

Lebensmittelkennzeichnung

INFO's

Übersicht

- MHD – Mindesthaltbarkeitsdatum und Bedeutung
- Was bedeutet: „Zu verbrauchen bis ...“?
- Muss die Herkunft von Lebensmitteln gekennzeichnet sein?
- Was ist ein Nutri-Score und was sagt er aus?
- Lebensmittelkennzeichnung – was steht drauf?
(Beispiel Verpackung Hühnerfleisch)
- Lebensmittelkennzeichnung – was steht drauf?
(Beispiel Verpackung Müsli)

MHD – Mindesthaltbarkeitsdatum und Bedeutung

Wussten Sie, dass ...

- ➔ das MHD kein Ablauf- oder Verbrauchsdatum ist?
- ➔ ein Großteil der Lebensmittel noch Wochen nach dem angegebenen MHD genießbar ist?
- ➔ der Kühlschrank unterschiedliche Temperaturzonen aufweist, um Lebensmittel richtig zu lagern, was sich wiederum direkt auf deren Haltbarkeit auswirkt?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) wird umgangssprachlich oft Ablaufdatum genannt. Der Begriff suggeriert, dass das Lebensmittel zu dem Zeitpunkt entsorgt werden muss, weil es „abgelaufen“ ist. Das Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums heißt aber nicht, dass das Produkt nicht mehr genießbar ist. Vielmehr garantiert der Hersteller damit, dass es bei ordnungsgemäßer Lagerung mindestens bis zu diesem Zeitpunkt alle vorgegebenen Eigenschaften behält. Überprüft man das Produkt mit allen Sinnen auf seine Beschaffenheit, sein Aussehen und seinen Geruch und bemerkt keine Auffälligkeiten, kann es somit noch problemlos verzehrt werden.

Kennzeichnung: „Zu verbrauchen bis ...“

WAS bedeutet "zu verbrauchen bis ..."?

Bei leicht verderblichen Waren wie z.B. rohem Fleisch, Faschiertem und Fisch muss das Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“) angegeben werden. Mikrobieller Verderb folgt keinem linearen Modell: Keime vermehren sich ab einem bestimmten Zeitpunkt explosionsartig. Wenn ein Lebensmittel sich trotz ordnungsgemäßer Lagerung innerhalb von sehr kurzer Zeit derart verändert, dass es eine potenzielle Gesundheitsgefährdung darstellt, muss das Verbrauchsdatum angegeben werden. Im Gegensatz zum Mindesthaltbarkeitsdatum gelten Produkte, die dieses Datum überschritten haben, nicht mehr als sicher und genießbar. Sie sollten entsorgt werden und dürfen im Handel auch nicht mehr verkauft werden.



Quelle: <https://www.landschafttleben.at/>

Lebensmittelkennzeichnung

Muss die Herkunft von Lebensmitteln gekennzeichnet sein?

Nur von bestimmten Lebensmitteln. Bei Frischobst und -gemüse sowie bei unverarbeiteten Eiern, verpacktem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch und verpacktem sowie unverpacktem Rindfleisch muss die Herkunft angegeben sein. Außerdem muss bei Fisch und Fischereierzeugnissen das Fanggebiet angegeben sein, wenn im Meer gefischt wurde.

Eine verpflichtende Herkunftsangabe gibt es außerdem bei Olivenöl und Honig. Zudem muss auch bei allen Bio-Produkten, die mit dem EU-Bio-Siegel versehen sind, die Herkunft aller landwirtschaftlicher Rohstoffe gekennzeichnet werden. Bei zusammengesetzten Bio-Produkten wird dabei nicht die Herkunft jeder einzelnen Zutat angegeben, sondern gesammelt beispielsweise „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“.



Quelle: <https://www.landschafttleben.at/>

Lebensmittelkennzeichnung

Welche Kennzeichnungen wecken falsche Erwartungen in Hinblick auf die Herkunft?

Wenn auf einem Lebensmittel ein Hinweis wie „hergestellt in Österreich“ steht, aber die Primärzutat nicht von dort stammt, muss das gekennzeichnet werden. Doch es gibt Ausnahmen, die nicht unter die Regel der Primärzutaten-Verordnung fallen. Ein Beispiel für eine solche Ausnahme sind „verkehrsübliche Bezeichnungen“ wie die bekannten „Salzburger Nockerl“ oder das „Wiener Schnitzel“: Der Ortsbezug im Namen könnte zwar mit einer Ursprungsangabe verwechselt werden – man geht aber davon aus, dass die Allgemeinheit solche Bezeichnungen nicht als Herkunftsort missversteht.

