorbehalten. Eine Anlehnung an das Image von Milchprodukten bei der Etikettierung oder Bewerbung der Misch- oder Ersatzprodukte, die meistens zum gleichen Verwendungszweck vorgesehen sind, ist damit verboten. Bei derartigen Produkten sind darüber hinaus Bezeichnungen, die auf Milchprodukte hinweisen, z. B. Sojamilch, Sojajoghurt etc., unzulässig.

In Österreich sind Imitate nur bei ausreichender Kennzeichnung erlaubt

In Österreich sind Streichfette, die Mischungen von tierischen und pflanzlichen Fetten enthalten, grundsätzlich erlaubt, wenngleich solche Produkte derzeit nicht am Markt sind. Andere Milchproduktimitate, wie die Schlagcreme, die als Schlagobersimitat anstelle des tierischen Fettes aus pflanzlichen Fetten, Zucker und Milcheiweiß besteht, sind bereits seit längerem am Markt vertreten. Pflanzliche Produkte, die wie Fleischaufstriche, Pasteten u. ä. insbesondere von Vegetariern verwendet werden, sind zulässig, vorausgesetzt die Kennzeichnung stimmt (z. B. Tofuaufstrich). Die Verwendung von Fremdeiweiß in Wurstwaren (Sojaeiweiß anstelle von tierischem Eiweiß in Würsten) ist entsprechend den österreichischen Herstellungspraktiken nicht üblich, könnte allerdings in Zukunft unter Deklaration in bestimmten ausländischen Wurstwaren enthalten sein.

Achten Sie aufs Etikett: Nur das Inhaltsverzeichnis macht Imitate sichtbar – Schlagcreme ist nicht gleich Schlagobers

Zu erkennen sind Imitate daher vor allem an der Sachbezeichnung, die sie von vergleichbaren oder verwechselbaren Produkten unterscheidbar machen sollen, und insbesondere an der Zutatenliste. Besteht ein Lebensmittel nur aus einem Ausgangsstoff, wie Joghurt, Käse und andere Milchprodukte, ist zwar die Zutat nicht gesondert anzuführen, eine Täuschung ist aber durch den Schutz dieser Begriffe ausgeschlossen. In anderen Bereichen, wie z. B. den pflanzlichen Aufstrichen oder Wurstwaren, gibt neben der entsprechenden Sachbezeichnung insbesondere die Zutatenliste Aufschluß darüber, ob anstelle tierischer Bestandteile deren pflanzlicher Ersatz verwendet wurde.

6.4 Bioprodukte

Nicht alle sind wirklich bio!

Biologisch produzierte Lebensmittel erfreuen sich einer immer größeren Beliebtheit unter Österreichs Konsumenten. Der Absatz von BIO-Lebensmitteln steigt von Jahr zu Jahr, doch gibt es leider auch immer mehr

Vermarkter, die sich diesen Trend zunutze machen wollen und mit „irreführenden“ Kennzeichnungen am Etikett biologische Ware vortäuschen. Bezeichnungen wie etwa „aus kontrolliertem Anbau“, „aus chemiefreier Landwirtschaft“, „aus naturnahem Anbau“, „umweltgeprüfte Qualität“, aus „umweltgerechter Landwirtschaft“ etc., haben jedoch nichts mit tatsächlich biologisch produzierten Lebensmitteln zu tun. Die Praxis zeigte bisher, daß sehr viele Konsumenten im Vertrauen auf derartige Kennzeichnungen glaubten, BIO-Produkte zu kaufen.

In Österreich sind drei Bezeichnungen vorgesehen

Folgende drei Formulierungen werden im Bio-Landbau üblicherweise verwendet:

- aus biologischem Anbau
- aus biologischem Landbau
- aus biologischer Landwirtschaft



Statt biologisch kann auch ökologisch oder Wortzusammensetzungen wie organisch-biologisch oder biologisch-dynamisch verwendet werden. Im Rahmen der EU sind die Produktionsnormen nicht ganz so streng gehalten, außerdem wurde eine andere Bezeichnung für Produkte aus biologischer Produktion gewählt. Sie werden mit den Worten „ökologische Agrarwirtschaft-EWG-Kontrollsystem“ gekennzeichnet, damit wird die Übereinstimmung mit den EU-Regelungen und der Einhaltung der Kontrolle bestätigt. Darüber hinaus wurde auch noch ein eigenes österreichisches Zeichen für Bioprodukte durch das Landwirtschaftsministerium geschaffen, welches die Agrar Markt Austria (AMA) vergibt, die auch die Einhaltung der Richtlinien kontrolliert. Eine wesentliche Änderung im Interesse des Konsumentenschutzes wurde durch die Anpassung der österreichischen Bedingungen an die EU-Bio-Verordnung eingeführt:

Neben dem Aufbau eines qualifizierten österreichischen Kontrollsystems, mit dem die Einhaltung der Verordnung garantiert werden soll, müssen nunmehr alle Produkte, bei denen aufgrund der Bewerbung oder Etikettierung der Konsument ein Bioprodukt erwartet (z. B. naturnah, chemiefrei, umweltgerecht), entsprechend den Bioherstellungsregelungen erzeugt worden sein. Damit werden in Zukunft Täuschungsmöglichkeiten in diesem Bereich eingedämmt.

Die Richtlinien der biologischen Produktion

Seit dem EWR-Beitritt gelten für die Produktion von Lebensmitteln aus biologischer Landwirtschaft grundsätzlich die Bestimmungen der EU-Verordnung über den biologischen Landbau. Spezifische Bestimmungen

liegen dabei derzeit nur für pflanzliche Produkte vor. Biobauern, die in Verbänden organisiert sind, erfüllen darüber hinaus auch spezifische Verbandsrichtlinien bzw. die österreichischen Codexrichtlinien für pflanzliche Produkte. EU-weit harmonisierte Regelungen für Lebensmittel tierischer Herkunft aus biologischer Landwirtschaft werden derzeit erst vorbereitet, für diese Produkte gilt daher die Regelung des österreichischen Lebensmittelcodex.

Ein Betrieb gilt erst als biologisch wirtschaftend, wenn er nach der Umstellung mindestens zwei Jahre hindurch den Richtlinien entsprechend produziert hat. Diese Frist kann im Einzelfall unter Berücksichtigung der früheren Nutzung der Anbaufläche verkürzt werden.

Besondere Regelungen für landwirtschaftliche Produkte pflanzlichen Ursprungs:

- Bekämpfung von Schädlingen, Krankheiten und Unkräuter durch ganzheitliche Maßnahmen wie geeignete Sortenwahl, geeignete Fruchtfolge oder mechanische Bodenbearbeitung.
- Erhaltung der Fruchtbarkeit und biologischen Aktivität des Bodens.
- Begrenzte Zufuhr nichtlöslicher und wenig löslicher Dünge- und Bodenverbesserungsmittel (z. B. Viehdung, Komposte, Gesteinsmehle), keine chemisch synthetischen Düngemittel.
- Erhebliche Einschränkung bei der Verwendung von Schädlingsbekämpfungsmitteln, keine Herbizide.
- Drastische Einschränkung der zulässigen Zusatzstoffe für verarbeitete Lebensmittel, keine Verwendung genetisch veränderter Rohstoffe, die Verwendung genetisch veränderter Mikroorganismen ist nicht zulässig.

Regelungen für landwirtschaftliche Produkte tierischen Ursprungs

In Österreich wurden im Rahmen des österreichischen Lebensmittelcodex auch Richtlinien für landwirtschaftliche Produkte tierischen Ursprungs erarbeitet. Dabei sind insbesondere Anforderungen an den Tierbestand des Betriebes, an die Tierzucht, die Tierhaltung (Festlegung von Gruppengrößen [keine Intensivhaltung] und der je Tier zur Verfügung gestellten Stallfläche, um eine tiergerechte Gruppenhaltung zu gewährleisten) vorgeschrieben. Die Fütterung hat grundsätzlich mit Futter aus biologischer Landwirtschaft zu erfolgen.

Die Tiergesundheit ist in erster Linie durch vorbeugende Maßnahmen zu sichern, bestimmte Tierarzneimittel wie Chloramphenicol oder chlorierte Kohlenwasserstoffe, sowie die Verabreichung von Beruhigungs-, Kreislauf- und Antistressmitteln (an Schlachttiere) ist unzulässig.

Die derzeit vorliegenden Regelungen umfassen neben den allgemeinen Anforderungen besondere Regelungen für Milch und Hühnereier, wobei letztere nur aus Boden- oder Freilandhaltung der Hühner gewonnen werden

dürfen. Die Eier werden unter Hinweis auf die Art der Tierhaltung gekennzeichnet.

Die Sachbezeichnung für abgefüllte, molkereimäßig behandelte Milch aus biologischer Landwirtschaft lautet: „pasteurisierte Vollmilch aus biologischer Landwirtschaft mit natürlichem Fettgehalt, mind. 3,6% Fett“.

Auf EU-Ebene wurden im August 1999 einheitliche Produktionsregelungen auch für tierische Erzeugnisse beschlossen, die ab August 2000 anzuwenden sein werden. Diese haben sich stark an den bisherigen österreichischen Regelungen orientiert.

Folgeprodukte aus biologisch hergestellten pflanzlichen oder tierischen landwirtschaftlichen Produkten

Besondere Regelungen existieren auch für die wachsende Produktpalette im Bereich der Folgeprodukte. Dabei handelt es sich um zusammengesetzte Lebensmittel, die ganz oder teilweise aus pflanzlichen oder tierischen Rohstoffen aus biologischer Landwirtschaft hergestellt werden. Für die Kennzeichnung solcher Produkte bedeutet dies, daß in Sachbezeichnung oder sonstiger werblicher Aufmachung auf die Herkunft aus biologischer Landwirtschaft hingewiesen werden darf, wenn sie zu 95% aus Bestandteilen aus biologischer Erzeugung bestehen. Produkte, die zu mehr als 70% aus Bestandteilen aus biologischer Herstellung (aber weniger als 95%) bestehen, dürfen zwar in der Sachbezeichnung auf die biologische Wirtschaftsweise auch hinweisen, aber nur unter Deklaration des genauen prozentmäßigen Anteils an Bio-Rohstoffen.

