



Slow Food®

## **Slow Food zum Thema Etiketten**

Ein Positionspapier von Slow Food über  
die Kennzeichnung von Lebensmitteln in Europa





Slow Food betont seit jeher, wie wichtig eine transparente Kommunikation bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln ist, um die Verbraucher angemessen über die Qualität und die gesundheitlichen Aspekte der Produkte zu informieren, die sie konsumieren. Nur wenn diese Faktoren und gleichzeitig auch eine Nachverfolgbarkeit der Produkte gegeben sind, können die Verbraucher verantwortungsbewusste Kaufentscheidungen treffen.

**Slow Food begrüßt die EU-Verordnung Nr. 1169/2011 zur Vereinfachung der Vorschriften zur Kennzeichnung von Lebensmitteln, die eine klare, verständliche und gut lesbare Etikettierung der Produkte vorschreibt** (Absatz 9 der Präambel). Die Verordnung wird in die 23 EU-Sprachen übersetzt und ab dem 13. Dezember 2014 in allen Mitgliedsstaaten in Kraft treten. Eine Ausnahme bildet lediglich die Vorschrift zur Nährwertkennzeichnung, die ab dem 13. Dezember 2016 Gültigkeit erlangt. Die Verordnung gilt für alle Lebensmittel, die für den Endverbraucher bestimmt sind, einschließlich Lebensmitteln, die von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden (Restaurants, Kantinen, Catering), sowie für Lebensmittel, die für die Lieferung an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind (Art. 1.3, 8.7). Die Vorschriften der einzelnen Mitgliedsstaaten sind an die neuen Bestimmungen anzugleichen. Zu den grundsätzlichen Zielen der Verordnung gehören der umfassende Schutz der Gesundheit und der Interessen der Verbraucher, sowie eine Gewährleistung des freien Verkehrs von rechtmäßig erzeugten und in Verkehr gebrachten Lebensmitteln. Dabei werden zunächst die verpflichtenden Angaben auf den Etiketten aufgelistet (Art. 9).

Gemäß der **vorhergehenden Vorschrift** waren verpflichtende Angaben bereits vorgeschrieben für:

- die Bezeichnung des Lebensmittels, ein Verzeichnis der Zutaten, das Nettogewicht
- das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum
- Hinweise zur Lagerung
- den Namen oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers, der für die Angaben auf dem Etikett verantwortlich ist
- die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts in Volumenprozent bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent
- eine Gebrauchsanleitung, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden

**Die Verordnung 1169** führt einige Neuerungen ein, von denen wir folgende als besonders maßgeblich erachten:

- **Die verpflichtende Angabe einer Nährwertdeklaration.** Diese Angabe informiert die Verbraucher über den Brennwert und die Nährwerte eines Lebensmittels. Das Etikett muss eine detaillierte Nährwerttabelle mit den folgenden sieben Angaben enthalten: Brennwert, Fette, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Eiweiß, Zucker und Salz. Die verpflichtenden Angaben können optional durch folgende Angaben ergänzt werden: einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Stärke, Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe gemäß Anhang XIII der Verordnung.
- Der Gesetzgeber geht auch auf eine gute **Lesbarkeit der Etiketten** ein und führt dafür folgende Faktoren als bestimmend an: Schriftgröße und Schriftart, Buchstabenabstand, Zeilenabstand, Strichstärke der Schrift, Schriftfarbe, Verhältnis zwischen Buchstabenbreite und -höhe, Materialoberfläche und Kontrast zwischen Schrift und Hintergrund.
- Art. 26 führt die **verpflichtende Angabe von Ursprungsbezeichnung und Herkunftsort der Produkte** für den Fall ein, wenn die Verbraucher ohne diese Angabe irreführt werden könnten. Diese Pflicht wurde auf alle Fleischsorten ausgeweitet. Sie gilt also nicht mehr nur für Rindfleisch, wie in der vorhergehenden Vorschrift, sondern auch für Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Geflügelfleisch (vorbehaltlich negativer Bewertung durch die Europäische Kommission vor Ablauf der Kommentierungsfrist bis zum Inkrafttreten der Verordnung). Die Verordnung lässt nachfolgenden Bewertungen über die Angabe der Ursprungsbezeichnung von anderen Produkten Raum, wie von Milch und Milchprodukten, oder Fleisch als Zutat in anderen Lebensmitteln (Art. 26).
- Eine weitere wichtige Neuerung zur Erhöhung der Transparenz ist die Pflicht, die **Art des verwendeten Pflanzenöls** im Zutatenverzeichnis aufzuführen (Palmöl, Erdnussöl, etc.).
- There is a **mandatory requirement to indicate potential allergens** also in non-prepacked foods such as those sold at restaurants or in canteens.



