

Teil 1 Einleitung:

„Schreib mir doch bitte einfach was kurzes über die Lebensmittelkennzeichnung“, sagte der ÖFZ-Redakteur zu mir. Als könnte man einfach etwas über dieses komplexe Thema zusammenfassen ohne dadurch einen Haufen Probleme zu bekommen. Denn Kennzeichnungsrecht ist weder einfach noch kurz, es ist kompliziert und verworren. Und je kürzer die Zusammenfassung, umso unvollständiger, ja unvollkommener und falscher ist diese. Nicht umsonst sind Kommentare zum Lebensmittelrecht (wie das vorzügliche Werk aus dem Manz-Verlag von Blass – Brustbauer – Hauer – Kainz – Königshofer – Mahmood – Natterer – Stangl – Stuller) mehrere hundert Seiten dick und darin auch präzise und ergiebig. Die Entscheidung fiel dennoch auf eine kurze und hoffentlich vor allem kurzweilige Variante, die eher den Sinn in der Schaffung eines Überblickes denn in juristischer Vollkommenheit sucht, welche zwangsläufig nicht gegeben ist. So wurde beispielsweise das Thema *Rindfleischkennzeichnung* völlig ausgeblendet und viele andere Aspekte maximal gestreift. Wissen, wo man steht und wissen, wo man nachschaut, das ist die Devise; dabei soll mit diesen Ausführungen geholfen sein.

Teil 2

1. Rechtsgrundlagen

1.1. *Recht in Europa und Österreich*

Mit dem 01.01.1995 hat sich das Lebensmittelrecht in Österreich grundlegend geändert. War das Thema davor ein ausschließlich nationales, wenn auch an den Nachbarn orientiert, so wurde mit dem Beitritt zur europäischen Union dessen Rechtssystem für uns wirksam. Der Binnenmarkt hat gerufen, und wie sich heute zeigt, war es gut, dem Ruf zu folgen. Gerade die österreichische Lebensmittelwirtschaft schreibt eine wirtschaftliche Erfolgsgeschichte. Aber auch der österreichische Konsument hat profitiert, denn der Verbraucherschutz hat mit der EU ein sehr gutes, nie davor gesehenes Niveau erreicht. Diese beiden Interessen spiegeln auch die Balance im europäischen Lebensmittelrecht wider: „freier Warenverkehr“ und „Schutz des Verbrauchers“. Dabei sind der „Schutz der Gesundheit“ und der Schutz vor „Irreführung bzw. Täuschung“ die tragenden Säulen. Das Kennzeichnungsrecht begründet sich dabei auf die zweite Säule, es dient (per Definition) dem Schutz vor Täuschung. Für die Zukunft ist hier ein weiterer Aspekt zu erwarten, nämlich die „Verbrauchererziehung“. Darauf wird im Kapitel „Ausblick“ eingegangen.

Wirkung von EU-Recht

Reduziert auf das wesentliche für den Anwender zeigt sich EU-Recht in 2 Varianten. Einerseits als mittelbares Recht in Form von EU-Richtlinien, welche durch die Republik in Gesetzen oder Verordnungen in nationales Recht umgesetzt werden. Die Richtlinien haben in der Regel keinen direkten Rechtscharakter, aber doch deutliche Wirkung, denn natürlich kann ein österreichisches Rechtswerk nicht (auf Dauer) dem EU-Recht entgegenstehen. Darüber wacht der europäische Gerichtshof (EuGH), sofern diesen jemand „anruft“ (natürlich nicht per Telefon, sondern per Aufforderung). Andererseits gibt es unmittelbar wirksame Vorschriften, die als EU-Verordnungen (oder auch Entscheidungen) in der Regel keiner weiteren legislativen Maßnahme im Nationalstaat mehr bedürfen. Zur Einbindung und Umsetzung ist es manchmal für den österreichischen Gesetzgeber dennoch erforderlich, die EU-Verordnungen mit Durchführungsverordnungen, Erlässen und anderen Rechtstexten (mehr oder weniger erfolgreich) in das österreichische Rechtssystem einzubinden, dabei abzurunden und zu kommentieren. Grundsätzlich gilt aber, dass EU-Recht immer Vorrang vor nationalem Recht hat.

Teil 3

1.2. Einzelne Rechtsgrundlagen

1.2.1. europäische Grundlagen

Lebensmittelsicherheit

Nicht zuletzt bedingt durch die großen „Skandale“ und Unsicherheiten bei Lebensmitteln um die Jahrtausendwende hat die EU das LM-Recht auf Basis des „Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit“ im Jahr 2002 auf neue Beine gestellt. Die damals unter der Nummer **178/2002/EG** veröffentlichte *Verordnung zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit*, kurz „BasisVO“ oder „GFL – general food law“ genannt, ist der Bezugspunkt für alle relevanten Normen bezüglich Gesundheits- und Täuschungsschutz. Darin festgeschrieben sind unter anderem die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers, die Verantwortung der Behörde, die Notwendigkeit zur Rückverfolgung, die Erfordernis zur Rückholung vom Markt sowie die Etablierung der EFSA als „wissenschaftliche Behörde für Lebensmittelsicherheit“. In Summe ein sehr effizientes Paket, wenngleich es in Details natürlich immer Diskussionspunkte gibt. Für die „hygienische Sicherheit“ wurde in Folge das „Hygienepaket“ erlassen, das die allgemeinen Anforderungen, jene für Lebensmittel tierischer Herkunft sowie für die amtliche Überwachung zusammengefasst in 3 Verordnungen regelt. Dies war trotz vehementer Unkenrufe aus Fachkreisen ein großer Wurf, wurde damit doch eine unmenschliche Anzahl an verschiedenen Richtlinien überblickbar zusammengefasst und auch harmonisiert. Begleitet werden diese heute von der sehr wichtigen *Verordnung 2073/2005/EG über mikrobiologische Kriterien bei Lebensmitteln*, mit der ein Grundstein für europaweit große Rechtssicherheit im Lebensmittelverkehr gelegt wurde. Mit der *Verordnung 1881/2006/EG über Kontaminanten in Lebensmitteln* und der sehr jungen Harmonisierung bei *Rückstände von Pflanzenschutzmitteln* wurde das Gesamtpaket übersichtlich abgerundet. Damit wird es möglich, den Großteil der einzuhaltenden Normen *auch zu finden*. Dies kann leider keinesfalls als Selbstverständlichkeit gesehen werden. Nicht selten wurde man in der Vergangenheit erst durch eine Anzeige gewahr, dass es da noch eine Vorschrift gibt, die man bis dato gar nicht kannte.

Kennzeichnung

Den bei *Hygiene* bezeichneten Zustand haben wir beim Thema Kennzeichnung leider noch nicht erreicht. Die dazu relevanten Anforderungen verstecken sich in einer Vielzahl unterschiedlicher Vorschriften, weshalb die gegenständliche Darstellung auch nur ein Überblick sein kann. Es ist sehr bedauerlich, dass es eine EU noch nicht im Ansatz geschafft hat, den willigen und umsetzungsbreiten Lebensmittelunternehmen einen Überblick über die zu beachtenden Kennzeichnungsvorschriften zu geben. Böse Stimmen behaupten gar, dass derartiges nicht einmal im Walhalla des EU-Rechts – der Kommission in Brüssel – vorhanden ist. Zwar wird jetzt mit der LebensmittelinformationsVO ein Vorstoß in diese Richtung diskutiert, der allerdings alles andere als vollkommen ist. Näheres dazu wird im Kapitel „Ausblick“ beschrieben.

Die meisten der EU-Vorschriften sind als Richtlinien nur mittelbares Recht und haben eine, meist gleichlautende österreichische Verordnung als nationale Umsetzung im Schlepptau. Wesentlichstes Regelwerk ist dabei die *2000/13/EG Etikettierungsrichtlinie*, in der die wesentlichen Elemente der Kennzeichnung geregelt sind. Parallel dazu sind die Richtlinien *2008/5/EG über zusätzliche Angaben auf Lebensmitteln* und *90/496/EWG über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln* zu nennen sowie die Richtlinie *2007/45/EG zur Festlegung von Nennfüllmengen für Erzeugnisse in Fertigpackungen*. Einige Kennzeichnungsbestimmungen, v.a. für Produkte aus und mit Fleisch finden sich auch im bereits erwähnten *Hygienepaket*. Zahlreiche Einzelbestimmungen sind darüber hinaus in den verschiedenen *Vermarktungsnormen* zu suchen und tlw. auch zu finden.

Zutaten und Zusatzstoffe

Darüber hinaus ist das Zusatzstoffrecht von großer Bedeutung, in dem die Gewährung beider Aspekte, Schutz der Sicherheit und vor Irreführung, maßgebliches Motiv sind. So wird dabei nicht nur die Art und Qualität von Zusatzstoffen geregelt sondern auch deren Anwendung und Kennzeichnung. Auch dieser Rechtsbestand ist noch größtenteils mittelbar in Richtlinien geregelt. Nennenswert sind dabei v.a. die *Aromenrichtlinie (88/388/EWG)*, die *Farbstoffrichtlinie (94/36/EG)*, die *Süßungsmittelrichtlinie (94/35/EG)* und die *Richtlinie 95/2/EG über andere Zusatzstoffe als Süßungsmittel und Farbstoffe (Miscellaneous-Richtlinie)*. Bedeutsam ist auch noch die *Verordnung 258/97/EG über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten (Novel-Food VO)*, die die Verwendung von manchen innovativen Lösungen zur Optimierung von Fleischerzeugnissen doch stark einschränkt. Zum Beispiel wird *rot fermentierter Reis* auch in diesem Zusammenhang diskutiert. Doch gibt es

für *ReisRot* darüber hinaus noch mindestens 2 andere Rechtsvorschriften, die damit gefärbte Produkte vom Konsumenten fernhalten.

Teil 3

1.2.2. österreichische Grundlagen

Nationale Gesetze und Verordnungen

Noch viele trauern dem Lebensmittelgesetz 1975 (LMG 75) nach, welches über 30 Jahre lang in Kraft war und durchaus als europäischer Maßstab für die Grundlage eines nationalen Lebensmittelrechtsregimes galt. Abgelöst wurde es 2006 durch das *Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG*, welches - in Orientierung an der *BasisVO 178/2002/EG* - den neuen Rahmen des Lebensmittelrechts in Österreich bietet. Damit wurden auch die (meisten) Folgeverordnungen des LMG 75 neu zugeordnet, die meist als Umsetzung der diesbezüglichen europäischen Richtlinien erlassen worden sind. Die wesentlichen in diesem Zusammenhang der Kennzeichnung von Metzgereiprodukten sind:

- Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 – LMKV BGBl.Nr. 72/1993
- Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel, BGBl.Nr. 201/1994
- Zusatzstoffkennzeichnungsverordnung, BGBl.Nr 476/1994;
- Verordnung über bestimmte Zuckerarten (Zuckerverordnung), BGBl. II Nr. 472/2003;
- Verordnung über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln (NWKV) BGBl.Nr. 896/1995
- Farbstoffverordnung, BGBl.Nr. 541/1996,
- Süßungsmittelverordnung, BGBl.Nr. 547/1996,
- Temperaturkontrollverordnung, BGBl.Nr. 581/1996,
- Aromenverordnung, BGBl. II Nr. 42/1998;
- ZuV, Verordnung über andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel BGBl. II Nr. 383/1998

Darüber hinaus sind auch noch folgende Texte wesentlich zur Beachtung:

- Fertigpackungsverordnung FPVO BGBl. Nr. 867/1993
- Fleischuntersuchungsverordnung 2006 – FIUVO BGBl. II Nr. 109/2006
- Geflügelhygieneverordnung 2007 BGBl. II Nr. 100/2007
- Gentechnik-Kennzeichnungsverordnung BGBl. II Nr. 5/2006

Codex, Empfehlungen und Leitlinien

Neben den Gesetzestexten und Verordnungen verfügt Österreich mit dem *Lebensmittelbuch (codex alimentarius austriacus)* über ein sehr effizientes Werkzeug zur Warenverkehrsregelung. Petuely's Erbe war vor dem EU-Beitritt weitgehend dazu benutzt, die

Beschaffenheit von Waren über Herstellungsrichtlinien und Grenzwerte zu reglementieren. Heute liegt die Bedeutung hauptsächlich in der Beschreibung der Art einer Ware einerseits und dem redlichen Handelsbrauch andererseits. Dieser Aspekt hat erhebliche Auswirkungen auf die Produktkennzeichnung. Damit hat sich die Bedeutung stark gewandelt, was grundsätzlich als sehr positiv zu bewerten ist. So ist die Innovation nicht gehemmt und gleichzeitig klar gelegt, wie die Verbrauchererwartung (entsprechend der objektivierten Sachverständigenmeinung des Codex) aussieht. Auch werden über die Codexkommission zahlreiche Leitlinien für die Auslegung und Umsetzung erarbeitet, die das Leben mit allen zuvor genannten Rechtstexten erleichtern bzw. erleichtern sollen. Dies ist insofern geglückt, als in den zuständigen Gremien der juristische Sachverstand durch den nötigen Fach- und Hausverstand ergänzt ist.

