

DAS Lebensmittel

Erstes unabhängiges österreichisches Magazin
für Lebensmittel verarbeitende Betriebe
www.daslebensmittelhandwerk.at

HANDWERK

Oktober 2017

Allgemein

Wiegen und Etikettieren
Vernetzung erleichtert den Umgang
mit komplexen Vorschriften.

(Seiten 8-11)

Bäcker & Konditoren

Messe-Nachlese
Süßes, Salziges und aktuelle
Technik auf der Südback.

(Seiten 14-18)

Fleischer

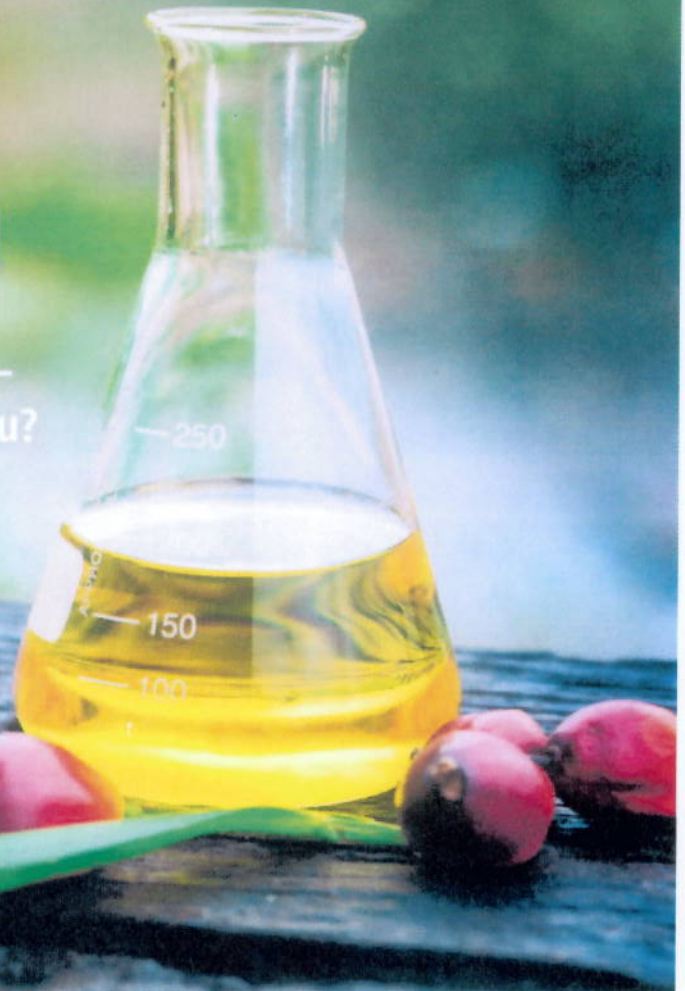
Die SÜFFA kommt
Viel Neues für die Branche von
21.-23. Oktober in Stuttgart.

(Seiten 24-27)

Weltweit umstritten

Kontroverse in Sachen Palmöl –
Verzicht oder nachhaltiger Anbau?

Mehr dazu auf Seite 7



S Maschinen für die Lebensmittelindustrie
Strasser



MAGURIT

- Gefrierblockschneider
- Wälgutschneider
- Fruchtschneidesysteme
- Würfelschneider

Info & Beratung :: +43 (0)6272 6184 www.strasser.co.at

MESSER 
Gases for Life

Messer Austria versorgt die
österreichischen Betriebe mit
Industriegasen stets zuverlässig.
www.messer.at

Crème de la Crème.
PROFITABLE FÜLL-TECHNOLOGIE



GRAMILLER
www.gramiller.at

Informationsflut birgt Desinformation

Die Umsetzung der LMIV lässt den Handwerksbetrieben immer noch die Grausbirnen aufsteigen. Die Behörden strafen wegen kleinster Vergehen.