## Das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum

Bezüglich des Mindesthaltbarkeitsdatums oder des Verbrauchsdatums auf den Etiketten von Lebensmitteln bleiben die Bestimmungen der vorhergehenden Vorschrift unverändert gültig.

Es gelten weiterhin die Bestimmungen der Richtlinie 2000/13/EG, welche bis auf wenige Ausnahmen generell vorschreibt, dass zu den für die Kennzeichnung vorgefertigter Lebensmittel verpflichtenden Angaben das Mindesthaltbarkeitsdatum und der Hinweis „mindestens haltbar bis“ hinzugefügt werden muss. Bei in mikrobiologischer Hinsicht leicht verderblichen vorverpackten Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum ersetzt. Das Verbrauchsdatum ist durch den Hinweis „zu verbrauchen bis“ anzugeben.

Es gibt jedoch einige Neuerungen hinsichtlich der Maßnahmen der Europäischen Kommission zur Reduzierung der Verschwendung von Lebensmitteln. Die Kommission hat eine Reihe von Initiativen zur Sensibilisierung der Verbraucher gestartet, damit diese Lebensmittel, die noch verzehrt werden könnten, nicht wegwerfen.

Unter anderen möchten wir auf das kürzlich erschienene Informationsschreiben für die Verbraucher über die richtige Auslegung der Hinweise „mindestens haltbar bis“ (das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften behält) und „zu verbrauchen bis“ (nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt ein Lebensmittel als nicht sicher) aufmerksam machen.

Slow Food begrüßt die Initiativen zur Aufklärung der Verbraucher, die eine stärkere Transparenz hinsichtlich der Produktionskette von Lebensmitteln fördern und wünscht sich, dass diese Thematiken bei der Diskussion um die Nachhaltigkeit von Lebensmitteln, die 2013 ansteht, einen größeren Raum einnehmen.

Die Verordnung schließt die Möglichkeit nicht aus, dass **die einzelnen Mitgliedsstaaten** die EU-Vorschrift bei einzelnen Produkten mit nationalen Bestimmungen ergänzen (Art. 39). Diese **können weitere Bestimmungen vorsehen, wenn sie dem Schutz der Gesundheit der Allgemeinheit und der Verbraucher sowie dem Schutz von gewerblichen und kommerziellen Eigentumsrechten, Herkunftsbezeichnungen oder eingetragenen Ursprungsbezeichnungen dienen, Betrugsfällen vorbeugen und unlauteren Wettbewerb verhindern**. Beabsichtigt ein Mitgliedsstaat, auf nationaler Ebene eine Bestimmung einzuführen, so muss er dieses Vorhaben der Kommission melden und bis zur Umsetzung drei Monate verstreichen lassen, sofern in diesem Zeitraum keine gegenteilige Bewertung der Kommission ergeht.

Obwohl Slow Food den Grundkanon der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 gut heißt und die darin eingeführten wichtigen Neuerungen zur Kenntnis nimmt, wird nach wie vor bemängelt, dass es kaum Elemente zu einer vertieften Beschäftigung mit den Lebensmitteln gibt, die etwas über die Qualität der Produkte aussagen und es den Verbrauchern ermöglichen, bewusster Kaufentscheidungen zu treffen.