7. Qualitätsklassen und Gütesiegel

Vorsicht Qualitätsklasse!

Die Qualitätsklassen werden im österreichischen Qualitätsklassengesetz geregelt. Qualitätsklassen geben aber nicht unbedingt Aufschluß über jene Eigenschaften, die der Konsument mit der Qualität eines Lebensmittels verbindet. Es handelt sich in Wahrheit um eine Klassifizierung von Handelsklassen, es wäre daher auch den Tatsachen entsprechender, von einem Handelsklassengesetz zu sprechen.

Die für den Verbraucher interessanten Qualitätsmerkmale, wie etwa der Genußwert, Gesundheitswert (Nährwert, biologischer Wert,

ernährungsphysiologische Qualität, Freiheit von Schadstoffen etc.), der ökologische Wert finden in den Qualitätsklassen derzeit keine Berücksichtigung.

Qualitätsklassen geben in erster Linie über die sogenannten „äußeren Qualitäten“ von Lebensmitteln Auskunft; also über die Form, Größe und Farbe von Lebensmitteln.

Klasse Extra:

Bei Gurken höchster Qualität ist eine sortentypische Entwicklung, Färbung und Ausformung der Frucht erforderlich. Insbesondere müssen Gurken dieser Klasse frei von Fehlern sein. Die maximale Krümmung auf 10 cm Länge darf nicht mehr als 10 mm ausmachen.

Klasse Extra⁶⁾:

Erdbeeren dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypische Färbung und Form aufweisen und in bezug auf den Reifegrad, die Färbung und die Größe besonders gleichmäßig und regelmäßig sein. Sie müssen das sortentypische glänzende Aussehen haben und frei von Erde sein.

Es bedarf wohl keines besonderen Hinweises, daß die Krümmung einer Gurke relativ wenig mit ihrem Genußwert zu tun hat; schon eher mit ihrer Paßfähigkeit in rechteckige Gebinde. Die einschlägigen Verordnungen verlangen beispielsweise bei den Gemüsen ein Mindestgewicht pro Stück. Dieses läßt sich in systematischer Weise häufig nur durch entsprechende Düngung und Pestizideinsatz erreichen.

Daher: Lassen Sie sich von Qualitätsklassen nicht täuschen – sie halten nicht immer das, was der Name verspricht. Viele biologisch hergestellte Lebensmittel können nicht als Qualitätsklasse I, geschweige Qualitätsklasse „Extra“ ausgewiesen werden, da sie gewisse äußere Kriterien nicht erfüllen; wie etwa die Größe oder die Form.

Besondere Kennzeichnung aufgrund der Qualitätsnormen

Entsprechend den Regelungen der Qualitätsnormen gibt es für die dabei erfaßten Produkte über die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung hinausgehende Kennzeichnungserfordernisse, unabhängig davon, ob diese verpackt oder in der Folge offen am Markt verkauft werden:

- Name und Anschrift des Verpackers oder Absenders
- Art des Erzeugnisses

⁶⁾ Aus: Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die Qualitätsklassen für Erdbeeren.

- Herkunftsland
- Handelsmerkmale (Gewichtsklasse, Qualitätsklasse)

Bei Eiern sind zusätzlich das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Ende der Verkaufsfrist anzugeben, die Produktionsart kann angegeben werden (z. B. Volierenhaltung, Bodenhaltung, Freilandhaltung), wenn die dafür jeweils vorgesehenen Bedingungen eingehalten werden.

Bei Zitrusfrüchten müssen verwendete Oberflächenbehandlungsmittel und Entgrünungsmittel gekennzeichnet werden.

Ausnahmen für den Detailhandel

Auf die Angabe des Verpackers und der Gewichtsklasse kann bei Abgabe im Detailhandel verzichtet werden (bei Obst, Gemüse und Zitrusfrüchten).

Bei der Darbietung von Eiern im Kleinhandel kann die Angabe des Verpackungstages und der Herkunft entfallen.

Es gibt ein österreichisches Herkunfts- und Gütezeichen für Lebensmittel

Das österreichische Gütezeichen für Lebensmittel ist immer häufiger auf Produkten in den Regalen zu finden. Nur jene bekommen das Gütezeichen verliehen, die nach den strengen Bestimmungen des österreichischen Lebensmittelrechts hergestellt wurden und darüber hinaus produktspezifische zusätzliche Anforderungen erfüllen (z. B. bezüglich Hygiene, Kontrolle, Anteil inländischer Rohstoffe), die in eigenen Regulativen festgehalten sind. Somit kann der Konsument sicher sein, daß ausgezeichnete Lebensmittel bestimmte Mindestkriterien erfüllen müssen. So dürfen diese Lebensmittel weder radioaktiv bestrahlt werden, noch dürfen sie gentechnologisch hergestellt sein.



Wer bekommt das Gütezeichen?

Das Gütezeichen bekommen:

- Lebensmittel, die den Richtlinien des österreichischen Lebensmittelgesetzes entsprechen und bei denen mindestens 50% der im Produkt wertbestimmenden Rohstoffe aus Österreich stammen.
- Qualitätsklassen-Produkte (Obst, Gemüse) müssen mindestens der zweiten Qualitätsklasse entsprechen.
- Für Frischfleisch, Milch und Milchprodukte, Eier oder Puten gelten eigene Anforderungs- und Prüfrichtlinien. So müssen zum Beispiel Frischfleisch

sowie die Milchbestandteile bei Milchprodukten zu 100% aus Österreich stammen.

Wer kontrolliert?

Die Kontrollen bei der Zuerkennung des Gütezeichens gehen von der Österreichischen Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der Qualität, kurz ÖQUA, aus. Weiters werden jährliche Laborkontrollen sowie Stichproben in den Betrieben verlangt. Bei Produkten, wie z. B. Fleisch, ist die Kontrollkette noch dichter.

Wer verleiht das Gütezeichen?

Verliehen wird das Gütezeichen durch die AMA (Agrarmarkt Austria), die auch die Kriterien für das Gütezeichen erarbeitet hat.

Was sollte noch verbessert werden?

Die Vergabe von Gütezeichen bietet die Möglichkeit, eine generelle Qualitätssteigerung bei österreichischen Lebensmitteln voranzutreiben. Dafür müssen aber strengere Qualitätsrichtlinien entwickelt werden. So sollte in erster Linie ein Gütezeichen, abgestuft nach Qualitätskriterien, vergeben werden. Generell sollte bei der Beurteilung von Qualitätsstufen das Produktionsverfahren mit einbezogen werden. Die höchste Qualitätsstufe sollten biologisch produzierte Lebensmittel erhalten, da sie energiesparend und umweltschonend produziert werden können.

Andere Herkunfts- und Güteangaben und was sie sagen oder nicht sagen.

8. Verwendung heimischer landwirtschaftlicher Rohstoffe

Welche Zeichen geben Auskunft – (und welche nicht)

Welche Möglichkeiten hat man als Konsument, Hinweise auf das Erzeugungsland bzw. das Ursprungsland bestimmter Rohstoffe zu erhalten, bzw. welche Angaben sagen nichts über die Herkunft der Rohstoffe?

8.1 Angabe des Erzeugers, des Verpackers oder Händlers

Das schreibt die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung vor. Jedes Produkt ist mit dem Namen und der Adresse entweder

- des Erzeugers oder
- des Verpackers oder
- des Händlers

zu kennzeichnen. Damit ist es möglich, einen Verantwortlichen für jedes Produkt zu ermitteln. Wird der Verpacker oder der Händler angegeben, gibt dies allerdings noch keinen Aufschluß darüber, wo innerhalb des EU-Raumes das betreffende Produkt hergestellt wurde. Falls der Konsument aufgrund der Aufmachung oder Bewerbung der Ware einem Irrtum über die Herkunft des Produktes unterliegen könnte, muß jedoch auch das Erzeugungs- oder Ursprungsland ersichtlich sein. Kommt ein Produkt aus einem Nicht-EU-Land, so muß das Ursprungsland jedenfalls auch angegeben werden. Die Angabe des Erzeugungs- oder Ursprungslandes eines Produktes sagt jedoch immer noch nichts über die Herkunft einzelner Rohstoffe oder Bestandteile des Lebensmittels aus.

8.2 EAN-Code der Produkte (Europäische Artikelnumerierung)

Die meisten Produkte weisen auf der Verpackung einen maschinenlesbaren Strichcode auf. So werden für Scannerkassen Produkt und Preis erkennbar. Dieser Code besteht aus dreizehn Ziffern, wobei



- die ersten beiden Ziffern für das Land der Nummernvergabe stehen,
- die nächsten fünf Ziffern für die Firma und
- weitere fünf Ziffern für das spezifische Produkt.
- Die letzte Ziffer stellt eine Prüfziffer dar.

Jedem Land, das eine derartige Artikelnumerierung vergibt, entspricht ein spezieller Nummerncode der ersten beiden Ziffern (z. B. steht 90 oder 91 für Österreich, 40 für Deutschland etc.). Da diese Kennung das Land angibt, in dem das Produkt **für die Artikelnumerierung eingereicht** wurde, läßt sich aus dieser Länderkennzahl nicht automatisch auf das Erzeugungsland schließen. Meist ist das Land der Registrierung aber mit dem Herstellungsland des jeweiligen Produktes identisch.