Text & Fotos: Robert Mühlecker

Seit Mitte Dezember 2016 ist die Lebensmittelinformationsverordnung (kurz LMIV) in Österreich und den anderen EU-Staaten in vollem Umfang gültig. Dies bedeutet, dass alle verpackten Lebensmittel, welche für den Endverbraucher bestimmt sind, gemäß den Vorgaben der LMIV zu kennzeichnen sind und auch seit 13.12.2016 eine Nährwertabelle haben müssen. Dieser „zweite Teil“ der LMIV kostet die Erzeuger und auch den Handel viel Geld und bringe für den Konsumenten eher wenig Nutzen. Einziger Trost: „Alle Marktteilnehmer seien gleichermaßen betroffen.“ In Österreich sind wir aber in der glücklichen Lage, dass es eine gute und vernünftige Ausnahmeregelung für das Anführen der Nährwerttabelle für gewerbliche Handwerksbetriebe gibt.

Grundsätzlich sollte die LMIV ja dazu dienen, den Konsumenten zu informieren. Das sagt ja an sich schon der Name dieser Verordnung „Lebensmittel-INFORMATIONEN-Verordnung“ aus. Ja, das stimmt, auf verpackten Lebensmitteln befindet sich eine Vielzahl an Informationen, welche dem interessierten Konsumenten zur Verfügung stehen. Die wichtigsten davon sind das Mindesthaltbarkeitsdatum, das Gewicht, die Lagerungsbedingung, um welche Art von Lebensmittel es sich überhaupt handelt, enthaltene Allergene und so weiter. Die komplexen Zutatenlisten mit den Bezeichnungen der Zutaten, der Zusatzstoffe, Nährwertangaben, den QUID-Angaben mancher Zutaten und so weiter sind da schon eher nebensächlich.

RM-CONSULT GmbH
4912 Neuhofen i.l. - Hauptstraße 8

www.rm-consult.at
office@rm-consult.at

Rindsroulade roh - tiefgekühlt

Zutaten: 50% Rindfleisch, Zwiebeln, Karotten, Speck (Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Dextrose, Speisesalz, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), Senf (Wasser, SENFSAAT, Weingeistessig, Zucker, Gewürze, Aroma), Speisesalz, Pfeffer;

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Zubereitung: Nach dem Auftauen in einer Pfanne gut anbraten. Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen!

Tiefgekühlt ständig lagern bei -18°C mindestens haltbar bis: siehe Zusatzetikett

150 g

Richtige Kennzeichnung: Dieses Etikett für die Rindsroulade entspricht den Vorschriften.

DER TEUFEL LIEGT IN DEN DETAILS

Aber genau dieser Teil der Informationen stellt in der praktischen Umsetzung die Betriebe, vor allem die Klein- und Mittelbetriebe, oftmals vor nahezu unlösbare Aufgaben. Es bedarf schon einer gewissen Fachkenntnis und guten Auffassungsgabe, die inhaltlichen Vorgaben der LMIV richtig zu interpretieren und anzuwenden.

Es ist bei der Gestaltung von Etiketten ja nicht nur die LMIV zu beachten, sondern auch noch eine Vielzahl an anderen themenrelevanten Verordnungen umzusetzen. Wie zum Beispiel die Zusatzstoff-, die Fertigpackungs-, die Herkunftskennzeichnungs- oder die Konfitüren-Verordnung und so weiter.

Die LMIV hat auch positiverweise viele Diskussionen und kritische Hinterfragungen hervorgerufen. Durch die Vorgaben der LMIV war es erstmals möglich, genauer hinter die „Zutatenkulissen“ zu blicken.

Früher, das heißt vor dem 13.12.2014, reichte es aus, wenn in der Zutatenliste „pflanzliche Öle und Fette“ angeführt wurden. Seit 13.12.2014 ist es nun Pflicht, die genaue pflanzliche Herkunft bei Ölen und Fetten anzugeben. Zum Beispiel Palmöl oder Palmfett. Auch ich war anfangs erstaunt, in welchen Lebensmitteln Palmfette und -öle enthalten sind. Bei manchen hätte ich mir selbst als Lebensmitteltechnologie nicht erwartet, diese Zutaten in solchen Ausmaßen anzutreffen. Selbiges gilt auch für die Zugabe von pro-

duktuntypischen Proteinen und die Herkunft von Geflügel- und Schweinefleisch.

Die LMIV sollte dazu beitragen, mehr Bewusstsein bei den Konsumenten in Ernährungsangelegenheiten zu schaffen. Das ist teilweise auch gelungen.