Um den Verbrauchern umfassendere und transparente Informationen zu liefern, hat Slow Food daher das Projekt der **sprechenden Etiketten** konzipiert. Die **sprechenden Etiketten** sind kein Ersatz der gesetzlich vorgeschriebenen, sondern ergänzen und erweitern diese durch zusätzliche Informationen und Fakten über die verschiedenen Pflanzensorten und Terrassen der Erzeugnisse, die Anbautechniken, die Weiterverarbeitung und die Herkunftsgebiete, die Tiergesundheit und die Bedingungen für ordnungsgemäße Lagerung und Verzehr.





Slow Food hofft, dass:

- die **Europäische Kommission** bis zum 13. Dezember 2013 die Durchführungsrechtsakte zur Anwendung von Art. 26 umsetzt, der die verpflichtende Angabe von Ursprungsland und Herkunftsort für Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Geflügelfleisch vorschreibt. Eine verpflichtende Angabe von Ursprung und Herkunftsort für weitere Produkte wie Milch, andere Fleischsorten oder Fleisch als Zutat in anderen Produkten wird begrüßt.
- die **Mitgliedsstaaten** im Rahmen ihrer Gesetzgebungsgewalt (Art. 39) den Grundgedanken der Verordnung stärken und gezielte Maßnahmen zur transparenten Kommunikation der Qualität eines Produkts umsetzen. Slow Food bietet dazu seine Erfahrung im Bereich des Projekts der sprechenden Etiketten an und hofft, den Mitgliedsstaaten damit Inspiration und Anregungen zu geben.

Gleichzeitig wird Slow Food die Erfahrungen dieses Projekts auf breiter Ebene mit den europäischen Produzenten teilen und ihnen Beispiele für die Praxis geben, um ihren Produkten wieder zu einem wirkungsvollen Wettbewerbsvorteil gegenüber **Produkten** ohne ausführliche Etiketten zu verhelfen.

## Was ist für Slow Food Qualität?

Viele der Kommunikationsmaterialien, die die Produkte begleiten, sind irreführend: sie gaukeln idyllische Bauernwelten mit angeblich traditionellen Techniken vor und beschwören vage Erinnerungen an uralte Geschmäcker hinauf. Das sind evokative Elemente, die nichts mit der effektiven Qualität der beworbenen Produkte zu tun haben. Oft bleiben dabei die kleinen, handwerklich hergestellten Produkte außen vor: ihre Etiketten sind zwar ordnungsgemäß, aber meist sehr knapp gehalten und werden den qualitativ hochwertigen Käse- und Wurstwaren oder Süßigkeiten nicht gerecht. Auch bieten sie keine umfassenden Informationen über die Herstellerbetriebe.

Trotz der wiederholten Aufrufe verschiedener Organisationen und Institutionen, vor dem Lebensmittelkauf aufmerksam die Etiketten zu lesen, sind viele Konsumenten zum Zeitpunkt des Kaufs abgelenkt. Die Konsumenten hingegen, die den Etiketten Beachtung schenken, finden oft nur knappe Informationen und wenige weiterführende Angaben, die nicht ausreichen, um eine wirklich bewusste Kaufentscheidung zu treffen.

Für Slow Food ist die Qualität eines Lebensmittels wie eine Erzählung, die immer am Ursprungsort entsteht: dem Ort der Domestizierung oder Ausdifferenzierung einer Tierrasse; dem Ort, wo eine Tier- oder Pflanzensorte natürlich entstanden ist oder an den sie sich angepasst hat; dem Ort der Entstehung einer bestimmten Anbau- oder Weiterverarbeitungstechnik. Daher benötigen die Verbraucher Informationen über die Umwelt und die Herkunftsregion, über die Verarbeitungstechniken, die Methoden zur Lagerung und Vermarktung, über die umwelttechnische Nachhaltigkeit und natürlich über die organoleptischen Eigenschaften und die Nährwerte eines Lebensmittels.

