

# Wo geht die Reise bei der Kennzeichnung von Herkunftsangaben nun hin?

Gleiches Recht für alle oder viele nationale Alleingänge? Faktum ist, dass EU-Staaten bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln zusätzliche Angaben zur Herkunft auf der Verpackung vorschreiben können beziehungsweise dürfen.

TEXT: ROBERT MÜHLECKER

**D**as widerspreche nicht dem geltenden EU-Recht, entschied das Höchstgericht, der Europäische Gerichtshof (EuGH) in Luxemburg am 1. Oktober 2020. Allerdings müssten für eine weitgehendere Kennzeichnung bestimmte Voraussetzungen erfüllt sein.

Darüberhinausgehende Angaben können dem aktuellen Urteil zufolge etwa mit dem Verbraucherschutz oder dem Schutz von gewerblichen und kommerziellen Eigentumsrechten begründet werden.

Eine generelle verpflichtende Angabe des Ursprungslands ist nicht EU-konform – es sei denn, die Herkunft hat nachweislich eine Verbindung zur Qualität des Produkts und die Mehrheit der Verbraucher misst der Information eine wesentliche Bedeutung bei.

In der europäischen Lebensmittel-Informationsverordnung ist EU-weit geregelt, wie Lebensmittel, welche für den Endverbraucher bestimmt sind, generell zu kennzeichnen sind. Das Ursprungsland oder der Herkunftsort von Lebensmitteln muss vor allem dann angegeben werden, wenn ohne diese Angabe Verbraucher in die Irre geführt werden könnten.

Das kann zum Beispiel der Fall sein, wenn Etiketten den Eindruck erwecken, dass das

Produkt aus einem ganz anderen Herkunftsland kommt. Außerdem sind Herkunftsangaben bei frischem, gekühltem und gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch bereits seit 1. April 2015 verpflichtend. Bei Rind- und Kalbfleisch seit dem 1. Juli 2001.

## Enge Grenzen für Herkunftsangaben

Dieses aktuelle Urteil könnte nun größere Auswirkungen auf die Werbung mit Herkunftsangaben in ganz Europa haben, denn es setzt Plänen für eine allgemeine Herkunftskennzeichnung auf EU-Ebene doch sehr enge Grenzen.

Viele nationale Regierungen wollen heimischen Rohstoffen mit Herkunftsangaben Wettbewerbsvorteile verschaffen. Neben Frankreich hatten sieben weitere Mitgliedstaaten, darunter Italien, Spanien und Portugal, bereits verpflichtende nationale Ursprungsangaben eingeführt.

Aber gerade europaweit tätige Unternehmen kritisieren, dass mit diesen Angaben ausländische Anbieter diskriminiert und der freie Warenverkehr in der EU beeinträchtigt würde. Es könnten hier aber auch Nachteile für heimische Unternehmen entstehen. Vor allem beim bürokratischen Aufwand und der Beschaffung von Rohstoffen.

Der Milchverarbeiter Lactalis hat gegen die französische Regierung, die 2017 ein Dekret erlassen hatten, das für verpackte Milchprodukte die Angabe des Ursprungslandes der Milch vorschreibt, erfolgreich geklagt. Was hat das Herkunftsland der Milch mit der Qualität der daraus er-

zeugten Produkte direkt zu tun? Hier handelt es sich eher um ein emotionales Thema als um ein sachliches Qualitäts-Thema.

Sicher wäre es fein, wenn man von jedem Lebensmittel wüsste, wo die Primärzutaten herkommen. Aber zwei fundamentale Bereiche vermisste ich bei diesen Diskussionen immer, beziehungsweise weist leider niemand eindringlich darauf hin:

- Das ist zum einen die Tatsache, dass für offene Lebensmittel, die als solche im Lebensmitteleinzelhandel und der Gastronomie in Umlauf gebracht werden, nach wie vor keine Informationspflicht bezüglich der Herkunft und des Ursprungs herrscht, und dass sich anscheinend niemand Gedanken über die praktische Machbarkeit beziehungsweise Umsetzung macht.

Dieses Ungleichgewicht müsste als Erstes ausgeglichen werden. Es ist ein enormer organisatorischer Aufwand vonnöten, um Herkunftsangaben von der landwirtschaftlichen Primärproduktion bis auf das Endprodukt „durchzuschleifen“. Nur wenn der Konsument das verpackte Produkt in den Händen hält, hat er die Möglichkeit, Informationen über den Ursprung oder den Herkunftsort gewisser Zutaten zu bekommen.

- Sollten bereits verarbeitete Lebensmittel als „zusammengesetzte Zutat“ in einem Produkt verarbeitet werden, so bekommt man auch nicht die tatsächliche Information, wo die landwirtschaftliche Herkunft dieser Zutaten war. So gesehen weiß man auch jetzt nur über einen Teil Bescheid. Entscheidend ist das Land der letzten wesentlichen und wertschöpfenden Be- und Verarbeitung.

