

3 Aspekte der Ernährung

Lebensmittelkennzeichnung

„Was drin ist, muss stimmen!“ – Warenkunde und Lebensmittelrecht in der Praxis

Analysieren Sie ein ausgewähltes Lebensmittelprodukt hinsichtlich seiner Zusammensetzung, Qualität und Kennzeichnung. Dabei lernen Sie, wie Produkte nach **österreichischer Warenkunde** beurteilt werden und welche **rechtlichen Vorgaben** (z. B. laut **Lebensmittelbuch, LMSVG, LMIV**) zu beachten sind.

1. Produktanalyse

- Wählen Sie ein handelsübliches Lebensmittelprodukt aus (z. B. Fruchtsaft, Joghurt, Brot, Müsliriegel, Kekse...).
- Dokumentieren Sie folgende Informationen von der Verpackung:
 - Bezeichnung des Produkts
 - Zutatenliste & Nährwerte
 - Angaben zur Herkunft, Haltbarkeit, Qualitätssiegel

2. Warenkundliche Einordnung

- Recherchieren Sie im **Österreichischen Lebensmittelbuch** (www.lebensmittelbuch.at), welche Leitsätze gelten für das Produkt (Kapitel im Lebensmittelbuch).
- Welche Anforderungen an Zusammensetzung, Auslobung, Kennzeichnung oder Herstellung sind dort definiert?

3. Rechtliche Vorgaben überprüfen

Lesen Sie in den folgenden Rechtsgrundlagen nach:

- LMSVG (österreichisches Lebensmittelrecht) <https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20004272>
- LMIV (EU-Verordnung zu Lebensmittelkennzeichnung) <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169>

Klären Sie:

- Welche Pflichtangaben sind auf Lebensmitteln vorgeschrieben?
- Wurden alle Anforderungen bei Ihrem Produkt erfüllt?
- Gibt es möglicherweise irreführende Angaben?

4. Ergebnisdarstellung

Erstellen Sie eine der folgenden Darstellungen:

- eine übersichtliche Posterpräsentation für eine Infowand („Was steht drauf – was muss drin sein?“)
- ein digitales Infoblatt für Konsument:innen
- eine PowerPoint-Präsentation mit Fazit zur Produktqualität und Rechtskonformität

Der Verlag und die AutorInnen sind bemüht, die Links aktuell zu halten. Leider kann es trotzdem passieren, dass Webseiten nicht mehr erreichbar sind oder Inhalte geändert wurden. Trotz sorgfältiger Kontrolle kann daher keine Haftung für die Inhalte externer Links übernommen werden.

LÖSUNG – für das Beispiel Erdbeerjoghurt

1. Produktanalyse

Produkt: Erdbeerjoghurt, 150 g-Becher

Verkehrsbezeichnung: „Joghurt mit Erdbeeren, 3,5 % Fett“

Zutatenliste (gekürzt): Joghurt (Milch), Erdbeeren, Zucker, Stärke, natürliches Aroma.

Allergene: Milch (fett/unterstrichen)

Nährwerte pro 100 g: 84 kcal, Fett 3,5 g, KH 11,5 g (davon Zucker 11,0 g), Eiweiß 3,6 g, Salz 0,10 g

Herkunft/Unternehmer: XY Molkerei GmbH, AT-...

Haltbarkeit: MHD: TT.MM.JJ, „gekühlt lagern +2 °C bis +6 °C“

Qualitätssiegel (falls vorhanden): AMA/ Bio (Logo prüfen)

Kurzbeurteilung Zusammensetzung/Qualität:

- Enthält echte Erdbeeren (nicht nur Aroma).
- Relativ hoher Zuckergehalt für ein Milchprodukt.

2. Warenkundliche Einordnung

Kapitel: „Milch und Milchprodukte“ (fermentierte Milch/Joghurt).

Relevante Leitsätze (stichwortartig, ohne Prozentdetails):

- Definition Joghurt: fermentierte Milch mit typischen Starterkulturen.
- Bezeichnung: „Joghurt mit Erdbeeren“ bei tatsächlichem Fruchtanteil; reine Aromatisierung → „Joghurt mit Erdbeeraroma“.
- Fettstufen/Art: Angabe des Fettgehalts/der Fettstufe.
- Zutatenklarheit: Zusätze (Zucker, Stärke, Aromen) korrekt deklarieren.

Abgleich am Beispiel:

- Bezeichnung passt (Frucht enthalten).
- Kulturen/Fettgehalt angegeben.
- Aroma zusätzlich vorhanden → ok, solange nicht als „natur/ohne Aroma“ beworben.

3. Rechtliche Vorgaben überprüfen

Pflichtangaben (LMIV, kurz):

- Verkehrsbezeichnung
- Zutatenverzeichnis + Allergenkennzeichnung (optisch hervorgehoben)
- Mengenkennzeichnung für herausgestellte Zutaten z. B. Erdbeeren in %
- Nettofüllmenge
- MHD bzw. Verbrauchsdatum + Lagerhinweise
- Name/Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- Ursprungsangabe, falls vorgeschrieben (z. B. bei bestimmten Rohstoffen)
- Gebrauchsanleitung, falls nötig (hier nicht)
- Alkoholgehalt (>1,2 Vol.-%) – (hier nicht relevant)
- Nährwertkennzeichnung (Big 7 pro 100 g/ml)

Mögliche Auffälligkeiten/Irreführung:

- „Mit Erdbeeren“ muss durch Mengenangabe (z. B. „Erdbeeren x %“) belegt sein.
- Health-/Wellness-Aussagen (z. B. „ohne Zuckerzusatz“) dürfen nur verwendet werden, wenn wahr und rechtskonform.

- Bildsprache (viele Früchte) vs. tatsächlicher Fruchtanteil prüfen.

Fazit Rechtskonformität (kurz):

- Pflichtelemente vorhanden; Mengenangabe für Erdbeeren prüfen.
- Zuckeranteil hoch → ernährungsbezogene Selbstbewertung: eher „gelegentlich“.

4. Ergebnisdarstellung

Erstellen Sie eine der folgenden Darstellungen:

- eine übersichtliche Posterpräsentation für eine Infowand („Was steht drauf – was muss drin sein?“)
- ein digitales Infoblatt für Konsument:innen
- eine PowerPoint-Präsentation mit Fazit zur Produktqualität und Rechtskonformität

Individuelle Lösung