Teil 5

1.3. Tatbestände

Im Bereich der Kennzeichnung von Lebensmitteln sind vor allem die *Verfälschung* und *Wertminderung*, *Irreführung* und *Täuschung* sowie *Krankheitsbezogene Angaben* zu nennen. Eine *Gesundheitsschädlichkeit* ist meist nicht Gegenstand der Kennzeichnung, kann es aber in Ausnahmefällen sein, wenn durch eine nicht entsprechende Kennzeichnung bei (angesprochenen und besonders empfindlichen) Verbrauchern eine Gesundheitsschädlichkeit hervorgerufen werden kann.

Im wesentlichen erfolgt bei Kennzeichnungsdelikten ein Verwaltungsverfahren mit entsprechenden Strafen, wobei hier auch Mehrfachverfahren parallel möglich sind und es vereinzelt auch zur Frist- und Maßnahmensetzung durch die Behörde kommen kann.

1.4. Grundsätzliche Kennzeichnungsverbote

Das LMSVG legt es im § 5 Abs. 2 unmissverständlich klar, welche Angaben und Kennzeichnungen auf bzw. im Zusammenhang mit Lebensmitteln grundsätzlich verboten sind. Da wären an erster Stelle „zur *Irreführung geeigneten Angaben*“ genannt, wobei sich dies nicht nur auf die Kennzeichnung bezieht, sondern zugleich auf die gesamte Werbung erstreckt. Was ist nun irreführend? Nun ja, laut LMSVG beispielsweise „zur *Täuschung geeignete Angaben über die Eigenschaften des Lebensmittels, wie Art, Identität, Beschaffenheit, Zusammensetzung Menge, Haltbarkeit, Ursprung oder Herkunft und Herstellungs- oder Gewinnungsart*“. Eigentlich sonnenklar, der Teufel steckt jedoch im Detail. So ist der Hinweis „*Hergestellt nach Codex*“ grundsätzlich positiv und begrüßenswert, aber nur, wenn das auch stimmt. Alles andere ist Täuschung. Auch sind „*Angaben von Wirkungen oder Eigenschaften, die das Lebensmittel nicht besitzt*“ grundsätzlich verboten. Das fängt an bei „*besonders g´schmackig*“ auf einer faden Unterdurchschnitts-Extra und endet bei „*macht besonders schön*“ auf einer traditionellen Dauerwurst. Zum Glück sind derartige Angaben aber nicht so oft Gegenstand der Amtshandlungen. Weiter geht’s mit der *Werbung mit Selbstverständlichkeiten*, die sich schon öfter in Beanstandungen wiederfinden. Das LMSVG spricht dabei von „*Angaben, durch die zu verstehen gegeben wird, dass das Lebensmittel besondere Eigenschaften besitzt, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Eigenschaften besitzen*“. Da kann dann eine flotte Werbung mit „*Schinken – frei von künstlichen Farbstoffen!*“ zum Problem werden, da das Färben von Schinken grundsätzlich verboten ist. Gleiches gilt für „*Frischfleisch – ohne Konservierungsmittel!*“. Das LMSVG geht im Einklang mit dem europäischen Recht aber noch weiter. So sind

unabhängig vom Wahrheitsgehalt alle *krankheitsbezogenen Angaben* verboten. Dabei handelt es sich um Angaben beim *Inverkehrbringen oder in der Werbung, die einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit zuschreiben oder den Eindruck dazu erwecken*. Der Sager „Fleisch macht Verhungerte wieder lebendig“ mag zwar stimmen, ist aber unzulässig. Überhaupt ist das Thema „Werbung mit der Gesundheit“ ein weitreichendes Feld, dem ein eigenes Kapitel gewidmet ist. Denn alle diesbezüglichen Angaben und Aussagen sind sehr strikt reguliert, auch wenn sich das teilweise noch nicht so herumgesprochen hat.

Teil 6

2. Warum kennzeichnen?

Ziel des Lebensmittelrechts ist der Schutz des Verbrauchers. Neben dessen anfälliger Gesundheit steht da vor allem seine Leicht- und Fehlgläubigkeit im schützenswerten Zentrum des Interesses. Das, was um wenig Geld an Schnäppchen erhascht oder um viel Geld als Delikatesse ersteigert, soll natürlich nicht krank machen und auch das sein, was man sich davon erhofft hat. Mit ausreichender Kennzeichnung schützt man vor derartigem Irrtum und vor Täuschung. Vorausgesetzt, das Gekennzeichnete wird gelesen und verstanden, wovon die europäische Sichtweise des „mündigen, interessierten und verständigen Verbrauchers“ in den meisten Fällen ausgeht. Aber was ist nun an Kennzeichnung nötig, um den „verständigen und informierten Verbraucher“ nicht über die wahre Beschaffenheit und Eignung irren zu lassen? Darüber könnten sich Philosophen, Sozialwissenschaftler, Konsumentenschützer und Herstellerorganisationen grundsätzlich zu Tode prügeln. Pragmatisch gesehen ist die Antwort einfach: Grundsätzlich ist alles das nötig, was zur Kennzeichnung vorgeschrieben ist. Man erkennt zum Beispiel diese notwendigen, vorgeschriebenen (*obligatorischen*) Angaben bei verpackten Lebensmitteln internationaler Marken häufig an der Schriftgröße: es sind jene Texte, die man fast nicht findet und nur unter großer Anstrengung entziffern kann; nun gut, Hauptsache, man kann. Aber trifft das Thema Kennzeichnung nur die verpackten Lebensmittel? *Grundsätzlich nicht*, denn schon die Etikettierungsrichtlinie hat die Kennzeichnung aller Waren im Visier. Mangels technischer Möglichkeiten und Ideen ist es den Mitgliedsstaaten aber möglich, eine Einschränkung auf verpackte Waren vorzunehmen, was Österreich in der LMKV auch umfassend getan hat. Unser nördlicher Nachbar war übrigens in diesem Umfang nicht dazu bereit, wie der Blick in deutsche Speisekarten mit den darin aufgeführten Zusatzstoffen zeigt. Kennzeichnung ist somit einerseits klar vorgegeben und andererseits dennoch immer irgendwie strittig. Kennzeichnung ist Schutz des Verbrauchers, aber auch Schutz des Marktes, Kennzeichnungsrecht hat sich in Teilaspekten zum Wettbewerbsrecht gemausert. Manchmal wachen Mitbewerber argwöhnischer über die Produkte des Marktes als Behörden dies tun. Womit unter dem Gesichtspunkt „gleiches Recht für alle“ der Verbraucher nicht nur vor Gesundheitsschäden und vor Irrtum, sondern auch vor unfairen Konkurrenten und dessen Produkten geschützt wird.

3. Was ist Kennzeichnung?

Der Begriff Kennzeichnung umfasst in diesem Zusammenhang im wesentlichen alle Informationen (mit Ausnahme des Preises) über ein Lebensmittel. Dabei sind die *obligatorischen Kennzeichnungselemente* jedenfalls anzuführen, meist in einer vorgeschriebenen Art und Weise. *Nicht-obligatorische (freiwillige) Kennzeichnungselemente* müssen nicht, können aber angeführt werden, wobei ebenfalls gegebenenfalls *Formvorschriften* eingehalten werden müssen. Denn nur weil es freiwillig ist, heißt das noch lange nicht, dass man sich aussuchen kann, *wie* man das macht. *Verbotene Angaben* hingegen dürfen gar nicht angeführt werden. Und was bedeutet nun „anführen“? Natürlich denkt man zuerst an die Verpackung, das ist auch richtig. Aber es geht viel weiter, im Grunde zählen alle Angaben zu einem Lebensmittel als „Kennzeichnung“. In der Etikettierungsrichtlinie findet man dazu eine (zugegebenermaßen etwas holprige) Definition. „*Etikettierung*“: *alle Angaben, Kennzeichnungen, Hersteller- oder Handelsmarken, Abbildungen oder Zeichen, die sich auf ein Lebensmittel beziehen und auf jeglicher Art von Verpackung, Schriftstück, Tafel, Etikett, Ring oder Verschluss angebracht sind und dieses Lebensmittel begleiten oder sich auf dieses Lebensmittel beziehen*. Nun, da bleibt eigentlich nicht mehr viel Platz. Noch weiter geht die *Verordnung 1924/2006/EG über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (ClaimsVO)*, die sich auf *kommerzielle Mitteilungen* erstreckt und darunter neben der Kennzeichnung auch *allgemeine Werbeaussagen über Lebensmittel und Werbekampagnen* (auch derartige von Behörden!) versteht.

Teil 7

4. Kennzeichnen – im richtigen Moment

Verpackungen für Konsumenten

Traditionell ist das Thema Kennzeichnung bei verpackten Waren für Letztverbraucher relevant. Darunter werden Produkte verstanden, die durch Verpackungsmaterial so umhüllt sind, dass der Inhalt ohne Veränderung der Verpackung nicht vermehrt oder vermindert werden kann. Unter Letztverbraucher werden dem Sinn nach der Konsument und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (im Sinne von Gastronomie) verstanden. Nicht als verpackt gelten Produkte, die in der Gegenwart des Konsumenten (= Käufers) eingepackt werden. Für die Gegebenheit der „Verkaufsvorbereitung“ ist eine sehr sinnvolle Ausnahme vorhanden. Darunter versteht man im Sinne der Stoßzeitoptimierung das einpacken von an und für sich unverpackten Gütern vor dem Eintreffen der Konsumenten. Paradebeispiel ist die Extrawurstsemmel, die bereits fertig eingeschlagen und ausgepreist auf die hungrigen Schüler wartet. Die Abgrenzung zu den „echten“ verpackten Lebensmitteln wird schwierig, wenn der Akt der Verkaufsvorbereitung überhaupt an einem anderen Ort stattfindet und stößt an seine absolute Grenze, wenn die Waren vom Konsumenten in Selbstbedienung entnommen werden. Denn verpackte SB-Artikel sind grundsätzlich voll kennzeichnungspflichtig.

Informationspflicht auch für Unverpacktes

Es empfiehlt sich, die weite Definition der Kennzeichnung im Sinne der Unterrichtung des Verbrauchers über die Eigenschaften einer Ware nicht außer acht zu lassen. Natürlich möchte der Konsument auch bei unverpackten Waren wissen, um welches Produkt es sich handelt, daher findet sich auch meist eine *Sachbezeichnung* in der Nähe irgendwie angebracht. Auch andere Auslobungen und Kennzeichnungselemente sind nicht selten anzutreffen, oftmals auch in Broschüren, Werbematerialien und Internet-Auftritten, und werden durchaus freiwillig vom Unternehmer verkündet. Es ist jedenfalls von Vorteil, wenn derartige Angaben auch im Einklang mit den Rechtsvorschriften sind. Man erspart sich eine Menge Diskussionsbedarf, falls es doch zu Rechtshandlungen in diesem Zusammenhang kommt. Und diese werden häufiger, da sich die Lebensmittelüberwachung nicht mehr nur auf Produkte konzentriert, sondern auch die gesamte Kommunikation eines Unternehmens über seine Leistungen in Richtung Verbraucher unter die Lupe nimmt. Auslöser dafür war vor allem die *ClaimsVO*, deren Anwendungsbereich nicht die Kennzeichnung allein, sondern die Gesamtheit der *kommerziellen Mitteilungen* ist. Übersehen wird außerdem öfters, dass es für gewisse

Spezialfälle auch Kennzeichnungspflichten für Unverpacktes gibt. So wären beispielsweise die verwendeten Farbstoffe von offenen Waren gemäß FarbstoffVO §9 mittels Schild oder auf der Preisliste zu kennzeichnen. Derartiges hat sich mir aber hierzulande noch nicht offenbart. Auch wären Abweichungen zum Codex eigentlich kennzeichnungspflichtig, auch darüber wird großzügig hinweggesehen. „Weg von der Kennzeichnung – hin zur Information“ lautet der Trend der Zeit. Damit will man ja die Unterrichtung über Produkteigenschaften vom Etikett als alleinigen Informationsträger loslösen und andere Medien zur Kommunikation mit dem Verbraucher verstärken. Wie die Realität zeigt, funktioniert das aktuell noch nicht so ganz, aber das wird sich zukünftig bestimmt noch drastisch ändern. Im Kapitel Ausblick wird auf die Erwartungen an die Zukunft noch detaillierter eingegangen.