8.3 Austria-Zeichen (Made in Austria)



Viele Produkte weisen über die Erfordernisse der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung hinausgehend eine Art „Herkunftszeichen“ auf. Das Zeichen „A“ weist auf die Herstellung eines Produktes in Österreich hin. Es kann am Produkt angebracht werden, wenn eine mindestens 50%ige Wertschöpfung in Österreich erzielt wurde. Diese beinhaltet neben der Gewinnung eines Rohstoffes insbesondere die Verarbeitung, die Veredelung und ähnliche Teilleistungen der Produktherstellung. Werden diese wertmäßig zu über 50% in Österreich geleistet, so kann das Produkt als „Made in Austria“ bezeichnet werden und darf das Austria-Zeichen tragen. Ist der Anteil der Wertschöpfung durch die Veredelung höher als die Rohstoffkosten (was im Fall verarbeiteter landwirtschaftlicher Rohstoffe oft der Fall ist), so spielt die Herkunft der Rohstoffe für die Vergabe dieses Zeichens keine Rolle. Die Rohstoffe eines mit dem großen A gekennzeichneten Produktes können in diesem Fall also aus Österreich, sie können aber auch aus jedem anderen Land stammen.

8.4 Austria Gütezeichen – geprüfte Qualität national bzw. international



Das Austria-Zeichen wird von der Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der Qualitätsarbeit (ARGE QUALITÄTSARBEIT – ÖQUA) vergeben. Die Vergaberichtlinien fordern neben einer 50%igen inländischen Wertschöpfung auch die Einhaltung bestimmter Qualitätskriterien: Bestimmte Normen müssen eingehalten werden, bzw. muß dort, wo solche Normen nicht existieren, eine **überdurchschnittliche** Qualität erreicht werden. Bei Lebensmitteln müssen darüber hinaus mindestens 50% der wertbestimmenden landwirtschaftlichen Rohstoffe aus Österreich stammen. Für die Vergabe des Austria-Gütezeichens International entfällt die Anforderung der inländischen Wertschöpfung.

8.5 Die Angabe „Hergestellt in Österreich“ oder „Erzeugt in Österreich“

Diese Angabe besagt, daß das Produkt zwar in Österreich hergestellt wurde, die verwendeten Rohstoffe können aber grundsätzlich von überall bezogen

worden sein. Dies gilt insbesondere für (stark) verarbeitete Produkte. Bei tierischen Produkten mit geringem Verarbeitungsgrad (z. B. Herstellung von Fleisch durch Schlachtung und Zerteilung, welches als „Österreichisches Fleisch“ beworben wird) liegt die Verbrauchererwartung auch in einer österreichischen Aufzucht der Tiere, es müsste daher auch die Herkunft der Tiere, um eine Täuschung des Konsumenten auszuschließen, eine österreichische sein. Eine derartige Angabe könnte darüber hinaus auch als diesbezügliche vertragliche Zusage angesehen werden.

8.6 Die Angabe „Österreichische Qualität“ oder „entspricht dem österreichischen Lebensmittelcodex“

Wird ein Produkt mit diesen Angaben beworben, so müssen österreichische Qualitätsvorschriften (wie z. B. der österreichische Lebensmittelcodex) eingehalten werden. Die Angabe gibt jedoch keine Auskunft darüber, ob das Produkt in Österreich hergestellt wurde oder die verwendeten Rohstoffe aus Österreich stammen. Wenn ausländische Produkte den österreichischen Qualitätserwartungen entsprechen, dürfen sie zu Recht die oben angeführten Bezeichnungen führen, da es dabei nur um eine bestimmte Produktqualität geht, nicht aber um die Herkunft der Rohstoffe oder des verarbeiteten Produktes.

8.7 Angaben der Hersteller oder Vertreiber zur Herkunft der Rohstoffe

Fallweise bieten Hersteller oder Vertreiber – oft aus Werbegründen – selbst Informationen über die Herkunft der von ihnen verwendeten Rohstoffe eines Produktes an. Darüber hinaus kann man als Konsument natürlich auch vor dem Kauf vom Verkäufer oder Erzeuger diesbezügliche Aufklärung verlangen. Dies ist an sich die direkteste Art und Weise, Klarheit über die einen jeweils interessierenden Angaben zu erhalten, diese Angaben würden damit auch (zivilrechtliche) Grundlage des Kaufvertrages werden. Die Überprüfung der Richtigkeit der Angaben über bestimmte Produkteigenschaften (wie z. B. die Herkunft der Rohstoffe oder des Erzeugungslandes eines verarbeiteten Produktes) ist dabei allerdings schwierig.

8.8 Herkunfts- und Gütezeichen der AMA (Agrarmarkt Austria)

Damit ein Produkt dieses Gütezeichen tragen darf, müssen bei Frischfleisch, Milch und Milchprodukten, Brot, Mehl, Getreide, Obst und Gemüse, Honig und Pökelfleisch 100% der landwirtschaftlichen Rohstoffe aus dem Inland stammen, bei sonstigen Lebensmitteln 50%. Eine weitere Voraussetzung für die Vergabe dieses Zeichens ist die Einhaltung bestimmter Qualitätsanforderungen – bei Frischfleisch, Milch und Milchprodukten sind diese sehr umfangreich, sonstige Lebensmittel müssen bestimmten Mindestqualitäten entsprechen. Dieses Siegel garantiert also nicht nur Qualität, sondern es gibt auch Auskunft über die inländische Herkunft der Rohstoffe.



8.9 Biozeichen des Landwirtschaftsministeriums und privater Verbände



Produkte aus biologischem Landbau müssen grundsätzlich den Produkts- und Kennzeichnungsregelungen der EU-Verordnung über den biologischen Landbau entsprechen. Im Bereich der tierischen Lebensmittel fehlen EU-weite Regelungen, daher müssen bei diesen Produkten die speziellen österreichischen Codexbestimmungen eingehalten werden. Die Kontrolle der Einhaltung dieser Regelungen wird von staatlich autorisierten privaten Kontrolleinrichtungen durchgeführt.

Neben privat vergebenen Biozeichen (Ernteverband, Freilandverband, Demeterbund u. v. a.) wurde vom Landwirtschaftsministerium ein eigenes Zeichen geschaffen, dessen Vergabe und Kontrolle durch die Agrarmarkt Austria abgewickelt werden. Das Zeichen garantiert nicht nur die Herkunft des Produktes aus biologischem Landbau, sondern die unterschiedliche Farbe des Zeichens (Rot bzw. Schwarz) gibt auch Auskunft über die Herkunft der verwendeten Rohstoffe: Das in Rot gehaltene Zeichen (weist den Schriftzug „**Austria** Kontrollzeichen“ auf) steht für ein Bioprodukt, dessen landwirtschaftliche Rohstoffe zumindest zu 70% aus Österreich kommen. Das schwarze Zeichen (Schriftzug „Kontrollzeichen“) kennzeichnet Bioprodukte mit einem geringeren Anteil an Rohstoffen inländischer Erzeugung oder Produkte, die überhaupt zur Gänze aus Rohstoffen internationaler Herkunft bestehen. Biozeichen von privaten Verbänden weisen auf die Herkunft der Produkte von (inländischen) Vertragspartnern und Mitgliedern des jeweiligen Verbandes hin.

8.10 Genußtauglichkeitszeichen

Dieses muß für Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie für Milch und Milchprodukte (gilt hierbei für österreichische Produkte, die im Inland abgegeben werden, erst ab 1. 1. 1998) an den Produkten angebracht werden und dokumentiert die Übereinstimmung der Herstellung, Be- und Verarbeitung dieser Produkte mit den entsprechenden EU-Regelungen im Hinblick auf veterinärrechtliche Belange, insbesondere aber auch der Hygiene. Mit dieser Kennzeichnung läßt sich für den innergemeinschaftlichen Handel mit diesen Produktgruppen Land und Betrieb ermitteln, in dem das Produkt erzeugt, verarbeitet oder verpackt wurde. Eine Aussage über die Herkunft der Rohstoffe (oder der Herkunft der Tiere für die Gewinnung von Fleisch) läßt sich damit aber – auch bei österreichischem Genußtauglichkeitszeichen – grundsätzlich **nicht** ableiten.



8.11 Geschützte Ursprungsbezeichnungen (g. U.) bzw. geschützte geographische Angaben (g. g. A.)

Um Produkte, die für bestimmte Regionen und Gebiete innerhalb der EU typisch sind, besonders zu schützen, wurde eine EU-Verordnung geschaffen, durch die die Verwendung bestimmter Ursprungsbezeichnungen und geographischer Angaben – sofern gewisse Voraussetzungen erfüllt werden – ausschließlich den Erzeugnissen der jeweiligen Regionen vorbehalten wird. Allerdings muß das geschützte Produkt seine Eigenheit, Eigenschaft oder Güte tatsächlich aus den jeweiligen regionalen geographischen Verhältnissen beziehen, um in den Genuß dieses besonderen Bezeichnungsschutzes kommen zu können.

Für Österreich wurden bisher etwa ein Dutzend Produkte genehmigt, wie z. B. Steirisches Kürbiskernöl, verschiedene Bergkäse, Marchfeldspargel oder Wachauer Marille.

9. Offene Forderungen an eine konsumentenorientierte Kennzeichnung

Kennzeichnungselemente auf der Hauptschauseite Verbesserte Lesbarkeit und Übersichtlichkeit

Wesentliche offene Forderungen der Verbraucherschützer an eine konsumentenorientierte Kennzeichnung liegen insbesondere im Bereich einer notwendigen Verbesserung der Übersichtlichkeit der angebotenen Kennzeichnung. Obwohl bereits heute eine deutliche Lesbarkeit und Verständlichkeit der Kennzeichnung vorgeschrieben wird (ohne derzeit genaue Regelungen aufzustellen, wie dies zu geschehen hat), zeigt leider die Praxis, daß diese Verpflichtung nicht immer ausreichend gewahrt wird. Zuviel Text, oft sehr klein gedruckt – bis hin zur Unlesbarkeit für manche Konsumenten –, erfüllen nicht die Anforderungen an eine angemessene Lesbarkeit.