Dieses Qualitätskonzept von Slow Food, das sich im Laufe einer zwanzigjährigen Erfahrung herausgebildet und durch die enge Zusammenarbeit mit Tausenden von Kleinerzeugern weiterentwickelt hat, ist zu einem der Kernpunkte geworden, die die Aktivitäten des Vereins von anderen Lebensmittel- und Landwirtschaftsorganisationen unterscheiden.



## Die sprechenden Etiketten von Slow Food

Die sprechenden Etiketten bestehen aus einem einheitlichen Teil für alle Produktarten, in dem in einigen Punkten das Herkunftsgebiet, die Herstellungsorte und die Boden- und Klimaverhältnisse vorgestellt werden, die dem Produkt seine spezifischen organoleptischen Eigenschaften verleihen und die es einzigartig machen. Auf dem unteren Teil des Etiketts folgen dann einige „Benutzerhinweise“, die auf die Lagerung, die Verwendung und Kombinationsmöglichkeiten des Produkts eingehen.

Darüber hinaus gibt das Etikett je nach Warenkategorie verschiedene Informationen wieder, beispielsweise:

- Die Etiketten der pflanzlichen Produkte beschreiben die Merkmale der jeweiligen Pflanzensorte, die Anbautechniken, die Art der verabreichten Behandlungen, sowie die Methoden zur Unkrautbekämpfung und zur Bewässerung. Wenn es sich um weiterverarbeitete Produkte handelt, werden die verwendeten Rohstoffe und die Produktionskette genau angegeben.
- Die Weinetiketten stellen ganz besondere Aspekte hervor, wie die verwendeten technologischen Hilfsstoffe, Details über den Weinanbau und die Kelterung.
- Die Käseetiketten stellen die Tierrasse vor, die Art der Aufzucht und der Ernährung der Tiere (ob die Futtermittel vom Betrieb selbst produziert oder gekauft werden und zertifiziert GVO-frei sind), die Fläche der Weiden, den effektiven Tierschutz in der Zucht, die Verarbeitungstechnik und die Reifetechnik.

Die Slow Food Stiftung für die biologische Vielfalt hat 2011 das Projekt der sprechenden Etiketten aufgelegt und 2012 eine Testphase mit gut 70 Presidi-Produkten aus der ganzen Welt gestartet. 2013 sollen zusammen mit den Erzeugern der Presidi-Produkte nochmal so viele Etiketten umgesetzt werden und anschließend die Erfahrungen aus dem Projekt umfassend an die Produzenten aus ganz Europa kommuniziert werden.

### Melone cartucciaru di Paceco

#### Caratteristiche della varietà

Di forma ovoidale che termina con una punta, ha buccia gialla e polpa bianca, non eccessivamente dolce. È un melone d'inverno: si raccoglie da settembre all'inizio di ottobre e si può conservare appeso per un paio di mesi.

#### Territorio

Comuni di Trapani e Paceco.

#### Seme

Locale, conservato e riprodotto dai coltivatori del Presidio. Si semina da fine marzo ad aprile.

#### Coltivazione

Una volta preparato il terreno si semina direttamente in pieno campo in postarelle con 15 semi in ciascuna. Dopo la semina, quando le piante hanno raggiunto

dimensioni adeguate, vengono diradate, per evitare competizione per lo spazio, l'acqua, gli elementi nutritivi. Si pratica la rotazione con grano, aglio o legumi ogni 4 anni.

I produttori ricorrono alla fertilizzazione (con concime organico: letame di allevatori locali e minerale: azoto e fosforo, prima della semina) tenendo conto della tipologia del terreno e integrando le sostanze nutritive prelevate dalla pianta. Tale pratica avviene nel periodo più idoneo, in modo da mantenere o integrare la fertilità del suolo, evitando inutili concentrazioni nel terreno e il rilascio di sostanze inquinanti nelle falde acquifere.