Teil 8

5. Elemente der Kennzeichnung

Was ist nun Gegenstand der Kennzeichnung? Über die die einzelnen *Kennzeichnungselemente* soll hier ein Überblick gegeben werden.

5.1. Sachbezeichnung

Die *Sachbezeichnung* muss das Lebensmittel eindeutig beschreiben. Dies ist einfach, wenn eine derartige Bezeichnung per Gesetz oder Verordnung vorgegeben ist, wie zum Beispiel bei *Schokolade* oder *Konfitüre*. Bei letzterer war schon ein europäischer Kraftakt erforderlich, um diese wenigstens auf Bauernmärkten wieder zur *Marmelade* zu machen. Für Metzger gibt es derartige Vorschriften im Zuge der *Marktordnungen* für Tierkörper und deren *Handelsklassen*. Bei Fleischerzeugnissen gibt es derartige Angaben nicht, wie auch für viele andere Lebensmittel. Da wählt man laut LMKV dann die *handelsübliche Bezeichnung*. Hier kommt nun der Codex ins Spiel, denn dort sind für die entsprechend erfassten Waren derartige Bezeichnungen geregelt. Die Bezeichnung *Grahambrot* ist daher genauso korrekt wie die Bezeichnung *Extrawurst*, eine weitere Beschreibung ist nicht notwendig. Derartiges ist in der LMKV vorgesehen, falls keine handelsübliche Bezeichnung vorhanden ist. Es könnte ja sein, dass man ein völlig neues Produkt macht, da ist die Sachbezeichnung dann *eine Beschreibung der Ware und erforderlichenfalls ihrer Verwendung, die hinreichend genau ist, um es dem Käufer zu ermöglichen, die tatsächliche Art der Ware zu erkennen und sie von Erzeugnissen zu unterscheiden, mit denen sie verwechselt werden könnte*.

Manchmal werden Produkte mehrfach bezeichnet, so beispielsweise mit einem Markennamen, einer frei erfundenen Phantasiebezeichnung und einer Sachbezeichnung. Dies ist auch zulässig, sofern für den Verwender erkennbar ist, was nun die Sachbezeichnung ist und die unterschiedlichen Angaben sich nicht widersprechen.

Sachbezeichnungen im Codex

Das Lebensmittelbuch ist da eine dankbare Quelle, überhaupt das Kapitel *B14 Fleischwaren*. Es ist das einzige Kapitel, in dem auch gleich die *Phantasiebezeichnungen* über weite Strecken mitgeregelt wurden und somit weitere Erklärungen überflüssig machen. Doch was tun, wenn die Codexvorgaben nicht eingehalten werden? Sofern dies nur die Grenzwerte betrifft, ist dies nicht so dramatisch, dies kann man wieder mit entsprechender Kennzeichnung klarlegen (siehe „QUID“). Allerdings gibt es auch manchmal den Wunsch, eine Wurst in eine „andere Gruppe zu schieben“ und durch entsprechende Kennzeichnung aus beispielsweise Krakauer

eine Schinkenwurst zu machen. Argumentiert wird dies mit dem Hinweis, dass (bei diesem Beispiel) „Schinkenwurst“ ja nur irgendein vorn groß gedruckter Artikelname sei, während „Krakauer“ die tatsächliche Sachbezeichnung ist, hinten klein draufgefuzzelt. Nun, die Widersprüchlichkeit ist offensichtlich, derartige Versuche enden mit entsprechenden Bescheiden und das ist auch gut so.

Sachbezeichnungen im europaweiten Binnenhandel

Es hat einiger Verfahren vor dem EuGH und einiger Novellen bedurft, um das Thema Sachbezeichnungen im gesamteuropäischen Kontext stimmig zu regeln. Denn, was tun, wenn unter ein und derselben Bezeichnung völlig unterschiedliche Dinge am europäischen Markt angeboten werden? Man denke nur an die Salami, einmal aus Österreich und einmal aus Deutschland. Einmal eine Rohwurst mit Belag, einmal eine Fleischwurst gebrüht. Wer hat jetzt recht? Natürlich beide Länder, jeder Verwendekreis aus seiner Sicht. Problematisch wird es, wenn ein Österreicher unvorbereitet eine „Salami“ aus Deutschland kauft. Und vielleicht noch schlimmer umgekehrt, denn beide Seiten erwarten sich jeweils etwas anderes. Mit der Klarstellung, dass es sich um eine „deutsche Salami“ bzw. eine „österreichische Salami“ handelt, wäre dieser Konflikt behoben, dafür ein Neuer eröffnet. Kann ein Österreicher auch eine „deutsche Salami“ machen? Ja, kann er, die LMKV gibt dazu Möglichkeit: *Die Verwendung der Sachbezeichnung, unter der das Erzeugnis in einem anderen Mitgliedstaat rechtmäßig hergestellt und rechtmäßig in den Verkehr gebracht wird, ist ebenfalls zulässig. Wenn jedoch die Anwendung der anderen Bestimmungen dieser Verordnung es dem Verbraucher nicht ermöglicht, die tatsächliche Art der Ware zu erkennen und sie von Waren zu unterscheiden, mit denen sie verwechselt werden könnte, ist die Sachbezeichnung von weiteren beschreibenden Informationen zu begleiten, die in der Nähe der Sachbezeichnung anzubringen sind.* Dies ist aber eingeschränkt auf Fälle, wo es zu keinem Konflikt mit gleichartigen, aber anders zusammengesetzten Produkten kommt. Mit „deutscher Salami“ unter österreichischer Flagge wäre das rechtmäßig in Ordnung, aber wer will das schon?

Teil 9

5.2. Kennzeichnung des Herstellers

Natürlich ist bei jedem Lebensmittel auch interessant, wer nun eigentlich „für den Inhalt verantwortlich ist“, das Impressum, sozusagen. Es soll nämlich dem Konsumenten möglich sein, mit diesem Verantwortlichen in Kontakt treten zu können. Im Normalfall ist das der Hersteller, dessen Name und Anschrift angegeben werden. Dabei muss die „Anschrift“ so genau formuliert sein, dass eine „postalische Zustellung ohne weitere Nachforschungen möglich ist“. Demnach kommen Anschriften im nicht-städtischen Bereich in der Regel mit Name und Postleitzahl aus, während beispielsweise in Wien die Straße schon maßgeblich sein kann.

Dies soll aber nichts über etwaige Qualifikationsunterschiede unserer lieben Postbeamten ausdrücken! Spannend ist, dass in diesem Zusammenhang („Kontaktaufnahmemöglichkeit“) lebensmittelrechtlich die modernen Medien inklusive Telefon, Email und Internet nicht berücksichtigt werden. Somit ist die Angabe alleinig einer Internetadresse als „Anschrift“ jedenfalls (noch) unzureichend.

Vertreiberverantwortung

Es muss jedoch nicht immer der Hersteller sein. Es kann auch der Verpacker oder Verkäufer durch die Angabe seines Namens und seiner Anschrift den Kopf hinhalten, sofern er im Raum des EWR zuhause ist. Sollte die Herkunft oder der Ursprung der Ware eine wesentliche Information darstellen, muss das in diesem Zusammenhang auch genannt werden. Dies ist gedacht für Briefkastenfirmen mit prominenten Adressen, die mit ihrer tollen Anschrift plötzlich „Waren aus gutem Hause“ vertreiben, deren wirkliche Geschichte gar nicht so toll ist. Pflicht ist die Angabe des Herkunfts- oder Ursprungslandes jedenfalls bei Drittlandimporten. Man will ja wissen, womit man es zu tun hat, gerade in Österreich.

5.3. Kennzeichnung der Füllmenge

„Die Menge machts“, so die alte Weisheit. Und wie man gerade beim Lieblingsessen von Herrn und Frau Österreicher, dem Schnitzel, sieht, kann dieses ja gar nie groß genug sein. Daher ist auch die „Füllmenge“ – das „wieviel“ – nach Volumen oder Masse anzugeben. Die Angabe von Stück ist wenigen Ausnahmen vorbehalten, wie beispielsweise Eiern, Gebäck und einige Obst- und Gemüsesorten. Interessanterweise scheiden sich oftmals die Geister, ob nun Milliliter oder Gramm angegeben werden sollen, da die Unterscheidung von flüssigen und festen Lebensmitteln nicht immer ganz einfach ist. Während eine Extrawurst da ja keine

Kopfschmerzen bereitet, ist dies bei Ketchup nicht mehr ganz so klar. Die Verzweifelten geben dann beides an. Zum Glück für die Fleischer gilt eine Leberstreichwurst noch immer als festes Lebensmittel, auch wenn es sich um eine besonders cremige Spezialität handelt.

Schriftgröße

Wesentlich ist hier die Größe der Angabe, welche in der Fertigpackungsverordnung (FPVO) festgelegt ist. Entsprechend der Menge (in g oder ml) sind hier Maße genannt, die von 2 mm (bis 50), über 3 mm (51 - 200), über 4 mm (201 - 1000) zu 6 mm reichen. Damit verbunden sind für vorverpackte Waren mit einheitlichen Füllmengen, sogenannten egalisierten Produkten, umfangreiche Prüfpflichten, die darüber Auskunft geben müssen, ob die angegebenen Mengen auch tatsächlich enthalten sind, samt den dafür zulässigen Toleranzen. Die Überwachung obliegt übrigens dem Eichamt, dessen Ruf diesbezüglich ein sehr strenger ist. Auch sollte bei der Mengenfeststellung nicht übersehen werden, dass beim Gewicht das Verpackungsmaterial nicht zum Produkt zählt – die Tara-Taste ist hier dringlich angeraten. Spezialregeln gibt es noch für Produkte in Aufgussflüssigkeit – da dies für das Fleischerhandwerk aber keine Bedeutung hat, wird hier nicht näher darauf eingegangen.

Teil 10

5.4. Chargenkennzeichnung

„Rückverfolgbarkeit“ – im Jahr 2002 hallte dieses Schlagwort wie eine Drohung durch die Gänge der Fleischerzeuger. Dabei war das Thema ja gar nicht so neu, denn in der Kennzeichnung war hier schon seit langem eine klare Angabe gefordert – die Loskennzeichnung. Mit der Angabe der Chargennummer, die deutlich – beispielsweise durch ein vorangestelltes „L“ – als solche erkennbar sein muss, werden Einheiten mit gleichen Eigenschaften identifiziert, in der Regel sind dies Tageschargen. Dabei erfasst eine Charge die gesamte Menge eines Artikels, der an einem bestimmten Tag erzeugt wurde. Die Chargenkennzeichnung hat den Zweck, im Krisenfall entsprechend eingrenzen zu können. Das MHD ist übrigens als Loskennzeichnung ausreichend, sofern es mit Tag und Monat angegeben wird.

5.5. Kennzeichnung der Haltbarkeit

Neben dem Preis ist die Haltbarkeit eines Produktes heute in der Kaufentscheidung ganz vorne angesiedelt. Kein Konsument möchte Produkte erwerben, die schon abgelaufen sind oder diesen Zustand in Kürze erreichen. Konsumenten glauben auch, dass die Produkte zwingend kaputt sind, wenn das angegebene Datum überschritten ist. Und das Produkte keinesfalls verdorben sein können, wenn dies nicht der Fall ist. Das MHD – die eidesstattliche Erklärung eines Lebensmittels über seinen Zustand, aufgedruckt auf der Verpackung. Als könnte eine Wurst wissen, was außen auf ihr draufsteht und welcher Tag heute ist. Der Gesetzgeber hat als Mindesthaltbarkeitsdatum jenen Zeitpunkt definiert, bis zu dem die Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält. Nun, das kann ja wohl nur eine Schätzung sein. Jedenfalls ist die Auslegung so, dass kein Produkt die spezifischen Eigenschaften vor den mit den Worten „*mindestens haltbar bis:*“ gekennzeichneten Datum verlieren darf. Meistens handelt es sich im Zusammenhang mit frischen Lebensmitteln bei diesen Eigenschaften um die gefürchteten Bakterien, die als mikrobiologische Kontamination mit erhöhter Keimzahl ein gutes Produkt in die Tatbestände Verdorbenheit oder gar Gesundheitsschädlichkeit befördern. Daher ist für „*in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Waren, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten*“, ein „Verbrauchsdatum“ anzubringen. Dieses wird mit den Worten: „*zu verbrauchen bis ...*“ angegeben. Dies bedingt, dass bei Überschreitungen des Datums sich die Delikatesse zu einem potentiell gefährlichen Ding gewandelt haben könnte, weshalb es da keine Termintoleranzen gibt. Bei den Formulierungen zur Datumsangabe handelt es sich übrigens

um „magische Formeln“, hier ist eine textliche Abwandlung unzulässig, sogar eine Abkürzung der Worte wird teilweise beanstandet. Zulässig ist aber der Verweis auf eine andere Stelle des Produktes, an dem das jeweilige Datum konkret aufzufinden ist. Dies ist aus technischen Gründen der Anbringung manchmal notwendig.