Der Konsument möchte/sollte ja alles wissen; bis zur landwirtschaftlichen Herkunft der verarbeiteten Rohstoffe zurück.

OK  
PANEELLE

HYGIENISCHE DECKEN- U. WANDSYSTEME

Höchste Raumhygiene für Neubau oder Sanierung  
Glasbord®-GFK-Direktverklebung | PVC-Paneele  
Kühl- Tiefkühl- u. Klimazellen | Isolierpaneele  
Türen | Rammschutz | fachgerechte Montagen

OK-PANEELLE VERTRIEBSGESMBH  
3100 ST. PÖLTEN | HNILICKASTRASSE 34  
02742/882900 | OFFICE@OK-PANEELLE.AT  
WWW.OK-PANEELLE.AT

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



[www.rm-consult.at](http://www.rm-consult.at)  
[office@rm-consult.at](mailto:office@rm-consult.at)

### Rindsroulade mit Senfkruste – roh, tiefgekühlt

Zutaten: 50% Rindfleisch\*, 15% Zwiebeln\*\*, 15% Karotten\*\*\*, 15% Speck\*\*\*\* (Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Dextrose, Speisesalz, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), 4,5% Senf\*\*\*\*\* (Wasser, **SENFSAAT**, Weingeistessig, Zucker, Gewürze, Aroma), Speisesalz, Pfeffer;

\* Herkunft: Österreich; \*\* Herkunft: Italien; \*\*\* Herkunft: Nicht-EU;  
\*\*\*\* Ursprung: Deutschland; \*\*\*\*\* Ursprung: Frankreich

### 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 Zusatzticket

**400 g, 2 Stk. à 200 g**

Um die Komplexität dieser Sache wirklich begreifen zu können, muss man erst die Unterschiede der Begrifflichkeiten „Herkunftsart“ und „Ursprungsland“ kennen.

#### Definition des Ursprungslandes

Gemäß dem Zollkodex (Verordnung (EWG) Nr. 2913/92) entspricht das „Ursprungsland eines Lebensmittels“ jenem Land, in dem es der letzten wesentlichen und wirtschaftlich gerechtfertigten Be- oder Verarbeitung unterzogen worden ist, in einem dazu eingerichteten Unternehmen vorgenommen worden ist und zur Herstellung eines neuen Erzeugnisses geführt hat oder eine bedeutende Herstellungsstufe darstellt.

Der Herkunftsort ist laut Definition der Ort, aus dem ein Lebensmittel, meist ein landwirtschaftliches Primärprodukt, laut

Angabe kommt, der nicht „Ursprungsland“ und damit Land der letzten wesentlichen Be- oder Verarbeitung ist. Zum Beispiel Tomaten aus Spanien, Äpfel aus Polen, Fisch aus Vietnam oder Spargel aus Österreich.

Des Weiteren ist eine klare Abgrenzung der Primärzutat auch nicht so einfach, wie dies dargestellt wird. Grundsätzlich ist die Primärzutat jene Zutat, welche >50 Prozent an der Rezeptur ausmacht. Sollten QUID-Angaben erforderlich sein, weil dies die Benennung des Produktes oder der Lebensmittelcodex erfordert, so gelten auch jene Zutaten mit den QUID-Prozenten als Primärzutat.

Die Formvorschriften und das Trennungsverbot innerhalb der Zutatenliste erschweren die Umsetzung noch zusätzlich. Summa summarum eine sehr umfangreiche und komplizierte Thematik.

#### Beispiel Rindsroulade

Im Falle einer Rindsroulade (siehe Grafik), die aufgrund ihrer graphischen Darstellung auf der Verpackung mit vielen QUID-Angaben (=Primärzutaten) versehen ist, würde die Kennzeichnung bei einer allgemein verpflichtenden Herkunfts- beziehungsweise Ursprungsauslobung folgendermaßen aussehen. Wo das Schweinefleisch des Specks und die Senfsaat letztendlich ihren Herkunftsort haben, ist nicht ersichtlich, da dies nicht erforderlich wäre. Es handelt sich um verarbeitete Produkte.

Wie bereits anfangs erwähnt, sind diese Informationen über Herkunftsort und Ursprungsland der Zutaten nur auf verpackten Produkten ersichtlich. Hier sind also noch so manche Details zu klären, bevor nationale Vorschriften festgelegt werden. Mal sehen, wohin die Reise nun wirklich geht. ■

**PEBÖCKGROUP**

Inventing purity.



INDUSTRIELLE WASCHANLAGEN FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE

PB Entwicklungs- und Vertriebs GesmbH | Hochostraße 41 | A-2103 Langenzersdorf | Tel.: +43 (0) 2244-26289-21 | Mail: [office@peboeck.at](mailto:office@peboeck.at) | Web: [www.peboeck.at](http://www.peboeck.at)