Alle Kennzeichnungselemente sollten daher gemeinsam auf der Hauptschauseite der Produkte angeboten werden, um dem Konsumenten das Suchen von Kleingedrucktem auf der Rückseite zu ersparen.

Wünschenswert wäre dies deshalb, um jene Angaben, die von der derzeitigen Sichtfeldregelung ausgenommen sind und daher irgendwo verteilt auf der Packung zu finden sind, leichter eruieren zu können.

Die Schrift sollte auch bei Kleinpackungen eine bestimmte Mindestgröße nicht unterschreiten dürfen.

Kennzeichnung auch für offene Produkte

Offen abgegebene Produkte sind derzeit weitgehend von verpflichtender Kennzeichnung befreit. Eine Mindestinformation ist allerdings auch bei diesen Produkten notwendig (z. B. im Hinblick auf verwendete Zusatzstoffe oder die Zusammensetzung der Lebensmittel). Es ist daher der Geltungsbereich der Lebensmittelskennzeichnungsverordnung grundsätzlich auch auf unverpackte Lebensmittel auszudehnen.

Kennzeichnung aller Zusatzstoffe

Zusatzstoffe sind derzeit nur zu deklarieren, wenn eine technologische Wirkung im Endprodukt vorhanden ist. Aus Sicht der AK greift dies nicht weit genug. Die Deklaration dieser Stoffe sollte an das Vorhandensein im Lebensmittel geknüpft sein, ohne daß gleichzeitig auch eine technologische Wirkung entfaltet werden muß. Dies ist insbesondere für Allergiker oder

interessierte Konsumenten, die bestimmte Stoffe aus der Aufnahme über Nahrungsmittel vermeiden müssen oder ausdrücklich wollen, notwendig. Nur durch eine zwingende Etikettierung kann hier Konsumententäuschung ausgeschlossen werden.

Reduktion der Ausnahmegrenzen für Lebensmittelzutaten (derzeit 25%) auf 10%

Von der Auflistung der Bestandteile von Zutaten sind derzeit Zutaten befreit, sofern sie im Lebensmittel eine untergeordnete Rolle spielen. Derzeit ist dies bereits bei einer Menge von unter 25% der Fall. Diese Grenze ist zu hoch und muß zumindest auf unter 10% reduziert werden.

Die zwingende und umfassende Etikettierung auch von alkoholischen Getränken.

10. Was tun bei Beanstandungen?

Es soll alles schon einmal vorgekommen sein: leicht verderbliche Milchprodukte stehen nicht richtig gekühlt, Gefriertruhen sind überladen, Aufschnitt wird mit der Hand angefaßt, die Handelsklasse bei Obst und Gemüse ist nicht angegeben, Preisangaben fehlen, Produkte sind trotz ordnungsgemäßer Lagerung verdorben.

Bei Beanstandungen sollten Sie sich nicht scheuen, im Laden zu reklamieren. Wenden Sie sich dabei zuerst an den Verkäufer der Ware oder an den Geschäftsführer. In den meisten Fällen wird man für Ihren Hinweis dankbar sein und für schnelle Abhilfe sorgen.

Wenn Sie hier jedoch kein Gehör finden und das Tätigwerden einer amtlichen Stelle für notwendig halten, dann wenden Sie sich an die dafür zuständige Behörde. In Wien ist dies das **Marktamt** mit den dafür vorgesehenen Bezirksmarktabteilungen. Das Marktamt ist der Magistratsabteilung 59 unterstellt, die Zentrale befindet sich am Modenpark 1–2 in 1030 Wien (Tel. 711 16/879 18 – Lebensmittelpolizei).

Wenn Sie Waren zu beanstanden haben, wenden Sie sich entweder an die Bezirksaußenstellen des **Marktamtes** oder **direkt an das Marktamt am Modenapark**.

Bezirksaußenstellen befinden sich:

- | | |
|------------------------|--|
| 1. Bezirk, | Gonzagagasse 11, Tel. 531 14 |
| 2. Bezirk, | Karmelitermarkt, Tel. 214 17 83
Vorgartenmarkt, Tel. 218 38 14 |
| 3. Bezirk, | Karl-Borromäus-Platz, Tel. 711 34
Landstraßer Markt, Invalidenstr. 2, Tel. 713 17 51
Rochusmarkt, Tel. 713 50 22 |
| 4., 5., 6., 7. Bezirk, | Amtsgebäude Naschmarkt, Tel. 546 34 |
| 8. und 9. Bezirk, | Markthalle Nußdorf, Tel. 408 28 05 |
| 10. Bezirk, | Amtsgebäude Viktor-Adler-Markt, Tel. 604 27 77
und 604 27 63 |
| 11. Bezirk, | Amtsgebäude Simmeringer Markt, Tel. 749 33 01 |
| 12. Bezirk, | Marktamt Hufelandgasse 2, Tel. 811 34 |
| 13. und 14. Bezirk, | Hietzinger Kai 1–3, Tel. 878 34 |
| 15. Bezirk, | Marktamt, Gasgasse 8–10, Tel. 891 34
Meiselmarkt, Tel. 982 33 51 |
| 16. Bezirk, | Amtsgebäude Yppenmarkt, Tel. 405 61 74 |
| 17. Bezirk, | Elterleinplatz, Tel. 401 19 |
| 18. Bezirk, | Martinstraße 100, Tel. 476 34 |

- | | |
|-------------|---|
| 19. Bezirk, | Gatterburggasse 14, Tel. 360 34 |
| 20. Bezirk, | Marktamts, Brigittaplatz 10, Tel. 331 34 |
| | Marktaufsicht Hannovermarkt, Tel. 330 42 45 |
| 21. Bezirk, | Floridsdorfer Markt, Schlingerhof, Tel. 278 15 89 |
| 22. Bezirk, | Donaustadtstraße 1, Tel. 211 23 |
| 23. Bezirk, | Lehmannngasse 3, Tel. 863 34 |

Zur Beratung können Sie sich auch an folgende Stellen wenden:

- AK Wien: 1040 Wien, Prinz-Eugen-Str. 20–22, Tel. 501 65
- Beratungszentrum des Vereins für Konsumenteninformation:
1060 Wien, Mariahilfer Straße 81, Tel. 588 77
- Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien:
1030 Wien, Henneberggasse 3, Tel. 795 14/979 51
- Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und -forschung:
1090 Wien, Kinderspitalgasse 15, Tel. 404 91

Lebensmittel- und Ernährungsberatung:

- Lebensmitteluntersuchungsanstalt (s. o.), Tel. 795 14/97 60, Montag bis Freitag 7.30 bis 15 Uhr.
- Ernährungsberatung – Gesundheitsamt, Tel. 712 24 57, Montag bis Freitag 7.30 bis 15 Uhr.

Produktsicherheit – Hinweise auf gefährliche Produkte werden entgegenge-
nommen:

Bundesministerium für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz,
1031 Wien, Radetzkystraße 2, Tel. 711 72

11. Verzeichnis der Lebensmittel, die bestrahlt werden dürfen

Bestrahlung von Lebensmitteln in Europa und weltweit

Der Stand der gesetzlichen Zulassungen von Bestrahlung der jeweils angeführten Lebensmittel ist einer Publikation der Internationalen Atomenergieagentur (Stand 1991) entnommen. Fettgedruckt hervorgehoben

sind jene Produkte, bei denen die Lebensmittelbestrahlung entsprechend einer Erhebung des britischen Ministeriums für Agrar, Forst und Fischerei aus dem Jahr 1990 in den untersuchten Ländern eine tatsächliche Anwendung erfahren hat (mit * markierte Länder wurden dabei nicht erhoben).

EU-Länder und Beitrittsländer

Belgien: Kartoffeln, Erdbeeren, Zwiebeln, Knoblauch, Schalotten, getrockneter Pfeffer, Paprikapulver, Gummiarabikum, Trockengemüse, **Gewürze**, Garnelen, Kräutertee

BRD: versuchsweise Gewürze

Dänemark*: Gewürze, Kräuter

Finnland: **getrocknete Gewürze**, Kräuter, Patientendiäten

Frankreich: Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Schalotten, **Gewürze**, Müsligetreide, Trockengemüse, Trockenfrüchte, Erdbeeren, Froschschenkel, **Geflügelfleisch**

Großbritannien* (seit 1991): Kräuter, Gewürze, Hühnerfleisch, Fisch, Muscheln, Früchte, Gemüse, Getreide, sterile Diäten für Patienten

Italien*: Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch

Irland: keine speziellen gesetzlichen Regelungen

Luxemburg: keine Zulassungen

Niederlande: Gewürze, Fischfilets, Kräuter, Geflügel, **Trockengemüse**, **tiefgefrorene Garnelen**, **frische Garnelen**, Tiefkühlkost für Patienten, die eine sterile Nahrung benötigen

Norwegen: **Gewürze**

Österreich: keine Zulassungen

Portugal: keine speziellen gesetzlichen Regelungen

Spanien*: Kartoffeln, Zwiebeln

Osteuropa

Bulgarien*: zu Versuchszwecken: Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Getreide, frische Früchte, Trockenfrüchte

CSFR-Nachfolgestaaten*: nur versuchsweise: Kartoffeln, Zwiebeln, Pilze

ehem. Jugoslawien*: Getreide, Trockengemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln, Trockenpilze, Kräutertees und -extrakte, Geflügel, Gewürze, Trockenfrüchte, Eipulver, Frischfleisch

Polen*: Zwiebeln

ehemalige UdSSR: Kartoffeln, **Getreide**, frische Früchte, Fleisch, Geflügelfleisch, Zwiebeln, Trockenfrüchte und Gemüse, trockene Lebensmittelkonzentrate