MHD-Verlängerung?

Angesichts der vielen sogenannten „Skandale“ der Vergangenheit ist übrigens eine Verlängerung der Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsfrist nicht zulässig, auch wenn alles in Ordnung wäre und man selbstverständlich dafür einsteht. Der Gesetzgeber hat hier einen Riegel vorgeschoben, vielleicht ein Stück zu weit. Noch nicht verboten ist, dass abgelaufene, gute Ware trotzdem verkauft werden darf. Allerdings ist dies zusätzlich deutlich und allgemein verständlich kenntlich zu machen. Ein Produkt mit überzogener Verbrauchsfrist darf keinesfalls mehr in Verkehr gehalten werden, unabhängig von dessen Zustand. Dieses könnte ja gefährlich geworden sein. Gesamt versteht es sich, dass Lagerzeiträume nur im Zusammenhang mit entsprechenden Lagerbedingungen gesehen werden können, die in Folge erläutert werden.

5.6. Lagerbedingungen

Rechtlich ist gefordert, dass eine Angabe der *Temperaturen oder sonstigen Lagerbedingungen* vorhanden ist, wenn deren *Einhaltung für die Haltbarkeit wesentlich ist*. Nun, dies ist bei Produkten im Fleischhandwerk eigentlich immer der Fall; überhaupt finden sich keine Lebensmittel mehr auf dem Markt, bei denen keine Angaben gemacht werden. Es ist zu viel passiert in der Vergangenheit und auch der Hausverstand beim Konsumenten (und manchmal auch in der Lebensmittelkette) hat offensichtlich zu sehr abgenommen, als dass man auf Lagerhinweise verzichten könnte. Der Teufel steckt allerdings im Detail, denn was heisst denn schon „*kühl und trocken lagern*“? Maßgeblich hierfür sind die (nicht mehr ganz frischen) *Usancen hinsichtlich Aufbrauchsfristen, Lagerbedingungen und Gattungsbezeichnungen für Bestandteile und Zusatzstoffe* aus 1974, die gerade einer Überarbeitung harren. Nach diesen bedeutet „*gekühlt*“ eine Kühlschranktemperatur von 3-9°C, während für „*kühl*“ eine Lagerung außerhalb des Kühlschranks bis 18°C angenommen wird. Die „*Zimmertemperatur*“ geht so bis 22°C, „*vor Wärme geschützt*“ geht auch darüber, aber nicht im Einfluss direkter Wärmequellen. Besonders spannend ist der Hinweis „*trocken*“, da dieser mit einer relativen Luftfeuchte von max. 70 Prozent angenommen wird. Und das ist schon eher wüstenmäßig. Es empfiehlt sich für empfindliche Produkte daher, die

notwendigen, aber auch realistischen Lagerbedingungen möglichst korrekt und verständlich anzugeben, wie beispielsweise „bei Lagerung bis 4° Celsius mindestens haltbar bis:“.

Teil 11

5.7. Die Zutatenliste

5.7.1. Allgemein

„Das Geheimnis der Wurscht bleibt auf ewig unerforscht“, pflegte unser ehrwürdiger Hofrat Alfred Psota zu sagen, und er sollte recht behalten. Auch mit der modernen Lebensmittelkennzeichnung bleibt noch Raum für Geheimnisse über Spezialprodukte, deren Rezept sich auf traditionelle, familiäre Überlieferung begründet, welches seit Generationen vertraulich gehalten werden. Doch der Raum ist enger geworden, die Zutatenkennzeichnung ist rigoros und hart überwacht. So sind alle *Zutaten (Bestandteile und Zusatzstoffe)* eines Erzeugnisses in einem Zutatenverzeichnis anzuführen, das mit einem Begriff bezeichnet ist, der das Wort „Zutaten“ enthält. Und dann beginnt eine eigene Wissenschaft. Der Wille des Gesetzgebers ist relativ klar erkennbar: *Jeder Stoff, der bei der Herstellung einer Ware verwendet wird und unverändert oder verändert im Enderzeugnis vorhanden ist, ist in absteigender Reihenfolge des jeweiligen Gewichtsanteils zum Zeitpunkt der Verwendung bei der Herstellung zu deklarieren.* Und dann kommen die Ausnahmen, unzählige Ausnahmen, was wann wie oder doch nicht zu deklarieren ist. Es ist nicht möglich, hier einen vollständigen Abriss zu geben, ein Überblick über die wichtigsten Punkte soll dennoch möglich sein. Doch zuvor gleich eine Ausnahme: Produkte die keine Zutatenliste brauchen, sind solche, in deren *Sachbezeichnung sämtliche Zutaten angeführt sind oder deren Sachbezeichnung eindeutig auf die Art der Zutaten schließen lässt.* Nun, das wäre zum Beispiel *Rindfleisch, gesalzen und getrocknet.* Allerdings ist der Markt dafür eher bei Indianern zu finden als hierzulande, weshalb diese Ausnahme für Fleischerzeugnisse eher die Seltenheit als die Regel ist.

5.7.2. Fleisch als Zutat

Beginnen wir mit der Hauptzutat für Fleischerzeugnisse, das ist (hoffentlich) Fleisch. Zumindest gelten nur Produkte mit mehr als 50 Prozent Fleisch als Fleischerzeugnis. Was ist nun Fleisch, vor allem in den Augen eines Juristen? Das kommt darauf an, wo er hinschaut. Im Hygienerecht sind die Definitionen nämlich unterschiedlich zu jenen im Kennzeichnungsrecht, das uns ja an dieser Stelle interessiert. Die LMKV gibt im „*Anhang I (Verzeichnis der Zutaten, bei denen der spezifische Name durch die Angabe der Klasse ersetzt werden kann)*“ Auskunft über die Zutatenklasse Fleisch. Dabei handelt es sich um *die Skelettmuskeln von Tieren der Spezies "Säugetiere" und "Vögel", die als für den menschlichen*

*Verzehr geeignet gelten, wobei noch folgendes klargestellt wird: Das Zwerchfell und die Kaumuskeln gehören zu den Skelettmuskeln, während das Herz, die Zungen, die Muskeln des Kopfes (außer den Kaumuskeln), des Karpal- und Tarsalgelenkes und des Schwanzes nicht darunter fallen. Dies bedeutet, dass Herz, Zungen und Kopffleisch separat anzuführen sind. Was darf nun beim Fleisch alles dabei sein? Dieses wird verwendet mitsamt dem wesensgemäß darin eingebetteten oder damit verbundenen Gewebe, welches als Muskelhaut, Sehne oder Deckfett vorhanden ist. Um hier eine natürliche Grenze vorzusehen, ist festgelegt, dass deren Gesamtanteil an Fett und Bindegewebe die ... aufgeführten Werte nicht übersteigt. Und diese Werte betragen für Schweinefleisch 30 % Fett und ein Kollagenwert von 25, für Geflügel (und Kaninchen) 15 % Fett und ein Kollagenwert von 10 und für anderes Fleisch bzw. Gemische davon 25 % Fett und ein Kollagenwert von 25. Darüber hinausgehende Gehalte an Fett und Kollagen sind in der Zutatenliste separat anzuführen, beispielsweise als Speck und Salzstoß. Auf die Berechnung wird im Teilkapitel *QUID* noch näher eingegangen. Jedenfalls nicht unter der Klasse *Fleisch* zusammengefasst werden darf Separatorenfleisch. Hier wird klargestellt: Die unter die gemeinschaftliche Definition von "Separatorenfleisch" fallenden Erzeugnisse sind von der vorliegenden Definition ausgenommen.*

Teil 12

5.7.3. Zutatenliste: Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

Landläufig als „E-Nummern“ zusammengefasst, finden eine Vielzahl von Zusatzstoffen bei Lebensmitteln Verwendung. Ohne diese, in der Öffentlichkeit oft zu Unrecht verteufelten Hilfsstoffe, wären heutzutage die Anforderungen an zeitgemäße Produkte kaum zu erfüllen. Doch was sind nun eigentlich Zusatzstoffe? Das LMSVG definiert diese als *Stoffe mit oder ohne Nährwert, die in der Regel weder selbst zu Ernährungs- oder Genusszwecken verzehrt noch als charakteristische Zutat eines Lebensmittels verwendet werden und die einem Lebensmittel aus technologischen Gründen beim Herstellen, Verarbeiten, Zubereiten, Behandeln, Verpacken, Befördern oder Lagern zugesetzt werden, wodurch sie selbst oder ihre Nebenprodukte (mittelbar oder unmittelbar) zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können*. Kurz zusammengefasst erfüllen Zusatzstoffe eine *technologische Wirkung*, ohne dabei selbst ein Lebensmittel zu sein. Erläutert sei dies am Beispiel *Vitamin C*, das unter seiner chemischen Bezeichnung *Ascorbinsäure* bei gepökelten Fleischerzeugnissen Verwendung als *Antioxidationsmittel* findet. Selbstverständlich kommt Vitamin C auch in der Natur vor, trotzdem ist es bei Würsten kein Lebensmittelzusatz, sondern ein Zusatzstoff. Anders ist dies beim *Salz*, das als *Natriumchlorid* ebenfalls „sehr chemisch“ ist und eine große technologische Wirkung hat, jedoch als *Kochsalz* über Jahrhunderte als *Lebensmittel* Verwendung findet und daher keinesfalls ein Zusatzstoff ist. Speziell ist da schon das *Pökelsalz* zu sehen, das als Gemisch von Kochsalz und dem Zusatzstoff *Natriumnitrit* für die Herstellung von Fleischerzeugnissen gemacht wird. Das Nitrit hat dabei für das Salz keine Wirkung, die Wirkung entfaltet es erst bei der Umrötung im Fleischprodukt. Hier ist das Pökelsalz eine Vormischung aus Lebensmittel und Zusatzstoff für das Erzeugnis, und der Zusatzstoff ist selbstverständlich im Fleischprodukt zu deklarieren. Dort entfaltet sich die Wirkung.

Carry over

Anders verhält es sich mit *Rieselhilfsmitteln* und *Antiklumpmitteln*, die dem Pökelsalz oftmals beigegeben werden, um die Dosierbarkeit zu gewährleisten. Hier ist die technologische Wirkung im Salz gegeben, jedoch für die Wurst nicht mehr. Der Stoff ist in der Wurst, zwar wirkungslos, jedoch vorhanden. Ähnlich ist die Situation bei Essiggurkerln, die mit Sorbinsäure konserviert sind und in die Pikant-Extra geschnitten werden. Auch dort hat die Sorbinsäure keine Wirkung mehr. In diesen Fällen spricht man von „carry over“, die Vertragung von Zusatzstoffen ohne Wirkung. Derartige Verschleppungen an Zusatzstoffen

müssen grundsätzlich nicht gekennzeichnet werden. Aber natürlich gibt es auch hier Ausnahmen, auf die wir im Teilkapitel Allergene zu sprechen kommen.

Zusatzstoffklassen

Wirkstoffe mit technologischem Effekt gibt es in großer Zahl, zur Übersichtlichkeit sind in der LMKV (Anhang II) die verschiedenen Wirkmöglichkeiten in Klassen zusammengefasst. Da gibt es *Farbstoffe, Konservierungsmittel, Antioxydationsmittel, Emulgatoren, Verdickungsmittel, Geliermittel, Stabilisatoren, Geschmacksverstärker, Säuerungsmittel, Säureregulatoren, Trennmittel, modifizierte Stärken, Süßstoffe, Backtriebmittel, Schaumverhüter, Überzugsmittel, Schmelzsalze* (für Schmelzkäseerzeugnisse), *Mehlbehandlungsmittel, Festigungsmittel, Feuchthaltemittel, Füllstoffe* und *Treibgase*. In der Kennzeichnung ist bei Zusatzstoffen der jeweilige Klassenname voranzustellen, beispielsweise *Antioxydationsmittel Ascorbinsäure*. Allerdings kann statt des Zusatzstoffnamens auch seine E-Nummer verwendet werden, diese findet sich in der jeweiligen Zusatzstoffverordnung. Damit wird das Beispiel etwas kürzer:

Antioxydationsmittel E300. Bei Aromen und modifizierten Stärken reicht im allgemeinen die Angabe der Klasse. Das heißt konkret *modifizierte Stärke* oder *Aroma*. Ein Sonderfall sind die Gewürzextrakte, die rechtlich zwar unter die Aromen fallen, deren Kennzeichnung als *Gewürzextrakt* ohne das Wort *Aroma* möglich ist. Sehr spannend sind auch Zusatzstoffe, die verschiedene Wirkungen ausüben können. Für die Deklaration maßgeblich ist hier die im konkreten Produkt vorrangig herrschende Wirkung.