#### Superficie coltivata

I 4 produttori del Presidio coltivano il melone cartucciaru su circa 2 ettari e mezzo

#### Gestione del suolo

Si pratica una lavorazione (aratura) subito dopo la raccolta di luglio e delle lavorazioni superficiali per contenere lo sviluppo di erbe infestanti.

#### Diserbo

Non praticato.

#### Trattamenti

Quelli previsti dai regolamenti regionali dell'agricoltura integrata.

#### Irrigazione

Non praticata.

#### Raccolta e post raccolta

Si raccoglie a mano, da settembre a inizio ottobre, a maturazione non ancora completa. I meloni sono quindi appesi a maturare in apposite strutture ben areate per almeno 20 giorni prima della commercializzazione.

#### Consigli d'uso

Il melone può essere conservato fino a dicembre-gennaio, appeso in un ambiente areato. È un ottimo frutto da tavola, e anche un ingrediente ideale per il gelato e per le tradizionali granite siciliane.



Presidio Slow Food

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.





Irrigation Not practiced.

**Harvest** The garlic is harvested manually in June and then dried in the shade for 15 days. Following the ancient local techniques, the stems are braided into long strings with 12 to 25 heads.

**Recommendation for use** Keep the garlic in a cool, dry place, away from direct light. It can be eaten until the following spring.

**The Presidium involves 12 producers gathered in the Ljubitovica Šarac Garlic Producer Association**

### Aglio šarac di Ljubitovica

Prodotto e confezionato da:  
**Associazione dei produttori di aglio "Sarac" di Ljubitovica**  
Ljubitovica 21201 Prgomet  
Croazia  
Importato per conto di Slow Food  
Promozione srl da:  
Scambi Sostenibili soc. coop.  
Via Sammartino 72  
90141 Palermo – Italia

Consumare preferibilmente entro:  
04/2013

Lotto: 08/2012

Conservare in luogo fresco e asciutto.

g



## Aglio šarac di Ljubitovica

Ljubitovica  
Šarac Garlic

**Caratteristiche della varietà** Questo *Allium sativum*, luk in croato e češnjak in dalmatino, è una varietà serbevole, sapida, profumata. Le teste sono di dimensione media, gli spicchi sono bianchi, con sfumature che vanno dal rosa al viola.

**Territorio** Zona di Ljubitovica, nella regione Spalato-Dalmazia (Croazia), a 18 km dalla costa croata.

**Propagazione** I bulbilli sono selezionati e moltiplicati dai coltivatori del Presidio. L'impianto avviene manualmente dai primi di ottobre a fine novembre.

**Coltivazione** I bulbilli sono selezionati e moltiplicati dai coltivatori del Presidio. L'impianto avviene manualmente dai primi di ottobre a fine novembre.

**Superficie coltivata** I produttori del Presidio coltivano l'aglio su circa 50 ettari.

**Gestione del suolo** Lavorazioni superficiali per contenere lo sviluppo di erbe infestanti.

**Diserbo** Manuale e meccanico.

**Trattamenti** Quelli previsti dall'agricoltura integrata.

**Irrigazione** Non praticata.

**Raccolta** Si raccoglie a mano nel mese di giugno e si fa asciugare all'ombra per circa 15 giorni. I gambi sono intrecciati, secondo l'antica tecnica locale, in lunghe trecce da 12 o 25 bulbi.

**Consigli d'uso** Conservare l'aglio in ambiente fresco e asciutto, lontano dalla luce. Può essere consumato fino a primavera.

**Il Presidio coinvolge 12 produttori riuniti nell'Associazione Produttori di Aglio Šarac di Ljubitovica.**

**Varietal characteristics** This variety of *Allium sativum* - luk in Croatian and češnjak in Dalmatian - is tasty and aromatic with a long shelf life. The heads are medium-sized and the cloves are white with hues from pink to purple.