Ungarn: Kartoffeln, Zwiebeln, Erdbeeren, **Gewürze**, Pilze, Weintrauben, Kirschen, rote Johannisbeeren, Birnen, gefrorenes Geflügel, schwarzer Pfeffer

Länder weltweit

Argentinien: Erdbeeren, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, **Gewürze**

Bangladesch*: Geflügel, Papayas, Kartoffeln, Weizen, Weizenprodukte, Fisch, Zwiebeln, Reis, Froschschenkel, Garnelen, Mangos, Hülsenfrüchte, Gewürze

Brasilien: Reis, Kartoffeln, Zwiebeln, Bohnen, Mais, Weizen, Weizenmehl, **Gewürze**, Papayas, Erdbeeren, Fisch, Fischwaren, Hühnerfleisch und Geflügel

Kanada*: Kartoffeln, Zwiebeln, Weizen, Gewürze, Trockengemüse, Zwiebelpulver

Chile: Kartoffeln, Papayas, Weizen, Weizenprodukte, Erdbeeren, Geflügel, **Zwiebeln**, Reis, Fisch, Fischprodukte, Mangos, Hülsenfrüchte, Kakaobohnen, Datteln, Gewürze

China: **Kartoffeln**, Zwiebeln, Knoblauch, Erdnüsse, Getreide, Pilze, Würste, Äpfel

Indien*: Kartoffeln, Zwiebeln, Gewürze, gefrorene Garnelen, Froschschenkel

Indonesien*: Trockengewürze, Kartoffeln, Schalotten, Knoblauch, Getreide

Israel: Kartoffeln, Zwiebeln, Geflügel, Knoblauch, **Gewürze**, Getreide, Kaffee und Kakaobohnen, Nüsse, Pilze, Trockenfrüchte, Hülsenfrüchte, Würste, frische Früchte, frisches Gemüse, Trockengemüse, Schalotten, eßbare Samen, Erdbeeren

Japan: Kartoffeln, Zwiebeln, **Knoblauch**, Pilze und Trockenpilze, Kastanien, Gewürze

Neuseeland*: Gewürze und Kräuter

Pakistan: Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze

Philippinen*: Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch

Kuba: **Kartoffeln**, **Zwiebeln**, Kakaobohnen

Südafrika: **Kartoffeln**, **Früchte** (Avocados, Papayas, Mangos, Erdbeeren, frische und getrocknete Bananen, Litschis, Datteln), **Zwiebeln**, Knoblauch, Geflügel, grüne Bohnen, Tomaten, Sojaprodukte, Ingwer, Käsepulver, Mandeln, **Gewürze**, **Trockengemüse**, gefrorene Fruchtsäfte, Kräutertees

Thailand: **Zwiebeln**, Kartoffeln, Knoblauch, Mangos, Papayas, Weizen, Reis, Kakaobohnen, Fisch- und Fischwaren, Erdbeeren, **Würste**, gefrorene Garnelen, Geflügel, Gewürze, Hülsenfrüchte, Zwiebelpulver

USA: Weizen, **Gewürze**, Kartoffeln, frisches Gemüse, Trockengemüse, Lebensmittelenzyme, Schweinefleisch, Früchte

Uruguay*: Kartoffeln

12. Verzeichnis der E-Nummern der Lebensmittelzusatzstoffe

Als Zusatzstoffe werden gemäß dem österreichischen Lebensmittelgesetz Stoffe verstanden, die

„dazu bestimmt sind, Lebensmitteln oder Verzehrsprodukten hinzugefügt zu werden, sofern sie nicht selbst Lebensmittel oder Verzehrsprodukte sind“.

In der modernen Lebensmittelwirtschaft werden eine ganze Reihe von Zusatzstoffen verwendet, die aufgrund ihrer unterschiedlichsten technologischen Wirkungen eingesetzt werden.

Eine große Reihe verarbeiteter Lebensmittel wäre in ihrer Vielfalt ohne den Einsatz von Zusatzstoffen nicht herstellbar. Die Verwendung von Konservierungsmitteln kann zur Reduktion des Risikos von Lebensmittelvergiftungen durchaus gerechtfertigt sein, ohne Emulgatoren oder Verdickungsmittel könnten einige Produkte in ihrer gewohnten Beschaffenheit beispielsweise nicht produziert werden.

Gerade wegen ihrer Bedeutung für die Lebensmittelherstellung sind an die Zulassung von Zusatzstoffen besondere Anforderungen geknüpft. Sie dürfen nicht gesundheitsschädlich sein und müssen auch einen für den Konsumenten nutzbaren technologischen Zweck gewährleisten.

Allerdings stellt sich sehr oft die Frage, ob der Einsatz dieser Stoffe immer notwendig ist, ob nicht anderen Alternativen zur Erzielung desselben Zweckes der Vorrang gegeben werden könnte, um so eine möglichst geringe Gesamtaufnahme dieser Stoffe zu erreichen.

Darüber hinaus reagieren auch immer mehr Menschen auf bestimmte Stoffe (die durchaus auch Naturstoffe sein können) mit allergischen Reaktionen, so daß gerade in diesen Fällen der ausführlichen Kennzeichnung der Inhaltsstoffe in Lebensmitteln besondere Bedeutung zukommt. Die nachstehende Zusatzstoffliste soll daher interessierten Konsumenten eine Grundinformation über die in der Lebensmittelwirtschaft eingesetzten Stoffe bieten.

Zur Erstellung der Liste wurde folgende Literatur verwendet:

„Toxikologisch-hygienische Beurteilung von Lebensmittelinhalts- und -zusatzstoffen sowie bedenklicher Verunreinigungen“ von H.-G. Classen et al., Verlag Paul Parey

„Toxikologie der Nahrungsmittel“ von E. Lindner, Georg Thieme Verlag

„Lebensmittelzutatenliste“, Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

„Lebensmittelführer Fleisch, Fisch“ von G. Josst et al., dtv-Verlag, München/Georg Thieme Verlag, Stuttgart

„E-Nummern-Liste“ von U. Pollmer, Öko-Test Verlag

„GU-Kompass E-Nummern“ von I. Elmadfa et al., Gräfe und Unzer Verlag

„Lebensmittelchemie“ von W. Baltes, Springer Verlag

„Chemie in Lebensmitteln“ von Katalyse Umweltgruppe Köln

„Lehrbuch der Lebensmittelchemie“ von J. Schormüller, Springer Verlag

„Farbstoffe in Lebensmitteln und Arzneimitteln“ von B. Bertram, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart

Findet sich in der Liste der Hinweis k. A., so war in der verwendeten Literatur diesbezüglich keine Angabe verfügbar, weil dieser bislang nicht verwendet wurde.

Stand 1998

Farbstoffe

Farbstoffe dienen der optischen Aufbesserung der Lebensmittel und sorgen für „appetitanregendes“ und verkaufsförderndes Aussehen. Sie dienen auch dem Ausgleich von verarbeitungsbedingten Farbverlusten und können daher unter Umständen eine bessere Qualität vortäuschen.

Die wenigsten Farbstoffe sind pflanzlichen Ursprungs (z. B. Betanin oder Chlorophyll), sondern synthetische Nachbildungen von in der Natur vorkommenden Substanzen (naturidentische Stoffe) oder gänzlich künstlich hergestellte Verbindungen (z. B. Azo-Farbstoffe).

E-Nr.	Name	Farbe	mögl. Nebenwirkungen/ Bemerkungen/besondere Beschränkungen
E 100	Kurkumin	orangegelb	keine
E 101i	Riboflavin	gelb/orangegelb	keine
E 101ii	Riboflavin-5-phosphat	gelb	keine
E 104	Chinolingelb	gelb	allergische Reaktionen
E 110	Gelborange S (Azo-Farbstoff)	gelborange	allergische Reaktionen
E 120	Cochenille/Echtes Karmin	rot	gilt als unbedenklich
E 124	Cochenillerot/(Azo-Farbstoff)	rot	allergische Reaktionen
E 127	Erythrosin	rot	Allergien, Verdacht auf Schilddrüsentumoren bei Tieren, Verdacht auf Hyper- aktivität bei Kindern
E 131	Patentblau V	blau	keine
E 132	Indigotin	blau	keine
E 140	Chlorophyll	grün	keine
E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle	grün	keine
E 142	Brillantsäuregrün	grün bis blau	abschließende Bewertung zur Zeit nicht möglich
E 150a-d	Zuckercoleur	braunschwarz	gilt als unbedenklich s. o. in hohen Dosen Krämpfe und Senkung der Lymphozytenzahl im Testversuch
E 150a	einfaches Zuckercoleur		
E 150b	Sulfitlaugen-Zuckercoleur		
E 150c	Ammoniak-Zuckercoleur		
E 150d	Ammonsulfit-Zuckercoleur	braunschwarz	Beschränkung des toxischen Nebenproduktes Methylimidazols, das bei Kaninchen und Maus zu Krämpfen führt
E 151	Brillantschwarz (Azo-Farbstoff)	schwarz	allergische Reaktionen
E 153	Kohlenschwarz	schwarz	gilt als unbedenklich, kann aber Benzpyren enthalten
E 160a	Carotin und Derivate	orange bis gelb	keine
E 160b	Bixin, Annato, Norbixin	orange	allergische Reaktionen möglich
E 160c	Capsantin/Capsorubin/ Paprikaextrakt	rot	Farbstoff der roten Paprikaschote, unbedenklich
E 160e	Beta-Apo-8'-carotinal	orange	abschließende Bewertung zur Zeit nicht möglich