Als irreführend können Angaben wie „abgepackt in Österreich“, „verpackt in Österreich“ oder „abgefüllt in Österreich“ empfunden werden. Hier muss das Lebensmittel lediglich in Österreich abgepackt/verpackt oder abgefüllt worden sein. Angaben wie diese sagen, genauso wie der Zusatz „nach österreichischer Rezeptur/Art/Brautradition“ oder „nach Österreichischem Kodex“ nichts über die Herkunft der Rohstoffe aus. Im Gegensatz zur Kennzeichnung „hergestellt in Österreich“ muss hier die Herkunft der Primärzutat auch dann nicht angegeben werden, wenn sie aus einem anderen Land stammt.



Quelle: <https://www.landschaftleben.at/>

Lebensmittelkennzeichnung

Welche Orientierung bietet der Nova-Score?

Der Nova-Score teilt Lebensmittel nach ihrem Verarbeitungsgrad in vier Gruppen ein. Bewertet werden unter anderem Verarbeitungstechniken, wie viele Zutaten enthalten sind, wie die Zubereitung erfolgt ist und ob erkennbar ist, welche Hauptzutaten es enthält.

So bezeichnet der **Wert 1 jene Gruppe**, die unverarbeitete oder minimal verarbeitete Lebensmittel enthält – Beispiele dafür sind die essbaren Teile von Pflanzen oder Tieren, aber auch Milch und Naturjoghurt, Eier oder Kaffee und Tee.

In **Gruppe 2** befinden sich verarbeitete Küchenzutaten, die aus Lebensmitteln der Gruppe 1 gewonnen werden. Sie werden meist nicht einzeln verzehrt, wie etwa Salz, Zucker und Honig, aber auch Essig, Öle und tierische Fette.

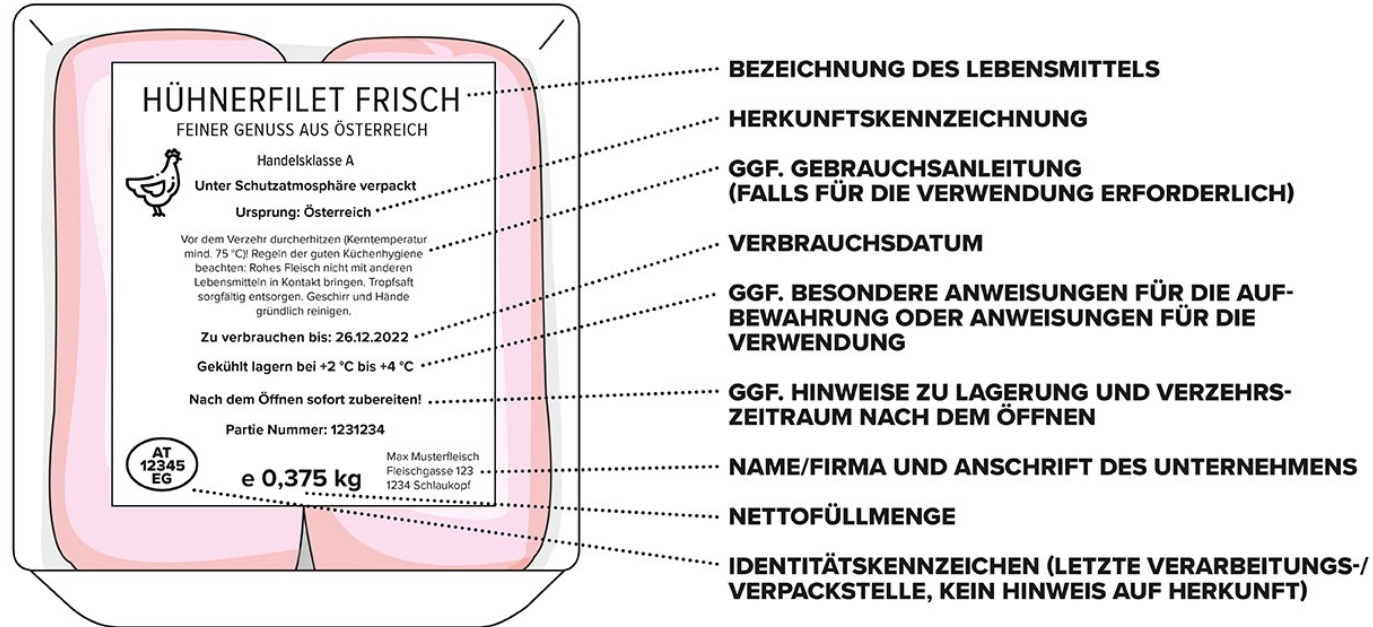
Die verarbeiteten Lebensmittel in **Gruppe 3** bestehen meist aus einer Kombination aus drei bis vier Zutaten der Gruppe 1 und 2 oder werden durch Kochen und Gären oder mittels Konservierung hergestellt. Beispiele dafür sind Brot und Gebäck, Käse, Marmeladen und Aufstriche, aber auch Obst- und Gemüsekonserven sowie gepökeltes Fleisch oder Fischkonserven.