Anwendungsbeschränkungen

Welche Zusatzstoffe wo verwendet werden dürfen, ist keine Frage der Kennzeichnung, sondern des Zusatzstoffrechts. Hier geben die Zusatzstoffverordnungen Auskunft über Beschränkungen und Erlaubnisse, wobei für Fleischerzeugnisse eine Vielzahl von Möglichkeiten für den Einsatz von Wirkstoffen besteht. Doch Vorsicht, gerade frisches Fleisch ist als „unbehandelte Ware“ jedoch grundsätzlich von Zusatzstoffen freizuhalten. Auch beachtenswert ist die Reglementierung von Farbstoffen, wo zwar Würste gefärbt sein dürfen, Schinken aber nicht. Da dieses Thema der Zusatzstoffe sehr komplex ist, sind pauschale Aussagen sehr schwierig, bei konkreten Fragestellungen empfiehlt sich daher der Kontakt zur fachkundigen Hilfe. Neben den Interessensverbänden und Ihren betreuenden Experten steht Ihnen auch die *RAPS-Fachberatung* tatkräftig zur Seite.

Teil 13

5.7.4. Zutatenliste: Gewürze und Kräuter

Bekanntlich verursachen die letzten 20 Prozent noch immer 80 Prozent der Arbeit, ähnlich ist es auch bei Zutatenlisten. Hier ist allerdings Erleichterung angesagt. Zum einen darf die Reihenfolge bei Komponenten, die für sich nicht mehr als 2 Prozent im Endprodukt ausmachen, frei gewählt werden. Zum anderen dürfen Gewürze und Kräuter, die in Summe nicht mehr als 2 Prozent Anteil haben, unter dieser Bezeichnung zusammenfassend in der Zutatenliste angeführt werden, eine Aufschlüsselung ist nicht notwendig. Vorsicht sollte man allerdings bei der Einstufung walten lassen, denn nicht alles, was zur Geschmacksgebung in Messerspitzen bemessen wird, gehört zu dieser Kategorie. Zwiebel, Karottenpulver und Kürbismark zählt ebenso wenig dazu wie Apfelpulpe, Ananasflocken oder Erdnussbutter. Besonders Eifrige zählen richtigerweise nicht mal Knoblauch dazu. Maßstab hierfür ist die Aufzählung des entsprechenden Codexkapitels, das im Zweifel herangezogen werden sollte.

5.7.5. Zusammengesetzte Zutaten

Manchmal ist es ja besonders spannend, andere vorverarbeitete Erzeugnisse in sein Produkt hinein zu kombinieren. Man denke zum Beispiel an eine *Aspik mit Extrawurst und Gurkerl*. Wie ist denn nun da die Zutatenliste zu gestalten? Nun ja, recht einfach, es sind alle Zutaten anzuführen und dabei sind zusammengesetzte Zutaten aufzuschlüsseln. Das bedeutet für das konkrete Beispiel, dass die Extrawurst samt aller ihrer Einzelzutaten und Zusatzstoffe angeführt werden muss. Für den armen Pizzahersteller ein Greuel, denn je g'schmackiger und origineller der italienische Teigfladen belegt ist, umso exorbitanter fällt die Zutatenliste aus. Schwierig wird es vor allem bei Zutaten, wo nicht so klar ist, was denn das nun sei. Häufig ist das bei *Würzen* der Fall. So ist ein Suppenpulver mit Sicherheit eine zusammengesetzte Zutat aus Suppenbestandteilen. Ebenso verhält es sich mit Würzmitteln, diese bestehen immer aus mehreren Komponenten. Wie verhält es sich mit Speisewürze? Nun, hier herrscht inzwischen Einigkeit darüber, dass eine Speisewürze aus einem hydrolysiertem Pflanzeneiweiß bestehen *kann* und daher keine zusammengesetzte Zutat (mit mehreren Komponenten) sein *muss*. Da sich bei manchen allerdings auch andere Komponenten reinverirren, wird von behördlicher Seite bei der Angabe *Speisewürze* gerne nachgefragt, ob denn da nicht etwas vergessen wurde. Dies nimmt man allerdings gerne in Kauf, wenn dafür die Deklaration von *hydrolysiertem Pflanzeneiweiß* erspart bleibt.

Zutatenklassen

Eine sehr praktische Regelung wurde im bereits erwähnten *Anhang I* der LMKV für einige komplexe Zutaten über die *Zutatenklassen* gefunden. Neben den *Gewürzen und Kräutern* gibt es Sammelbegriffe, die als *Klassennamen* anstelle der Einzelzutaten (mit Ausnahme der Allergene – siehe eigenes Teilkapitel) angeführt werden können. Für Fleischerzeugnisse relevant sein können dabei die Klassen *raffinierte Fette und Öle (pflanzliches oder tierisches Fett oder Öl, ggf. gehärtet)*, *Mehle, Stärke, Käse, Paniermehl* und *Brösel*. Jeder, der schon einmal verzweifelt versucht hat, *Semmelbrösel* aufzuschlüsseln, wird dankbar sein für die Erfindung dieser Klassenangabe.

Teil 14

5.7.6. QUID

Ein furchtbares Wort wurde kurz vor der Jahrtausendwende bei uns eingebürgert. QUID steht für *Quantitative Ingredients Declaration* und beschreibt die Mengenangabe von Zutaten. Ziel ist die Information des Verbrauchers über den *Gehalt an wesentlichen Bestandteilen*, um die Wahl am freien Markt, Angebotsüberfluss und Wetteifer der Produzenten fairer zu gestalten. *Wesentlich* sind für den Gesetzgeber dabei Zutaten, die:

1. in der Sachbezeichnung genannt sind;
2. normalerweise vom Verbraucher mit der gewählten Sachbezeichnung in Verbindung gebracht werden;
3. auf dem Etikett durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben sind;
4. wesentliche Bedeutung für die Charakterisierung einer Ware haben;
5. die zur Unterscheidung von anderen Erzeugnissen dienen, mit denen das Produkt auf Grund der Bezeichnung oder des Aussehens verwechselt werden könnte.

Wesentliche Zutaten

Wie man merkt, ist *das Wesentliche* nicht ganz einfach herauszufinden. Doch zum Glück gibt es österreichische Leitlinien für Fleischerzeugnisse, die eine Richtschnur bieten. Sie erhalten diese bei Ihrer Standesvertretung, aber auch im Internet auf www.raps.at. Als Faustregel gilt: alles „wertvolle“ ist zu „quidden“ (ein furchtbares Wort – sprachlich nicht schön, aber praktisch kurz, im Vergleich zu „*mengenmäßig zu kennzeichnen*“). Und was ist bei einer Wurst nun wertvoll? Nun ja, jedenfalls immer das Fleisch. Aber auch die Leber bei einer *Leberstreichwurst*. Bei der *Krakauer mit Pistazien* sind die grünen Nüsse mit dem goldartigen Preis sicher zu quidden, beim *Käsleberkäs* der Käse (Natürlich keine Leber, die ist ja nicht drinnen). Wie verhält es sich mit dem Pfeffer bei der *Pfeffersalami*? Nun, Komponenten, die nur *in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung* verwendet werden, sind ausgenommen: Glück gehabt! Spannend ist auch die Ausnahme für eine Komponente, *die, obwohl sie in der Sachbezeichnung angeführt wird, für die Wahl des Verbrauchers nicht ausschlaggebend ist, weil unterschiedliche Mengen für die Charakterisierung der betreffenden Ware nicht wesentlich sind oder sie nicht von ähnlichen Waren unterscheiden*. Da bieten die Bäcker mit dem Salzstangerl ein sehr gutes Beispiel, denn die Salzmenge ist kaum kaufentscheidend – und daher auch nicht zu quidden. Im Zweifel gilt übrigens hier: „zuviel“ ist besser als „zuwenig“, und damit sind nicht die Prozentsätze gemeint, sondern das Anführen der QUID-

Angaben. Man wird für angeführte Mengenangaben, die nicht zwingend gefordert sind, nicht bestraft. Wohl aber für fehlende und natürlich auch für falsche Mengenkennzeichnung.

Abweichungen vom Codex

In diesem Zusammenhang finden sich auch Codexabweichungen wieder. Bekanntlich ist der Codex ja bei den Grenzwerten nicht mehr verbindlich, allerdings müssen Abweichungen kenntlich gemacht werden. Wurde dieser Forderung früher mit so treffenden Formulierungen wie „Überhöhtes Wasser/Eiweiß-Verhältnis“ oder „Mehr Fett als im Codex vorgesehen“ am Etikett Folge geleistet, so herrscht nach einem entsprechenden EuGH-Urteil Einigkeit darüber, dass eine schlichte diesbezügliche QUID-Angabe durchaus ausreicht. Ist zuviel Wasser drinnen, wird das Wasser gequidde, bei zuviel Fett eben der Speck.

QUID bei Fleisch als Zutat

Wie viel Fleisch ist in der Wurst? So einfach die Frage, so schwierig die Antwort, hier beginnt es, nun richtig um die „Wurst“ zu gehen. Was nun *Fleisch* in diesem Sinne ist, wurde bei den Zutaten schon erläutert, samt den damit verbundenen Grenzwerten für Fett und Kollagen. In diesem Rahmen haben sich die Verarbeitungsmaterialien zu bewegen, Überschreitungen müssen herausgerechnet und separat gekennzeichnet werden. Da dies naturgemäß nicht so einfach ist, sind von der Interessensvertretung sehr hilfreiche Computerprogramme zur Berechnung entwickelt worden. Für eine Überprüfung der QUID eines fertigen Erzeugnisses kann Ihnen wiederum Ihre betreuende Expertin oder auch die *RAPS-Fachberatung* hilfreich zur Hand gehen.

Teil 15

5.7.7. Allergene

Zutaten allergenen Ursprungs

Gänzlich neue Aspekte in der Kennzeichnung eröffnet die Allergenproblematik. Unter Rücksichtnahme auf die steigende Zahl von Personen, die von einer persönlichen *Allergie* oder *Intoleranz* betroffen sind, wurde die *Allergenkennzeichnung* eingeführt. Sie soll dazu dienen, Lebensmittel zu erkennen, die für Allergiker unverträgliche Bestandteile beinhalten. Die EU wählte als Mittel zum Zweck die Zutatenliste. In der müssen derartige Zutaten entsprechend angeführt werden, allen anderen Ausnahmebestimmungen zum Trotz. Bei Allergenen gibt es weder „carry over“ noch nicht deklarierte technologische Hilfsstoffe noch Ausnahmen im Rahmen der 2 % Regel – alle allergenen Zutaten sind zu kennzeichnen. Was sind nun alle? Die EU hat unter der Vielzahl von möglichen und auch bekannten Quellen 14 Gruppen namentlich benannt, die von breiterem Interesse sind. Dabei handelt es sich um:

1. Glutenthaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Ei
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch (einschließlich Lactose)
8. Schalenfrüchte (Nüsse)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesam
12. Schwefel / Schwefeldioxid
13. Lupine und Lupinenerzeugnisse
14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Grundsätzlich gilt dabei, dass alle Zutaten, die einer dieser Gruppen entspringen, immer in der Zutatenliste genannt werden müssen. Es muss für den betroffenen Verbraucher (der in der Regel ja weiß, auf was er allergisch oder intolerant ist) ersichtlich sein, ob für ihn unverträgliche Zutaten enthalten sind. So ist bei der Angabe *Käse* kein weiterer Hinweis mehr erforderlich, da – zumindest bei den Betroffenen – allgemein bekannt ist, dass Käse aus Milch gemacht wird. Auch ist die Angabe *Pistazien* ausreichend, da Nussallergiker in der Lage sind,

Pistazien als Nüsse zu identifizieren. Schwieriger ist es bei (zusammengesetzten) Zutaten unklarer Herkunft oder Inhalts, hier finden sich dann Kennzeichnungen wie *Speisewürze (enthält Soja)* oder *Gewürze (Senf, Sellerie)*. Es gibt dabei einige Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht für spezielle hochreine Zutaten allergenen Ursprungs. Diese haben kein relevantes allergenes Potential, weshalb auch keine Deklaration notwendig ist. Allerdings haben sie auch allesamt für Fleischerzeugnisse keine Bedeutung und werden deshalb an dieser Stelle auch nicht weiter erläutert.

