

TOP 3.4.6 Verbraucherinformationsverordnung und Allergenkennzeichnung

Die 2011 beschlossene EU-Verbraucherinformationsverordnung wird nunmehr mit Dezember 2014 wirksam werden und die bisher in Geltung stehende EU-Etikettierungs-Richtlinie ablösen. Aus KonsumentInnensicht erfreulich da einige wesentliche Forderungen der AK zur Lebensmittelkennzeichnung verwirklicht werden: Die Kennzeichnung muss künftig eine Mindestschriftgröße aufweisen, die Lesbarkeit der Etikettierung kann damit endlich deutlich verbessert werden.

Die Forderung der AK nach verpflichtender Kennzeichnung der Herkunft von Produkten wird nunmehr auch bei Frischfleisch anderer Tierarten als Rind (wo dies derzeit schon gilt) umgesetzt. Wenn freiwillige Angaben zur Herkunft eines Produktes gemacht werden, muss künftig auch eine Information über die Herkunft des wertbestimmenden Rohstoffes vorhanden sein. Auch die Nährwertkennzeichnung (die bisher eine freiwillige Information war) wird künftig verpflichtend vorgeschrieben. Eine Forderung der AK, jene nach einer farbcodierten Darstellung der Nährwerte zwecks einer besseren Verständlichkeit für die KonsumentInnen - die sogenannte Nährwertampel, mit der der jeweilige Gehalt insbesondere an Zucker und Fett eines Produktes sehr transparent dargestellt werden kann, konnte allerdings nicht durchgesetzt werden und bleibt weiter eine dringende Forderung aller europäischen Konsumentenschutzeinrichtungen.

Neu eingeführt wird auch die Verpflichtung zur Angabe von allergenen Zutaten in unverpackt abgegebenen Produkten und in gastronomischen Zubereitungen, auch dies entspricht einer Forderung der AK.

Allergenkennzeichnung

Wie dies in der Praxis zu gewährleisten sein wird müssen, ist aktuell Gegenstand einer in Begutachtung befindlichen nationalen Verordnung. Hierbei wird vorgesehen, dass die Angaben zu allergenen Zutaten in Lebensmitteln und Speisen in schriftlicher Form zur Verfügung gestellt werden müssen, dass aber unter bestimmten Rahmenbedingungen dies auch mündlich möglich ist. Dies darf aber nur dann erfolgen, wenn diesbezüglich entsprechend geschultes Personal vorhanden ist.

Ein aus Sicht der AK ganz wesentlicher Schritt dabei ist, dass als Grundlage für die Weitergabe von Allergeninformation bis zum Konsumenten die innerbetrieblichen Abläufe beim Einsatz allergener Zutaten endlich transparent und verbindlich nachvollziehbar dokumentiert werden müssen. Die Anforderungen an die Schulung als auch an die innerbetrieblichen Dokumentationssysteme sollen in Form von Leitlinien durch den österreichischen Lebensmittelcodex festgelegt werden. Wichtig wird dabei auch sein, dass die amtliche Lebensmittelkontrolle regelmäßig die Anwendung dieser Vorgaben und die Wirksamkeit der innerbetrieblichen Informationsabläufe einer Überprüfung zuführt.