**Production area** The area of Ljubitovica in Split-Dalmatia county (Croatia), 18 km from the Croatian coastline.

**Propagation** The bulbils are selected and multiplied by the Presidium farmers. They are manually planted from the beginning of October until the end of November.

**Cultivation** Producers use fertilization (sheep, goat and chicken manure and mineral fertilizers) depending on the type of soil, integrating the nutrients taken from the plant. Fertilization is carried out at the optimal time (spring, before sowing the bulbils), so as to preserve or integrate the soil fertility and avoid unnecessary concentrations in the soil or the release of pollutants in groundwater.

**Acreage** The Presidium producers grow their garlic on about 50 hectares.

**Soil management** The surface is manually hoed to prevent weeds.

**Weeding** Manual and mechanical.

**Treatments** Those allowed by integrated farming.



## Ernte

Erfolgt von Hand zwischen Mitte Mai und Juni, erst bei Erreichen der vollständigen Reife. Bei der Ernte ist besondere Vorsicht geboten, um die zarte Frucht nicht zu beschädigen.

## Hinweise zur Verwendung

Die Erdbeere von Tortona schmeckt am besten frisch verzehrt, eignet sich aber auch hervorragend zur Zubereitung von Süßspeisen und Marmeladen.



## Edbeere von Tortona

Presidia are Slow Food projects that work to protect small-scale producers and to safeguard quality, traditional products



[www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)

### Merkmale der Sorte

Die Erdbeere von Tortona ist klein bis mittelgroß, hat einen intensiven Duft und ist süß im Geschmack. Sie ist sehr zart, sollte am Morgen geerntet und innerhalb von 48 Stunden verzehrt werden.

### Herkunftsgebiet

Gemeinde Tortona, auf zirka 200 Höhenmetern.

### Saatgut

Lokales Saatgut, das von den Presidi-Mitgliedern reproduziert und gelagert wird. Jedes Jahr bereiten die Bauern die Ausläufer für die Pflanzung vor, die dann zwischen August und September erfolgt.

### Anbau

Direkt in die Erde pflanzen und gleich viele

männliche und weibliche Pflanze ins Erdbeerbeet einbringen. Kurz vor der Reifezeit werden die Pflanzenreihen mit Heu bedeckt, um die Erdbeeren vor Unwetter zu schützen. Die Bauern verwenden unter Berücksichtigung der Art des Bodens und unter Zugabe der Nährstoffe, die die Pflanze benötigt, Düngemittel (von den regionalen Verordnungen für integrierten Landbau ist chemischer Dünger für die Zeit vor der Aussaat und während der Regenerationszeit des Bodens vorgesehen). Diese Praxis wird zu einem Zeitpunkt vorgenommen, der geeignet ist, um die Fruchtbarkeit des Bodens zu erhalten oder zu erhöhen und unerwünschte Konzentrationen im Boden und die Abgabe schädlicher Substanzen ins Grundwasser zu vermeiden.

### Bewirtschaftete Fläche

Zirka 1.000 Quadratmeter

### Bodenbearbeitung

Oberflächliche Bodenbearbeitung und Mulchen mit Plastikplanen zur Unkrautvermeidung

### Unkrautentfernung

Manuell

### Boden- und Pflanzenbehandlung

Wie von den regionalen Verordnungen zum integriertem Landbau vorgesehen

### Bewässerung

Die Wasserversorgung erfolgt lokal durch Tröpfchenbewässerung mit speziellen Schläuchen unter der Mulchplane. Da die Erdbeere viel Wasser benötigt, wird die Bewässerung im Laufe des ganzen Anbauzeitraums in variablen Abständen vorgenommen.



Geschrieben von: Arianna Marengo  
In Zusammenarbeit mit: Raffaella Ponzio, Cristina Agrillo

[www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)



Finanziert durch die Europäische Union  
Die alleinige Verantwortung für diese Veröffentlichung liegt beim Autor  
Die Europäische Union trägt keinerlei Verantwortung für die Verwendung der im Dokument enthaltenen Informationen durch Dritte