MASSE AN INFORMATIONEN ALS DESINFORMATION

„Die Frage ist, ob die Konsumenten mit den meisten Angaben auf den Etiketten auch wirklich etwas anfangen können. Ich vertrete dazu eine differenziertere Haltung. Wenn auf dem Etikett steht, dass in einem Produkt pro 100 Gramm zum Beispiel 387 Kilokalorien, 27 Gramm Fett, 16 Gramm Kohlenhydrate und 20 Gramm Eiweiß enthalten sind, kann er damit nicht wirklich etwas anfangen, weil er nicht weiß, wie viel Gramm gut oder schlecht sind. Von der Umrechnung auf die Portionsgröße rede ich da gar nicht. Faktum



Der Experte:
Robert Mühlecker kennt die Tücken.

RM-CONSULT GmbH
4912 Neuhofen i.l. - Hauptstraße 8

www.rm-consult.at
office@rm-consult.at

Waffeln gefüllt mit 52% Haselnusscreme, umhüllt von 91% Milkschokolade

Zutaten: Zucker, WEIZENMEHL, pflanzliches Fett (Palm, Palmkern, Kokos in veränderlichen Gewichtsanteilen), Kakaobutter, Kakao, HASELNÜSSE 5%, VOLLMILCHPULVER, Kakao, SÜSSWOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, SOJAMEHL, Palmöl, Emulgator SOJALECITINE, Speisesalz, Backtriebmittel: Natriumcarbonat, Aroma (enthält MILCH);
Kann Spuren von Ei und Erdnüssen enthalten!

durchschnittliche Nährwerte pro 100 g		
Energie kJ/kcal	2.210/530	
Fett	11 g	mindestens haltbar bis:
davon gesättigte Fettsäuren	19 g	siehe Etikett Unterseite
Kohlenhydrate	55 g	Vor Wärme geschützt lagern!
davon Zucker	45 g	
Eiweiß	5,9 g	
Salz	0,29 g	

250 g

Richtig: Auch die Waffeln sind korrekt gekennzeichnet.



Falsch: Beim Linzer Gebäck ist die Butter nicht als Allergen hervorgehoben, das Mehl müsste spezifiziert werden und Backpulver sowie Marillenmarmelade müssen aufgeschlüsselt angeführt werden.

ist, die einen tun sich schwer bei der Umsetzung und die anderen können nur bedingt etwas damit anfangen.

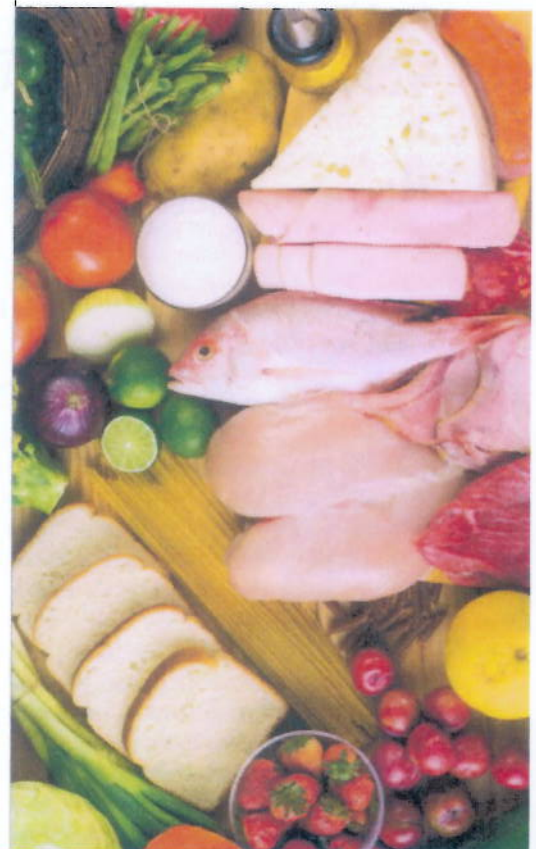
Man könnte die Sache schon vereinfachen. Dazu gäbe es in der LMIV auch Ausnahmeregelungen von dem Erfordernis bestimmter verpflichtender Angaben. Diese müssten auch mal klar angesprochen werden. Hier ist aber die Politik auf europäischer Ebene gefordert. Österreich allein kann da nichts ausrichten. Des Weiteren kommt noch dazu, dass mittlerweile auch schon empfindliche Verwaltungsstrafverfahren bei Verstößen gegen die LMIV eingeleitet werden. An dieser Stelle muss aber auch erwähnt werden, dass hier die Behörden anfangs mit Toleranz und Entgegenkommen reagiert haben, mittlerweile aber den Bogen teilweise schon grob überspannen. Das schafft böses Blut und fördert das Verständnis für unser Rechtssystem definitiv nicht. Hier könnte ich unzählige Beispiele aus meinem täglichen Alltag als Know-how-Dienstleister in der Lebensmittelbranche nennen. Es gilt die Devise: „Unwissenheit beziehungsweise Halbwissen schützt nicht vor Strafe.“