E-Nr.	Name	Farbe	mögl. Nebenwirkungen/ Bemerkungen/besondere Beschränkungen
E 160f	Beta-Apo-8'- carotinsäure-ethylester	orange	s. o.
E 161g	Canthaxanthin	orangerot	nur für Straßburger Würstchen zugelassen
E 162	Betanin	rot	keine
E 163	Anthocyane	rot bis blau	keine
E 170	Calciumcarbonat	grauweiß	keine
E 171	Titanoxid	weiß	keine
E 172	Eisenoxide/Eisenhydroxide	gelb/rot/schwarz	keine
E 173	Aluminium	silbern	mögliche Korrelation zwischen Al-Aufnahme und Alzheimer wird diskutiert, für Alzheimerpatienten bedenklich

neue Stoffe entsprechend der harmonisierten EU-Richtlinie

E 102	Tartrazin (Azo-Farbstoff)	zitronengelb	für Allergiker bedenklich
E 122	Azorubin (Azo-Farbstoff)	rot	für Allergiker bedenklich
E 123	Amaranth (Azo-Farbstoff)	rot	für Allergiker bedenklich sehr eingeschränkt zugelassen
E 128	Rot 2 g	rot	sehr eingeschränkt zugelassen, für Allergiker bedenklich
E 129	Allurarot AC (Azo-Farbstoff)	rot	Verhaltensveränderung im Tierversuch (Hyperaktivität), für Allergiker bedenklich
E 133	Brillantblau	blau	gilt als bedenklich
E 154	Braun FK (Azo-Farbstoff)	braun	für Allergiker bedenklich
E 155	BraunHT	braun	für Allergiker bedenklich
E 160 d	Lycopin	orange	Farbstoff der roten Tomate, unbedenklich
E 161 b	Lutein	gelb	natürlich vorkommender Pflanzenfarbstoff, gelber Farbstoff des Eidotters
E 174	Silber	silbern	kann im Gewebe abgelagert werden, nur für Überzüge von Süßwaren
E 175	Gold	gold	nur zur Verzierung von Konfekt
E 180	Rubinpigment BK	rot	für Allergiker bedenklich, nur zum Färben von Käserinde

Konservierungsmittel

Konservierungsmittel verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln, indem sie den durch Bakterien, Hefe- und Schimmelpilzen hervorgerufenen Verderbprozeß hinauszögern. Sie dienen damit einerseits dem vorbeugenden Gesundheitsschutz (Verderbnisprozesse können zur Bildung von Bakterien- und Pilztoxinen führen), andererseits werden sie auch zunehmend dafür eingesetzt, um Produkte im Interesse eines internationalen Handels lange transportierbar und lagerbar zu machen. Die verlängerte Haltbarkeit kommt dabei oft nur zum geringen Teil dem Konsumenten zugute.

E-Nr.	Name	mögl. Nebenwirkung	besondere Einschränkung Bemerkungen
E 200	Sorbinsäure	gilt als unbedenklich	
E 201	Natriumsorbat	s. o.	
E 202	Kaliumsorbat	s. o.	
E 203	Calciumsorbat	s. o.	
E 210	Benzoessäure	allergische Reaktionen	
E 211	Natriumbenzoat	s. o.	
E 212	Kaliumbenzoat	s. o.	
E 213	Calciumbenzoat	s. o.	
E 214	p-Hydroxybenzoessäure-ethylester	überdurchschnittlich häufig allergische Reaktionen	
E 215	p-Hydroxybenzoesäureethylester-Natriumverbindung	s. o.	
E 216	p-Hydroxybenzoessäure-n-propylester	s. o.	
E 217	p-Hydroxybenzoessäure-n-propylester-Natriumverbindung	s. o.	
E 218	p-Hydroxybenzoessäure-methylester	s. o.	
E 219	p-Hydroxybenzoesäuremethylester-Natriumverbindung	s. o.	
E 220	Schwefeldioxid	Überempfindlichkeit bei Asthmatikern, Kopfschmerzen, Reizung des Magen-Darmtraktes bei empfindlichen Menschen möglich	
E 221	Natriumsulfit	s. o.	
E 222	Natriumhydrogensulfit	s. o.	
E 223	Natriumdisulfit	s. o.	
E 224	Kaliumdisulfit	s. o.	
E 226	Calciumsulfid	s. o.	
E 227	Calciumhydrogensulfid	s. o.	
E 230	Biphenyl	für Allergiker bei Hautkontakt bedenklich	Oberflächenbehandlungsmittel bei Zitrusfrüchten
E 231	Orthophenylphenol	s. o.	s. o.

E-Nr.	Name	mögl. Nebenwirkung	besondere Einschränkung Bemerkungen
E 232	Natrium-ortho-phenyl-phenolat	s. o.	s. o.
E 233	Thiabendazol	endgültige Beurteilung steht noch aus	s. o.
E 249	Kaliumnitrit	Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, Bildung von Methämoglobin, Schädlich für Kleinkinder (Blausucht)	Verwendung von Nitrat/Nitrit z. B. als Umrötungsmittel bei Fleischwaren, zur Konservierung von Schnittkäse
E 250	Natriumnitrit	s. o.	
E 251	Natriumnitrat	wird im Körper zu Nitrit umgewandelt	
E 252	Kaliumnitrat	s. o.	

neue Stoffe entsprechend der harmonisierten EU-Richtlinie

E 228	Kaliumhydrogensulfit	s. E 220	
E 234	Nisin	gilt als harmlos	in Schmelzkäsen
E 235	Natamycin	Antipilzmittel aus der Humanmedizin, bisher keine Resistenzbildung beim Menschen festgestellt	nur auf der Käseoberfläche
E 239	Hexamethylentetramin	spaltet Formaldehyd ab, für Allergiker bedenklich	beschränkt auf „PROVOLONE“
E 242	Dimethyldicarbonat	zerfällt zu toxischem Methanol	für arom. Getränke
E 280	Propionsäure	Verdacht auf Vormagenkrebs bei Ratten	nur bei Schnittbrot
E 281	Natriumpropionat	s. o.	
E 282	Calciumpropionat	s. o.	
E 283	Kaliumpropionat	s. o.	
E 284	Borsäure	gelten als sich im Körper anreichernde hochtoxische Stoffe	nur für Kaviar
E 285	Natriumtetraborat	s. o.	
E 1105	Lysozym	Enzym aus Hühnereiern gewonnen, für Allergiker bedenklich	für gereiften Käse

Antioxidantien und Stoffe, die diese Wirkung verstärken

Antioxidantien behindern die Reaktion von Luftsauerstoff mit Lebensmitteln und erhöhen damit die Haltbarkeit durch Verzögerung des chemischen Verderbes (Verzögern das Ranzigwerden von Fetten, das Braunwerden von Obst, die Zerstörung von sauerstoffempfindlichen Vitaminen).

E-Nr.	Name	mögl. Nebenwirkung/besondere Einschränkung/Bemerkungen
E 270	Milchsäure	keine/auch als Säuerungsmittel verwendet
E 300	L-Ascorbinsäure/Vitamin C	in üblichen Mengen keine
E 301	Natrium-L-Ascorbat	s. o.
E 302	Calcium-L-Ascorbat	s. o.
E 304	6-Palmityl-L-Ascorbinsäure	s. o.
E 306	Vitamin E	keine
E 307	Alpha-Tocopherol	s. o.
E 308	Gamma-Tocopherol	s. o.
E 309	Delta-Tocopherol	s. o.
E 310	Propylgallat	für Allergiker bedenklich
E 311	Octylgallat	s. o.
E 312	Dodecylgallat	s. o.
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Kumulation im Fettgewebe, lösen häufig Überempfindlichkeit bei Allergikern aus, BHT könnte Krebsentstehung begünstigen
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)	
E 322	Lecithin	keine, wird auch als Emulgator verwendet
E 325	Natriumlactat	keine, Salze der Milchsäure
E 326	Kaliumlactat	s. o.
E 327	Calciumlactat	s. o.
E 330	Citronensäure	in üblichen Mengen keine
E 331 i	Natriumcitrat	keine
E 331 ii	Dinatriumcitrat	keine
E 331 iii	Trinatriumcitrat	keine
E 332 i	Kaliumcitrat	keine
E 332 ii	Trikaliumcitrat	in üblichen Mengen keine
E 333 i,ii,iii	Mono-, Di- und Tri-Calciumcitrat	in üblichen Mengen keine
E 334	L(+)-Weinsäure	keine/auch als Säuerungsmittel eingesetzt
E 335 i,ii	Mono- und Di-Natriumtartrat	keine
E 336 i	Monokaliumtartrat/Weinstein	keine
E 336 ii	Di-Kaliumtartrat	keine
E 337	Natrium-Kalium-tartrat	keine
E 339 i	Mono-Natrium-ortho-phosphat	keine, mögl. Zusammenhang mit Hyperaktivität bei Kindern wird diskutiert / haben auch eine stabilisierende Eigenschaft und erhöhen das Wasserbindungsvermögen
E 339 ii	Di-Natrium-ortho-phosphat	s. .o.
E 339 iii	Tri-Natrium-ortho-phosphat	s. .o.

E-Nr.	Name	mögl. Nebenwirkung/besondere Einschränkung/Bemerkungen
E 340 i	Mono-Kalium-ortho-phosphat	s. .o.
E 340 ii	Di-Kalium-ortho-phosphat	s. .o.
E 340 iii	Tri-Kalium-ortho-phosphat	s. .o.
E 341 i	Mono-Calcium-ortho-phosphat	s. .o.
E 341 ii	Di-Calcium-ortho-phosphat	s. .o.
E 341 iii	Tri-Calcium-ortho-phosphat	s. .o.
E 472 c	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren/verestert m. Citronensäure	keine

neue Stoffe entsprechend der harmonisierten EU-Richtlinie

E 315	Isoascorbinsäure	abschließende Bewertung zur Zeit nicht möglich/ für haltbar gemachte Fleisch- und Fisch-Erzeugnisse
E 316	Natriumisoascorbat	abschließende Bewertung zur Zeit nicht möglich

Emulgatoren

Emulgatoren ermöglichen die Vermischung von ursprünglich nicht mischbaren Flüssigkeiten, z. B. Wasser und Fett.

