

- ii) andere Salate: Endiviansalat, Feldsalat, Chicorée u. a. Salate.
- iii) andere Gemüsearten zusammen: (In dieser Sammelposition sind zusammengefaßt)
  - a) aus heimischer Produktion die Erzeugnisse, deren Ernten nur im Abstand mehrerer Jahre bei Totalerhebungen ermittelt werden, darunter Grünkohl, Kohlrabi, Meerrettich, Schwarzwurzeln, Rote Beete, Radies, Rettich, Rhabarber u. a. Küchengewächse und -kräuter;
  - b) aus Einfuhren die Erzeugnisse, denen keine oder eine nicht ausgewiesene heimische Produktion gegenübergestellt werden kann, davon neben anderen Kohl- und Wurzelgemüsearten Schalotten, Oliven, Kapern, Knoblauch, Artischocken, Auberginen etc., Stangensellerie, Fenchel und Gemüsepaprika, der mit annähernd 100 000 t ein besonderer Schwerpunkt in dieser Sammelposition ist.

zeiten der heimischen Produktion und wann die ausländischen Erzeugnisse unseren Märkten zugeführt werden. Es würde zu weit führen, bei jedem Erzeugnis darzustellen, wann die einzelnen Erzeugnisse aus heimischer Produktion und aus Einfuhren verfügbar sind. Entsprechende Aufzeichnungen zeigen jedoch, daß nur noch einige Erzeugnisse aus heimischer Produktion während ihrer Haupterntezeit marktbestimmend sind, im allgemeinen aber das Schwergewicht am Frischmarkt auf den ausländischen Lieferungen liegt. In der vorstehenden Gegenüberstellung ist außerdem nicht berücksichtigt, daß von den aufgeführten Mengen der heimischen Produktion

rd. 600 000 t jährlich der Verarbeitungsindustrie zugeführt werden, um die sich das Angebot am Frischmarkt vermindert.

Ein Anfang, verlorene Marktanteile zurückzugewinnen, wurde 1977 gemacht. Vielleicht finden diese Aufzeichnungen einige nachdenkliche Leser und Berücksichtigung beim Überdenken ihrer Anbauvorhaben für das Jahr 1978. Das gilt insbesondere auch für den Vertragsanbau, der stets eine besondere und solide Stütze der heimischen Gemüseproduktion war.

Quellen: Stat. Jahrbuch des BML und Stat. Bundesamt, für 1977 (v) jedoch nur teilweise.

## „Zum sofortigen Verbrauch bestimmt“ – Sinn und Zweck informatorischer Angaben bei Lebensmitteln

Dr. Klaus Trenkle, Alter-Witterschlick

Der rote Streifen auf den Margarinepackungen, Genußtauglichkeitsstempel auf Fleisch, Hinweise wie „Auch bei Kühlung nur begrenzt haltbar“, „Vor dem Öffnen schütteln“ (fruchtfleischhaltige Getränke), „Mit Diphenyl, Schale nicht zum Verzehr geeignet“ (Zitrusfrüchte), Fettgehaltsangaben bei Milch und Milcherzeugnissen, Angaben „mit Farbstoff“, „mit Milcheiweiß“ u.v.a.m. sind allgemein bekannt und beim Kauf von Lebensmitteln häufig anzutreffen. Angaben bei Lebensmitteln sind in erster Linie für die Unterrichtung des Verbrauchers bestimmt. Dies gilt insbesondere für solche Angaben, die gesetzlich vorgeschrieben sind. Bestimmte Angaben sollen verstärkt die Aufmerksamkeit des Verbrauchers beim Kauf, Gebrauch oder Verzehr von Lebensmitteln u. a. auf Gefahren, Besonderheiten, Abweichungen von der Norm lenken. Es sind Symbole, Warnhinweise, Gebrauchsanweisungen oder sonstige Kennzeichnungen, die dem Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung oder vor Täuschung dienen.

Rechtsgrundlage für den Erlaß von Kennzeichnungsvorschriften bei Lebensmitteln ist insbe-

sondere das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetz (LMBG). Das LMBG ermächtigt die Bundesregierung zum Erlaß von Rechtsverordnungen u. a. nach:

§ 9 Abs. 1 Nr. 5, soweit es erforderlich ist, um eine Gefährdung der Gesundheit durch Lebensmittel zu verhüten, für bestimmte Stoffe Warnhinweise, sonstige warnende Aufmachungen sowie Sicherheitsvorkehrungen vorzuschreiben;

§ 12 Abs. 2 Nr. 2, soweit es zum Schutz des Verbrauchers erforderlich ist, Vorschriften über das Inverkehrbringen von Zusatzstoffen zu erlassen;

§ 16 die Art der Kenntlichmachung von zugelassenen Zusatzstoffen zu regeln;

§ 19 soweit es zum Schutz des Verbrauchers vor Täuschung oder auch zu seiner Unterrichtung erforderlich ist, allgemeine oder spezielle Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel zu erlassen.