Hochverarbeitete Lebensmittel werden der **Gruppe 4** zugeordnet: Sie sind haltbar und/oder verzehrfertig und bequem zu verbrauchen. Hochverarbeitete Lebensmittel werden oft aus mehreren Zutaten unter Zuhilfenahme von Zusatzstoffen in mehreren Verarbeitungsschritten hergestellt. In dieser Gruppe finden sich Cerealien, Kekse, Kuchen und Süßigkeiten, aber auch Milchprodukte mit Zusätzen, Würste und Nuggets oder Säuglingsnahrung.



Quelle: <https://www.landschafttleben.at/>

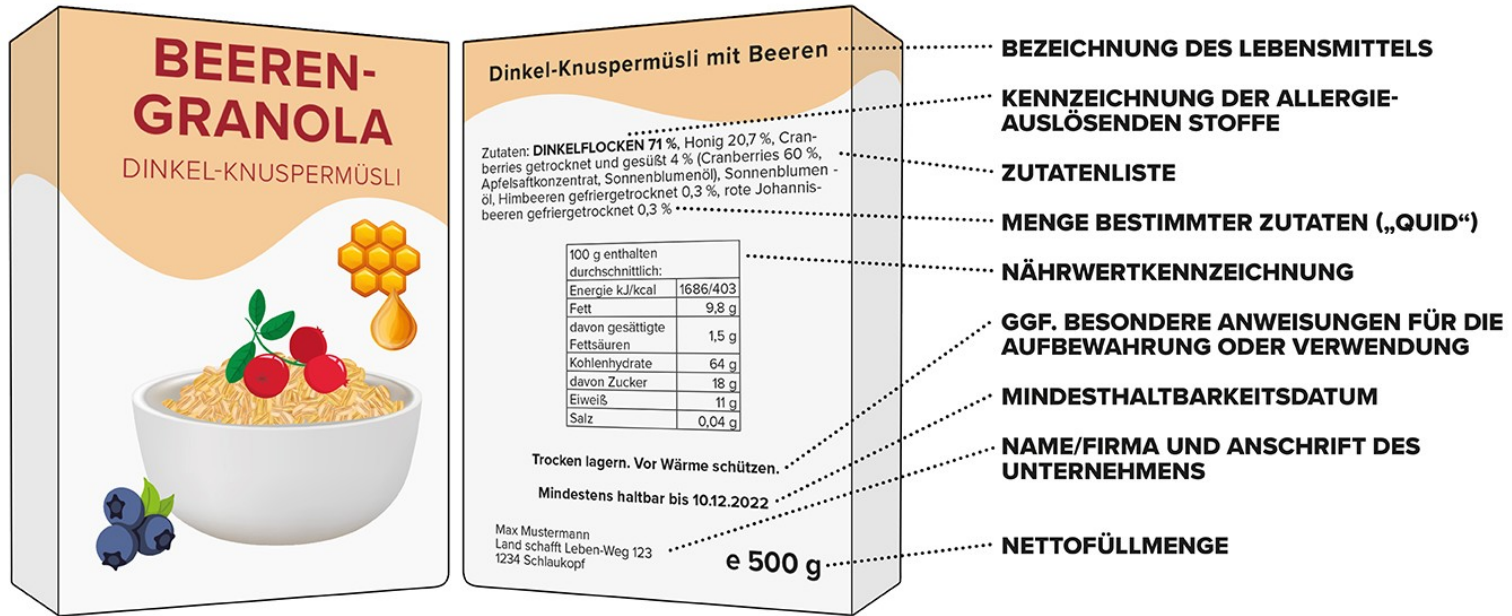
LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG **WAS STEHT DRAUF?** FLEISCH



Infografik © Land schafft Leben 2023

Quelle: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates, Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 der Kommission; eigene Darstellung in Anlehnung an eine Verpackung aus dem Lebensmitteleinzelhandel

LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG **WAS STEHT DRAUF?** MÜSLI



Infografik © Land schafft Leben 2023

Quelle: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates; eigene Darstellung in Anlehnung an eine Verpackung aus dem Lebensmitteleinzelhandel

TischleinDeckDich – wir retten Lebensmittel und geben sie den Armen und Bedürftigen!

MITHELFEN / SPENDEN / WEITERSAGEN. DANKE!