E-Nr.	Name	mögl. Nebenwirkung/ besondere Einschränkung
E 322	Lecithin	keine
E 442	Ammonsalz von Phosphatidsäuren	gesundheitl. Einschätzung unklar/ in Kakao- und Schokoladewaren
E 470 a	Na-, K-, Ca-Salze der Stearinsäure	keine
E 471	Mono- und Diglyceride v. Speisefettsäuren	keine
E 472 a – f	Ester der Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren:	
E 472 a	verestert mit Essigsäure	keine
E 472 b	verestert mit Milchsäure	keine
E 472 c	verestert mit Citronensäure	keine
E 472 d	verestert mit Weinsäure	keine
E 472 e	verestert mit Monoacethyl-/Diacethylweinsäure	keine
E 472 f	verestert mit Essigsäure und Weinsäure	keine
E 473	Zuckerester	gilt als unbedenklich
E 474	Zuckerglyceride	gilt als unbedenklich
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	gilt als unbedenklich
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	abschließende Bewertung derzeit nicht möglich
E 481	Natriumstearoyllactyl-2-lactat	gilt als unbedenklich
E 482	Calciumstearoyllactyl-2-lactat	s. o.
E 483	Stearoyltartrat	abschließende Bewertung derzeit nicht möglich

neue Stoffe entsprechend der harmonisierten EU-Richtlinie

E-Nr.	Name	mögl. Nebenwirkung/ besondere Einschränkung
E 432	Polyoxyethyl-sorbitan-monolaureat(20)	Die Aufnahme fettlöslicher Schadstoffe kann erhöht werden, die Verdauung vieler anderer Stoffe wird verändert s. o.
E 433	Polyoxyethyl-sorbitan-monooleat(80)	
E 434	Polyoxyethyl-sorbitan-monopalmitat(40)	
E 435	Polyoxyethyl-sorbitan-monostearat(60)	
E 436	Polyoxyethyl-sorbitan-tristearat(65)	
E 470 b	Mg-Salze der Fettsäuren	gelten als unbedenklich
E 476	Polyglycerin-Polyricinolat	für fettreduzierte Aufstriche und Saucen, im Tierversuch in hohen Dosen Nieren- und Lebervergrößerungen festgestellt
E 479 b	Thermooxidiertes Sojaöl verestert mit Mono- und Diglycerin von Speisefettsäuren	Fettemulsion zum Braten, abschließende Bewertung derzeit nicht möglich
E 491	Sorbitan-monostearat	in hohen Dosen wurden im Tierversuch Organschäden, Durchfall und Blasensteine festgestellt
E 492	Sorbitan-tristearat	s. o.
E 493	Sorbitan-monolaureat	s. o.
E 494	Sorbitan-monooleat	s. o.
E 495	Sorbitan-monopalmitat	s. o.

Verdickungsmittel, Geliermittel, Stabilisatoren

Sie dienen zum Binden von Wasser in Lebensmitteln und erhöhen die Viskosität des Produktes. Geliermittel dienen der Gelbildung, Stabilisatoren sollen die Konsistenz eines Produktes aufrechterhalten.

E-Nr.	Name	mögl. Nebenwirkung
E 400	Alginsäure	keine
E 401	Natriumalginat	keine
E 402	Kaliumalginat	keine
E 403	Ammoniumalginat	keine
E 404	Calciumalginat	keine
E 405	Propylenglycol-alginat	keine abschließende Beurteilung
E 406	Agar-Agar	keine
E 407	Carrageen	im Tierversuch Bildung von Geschwüren, wirkt in großen Mengen abführend
E 410	Johannesbrotkernmehl	in großen Mengen abführend
E 412	Guarkernmehl	kann Verunreinigungen enthalten, die im Tierversuch z. B. zu Wachstumsstörungen führen
E 413	Tragant	gilt als unbedenklich
E 414	Gummi arabicum	gelegentliches Allergen
E 415	Xanthan	keine, in hohen Dosen im Tierversuch Durchfall erzeugend

E-Nr.	Name	mögl. Nebenwirkung
E 416	Karayagummi	abführende Wirkung, kann die Aufnahme von Mineralstoffen behindern
E 440 i	Pektin	keine
E 440 ii	Amidiertes Pektin	keine
E 450 i	Dinatrium-diphosphat	können in hohen Dosen die Calcium-Aufnahme behindern, ob Hyperaktivität bei Kindern hervorgerufen werden kann ist noch umstritten
E 450 ii	Trinatrium-diphosphat	
E 450 iii	Tetranatrium-diphosphat	
E 450 v	Tetrakalium-diphosphat	s. o.
E 451 i	Pentanatrium-triphosphat	s. o.
E 451 ii	Pentakalium-triphosphat	s. o.
E 452 i	Natrium-polyphosphat	s. o.
E 452 ii	Kalium-polyphosphat	s. o.
E 460 i	Mikrokristalline Zellulose	keine, wird im Körper nicht verwertet
E 460 ii	Zellulosepulver	s. o.
E 461	Methylzellulose	keine, chemisch und physikalisch behandelte Zellulose
E 463	Hydroxypropylzellulose	s. o.
E 464	Hydroxypropylmethylzellulose	s. o.
E 465	Ethylmethylzellulose	s. o.
E 466	Carboxymethylzellulose	abführende Wirkung möglich
E 1404	Oxidierter Stärke	Stärken, die mit verschiedenen Chemikalien umgesetzt werden, um neue Eigenschaften zu erhalten, gelten als unbedenklich
E 1410	Monostärkephosphat	
E 1411	Distärkephosphat	
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	
E 1420	Acetylierte Stärke	
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	

neue Stoffe entsprechend der harmonisierten EU-Richtlinie

E 417	Tarakemmehl	für Allergiker bedenklich
E 418	Gellan	abschließende Bewertung zur Zeit nicht möglich
E 1442	Hydroxypropyl-distärkephosphat	siehe E 1404
E 450 iv	Dikalium-diphosphat	siehe E 450 i
E 450 vi	Dicalcium-diphosphat	s. o.
E 450 vii	Calciumdihydrogen-diphosphat	s. o.
E 452 iii	Na-Ca-polyphosphat	s. o.
E 452 iv	Calciumpolyphosphat	s. o.

Zuckeraustauschstoffe

Können aufgrund ihrer Süßkraft Zucker (insb. Saccharose) ersetzen, liefern aber im Gegensatz zu künstlichen Süßstoffen Kalorien. Sie werden bevorzugt von Diabetikern verwendet, tragen aber auch im Vergleich zu Zucker zur Verminderung des Kariesrisikos bei.

E-Nr.	Name	mögl. Nebenwirkung
E 420 i,ii	Sorbit/Sorbirsirup	wirkt in größeren Mengen abführend (wird auch als Feuchthaltemittel verwendet)
E 421	Mannit	abführende Wirkung, gelegentlich auch Überempfindlichkeitsreaktionen möglich
E 953	Isomalt	kann in großen Mengen zu Durchfall und Blähungen führen
E 965 i,ii	Maltit/Maltitsirup	s. o.
E 966	Lactit	s. o.
E 967	Xylit	s. o.

Süßstoffe

werden zum Süßen von Lebensmitteln verwendet und ersetzen z. B. in „Light“-Produkten oder Diätprodukten den Zucker, weil sie keine Kohlenhydrate und keine Kalorien liefern. Da immer wieder Zweifel an ihrer gesundheitlichen Unbedenklichkeit entstehen, ist ihr regelmäßiger hoher Verzehr mit einem Risiko behaftet. Daher sollten aus gesundheitlicher Sicht eher die Ernährungsgewohnheiten geändert werden, als allzuviel künstliche Süßstoffe aufzunehmen.

E-Nr.	Name	mögl. Nebenwirkung
E 950	Acesulfam K	künstlicher Stoff, gilt als unbedenklich
E 951	Aspartam	künstlicher Stoff aus Eiweißbestandteilen, spaltet beim Abbau Phenylalanin ab (kennzeichnungspflichtig!), schädlich für Menschen mit Phenylketonurie
E 954	Saccharin	löste im Tierversuch Blasenkrebs aus
E 952	Cyclohexylsulfaminsäure/Cyclamat	künstlicher Stoff, kann im Tierversuch die Fruchtbarkeit vermindern

neue Stoffe entsprechend der harmonisierten EU-Richtlinie

E 957	Thaumatin	natürlicher Süßstoff, gilt als unbedenklich
E 959	Neohesperidin	gilt als unbedenklich

Verschiedene andere Zusatzstoffe

wie z. B. Säuerungsmittel, Geschmacksverstärker, Trennmittel, Überzugsmittel, Treibgase, Schutzgase, Schaumverhütungsmittel, Säureregulatoren, Backtriebmittel, Mittel zur Erhaltung der Rieselfähigkeit, Feuchthaltemittel.

