

Verpackte Lebensmittel: Was drinnen ist, muss drauf!

Gewusst wie ist die korrekte Zutatenliste von Lebensmitteln gar nicht so schwer zu erstellen. Worauf man bei der Auflistungen der Zutaten achten muss und was Spuren und QUID bedeuten, von Simona Nemetz kurz und bündig erklärt.



Grundsätzlich muss all das, was einem Produkt wesentlich zugefügt wird, auch in der Zutatenliste angedruckt werden. © Unsplash / Alan Alves

Richtige Beschriftung von Lebensmitteln

Im ersten Teil der Serie (Fleisch & Co 4/23) haben wir Ihnen die **Grundlagen der LMIV** nähergebracht und erklärt, wann und für wen **Etiketten** Pflicht sind. Die erste große Hürde, die Sachbezeichnung, haben wir also gemeistert und uns auch über die generellen Anforderungen von Etiketten unterhalten. Nun sehen wir uns die nächsten Punkte an, beginnend mit der

Zutatenliste.

Müssen Spuren enthalten sein?

Grundsätzlich muss all das, was einem Produkt wissentlich zugefügt wird, auch in der Zutatenliste angedruckt werden. Was heißt wissentlich zugefügt? Hier wird das Thema „Spurenkennzeichnung“ angesprochen. Spuren von Allergenen sind gemeint. Viele drucken Formulierungen wie „kann Spuren von ... enthalten“ am Etikett an und immer wieder stellt sich die Frage, ob dies nötig ist. Nein! Eine Spurenkennzeichnung ist nicht Pflicht. Hier geht man davon aus, dass die Spuren nicht wissentlich dem Lebensmittel beigefügt werden, aber durch Kontaminationen (Kleidungsstücke, Maschinen ...) im Lebensmittel vorkommen können. Eine Kennzeichnung für Spuren ist immer freiwillig. Aber ja, es macht absolut Sinn, Spuren zu kennzeichnen, wenn davon auszugehen, dass selbige im Lebensmittel enthalten sind. Als rechtliche Absicherungen ist diese Vorgehensweise absolut zu empfehlen. Unzulässig sind Kennzeichnungen wie „Kann Spuren anderer Allergene enthalten“ sowie die Aufzählung aller Allergene als Spuren. Daher gilt: Im Falle von Spurenkennzeichnungen wirklich nur jene anführen, von denen anzunehmen ist, dass sie im Lebensmittel vorkommen könnten.

Wie sieht eine Zutatenliste aus?

Also alle Zutaten, die für die Produktion des Lebensmittels verwendet werden, müssen in der Zutatenlisten angeführt werden. Die Details:

- Das Wort „**Zutaten**“ muss vorangestellt sein.
- In absteigender Reihenfolge – das heißt, das, was am meisten enthalten ist (Hauptzutat), an erster Stelle und die mengenmäßig kleinste Zutat wird am Ende angeführt. Zutaten, die etwa zwei Prozent ausmachen, können unabhängig der Menge angedruckt werden, hier geht's vorrangig um Gewürze oder Kräuter.
- Zutaten sind immer gemäß ihrer Sachbezeichnung

anzuführen. Ein Beispiel – für eine Nutellaschnitte wird Nutella verwendet. Als Zutat darf allerdings nicht Nutella verwendet werden (weil Marke), sondern die Sachbezeichnung selbiger. Also im Falle von Nutella „Nuss-Nougat-Creme“. Die Sachbezeichnung finden Sie entweder auf der Spezifikation des Lieferanten oder am Produkt selbst (Etikett).

- Zutaten bitte niemals abkürzen oder trennen.
- Bitte auch keine Füllwörter wie „und“ verwenden.
- Auch Floskeln wie „Eier aus Bodenhaltung“ oder „frische Kräuter“ sind unzulässig.



KÄSEWURST

Inhalt: Wasser, Käse, Fett vom Schwein, NPS, Gewürze, Fleisch von Rind und Schwein

FALSCH



KÄSEWURST

Zutaten: Schweine- und Rindfleisch 76 %, EmmentalerKÄSE 23 %, Trinkwasser, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Wursthülle nicht essbar!