Allergene Kreuzkontaminationen - Spurenkennzeichnung

Die Kennzeichnungspflicht von Allergenen ist übrigens rechtlich auf Zutaten beschränkt. Dadurch sind per Definition keine *Kontaminanten* erfasst, die zufällig oder ungeplant in das Produkt gelangt sind. Derartiges unterliegt somit formal nicht der Kennzeichnungspflicht, was aber in der Praxis große Probleme macht, auf beiden Seiten. Zum einen bei den Betroffenen, denen grundsätzlich egal ist, wie etwas „Gefährliches“ in ein Produkt gelangt ist. Zum anderen für die Hersteller, die ja vorher nicht wissen (und deklarieren) können, was alles bei Ihnen, oder bei ihrem Lieferanten oder bei ihren Kunden zufällig passieren kann. Aus dieser Thematik hat sich inzwischen die Praxis der *Spurenkennzeichnung* von besonders gefährlichen Allergenen etabliert, speziell für Erdnüsse und Nüsse. Hier findet sich auf kontaminationsgefährdeten Produkten häufig der Hinweis „kann Spuren von... enthalten“. Dies ist allerdings zur Zeit eine noch freiwillige Angabe, wobei der Trend eindeutig in diese Richtung zeigt. Eine verbindliche Regelung wird kommen, sobald eine gute und brauchbare Methode zur Bewertung des Kontaminationsrisikos etabliert wird. Es ist davon auszugehen, dass dies in den nächsten 3 Jahren der Fall sein wird, erste Ansätze wurden im Herbst 2008 in Deutschland veröffentlicht. Das Fleisergewerbe ist zum Glück nicht mit vielen Allergenen „bestraft“, wobei gerade die erwähnten Pistazien und auch der Käse gerne und oft in Vergessenheit geraten. Doch auf Seiten der Zulieferanten von Gewürzen und Hilfsstoffen wie auch in der Feinkostabteilung der Supermärkte herrscht doch gewaltiges Potential für Kontaminationen. Bleibt abzuwarten, welche Regelungsidee hier aufgegriffen wird.

„Frei von“ – Deklaration

Der Allergenkennzeichnung entspringt auch die aktuelle Mode der „Frei von“ – Kennzeichnung. Grundsätzlich gut gemeint, hat der Wettbewerb hier phantastische Stilblüten getrieben, die nicht unbedingt der Verbraucheraufklärung zuträglich sind. Beginnend mit „laktosefrei“ (dem kann noch Sinn abgewonnen werden) kam die Steigerung „glutenfrei“ (ist sowieso durch den Codex vorgeschrieben!) und fand den Gipfel in „phosphatfrei“ (auf einer

Wurst – nicht auf einem Waschmittel ...) und „allergenfrei“. Die beiden letzteren sind natürlich falsch und auch wieder vom Markt verschwunden, was die Behörde durchaus effizient gelenkt hat. Es wird oft übersehen, dass derartige Aussagen kein Werbegag sind sondern ein Hinweis für besonders sensible Verbraucher. Auch wird übersehen, dass die Nichteinhaltung solcher Hinweise kein Kennzeichnungsfehler, sondern eigentlich eine potentielle Gesundheitsschädigung ist. Mit Recht sollten Verstöße gegen derartige Auslobungen effizient geahndet werden, immerhin betrifft es genau in diesem Aspekt besonders schutzwürdige Verbraucher. Auch wird übersehen, dass eine „Frei von“-Kennzeichnung natürlich auch die Kreuzkontaminationen erfasst. Wie gesagt, den Betroffenen ist es grundsätzlich egal, wie etwas Gefährliches in ein Produkt gelangt ist. Und wenn ein Konsument ein „Frei von“-Produkt wählt, dann darf das „Frei von“ auch nicht drinnen sein.

Teil 16

5.7.8. Süßungsmittel und Zuckerarten

Nur der Vollständigkeit halber sei erwähnt, dass es für Süßungsmittel, Zuckerarten, Lakritzbestandteile, Polyole und Aspartam eigene Kennzeichnungsvorschriften gibt. Da derartiges bei Fleischerzeugnissen in der Regel nicht verwendet wird, sei es dem werten Leser erspart. Bei Bedarf ersuche ich, in der LMKV nachzuschlagen. Ich hoffe allerdings, dass dieser Bedarf nie eintreten wird, derartige Fleischprodukte sind wohl unvorstellbar.

5.7.9. Faschiertes

Hingegen nicht erspart werden kann die besondere Kennzeichnungspflicht bei Faschiertem. Die ist im Übrigen im Hygienepaket zu finden, was die Handhabung auch nicht wirklich erleichtert. In der Verordnung 2076/2005 finden sich im Artikel 10 *Kriterien für die Zusammensetzung und Kennzeichnungsvorschriften für Hackfleisch/Faschiertes* mit Grenzwerten für den Fettgehalt und Kollagenwert samt Aufforderung zur Eigenkontrolle. *Mageres Faschiertes* darf demnach einen Fettgehalt von 7 % und einen Kollagenwert von 12 nicht überschreiten, bei *Rinderfaschiertem* liegt die Grenze bei 20 % und 15, *Gemischtes Faschiertes* mit Schweinefleisch steht mit 30 % und 18 zu Buche, Faschiertes aus anderen Tierarten mit einem Fettgehalt von max. 25 % und einem Kollagenwert von max. 15. Diese Werte sind auch zu kennzeichnen, nämlich mit den magischen Formeln „*Fettgehalt weniger als ...*“ und „*Verhältnis zwischen Bindegewebe und Fleischiweiß weniger als ...*“. Kaum bekannt ist die verpflichtende Forderung zur sinngemäßen Kennzeichnung des Hinweises „Vor Verzehr gut Durcherhitzen“, der außer auf Faschiertem auch auf salmonellengefährdeten Fleischzubereitungen anzubringen ist. Derartiges findet sich in der Verordnung Nr. 2073/2005 *über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel* im Artikel 10 und hat vorwiegend Anwendung für Faschiertes aus Geflügelfleisch gefunden.

5.8. Gebrauchsanleitung

Womit wir auch schon bei der Gebrauchsanleitung angelangt wären. Wie erwähnt, findet sich auf Faschiertem (zumindest sollte es das) der Hinweis „vor Verzehr durchgaren“, was im Grunde eine spezielle *Gebrauchsanleitung* darstellt. Der Gesetzgeber fordert in der LMKV die Kennzeichnung einer *Gebrauchsanleitung*, *sofern sie für die bestimmungsgemäße Verwendung erforderlich ist*. Die Frage ist natürlich: wann ist etwas erforderlich, was kann man voraussetzen und was nicht? Erfahrungsgemäß nimmt die voraussetzbare Intelligenz und Vernunft dramatisch ab, da helfen auch „Hausverstandsaktionen“ des Einzelhandels nichts.

Zustände wie jenseits des „großen Teiches“ sind uns zwar noch erspart – bei uns sind Mikrowellenherde noch nicht mit Hinweisen versehen, die vor dem Trocknen von Haustieren darin warnen. Aber dass wir uns in diese Richtung bewegen, ist unbestreitbar. Mit der drastischen Abnahme des kulinarischen Wissens in der Bevölkerung und der strikten Weigerung der Bildungspolitik, hier etwas zu ändern, werden die Gebrauchsanleitungen auf Lebensmitteln sicher zunehmen. Im Moment beschränken sich diese bei Fleischerzeugnissen allerdings auf Lager- und Verzehrsempfehlungen, nur bei Convenience-Produkten haben die Zubereitungs- und Regenerationshinweise entsprechende Bedeutung erlangt. In Summe ist dieser Kennzeichnungsbereich momentan noch nicht dramatisch, allerdings kann hier für die Zukunft einiges Potential erwartet werden.

5.9. Schutzgas

Mit der Einführung der *Gasaustauschatmosphäre* („modified atmosphere packaging“ – MAP) wurde es möglich, ansprechende Produkte mit vorher nicht geahnten Haltbarkeiten anzubieten. Dazu kommen üblicherweise je nach Produktart Gemische aus Stickstoff und Kohlendioxid bzw. Stickstoff und Sauerstoff zur Anwendung. Diese Gase sind als Zusatzstoffe in der *ZuV* geregelt. Sie werden aber nicht in der Zutatenliste angeführt, da sie keinen Produktbestandteil bilden. Der Gesetzgeber hat für derartige Produktverpackungen die magische Formel „*unter Schutzatmosphäre verpackt*“ in der LMKV vorgesehen.

Teil 17

5.10. Gentechnik

Zum Glück ist Österreich *gentechnikfrei*, zumindest behaupten das unsere Politiker. Wesentlich ist, dass es jedenfalls eine Kennzeichnungspflicht für etwaig gentechnisch modifizierte Zutaten gibt. In der Praxis ist derartiges tatsächlich nirgends zu sehen. Dies wäre nach österreichischem Ermessen auch unverkäuflich. Wesentlich zu erwähnen ist, dass aktuell Untersuchungen auf GVO vermehrt durchgeführt werden und die Beanstandungsquoten auch ziemlich steigen.

Gentechnikfrei

Die saloppe und auch attraktive Auslobung „*gentechnikfrei*“ hat übrigens weitreichende Konsequenzen. Sie bedeutet weit mehr als nur den Umstand, dass „keine kennzeichnungspflichtigen GVOs“ enthalten sind. Entsprechende Richtlinien für die Kennzeichnung „*gentechnikfrei*“ wurden von der Codexkommission ausformuliert. Am Beispiel Fleisch schließt dies auch die Futtermittel ein. Diese sind bei der normalen Kennzeichnungspflicht kein Thema, und in breiter Menge als GVO-Futter verfügbar, wie man so hört. An der Auslobung „*gentechnikfrei*“ Interessierte wenden sich bitte vertrauensvoll an eine Zertifizierungsstelle wie der Lebensmittelversuchsanstalt (LVA GmbH). Diese kann hervorragend über das Procedere bis zur richtigen Kennzeichnung unterrichten und auch bei der Umsetzung unterstützen.

5.11. Bestrahlung

Auch eine Bestrahlung von Produkten oder Zutaten wäre grundsätzlich kennzeichnungspflichtig, am Markt sind derartige Kennzeichnungen auch nicht zu finden. Mangels Bestrahlungseinrichtungen ist dies allerdings wirklich kein großes Thema, vereinzelt werden bei Importprodukten vorwiegend asiatischen Ursprunges nicht gekennzeichnete Bestrahlungen nachgewiesen.

5.12. BIO

Für BIO-Produkte sind in der *Verordnung 2092/91 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel* umfangreiche Vorschriften festgehalten, das Regelwerk umfasst aktuell 105 Seiten und sprengt daher jeden Rahmen. Auch hier wenden sich bitte an der Auslobung Interessierte

vertrauensvoll an eine Zertifizierungsstelle wie die Lebensmittelversuchsanstalt, die über das *Procedere* unterrichtet und auch bei der Umsetzung unterstützt.

5.13. Identitätskennzeichen

Ein für Fleischerzeugnisse wesentliches Kriterium ist das *Genußtauglichkeits-* bzw. *Identitätskennzeichen* vulgo „Veterinärstempel“, der uns seit dem EU-Beitritt in ovaler Form verfolgt und entsprechend engagierte Unternehmen schon davor über eine „EU-Zulassung“ ausgezeichnet hat. Bekanntlich muss dieses Zeichen auf allen verpackten Produkten angebracht werden, wobei ein bereits verpackter Zukauf nicht einfach mit einer „neuen Identität“ umetikettiert werden darf. Die Details zu dieser Kennzeichnung finden sich in der Verordnung 853/2004/EG mit *spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs*.