E-Nr.	Name	mögl. Nebenwirkung/Verwendungszweck/besondere Einschränkungen
E 170 i,ii	Calciumcarbonat (auch Farbstoff)/ Calciumhydrogencarbonat	keine
E 260	Essigsäure	unschädliches Säuerungsmittel
E 261	Kaliumacetat	Salze der Essigsäure, s. o.
E 262	Natriumacetat, Natriumdiacetat	s. o.
E 263	Calciumacetat	s. o.
E 270	Milchsäure	keine, Salze der Milchsäure (Lactate) E 325 – 327 werden zur Verstärkung von Antioxidantien verwendet
E 290	Kohlendioxid	keine
E 296	Apfelsäure	keine
E 297	Fumarsäure	keine
E 338	Orthophosphorsäure	in hohen Dosen kann die Ca-Aufnahme behindert werden; löst möglicherweise Hyperaktivität bei Kindern aus, nur für aromatisierte Getränke
E 350 i,ii	Natriummalate, Natriumhydrogenmalat	unschädlich, Salze der Apfelsäure
E 351 i	Kaliummalate	s. o.
E 352 i,ii	Calciummalat, Calciumhydrogenmalat	s. o.
E 353	Metaweinsäure	unschädlich
E 354	Calciumtartrat	s. o.
E 355	Adipinsäure	unschädlich
E 356	Natriumsalz der Adipinsäure	s. o.
E 357	Kaliumsalz der Adipinsäure	s. o.
E 363	Bernsteinsäure	unschädlich
E 380	Triammoncitrat	abschließende Bewertung zur Zeit nicht möglich
E 385	Ca-diNa-ethylendiamintetraacetat	starke Bindung von Mineralstoffen, kann zu deutlichen Beeinträchtigungen im Stoffwechsel führen, sehr beschränkt auf bestimmte Konserven
E 422	Glycerin	gilt als unbedenklich
E 431	Polyoxyethylen(40)stearat	abschließende Bewertung zur Zeit nicht möglich
E 444	Sucroseacetatisobutytrat	nur für aromatisierte, trübe Getränke, abschließende Bewertung zur Zeit nicht möglich
E 445	Glycerinester aus Wurzelhaar	s. o.
E 500 i,ii	Natriumcarbonat, -hydrogencarbonat,	in üblicherweise verwendeten Mengen unbedenklich, in hohen Dosen
E 500 iii	-sesquicarbonat	Reizung des Magen-Darm-Traktes

E-Nr.	Name	mögl. Nebenwirkung/Verwendungs- zweck/besondere Einschränkungen
E 501 i,ii	Kaliumcarbonat, -hydrogencarbonat	z. B. Treibmittel für Lebkuchen Hirschhornsalz, z. B. zum Herstellen von Lebkuchen
E 503 i,ii	Ammoniumcarbonat, -hydrogencarbonat	
E 504 i,ii	Magnesiumcarbonat, -hydrogencarbonat	
E 507	Salzsäure	zur Herstellung v. Würzmitteln u. Invertzucker wird mit Soda oder Natronlauge neutralisiert, gilt als unbedenklich
E 508	Kaliumchlorid	Härter für bestimmte Geliemittel, gilt als unbedenklich, Kochsalzersatz
E 509	Calciumchlorid	gilt als unbedenklich
E 511	Magnesiumchlorid	gilt als unbedenklich
E 512	Zinn(II)-Oxid	nur für Konserven von weißem Gemüse, kann in hohen Mengen zu Übelkeit und Erbrechen führen
E 513	Schwefelsäure	in üblicherweise verwendeter Menge unbedenklich, in hohen Dosen reizend bis zur Zerstörung von Körpergewebe
E 514 i,ii	Natriumsulfat, Natriumhydrogensulfat	Salze der Schwefelsäure, gelten als unbedenklich
E 515 i,ii	Kaliumsulfat, Kaliumhydrogensulfat	s. o.
E 516	Calciumsulfat	s. o.
E 520	Aluminiumsulfat	nur für Eiklar und kandierte Früchte, mögliche Korrelation zwischen Al-Auf- nahme und Alzheimer wird diskutiert
E 521	Aluminiumnatriumsulfat	für Alzheimerpatienten bedenklich
E 522	Aluminiumkaliumsulfat	
E 523	Aluminiumammonsulfat	
E 524	Natriumhydroxid	z. B. für Laugengebäck, gilt als unbedenklich
E 525	Kaliumhydroxid	z. B. zum Herstellen von Instant-Tee, s. o.
E 526	Calciumhydroxid	gilt als unbedenklich
E 527	Ammoniumhydroxid	s. o.
E 528	Magnesiumhydroxid	s. o.
E 529	Calciumoxid	z. B. zum Einlegen und Konservieren von Eiern, unbedenklich
E 530	Magnesiumoxid	gilt als unbedenklich
E 535	Natriumhexacyanoferrat(II)	nierenschädigend im Tierversuch;
E 536	Kaliumhexacyanoferrat(II)	zur Verbesserung der Rieselfähigkeit,
E 538	Calciumhexacyanoferrat	nur für Kochsalz und Kochsalzersatz
E 541	saures Natriumaluminiumphosphat	nur für bestimmte Feinbackwaren, mögliche Korrelation zwischen Al-Auf- nahme und Alzheimer wird diskutiert, für Alzheimerpatienten bedenklich
E 551	Kieselsäure, Siliziumdioxid	grundsätzlich unbedenkliche Stoffe beschränkt auf Trockenlebensmittel in Pulverform, Speisesalz, Lebensmittel in Tablettenform, Kaugummi
E 552	Calciumsilikate	
E 553 a	Magnesiumsilikat, Magnesiumtrisilikat	s. o.
E 553 b	Talkum	
E 554	Natriumaluminiumsilikat	mögliche Korrelation zwischen Al-Auf- nahme und Alzheimer wird diskutiert,
E 555	Kaliumaluminiumsilikat	für Alzheimerpatienten bedenklich
E 556	Calciumaluminiumsilikat	

E-Nr.	Name	mögl. Nebenwirkung/Verwendungszweck/besondere Einschränkungen
E 558	Bentonit	nur als Trägermittel für Farbstoffe, unbedenklich
E 559	Aluminiumsilikat	mögliche Korrelation zwischen Al-Aufnahme und Alzheimer wird diskutiert, für Alzheimerpatienten bedenklich
E 570	Stearinsäure, (Fettsäuren)	unbedenklich, natürliche Fettsäuren und deren Salze
E 572	Magnesiumstearat	
E 574	Gluconsäure	unbedenkliches Säuerungsmittel, kann abführend wirken
E 575	Glucono-delta-lacton	wird als Säureregulator verwendet, beschleunigt Reifung und Umrötung von Rohwurst, kann abführend wirken
E 576	Natriumgluconat	Salze der Gluconsäure, s. o.
E 577	Kaliumgluconat	s. o.
E 578	Calciumgluconat	auch als Rieselhilfsstoff verwendet, s. o.
E 579	Eisengluconat	Färbungsmittel für Oliven, s. o.
E 585	Eisen(II)-lactat	nur für schwarze Oliven, gilt als unbedenklich
E 620	Glutaminsäure	Geschmacksverstärker, lösen bei empfindlichen Menschen das China-Restaurant-Syndrom aus – Kopfschmerzen, Nackensteifheit, Schläfendruck, im Tierversuch Fortpflanzungsstörungen
E 621	Natriumglutamat	
E 622	Kaliumglutamat	
E 623	Calciumglutamat	s. o.
E 624	Monoammoniumglutamat	s. o.
E 625	Magnesiumdiglutamat	s. o.
E 626	Guanylsäure	Geschmacksverstärker, werden beim Menschen in unerwünschte
E 627	Dinatriumguanylat	
E 628	Dikaliumguanylat	Harnsäure umgewandelt,
E 629	Calciumguanylat	abschließende Bewertung zur Zeit
E 630	Inosinsäure	nicht möglich
E 631	Dinatriuminosinat	s. o.
E 632	Dikaliuminosinat	s. o.
E 633	Calciuminosinat	s. o.
E 634	Calcium-5'-ribonucleotid	s. o.
E 635	Dinatrium-5'-ribonucleotid	s. o.
E 640	Glycin und Natriumsalze	einfache Aminosäure, gilt als unbedenklich
E 900	Dimethylpolysiloxan	zur Schaumverhütung verwendet
E 901	Bienenwachs	unbedenkliches Überzugsmittel
E 902	Candelillawachs	pflanzliches Wachs, gilt als unbedenklich
E 903	Carnaubawachs	von den Blättern einer brasilianischen Fächerpalme, keine nachteilige Wirkung bekannt
E 904	Schellack	gilt als unbedenklich

E-Nr.	Name	mögl. Nebenwirkung/Verwendungszweck/besondere Einschränkungen
E 912	Montansäureester	nur zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, gesundheitsschädliche Wirkung im Tierversuch festgestellt
E 914	Polyethylenwachsoxide	nur zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, gelten als unbedenklich
E 927 b	Carbamid	gilt als unbedenklich
E 938	Argon	Edelgas, unbedenklich
E 939	Helium	s. o.
E 941	Stickstoff	Luftbestandteil, unbedenklich
E 942	Distickstoffmonoxid	Lachgas, gilt als unbedenklich
E 948	Sauerstoff	unbedenklich
E 999	Quillayaextrakt	nur für aromatisierte Getränke auf Wasserbasis
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	für Diätlebensmittelzusätze in Dragee- oder Tablettenform und als Trägerstoff für Süßstoffe, werden auch zur Klärung von Wein und Bier erwendet
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	
E 1505	Triethylcitrat	nur für Eikarpulver, abschließende Bewertung zur Zeit nicht möglich

in der EU nicht als Zusatzstoffe klassifizierte Stoffe bzw. noch fehlender EU-Vorschlag

E 510	Ammoniumchlorid (Salmiak)	problematischer Stoff, führt in hohen Dosen zu Übersäuerung des Blutes
E 550	Natriumsilikat, Wasserglas	
905	Paraffinöl, Hartparaffine	
906	Benzoeharz	als Kaubase für Kaugummi
913	Wollwachs	
915	Glycerine und Pentaerythritester des Kollophoniums	
920	L-Cystein, L-Cysteinhydrochlorid	Mehlbehandlungsmittel, für die eine eigene EU-Richtlinie vorgesehen ist, körpereigene Eiweißstoffe
921	L-Cystin	
925	Chlor	aggressives Gas zur Trinkwasserentkeimung
926	Chlordioxid	

s. o. = siehe oben

