

BEUC® Lasagna

400 g

100 g enthalten:

Fett 6.1g

Ges. Fettsäuren 3.8g

Salz 0.65g

Zucker 3.7g

Nährwertangaben:

Typische Werte pro	100g	Packung
Brennwert Kcal	120	480
Eiweiß	4,3g	17,2g
Kohlenhydrate	11,9g	47,6g
davon Zucker	3,7g	14,8g
Fett	6,1g	24,4g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8g	15,2g
Ballaststoffe	1,1g	4,4g
Salz	0,65g	2,60g
Trans-Fettsäuren	1g	4g

zutaten:

Vollmilch, Nudeln (17 %) (Frankreich), Wasser, Tomaten (8 %) (Marokko), Sahne, Weichkäse, Zwiebeln, Maismehl, Butter, Weizenmehl, Tomatenmark, Rindfleisch, Olivenöl, Salz, Zucker, Knoblauchpaste, Geliermittel: Pektin, Pfeffer .
Nudelteig: Weizen, Wasser, pasteurisiertes Ei, Trockeneiweiß.

***beuc

Wie Verbraucher bei der Entscheidung für gesunde Lebensmittel unterstützt werden können

Um Fettleibigkeit und andere ernährungsbedingte Erkrankungen breit angelegt zu bekämpfen, sind unter anderem klare und eindeutige Nährwertangaben notwendig, damit Verbraucher sich für die gesündere Alternative entscheiden können.

Die derzeitige Verbreitung unterschiedlicher Kennzeichnungssysteme schafft unnötige Verwirrung; unvollständige Nährwertangaben auf vielen Lebensmitteln erschweren den Vergleich von Produkten bzw. die Auswahl der jeweils besten Alternative; winzige Schriftgrößen und kontrastarme Farben (z.B. schwarze Schrift vor dunkelvioletter Hintergrund) machen es selbst scharfsichtigen Kunden unmöglich, die Angaben zu entziffern; auch können Verbraucher durch fehlende Angaben zum Herkunftsland irreführt werden, wenn z.B. davon ausgegangen wird, dass eine Lasagne aus Italien kommt, obwohl der Nudelteil in Frankreich und die Tomaten in Marokko erzeugt wurden.

Sehr begrüßt wurde in diesem Zusammenhang der Vorschlag der Kommission betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel; einige zentrale Verbraucherforderungen sind darin allerdings nicht berücksichtigt.

Die europäische Verbraucherorganisation BEUC und ihre Mitgliedsverbände aus ganz Europa fordern:

Kontrastreicher Aufdruck und realistisch lesbare Schriftgröße

Alle Nährwertangaben müssen klar lesbar sein, d.h. in einer Schriftgröße von mindestens 3 mm, wobei ein ausreichender Kontrast zwischen Schrift und Hintergrund sichergestellt sein sollte.

Vier farbcodierte Nährwertangaben auf der Verpackungsvorderseite

Ein vereinfachtes farbcodiertes Kennzeichnungssystem auf der Verpackungsvorderseite würde auf einen Blick aussagekräftige Informationen liefern und einen einfachen Vergleich ermöglichen. An den Farben rot, gelb und grün erkennen die Verbraucher, ob der Anteil bestimmter Nährstoffe (Fette, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz) aus gesundheitlicher Sicht (pro 100g oder ml des Lebensmittels) hoch, mittel oder niedrig ist. Die Farbeinteilung muss auf fundierten, unabhängigen und wissenschaftlich ermittelten Kriterien und auf den Empfehlungen der Europäischen Lebensmittelbehörde (EFSA) basieren.

'Big 8' und Trans-Fettsäuren auf der Verpackungsrückseite

Verbraucher möchten mehr Informationen um wählen zu können. Ein aussagekräftiges Etikett auf der Verpackungsrückseite sollte Angaben zu den wichtigsten 8 Nährstoffen ("Big 8") pro 100g oder ml und pro Portion beinhalten: Brennwert, Eiweiße, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Salz und Ballaststoffe sowie Trans-Fettsäuren. Alle davon sind wichtig, alle haben bestimmte Eigenschaften und gesundheitliche Auswirkungen und sollten daher klar und genau angegeben sein.

Kennzeichnung des Herkunftslands

Sowohl bei Produkten aus einer Zutat als auch bei Lebensmitteln mit mehreren Zutaten muss für die 'wesentliche' Zutat und die 'charakteristischen' Zutaten (z.B. die Tomaten in der Lasagne) das Herkunftsland auf dem Etikett angegeben werden.



Besuchen Sie unsere Website unter

www.beuc.eu



BEUC Aktivitäten werden teilweise mit EU-Geldern finanziert