Teil 18

5.14. Nährwertkennzeichnung

Schema der Nährwertkennzeichnung

Besonderer Beliebtheit erfreut sich aktuell die Nährwertkennzeichnung, welche grundsätzlich freiwillig ist, Ausnahmen siehe später. Es ist ein interessanter Regelungsansatz zur Vermeidung von Irreführung: „Du musst nicht kennzeichnen, aber wenn doch gekennzeichnet wird, dann bitte nur so wie vorgeschrieben“. Dazu ist die *NährwertkennzeichnungsVO* das maßgebliche Regelwerk, deren 2 Kennzeichnungsformen als „kleine 4“ und „große 8“ – möglichst in Tabellenform angeführt – Eingang in die Fachsprache gefunden haben. Ersteres bezeichnet die Angabe (jeweils pro 100g) des *Brennwertes*, und die Gehalte an *Eiweiß*, *Kohlenhydrate* und *Fett*. Zweiteres ist noch um die Gehalte an *Zucker* (als Unterposition der Kohlenhydrate), *gesättigte Fettsäuren* (als Unterposition der Fette), *Ballaststoffe* und *Natrium* ergänzt. Frei erweitert kann die Tabelle um die Gehalte von *Stärke* und mehrwertige *Alkohole* (jeweils als Unterposition der Kohlenhydrate), *einfach* und *mehrfach ungesättigte Fettsäuren* sowie *Cholesterin* (jeweils als Unterposition der Fette) und Mengen an *Vitaminen und Mineralstoffen* (laut Anhang) ergänzt werden.

NWKV – wann und wie?

Eine Nährwertkennzeichnung findet grundsätzlich aus zwei Motiven den Weg auf eine Verpackung: *Freiwilligkeit* oder *Pflicht*. *Freiwillig* kann jeder eine derartige Auskunft zu den Nährwerten auf seinen Produkten anbringen, sie müssen nur der beschriebenen Form entsprechen. Bei der *Pflicht* wird es schon etwas komplizierter. Ursprünglich war eine Pflicht nur bei gleichzeitiger Verwendung einer *nährwertbezogenen Angabe* auf der Verpackung gegeben. Damit sind Auslobungen oder Formulierungen *auf der Verpackung* bezeichnet, die ausdrücken, dass *ein Lebensmittel besondere Nährwerteigenschaften besitzt*. Und zwar deshalb, weil es Kalorien oder Nährstoffe einfach nur bereitstellt oder in vermindertem bzw. in erhöhtem Maße liefert. Und diese Nährstoffe umfassen im wesentlichen alle in der Verordnung angeführten Substanzen, Vitamine und Mineralstoffe.

NWKV, Anreicherung und Claims

Mit dem Inkrafttreten der *Verordnung 1924/2006/EG über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (ClaimsVO)* und der *Verordnung Nr. 1925/2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln (AnreicherungsVO)* hat sich die Pflicht zur Kennzeichnung jedoch stark ausgeweitet. So ist jetzt bei Verwendung einer *gesundheitsbezogenen Angabe* nach

Artikel 13 ClaimsVO jedenfalls eine „große 8“-Kennzeichnung vorzusehen, auch wenn gar keine nährwertbezogene Angabe vorliegt. Darauf wird noch im Kapitel *Claims* eingegangen. Noch weiter geht die *AnreicherungsVO*, die bei Zusatz von Vitaminen oder Mineralstoffen ebenfalls die Kennzeichnung der „großen 8“ sowie den Gehalt an angereicherten Nährstoff(en) vorsieht, auch wenn die Anreicherung gar nicht ausgelobt wird. Böse Zungen behaupten sogar, dies gelte dann auch für unverpackte Waren und auch für angereicherte Vorstufen, wie beispielsweise die Verwendung von „jodiertem Kochsalz“ bei Wurst, auch im offenen Verkauf. . Defacto gibt es diesbezüglich noch keine Judikatur und Erfahrung, aktuell herrscht hier der Zustand des „Claims-Mikado“ vor: Keiner bewegt sich, aus Angst, dass dann alle verlieren können.

5.15. Sichtfeldregelung

Nach all den Details zu den einzelnen Kennzeichnungselementen wollen wir nun die *Sichtfeldregelung* betrachten. Diese beschäftigt sich weniger mit dem *was*, sondern vielmehr mit dem *wie*. So ist in der LMKV verordnet, dass sich gewisse Kennzeichnungselemente *im gleichen Sichtfeld* befinden müssen. In der Praxis für Fleischerzeugnisse bedeutet dies, dass die *Sachbezeichnung*, der *Hinweis auf das MHD* und die *Füllmenge* im visuellen Zusammenhang, zumindest zusammen auf einer Verpackungsseite, befinden müssen. Regelungen für die Angabe auf der Vorderseite (Front of Pack – FOP) sind derzeit nicht in Kraft, werden aber diskutiert. Da wird noch viel Wasser die Donau hinunter rinnen, denn, was ist denn eigentlich die Vorderseite einer Kranzlextra?

5.16. Rindfleischkennzeichnung

Diese Kennzeichnungsvorschrift stellt einen Sonderfall dar, da es sich im Wesentlichen um eine grundsätzliche Ursprungs- und Herkunftskennzeichnung für Rindfleisch handelt. Bekanntlich war der Auslöser für diese Kennzeichnung die BSE-Krise, wobei infolge auch Zertifizierungssysteme zur Überwachung vorgeschrieben und etabliert wurden. Weitere Details werden an dieser Stelle nicht erläutert, vielmehr soll der Blick für das Kommende geschärft werden. Denn die Rindfleischkennzeichnung könnte Pate stehen für eine allgemeine Herkunftskennzeichnung von Rohwaren, welche für Fleisch in der gewohnten Weise fortgeführt werden könnte. Allerdings für alle Fleischsorten – und auch in Verarbeitungsprodukten. Näheres dazu wird im Kapitel „Ausblick“ erörtert.

Teil 19

6. Werbeaussagen – Claims

„Früher, da war die Welt noch in Ordnung“, so wird zumindest behauptet. Da gab es noch das LMG 75 mit seinem generellen Verbot der gesundheitsbezogenen Aussagen. Kern dabei war die Unterbindung jeglicher Werbung, die einen Zusammenhang zwischen Gesundheit und Ernährung herstellt. Daran war positiv, dass infolge auch keine weitere Diskussion ob der Stichhaltigkeit von Zusammenhängen nötig war und der Genussaspekt bei Lebensmitteln im Vordergrund stand. Eigenartig war allerdings, dass auch absolut richtige und anerkannte Zusammenhänge nicht ausgesagt werden durften, zumindest nicht von Lebensmittelherstellern (Zeitungsdoktoren, Fernseh-Gurus und andere selbsternannte Experten durften....). Für die EU Grund genug, Österreich wegen der Behinderung des freien Warenverkehrs (von deutschen Produkten mit gesundheitsbezogenen Aussagen) am 23.01.2003 zu verurteilen, was zu einer Aufhebung der diesbezüglichen Passagen im §9 LMG 75 führte. Allerdings hatte zu dieser Zeit schon der EU-weite Nachdenkprozess für eine Regelung dieser Thematik begonnen, da dem zuständigen Kommissar die Auslobungen der Industrie schon längst zu bunt waren. Herausgekommen ist die *Verordnung Nr. 1924/2006 über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel – die ClaimsVO*.

Inhalte der ClaimsVO

Die *ClaimsVO* regelt den Umgang mit nährwert- und gesundheitsbezogenen Aussagen von Lebensmittelherstellern in allen kommerziellen Mittelungen. Also nicht nur auf Produktetiketten, sondern auch in Werbematerialien, Broschüren und im Internet. Dies ist eine absolute Novität, die die Überwachungsbehörde ziemlich herausfordert. Denn bis dato basierten Kennzeichnungs-Beanstandungen immer auf einer Probenahme. Aber was macht das Marktamt bei irreführenden Homepages? Es wurde offenbar eine Lösung gefunden, wie man hört, erste Beanstandungen wurden schon ausgesprochen. Doch zurück zum Inhalt – in stark gekürzter Fassung. Nährwertbezogene Angaben sind Aussagen über besondere Eigenschaften eines Lebensmittels über dessen Inhaltsstoffe. Dabei sind nun nur (mehr) Aussagen zulässig, die einerseits im Anhang aufgeführt sind und die andererseits im Einklang mit den dazu festgelegten Kriterien stehen. So ist beispielsweise „fettarm“ (wörtlich oder sinngemäß!) Lebensmitteln vorbehalten, deren Fettgehalt nicht mehr als 3 Prozent beträgt. Demgegenüber stehen gesundheitsbezogene Angaben, die besondere Wirkungen eines Lebensmittels oder dessen Inhaltsstoffe auf den Geist und Körper zum Inhalt haben. Diese gliedern sich in mehrere Aspekte:

1. *Krankheitsbezogene Angaben*, die sich mit der Heilung oder Linderung von Krankheiten beschäftigen, sind absolut verboten;
2. *Angaben über die Reduktion von Krankheitsrisiken (risk reduction claims, Artikel 14 - Claims)* können einzeln zugelassen werden. Dazu bedarf es allerdings eines europäischen Zulassungsverfahrens, das die Möglichkeiten eines österreichischen Gewerbebetriebes mit Sicherheit übersteigt;
3. Angaben über die *Entwicklung und Gesundheit von Kindern (Kinderclaims)* zählen ebenfalls zu den Artikel 14-Claims und bedürfen daher auch einer europäischen Zulassung;
4. Andere gesundheitsbezogene Angaben („Artikel 13 – Claims“) und
5. Unspezifische gesundheitsbezogene Hinweise („Wellbeing – Angaben“).

Teil 20

ClaimsVO - „Artikel 13“ - Claims

Gerade die „Artikel 13“ - Claims stehen im Zentrum des Interesses, da diese „positiven Aussagen“ defacto die einzigen sind, die man ohne eine (für österreichische Verhältnisse) völlig irrealer Zulassung erreichen kann. „Artikel 13“ - Claims umfassen Angaben über die Bedeutung eines Nährstoffs oder einer anderen Substanz:

- a) für Wachstum, Entwicklung und Körperfunktionen,
- b) für psychische Funktionen oder Verhaltensfunktionen oder
- c) für die schlank machende oder gewichtskontrollierende Eigenschaften oder die Verringerung des Hungergefühls oder ein verstärktes Sättigungsgefühl oder eine verringerte Energieaufnahme durch den Verzehr des Lebensmittels.

Es ist für Anfang 2010 geplant, EU-weit eine Liste zu veröffentlichen, welche die grundsätzlich zulässigen Aussagen beinhaltet (die „Artikel 13 - Liste“). Mal schauen, ob sich das ausgeht, zur Zeit rauft sich die EFSA durch über zehntausend Einreichungen und darüber sprichwörtlich die Haare. Bis dorthin dürfen derartige Angaben ohne Liste weiter gemacht werden, wenn sie vom durchschnittlichen Verbraucher richtig verstanden werden. Allerdings müssen sich die Angaben auf allgemein anerkannte wissenschaftliche Nachweise stützen, was am besten in Form eines entsprechenden Dossiers dargelegt wird. Die Überwachungsbehörde ist aufgerufen, diese Nachweise einzusehen oder auch anzufordern. Ob, wo und wie stark der Ruf gehört wird, ist allerdings nicht bekannt.

Wellbeing-Angaben

Ähnlich verhält es sich bei unspezifischen Angaben wie „gut für Ihre Gesundheit“ oder auch nur „Fitness“. Derartige Angaben sind auch weiterhin zulässig, aber nur in Verbindung mit einem Claim nach Artikel 13 oder 14. Da hier keine Übergangsfristen vorgesehen sind, hat das österreichische Ministerium die Umsetzung bis zum Erscheinen der Artikel 13 - Liste per Erlass ausgesetzt. Wohl aber mit dem Warnhinweis, dass dies im Rest Europas anders gesehen werden könnte und auch wird. Austria, die „Insel der Seligen im Claims-Meer“? Tja, nur solange man nicht „baden geht“ und derartiges über die (nicht mehr vorhandene) Grenze zu unseren deutschen Nachbarn schickt. Erfahrungsgemäß sind diese nicht so locker, was scheinbar im deutschen Naturell begründet liegt – oder im österreichischen Umgang mit EU-Verordnungen.

Allgemeine Angaben

Wenn „Artikel 13“ - Claims in kommerziellen Mitteilungen verwendet werden, sind auf den Produkten oder in der Werbung jedenfalls folgende Angaben anzubringen:

- a) ein Hinweis auf die Bedeutung einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise,
- b) Informationen zur Menge des Lebensmittels und zum Verzehrsmuster, die erforderlich sind, um die behauptete positive Wirkung zu erzielen,
- c) gegebenenfalls einen Hinweis an Personen, die es vermeiden sollten, dieses Lebensmittel zu verzehren, und
- d) einen geeigneten Warnhinweis bei Produkten, die bei übermäßigem Verzehr eine Gesundheitsgefahr darstellen könnten.