UNGLEICHGEWICHT

Wo allerdings das gesamte Kennzeichnungsthema gewaltig unruhd läuft, ist die Tatsache, dass die vielen strengen Kennzeichnungsvorschriften NUR für verpackte Lebensmittel gelten. Und das ist schade, beziehungsweise schafft ein gewaltiges Ungleichgewicht. Ab dem Zeitpunkt, wo der Konsument ein offenes Lebensmittel im Lebensmitteleinzelhandel oder verarbeitet in der Gastronomie oder Systemgastronomie erwirbt, stehen diese Informationen nicht mehr beziehungsweise nur mehr ein Bruchteil (=Allergene) davon zur Verfügung beziehungsweise müssen beim Inverkehrbringen weitergegeben werden. Es ist nicht mehr ersichtlich, welche Art von Zusatzstoffen

zugemischt wurden, welche Zutaten (z.B. Fette und Öle) enthalten sind, wo der Rohstoff seinen Ursprung hat, ob es sich um ein Schnitzel aus zusammengeklebten Fleischteilstücken (Formfleisch) oder Analogkäse handelt. Man kann sagen, alles was vorher bei den Produzenten an Aufwand betrieben wurde, war umsonst.

Ich nenne hier nur ein Beispiel von vielen. Es wird in Österreich massivster Aufwand betrieben, um Schweine-, Geflügel- oder Rindfleisch von der landwirtschaftlichen Urproduktion bis zum Lebensmitteleinzel- oder Großhandel mit Herkunftsangaben zu versehen. Dies beutet, dass sämtliches verpacktes Schweine-, Geflügel- oder Rindfleisch, welches für den Endverbraucher bestimmt ist, zumindest mit „aufgezogen in“ und „geschlachtet in“ versehen sein muss. Bei Rind- und Kalbfleisch müssen sogar noch das Geburtsland und der Zerlegebetrieb angeführt werden. Es ist bei diesen Produkten seit der Einführung der LMIV nun ersichtlich, wo das Fleisch tatsächlich herkommt. Der Konsument bekommt diese Information aber nur zu Gesicht, wenn er das Produkt verpackt vor sich hat. Das bedeutet, ab der Kühlraumtüre der Gastronomie sind die Herkunftsangaben uninteressant, da es keine Verpflichtung mehr gibt, diese Info bis zum Gast weiterzuführen. Das kommt mir so vor, als würde ein Marathonläufer nach 35 Kilometern einfach stehen bleiben und aufhören. Nicht weil er nicht mehr kann, sondern weil er nicht mehr will. Es fehlen hierfür schlichtweg gesetzliche Regularien. Es ist ja schade um die wertvollen Herkunftsinformationen. Derjenige Gastronom, der hier teureres, heimisches Fleisch kauft, ist definitiv im Wettbewerbsnachteil zu jenen, die „no-name“ Importware zum günstigsten Preis beziehen. Es sollte schon gleiches Recht für alle gelten. In manchen Ländern ist dies übrigens schon seit längerem gang und gäbe. ■

Wie viel versteht Ihre Software von Nahrungsmitteln?

Unsere eine ganze Menge.

Branchenspezifische Prozesse, Integration von Maschinen und Anlagen, Monitoring und Reporting, Rückverfolgbarkeit, Qualitätsmanagement und vieles mehr. Das CSB-System ist die Unternehmenssoftware für die Nahrungsmittelbranche. Es deckt als Komplettlösung ERP, FACTORY ERP[®] und MES ab. Und dazu sind Best-Practice-Standards schon enthalten.

Sie möchten ganz genau wissen, warum Branchenführer auf CSB setzen?