- Zu den Gewürzen „Achtung – zusammengesetzte Zutat – bitte aufschlüsseln“
- Wichtig: Achten Sie auf die Reihenfolge der Zutaten sowie die Mindestschriftgröße

RICHTIG

- Allergene sind in den Zutatenlisten zu kennzeichnen – entweder groß, fett oder unterstrichen. Bei versteckten Allergenen in z. B. Gewürzmischungen ist die Formulierung „enthält“ voranzustellen.
- Zusammengesetzte Zutaten sind aufzuschlüsseln – ein prominentes Beispiel aus der Fleischbranche ist Nitritpökelsalz – richtig lautet die Kennzeichnung: Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit). Achtung: Das gilt auch für Gewürzmischungen! Erleichterungen gibt es für „nur Gewürze“ oder „nur Kräuter“.
- E-Stoffe sind gemäß ihrer Klasse kennzuzeichnen. Sämtliche Konservierungsstoffe, Stabilisatoren, Verdickungsmittel (und alle anderen) sind immer in Verbindung mit der Klasse anzuführen.

Ein konkretes Beispiel:

Konservierungsstoff: Natriumnitrit Stabilisator: Diphosphat
Säuerungsmittel: Citronensäure Doppelpunkt bitte nicht vergessen. Wenn ein Stoff zwei unterschiedliche technologische Eigenschaften im Lebensmittel ausübt, so ist selbiger auch in beiden Klassen anzuführen.

- In der Zutatenliste sind alle Zutaten und Zutatenhilfsstoffe anzuführen – das sind unter anderem oben angeführte E-Stoffe, bitte prüfen Sie Ihre Rohstoffe hinsichtlich etwaiger Zutatenhilfsstoffe – fordern Sie gegebenenfalls Spezifikationen an.

Quantitative Inhaltsstoff Deklaration - oder kurz QUID

Die QUID-Kennzeichnung ist dann doch etwas umfangreicher. Es handelt sich um die Menge bestimmter Zutaten. Einerseits regelt der Lebensmittelcodex – vor allem für Fleischer – sehr detailliert, welche Zutaten geQUID werden müssen. Im Codexkapitel B14 im Anhang können Sie das finden, beispielsweise der Anteil von Fleisch in diversen Würsteln. Darüber hinaus regelt das Gesetz, dass Zutaten, die

hervorgehoben werden, auch prozentuell angegeben werden müssen. Hervorgehoben durch Worte (Käsekrainer), Bilder (ein Foto von Käse und/oder Milch), Grafiken oder Symbolen. Das heißt, sobald Sie eine Zutat hervorheben, müssen Sie dem Konsumenten mitteilen, wie viele Prozente davon in Ihrem Produkt enthalten sind. Gerechnet wird der Prozentanteil gemäß der Rezeptur, gerundet mit maximal einer Kommastelle. Die Angabe erfolgt entweder in der Zutatenliste nach der Zutat – mit oder ohne Klammer – oder in der Nähe der Sachbezeichnung durch Formulierungen wie „Mit 33 % Emmentaler Käse“. Bei Fleischerzeugnissen, die abtrocknen, ist die Angabe „Für 100 g dieses Produktes verwenden wir 150 g Schweine- und Rindfleisch“ üblich.

Die Serie geht weiter ...

In der nächsten Ausgabe von Fleisch & Co informieren wir Sie über die weiteren Kenn- zeichnungselemente wie Nettofüllmenge, Nähr- werte und Gebrauchsanweisungen. Eines be- reits jetzt vorweg – so kompliziert wird es nicht mehr. Erst im übernächsten Heft dann, wenn wir auf Sonderbestimmungen eingehen – wie Primärzutatenverordnung und Tiefkühl- verordnung –, wird es wieder etwas kompli- zierter. Aber da halten wir uns dann aber kurz, versprochen!



Fachautorin Simona Nemetz © Beigestellt

Die Fachautorin

Simona Nemetz, MA studierte Lebensmittelproduktentwicklung an der FH Wieselburg.

Sie ist verantwortlich für Rechnungs- und Personalwesen sowie Marketing und Belange des Lebensmittelrechts bei der **Nemetz-Fleisch HandelsgesmbH**. Seit 2017 ist sie selbstständig als Unternehmensberaterin und Coach für die **LMAk** tätig. Zudem ist sie Fachbuchautorin für Berufsschulen und Fachautorin für das Fachmagazin Fleisch & Co.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at