Auch ist die Angabe der Nährwerte in der Form der „großen 8“ erforderlich (siehe Nährwertkennzeichnung).

Anreicherung

Eine derartige Nährwertkennzeichnung in der Form der „großen 8“ ist nun auch in einem anderen Zusammenhang erforderlich, nämlich bei Anreicherung von Lebensmitteln mit Vitaminen und Mineralstoffen. Diese Bestimmung findet sich in einem anderen Regelwerk, nämlich der *Verordnung Nr. 1925/2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln – die AnreicherungsVO (Fortification)*. Zeitgleich mit der ClaimsVO erschienen zeigt diese einige heiße Passagen, die allerdings aktuell kaum bekannt sind und offensichtlich auch noch nicht exekutiert werden. Am brisantesten ist sicher die erwähnte Kennzeichnungspflicht, die bei jeder Anreicherung mit Vitaminen oder Mineralstoffen zum Tragen kommen soll, und zwar unabhängig davon, ob einerseits die Anreicherung ausgelobt wird und andererseits das Lebensmittel verpackt ist. So würde beispielsweise die Verwendung von jodiertem Speisesalz per Definition die „großen 8“ bedingen, auch auf der Speisekarte eines Restaurants. Abgesehen von der Unmöglichkeit dessen und der völlig ungeklärten Sinnfrage, hat sich dieser Umstand zum Glück bei der Überwachungsbehörde noch nicht so herumgesprochen – hoffentlich hält dieser Zustand noch lange an.

Teil 21

ClaimsVO - Diätetische Lebensmittel

Eine Besonderheit in diesem Rahmen stellt die Gruppe der „*diätetischen Lebensmittel*“ dar. Sie sind die einzigen Produkte, die mit dem Wort „Diät“ versehen werden dürfen. Sie werden als Lebensmittel zur Deckung besonderer Ernährungsbedürfnisse nach eigenen Regeln gehandhabt. Das LMSVG beschreibt diese als *Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind und die sich auf Grund ihrer besonderen Zusammensetzung oder des besonderen Verfahrens ihrer Herstellung deutlich von den Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs unterscheiden, die sich für den angegebenen Ernährungszweck eignen und mit dem Hinweis darauf in Verkehr gebracht werden, dass sie für diesen Zweck geeignet sind. Eine besondere Ernährung muss den besonderen Ernährungserfordernissen folgender Verbrauchergruppen entsprechen:*

- a) bestimmter Gruppen von Personen, deren Verdauungs- bzw. Resorptionsprozess oder Stoffwechsel gestört ist, oder*
- b) bestimmter Gruppen von Personen, die sich in besonderen physiologischen Umständen befinden und deshalb einen besonderen Nutzen aus der kontrollierten Aufnahme bestimmter in der Nahrung enthaltener Stoffe ziehen können, oder*
- c) gesunder Säuglinge oder Kleinkinder.*

Damit stellen Angaben von Diätetika die einzige Möglichkeit zur Darstellung eines Zusammenhangs von Lebensmittel und Körper bzw. Gesundheit oder gar Krankheit quasi außerhalb der *ClaimsVO* dar. Allerdings sind die Möglichkeiten zur Anwendung bei Fleischerzeugnissen als sehr gering einzustufen.

Claims – Gute Beratung ist gefragt

Wie schon im Überblick zu sehen ist, glänzt das Thema vor allem durch Komplexität. Wenn auf diesem Sektor Aktivitäten geplant oder gar schon vorhanden sind, ist eine gute Beratung wie *GETtoCLAIM*[®] jedenfalls angebracht. Unterstützung erhalten Sie bei Ihren Beratern, Gutachtern oder auch bei Ihrer Standesvertretung. Lobenswert hervorgehoben sei an dieser Stellen das Förderprogramm „NÖ-Claims“. Dieses hat in Niederösterreich die Wirtschaftskammer über das TIP – Unternehmerservice (Technologie- und InnovationsPartner) gemeinsam mit der Wirtschaftsagentur ecoplus organisiert. Es umfasst für Schulungen und Beratungen samt finanzieller Förderung zum Thema Claims und wird auch sehr erfolgreich umgesetzt.

Fluch oder Segen?

Grundsätzlich ist diese VO für die Fleischbranche kein Nachteil. Zwar sind deren Erzeugnisse nicht gerade mit und für Claims gesegnet, was mit Blick auf die noch kommenden Nährwertprofile zur Einschränkung von Auslobungsmöglichkeiten auch nicht besser werden wird. Aber es trifft jene sehr drastisch, die bis dato Fleischerzeugnisse krank geredet haben, was nun auch nicht mehr erlaubt ist. Insofern ist die ClaimsVO ein gutes Stück Wettbewerbsrecht im Kampf mit unfairen Aussagen zur Gesundheit – und damit eigentlich ein Segen für die Branche.

Teil 22

7. ClaimsVO - Ausblick auf die InformationsVO

Ein großer Wurf sollte es werden, ein Meilenstein – die neue *Lebensmittelinformationsverordnung* der EG-Kommission zur Ablöse des bestehenden Kennzeichnungsrechts. Diese Verordnung liegt mittlerweile als Entwurf vor und umfasst neben dem bekannten Kennzeichnungsbestimmungen aus aktuell gültigen Texten auch ein paar eklatante Mängel und darüber hinaus auch ein paar neue beziehungsweise ausgeweitete Bestimmungen. Und da diese kommende Verordnung unser Leben als Lebensmittelhersteller nachhaltig verändern wird, sei ein kurzer Ausblick über wesentliche Punkte gehalten, beginnend mit dem Mangel der Unvollständigkeit. Man hat sich da ein hehres Ziel gesetzt, alle Kennzeichnungsbestimmungen in einem einzigen Regelwerk zu bündeln. Ein guter Gedanke, ja absolut wünschenswert, nur – es ist leider nicht so. Wesentliche Kennzeichnungsbestimmungen sind nach wie vor nicht in diesem Text enthalten und müssen auch künftig aus anderen Stellen gegriffen werden, wo man diese – naturgemäß – nicht vermutet. Oder hätten Sie die Kennzeichnungsvorschrift für die Durckerhitzung von Faschiertem in einer Folgeverordnung zur Hygiene gesucht? Doch bleiben wir bei den Trends und Neuigkeiten, die sich aus dem Entwurf ergeben.

Allergene

So unvollkommen die inzwischen gewohnte Allergen Kennzeichnung auch ist, sie hat drastisch eingeschlagen und soll künftig auch auf unverpackte Produkte ausgeweitet werden. Und das ist bereits fix. Will heißen, auf jeder Wursttheke und in jeder Speisekarte werden künftig allergene Zutaten entsprechend dem aktuellen Schema deklariert werden müssen. Im Rechtstext wurde für dieses Ziel die einfach die derzeitige Ausnahme für unverpackte Lebensmittel gestrichen. Da das Thema „Allergene“ beim Verbraucher derart im Mittelpunkt steht, ist das Begehrt wohl verständlich. Wie dies umzusetzen sein wird, weiß aber noch niemand – Leberkäsesemmel mit Beipackzettel? Man wird eine Lösung finden. Gewiss ist, es wird etwas völlig anderes dabei entstehen als das diesbezügliche „Nichts“, das zurzeit bei unverpackten Produkten vorherrscht.

Auch sind bereits Ansätze zu einer Spurendeklaration vorhanden, die neben der Beschreibung der Allergene, *die enthalten sind* auch jene benennt, *die enthalten sein können*. Hier wird gerade versucht, über Wahrscheinlichkeitsmodelle die relevanten Allergene herauszufiltern, aber das wird noch ein gutes Weilchen dauern – hoffentlich.

Ursprung

Eine Bombe ist die völlig neue Regelung zur Kennzeichnung von Ursprung und Herkunft *von Rohstoffen*. Diese wird grundsätzlich nicht verpflichtend sein. Sie wird aber angeführt werden müssen, wenn auf einem Lebensmittel ein Ursprung ausgelobt wird, der sich von der Herkunft der maßgeblichen Rohstoffe unterscheidet. Damit wird beispielsweise bei einem Rohschinken aus dänischen Schweinen mit dem Schriftzug „Qualität aus Österreich“ künftig die Herkunft des Fleisches (in der Form geboren, gemästet, geschlachtet) in der Zutatenliste angeführt werden müssen. Wie das im Detail aussieht, weiß noch niemand genau, eine echte italienische TK-Pizza mit „trans-europäischem Belag“ bekommt da Zutatenlisten von über 2 Meter Länge. Aber es wird kommen, und das ist wirklich eine Bombe. Anwendung wird es allerdings vorerst nur bei verpackten Lebensmitteln finden. Und welche Bestandteile wie davon betroffen sind, wird noch diskutiert. Das Fleisch ist jedenfalls dabei, wodurch sich für regionale Anbieter ganz neue, längst verloren geglaubte Chancen wieder eröffnen. „Echte österreichische Qualität“ wird zum Nischenbestseller werden, sagt mein Hausverstand.

Nährwerte

War die Nährwertkennzeichnung bis dato weitgehend freiwillig, wird diese nun Pflicht für alle verpackten Lebensmittel. Das ist bereits fix, über die Form und den Inhalt wird allerdings noch gestritten. Präferiert wird nämlich weder „kleine 4“ oder „große 8“, die „schlechten 6“ (*bad six*) sollen es sein. Damit sind die Angaben zu den „nachteiligen Nährwerten“ *Energie* (Brennwert, Kalorien), *Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker* und *Salz /Natrium* gemeint. Auch wird noch über den Ort der Kennzeichnung gestritten. Derzeit wird über die Hauptschauseite (FrontOfPack) diskutiert, was wieder die Frage aufwirft, wo bei einer Wurst vorne und hinten ist. So dubios diese Diskussion erscheint, so sicher ist, *das hier etwas kommen wird*. Die Industrie ist bereits freiwillig vorangegangen und versucht mit der GDA-Kennzeichnung (Guideline Daily Amounts – Tägliche Richtmengen) bereitwillig Auskunft über die enthaltenen „kleinen Sünden“ ihrer Produkte zu geben. So will man noch schlimmeres verhindern, wie beispielsweise eine „Ampel“, bei der Lebensmittel mit Punkten (rot, gelb grün) versehen werden sollen. Zusammenfassend wird es hier noch viel Diskussion geben. Denn der einfache, nachvollziehbare und auch absolut vertretbare Wunsch nach *ehrlicher Verbraucherinformation* über „die Wahrheit“ stellt sich im Detail als fast unlösbare Problematik dar. Die Darstellung der „Wahrheit“ über Farbtupfer oder über „Prozente unklarer Herkunft“ endet praktisch immer in der Nähe einer Irreführung über den ernährungsphysiologischen Wert eines Lebensmittels, auch wenn eine derartige Regelung normatives Recht wird. Darüber hinaus ist das Anliegen der *Verbrauchererziehung*, die den EU-Granden da vorschwebt, auf dem Weg der Kennzeichnung nicht zu lösen. Fehlende

Schulkonzepte lassen sich nicht durch Farbpunkte beheben und die Versäumnisse der Bildungspolitik kann nicht der Lebensmittelhersteller ungeschehen machen.

Schriftgröße

Zu guter letzt will man auch die Lesbarkeit der Deklarationen in einen besser geregelten Rahmen stellen. Verständlich, ist doch so manches Kleingedruckte schon eher eine Mikroverfilmung als ein gut lesbares Etikett. Man wird sogar verleitet, zu glauben, dass einige Marketingexperten extra Kurse im Chiffrieren besucht haben müssen, damit sie die Pflichtangaben so unscheinbar am Etikett verstecken konnten. Auf die Frage nach dem Warum antworten diese übrigens nicht zu selten mit „weil diese Angaben so hässlich sind und überhaupt nicht ins Konzept passen“. Auch eine eigenartige Ansicht über die eigene Verantwortung gegenüber den Konsumenten. Damit soll künftig Schluss sein, im Entwurf wird gar einen Mindestschriftgröße von „3 mm“ oder „8 Punkt“ diskutiert. Nun, da hat man dann das Kind mit dem Bade ausgeschüttet, denn dies ist auch wieder so nicht umsetzbar und wird so auch nicht kommen können. Zu wenig wird dabei die größenunabhängige Lesbarkeit und der Kontrast berücksichtigt, zu rücksichtslos ist dieser Vorschlag gegenüber den realistischen Platzverhältnissen. Doch die Diskussion zeigt auf, wohin die Reise geht, *weiße Buchstaben mit einer Größe kleiner einem Millimeter auf hellgrauem Hintergrund* wird es so nicht mehr geben. Und das ist auch gut so.