Daneben gibt es weitere Ermächtigungen zum Erlaß von Kennzeichnungsvorschriften, z. B. im

Handelsklassen-, Wein-, Fleischbeschau-, Milch- und Fettrecht.

Generell müssen bei Lebensmitteln die vorgeschriebenen Angaben auf den Packungen oder Behältnissen an einer in die Augen fallenden Stelle, in deutscher Sprache, unverwischbar und in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer Schrift angebracht sein.

Im folgenden sind wichtige Warnhinweise bei Lebensmitteln und andere informatorische Angaben zum Schutz vor Gesundheitsgefährdung und zum Schutz vor Täuschung überschaubar zusammengefaßt. Wegen ihrer Vielzahl sind Angaben zur allgemeinen Unterrichtung des Verbrauchers jedoch nur kurz erwähnt. Auch auf die freiwillige Kennzeichnung wird nicht eingegangen.

Die Zuordnung der einzelnen Angaben und Hinweise zu den Kategorien Schutz der Gesundheit, Schutz vor Täuschung und Unterrichtung des Verbrauchers ist nicht immer eindeutig, da häufig eine Angabe verschiedenen Zielen des Verbraucherschutzes dienen soll.

### 1. Angaben zur Unterrichtung des Verbrauchers

Angaben bei Lebensmitteln dienen in der Regel der Unterrichtung des Verbrauchers. Hierzu zählen u. a. Angaben über Hersteller, Inhalt, Menge, Qualität, Zeitpunkt der Herstellung, Haltbarkeit, Handelsklasse, Preis. In diesem Zusammenhang sind insbesondere die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung und die Kennzeichnungsvorschriften der warenspezifischen Rechtsvorschriften von besonderem Interesse. Einzig am Beispiel der Kennzeichnungsvorschriften für Fruchtsaft in der Fruchtsaft-Verordnung soll aufgezeigt werden, welche Angaben beispielsweise zur Unterrichtung des Verbrauchers allein in einer warenspezifischen Verordnung für ein Produkt vorgeschrieben sind. Selbstverständlich gelten für dieses Erzeugnis weitere Kennzeichnungsvorschriften. Nach § 4 der Fruchtsaft-Verordnung sind auf den Packungen, Behältnissen oder Etiketten von Fruchtsaft folgende Angaben anzubringen:

Die **Bezeichnung des Erzeugnisses** bei getrocknetem Fruchtsaft kann das Wort „getrocknet“ durch einen anderen Hinweis auf das Trocknungsverfahren ergänzt oder ersetzt werden (z. B. gefriergetrocknet, sprühgetrocknet);

„aus... **konzentrat**“, wenn der Fruchtsaft ganz oder teilweise aus konzentriertem Fruchtsaft hergestellt wurde; diese Angabe muß in unmittelbarer Nähe der Bezeichnung deutlich von dieser Bezeichnung und allen anderen Angaben abgehoben angebracht werden;

bei konzentriertem oder getrocknetem Fruchtsaft:

**die Menge Wasser**, die notwendig ist, um das Erzeugnis auf die übliche Dichte des Fruchtsaftes zu bringen;

bei konzentriertem Fruchtsaft, der zur Herstellung von Fruchtsaft bestimmt ist, der **Konzentrationsgrad**;

„**mit Zusatz von Kohlensäure**“, wenn der Kohlensäuregehalt zwei Gramm in einem Liter übersteigt;

„**gezuckert**“, wenn Zuckerarten zur Erzielung eines süßen Geschmacks zugesetzt wurden. In diesem Zusammenhang ist deutlich auf die höchste zugesetzte Menge und die verwendete Zuckerart hinzuweisen;

„**mit Zitronensäure**“, bei gesäuertem Ananassaft; **Name** oder **Firma** und die **Anschrift** oder der **Sitz** des Herstellers oder Abfüllers oder eines in der Gemeinschaft niedergelassenen Verkäufers;

**Menge des Inhalts.**

### 2. Angaben zum Schutz der Gesundheit

Die überwiegende Anzahl der rechtlich vorgeschriebenen Angaben zum Schutz der Gesundheit ist für den Verbraucher bestimmt. Daneben gibt es einige Hinweise, die ausschließlich auf Erzeugnissen angebracht sein müssen, die einer weiteren Be- und Verarbeitung bedürfen und die nicht dem Endverbraucher zugänglich sind.

Grundsätzlich ist zu unterscheiden zwischen positiven Angaben und warnenden Angaben. Die positiven Angaben geben dem Verbraucher Hinweise auf z. B. gesundheitliche Unbedenklichkeit, Verzehrtauglichkeit oder auf besondere Ernährungszwecke.

Die warnenden Hinweise sollen den Verbraucher aufmerksam machen auf mögliche mikrobielle Gefährdungen, Gefährdungen und Überlastungen des Stoffwechsels, Durchfälle, Allergien, Verbrennungen, Verätzungen, Verletzungen u.a.m.

#### 2.1 Positive Angaben

Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen und Einhufer (Pferde, Esel usw.), deren Fleisch zum Genuß

verwendet werden soll, unterliegen vor und nach dem Schlachten einer amtlichen Untersuchung (Schlachtier- und Fleischbeschau). Entsprechend dem Ergebnis dieser Untersuchung ist das Fleisch zu kennzeichnen. Ein besonderes Genußtauglichkeitskennzeichen ist für Fleisch vorgesehen, das für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr (EWG) bestimmt ist. Fleisch, das eingeführt werden soll, ist im Versandland – sofern es dort nach der amtlichen Untersuchung als genußtauglich beurteilt worden ist – ebenfalls mit Genußtauglichkeitskennzeichen zu versehen. Bei der Einfuhr unterliegt dieses Fleisch einer nochmaligen amtlichen Untersuchung und ist nochmals zu kennzeichnen. Auch Geflügelfleisch, das amtlich untersucht worden ist, ist mit Genußtauglichkeitskennzeichen zu versehen. [RASCHKE]

Die Kenntlichmachung der Genußtauglichkeit von Fleisch mit den vorgeschriebenen Genußtauglichkeitskennzeichen ist eine positive Angabe zum Schutz der Gesundheit des Verbrauchers.

Im gleichen Sinne sind auch die Kenntlichmachungsvorschriften nach § 7 der Freibankfleisch-Verordnung zu sehen. Nach dieser Verordnung kenntlich gemachte Erzeugnisse sind gesundheitlich unbedenklich.

Weitere positive Angaben finden sich im Weinrecht. Die Angaben sind hier jedoch mit einem Warnhinweis verbunden.

#### **„Für Diabetiker geeignet – nur nach Befragen des Arztes“**

Nach § 15 Abs. 1 der Weinverordnung darf Wein, der wegen seiner Beschaffenheit zum Verzehr für Diabetiker geeignet ist, mit den Worten „Für Diabetiker geeignet“ unter Hinzufügung der Worte „nur nach Befragen des Arztes“ gekennzeichnet werden.

Nach § 9 Abs. 2 der Schaumwein-Branntwein-Verordnung muß Schaumwein und Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, der wegen seiner Beschaffenheit zum Verzehr für Diabetiker geeignet und unter Verwendung der Zuckeraustauschstoffe Fruktose, Mannit, Sorbit und Xylit hergestellt ist, auf Behältnissen, deren Verpackung, Getränkekarton sowie bei Preisangeboten mit den Worten „Für Diabetiker geeignet“ unter Hinzufügung der Worte „nur nach Befragen des Arztes“ gekennzeichnet sein.

#### **2.2 Warnhinweise**

Warnhinweise sind Hinweise auf Gefahren, wobei es sich im Bereich der Lebensmittel vor-

wiegend um Gefahren für die menschliche Gesundheit handelt.

#### **2.2.1 Warnhinweise zur Verhütung mikrobieller Gefährdungen**

Beispiele besonders markanter Warnhinweise enthält die Verordnung über Enteneier. Wegen der Gefahren durch möglicherweise von Salmonellen befallener Enteneier ist u. a. folgendes vorgeschrieben:

Nach § 1 Abs. 1 dieser Verordnung dürfen zum menschlichen Genuß bestimmte Enteneier nur dann zum Verkauf vorrätig gehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, wenn sie die deutlich lesbare, in unverwischbarer, kochechter, nicht gesundheitsschädlicher Farbe angebrachte Aufschrift tragen:



Die Kennzeichnung muß in ovaler Umrandung mit lateinischer Schrift von mindestens 3 mm Höhe aufgedruckt sein.

Die folgenden Warnhinweise sind insbesondere wegen der leichten Verderblichkeit der Erzeugnisse und der daraus sich ergebenden gesundheitlichen Gefährdungen, vor allem auch wegen möglicher hygienischer Risiken von großer Wichtigkeit:

#### **„hergestellt am ... , sofort verbrauchen“**

Nach § 7 Abs. 2 Nr. 3 Buchstabe a der Hackfleisch-Verordnung muß die Kennzeichnung bei nicht tiefgefrorenen Erzeugnissen im Sinne der Hackfleisch-Verordnung unverschlüsselt nach Tag und Monat den Zeitpunkt der Herstellung durch die Angabe „hergestellt am ...“ sowie die Angabe „sofort verbrauchen“ enthalten. Die Angabe „sofort verbrauchen“ ist als Warnhinweis anzusehen.

#### **„hergestellt am ... , bei -18 °C haltbar bis ... , nach dem Auftauen sofort verbrauchen“**

Bei tiefgefrorenen Erzeugnissen im Sinne der Hackfleisch-Verordnung muß gemäß § 7 Abs. 2 Nr. 3 Buchstabe b dieser Verordnung die Kennzeichnung unverschlüsselt nach Tag, Monat und Jahr den Zeitpunkt der Herstellung und den Zeitpunkt, bis zu dem das Erzeugnis tiefgefroren haltbar ist, durch die Angabe „hergestellt am ...“

