

Kurztitel

Beikostverordnung

Kundmachungsorgan

BGBl. II Nr. 133/1998 zuletzt geändert durch BGBl. II Nr. 200/1999

Typ

V

§/Artikel/Anlage

Anl. 2

Inkrafttretensdatum

01.07.1999

Index

82/05 Lebensmittelrecht

Text**ANHANG II****GRUNDZUSAMMENSETZUNG VON ANDERER BEIKOST FÜR SÄUGLINGS- UND KLEINKINDER**

Die ernährungsphysiologischen Anforderungen beziehen sich auf das als verzehrsfertig vermarktete oder laut Herstelleranweisung verzehrsfertig zubereitete Produkt.

1. **Proteine**
- 1.1. Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweißquellen die einzigen in der Produktbezeichnung genannten Zutaten, so muß
 - der genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen insgesamt mindestens 40% des Gesamtproduktgewichts betragen;
 - der jeweils genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen mindestens 25% des Gewichts der Eiweißquellen insgesamt betragen;
 - der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal) betragen.
- 1.2. Stehen Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweißquellen in der Produktbezeichnung einzeln oder kombiniert an erster Stelle, so muß, unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht,
 - der genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen

- mindestens 10% des Gesamtproduktgewichts betragen;
 - der jeweils genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen; mindestens 25% des Gewichts der Eiweißquellen insgesamt betragen;
 - der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal) betragen.
- 1.3. Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweißquellen in der Produktbezeichnung zwar einzeln oder kombiniert genannt, jedoch nicht an erster Stelle, so muß unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht
 - der genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen mindestens 8% des Gesamtproduktgewichts betragen;
 - der jeweils genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen mindestens 25% des Gewichts der Eiweißquellen insgesamt betragen;
 - der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) betragen;
 - der Gesamtgehalt des Produktes an Protein jeglicher Art mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.
- 1.3.a Wenn Käse zusammen mit anderen Zutaten in der Produktbezeichnung eines nicht süßen Produktes erwähnt ist, unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht, so
 - muss der Gehalt an Protein aus Milchprodukten mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) betragen;
 - muss der Gehalt des Produktes an Protein aus allen Quellen insgesamt mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.
- 1.4. Wird das Produkt auf dem Etikett als Mahlzeit bezeichnet, sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweißquellen jedoch in der Produktbezeichnung nicht erwähnt, muß der Gesamtproteingehalt des Produktes aus allen Quellen mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.
- 1.4.a Für Saucen, die als Beilage zu einer Mahlzeit aufgemacht sind, gelten nicht die Anforderungen der Z 1.1 bis 1.4.
- 1.4.b Süßspeisen, bei denen in der Produktbezeichnung Milchprodukte als erste oder einzige Zutat angegeben sind, müssen mindestens 0,5 g Milchprotein/100 kJ (2,2 g Milchprotein/100 kcal) enthalten. Alle anderen Süßspeisen sind von den Anforderungen der Z 1.1 bis 1.4 ausgenommen.
- 1.5. Der Zusatz von Aminosäuren ist ausschließlich zur Verbesserung des Nährwerts der vorhandenen Proteine und nur in der dafür erforderlichen Menge zulässig.
- 2. **Kohlenhydrate**
 Der Kohlenhydratgehalt von Säften und Nektar aus Obst und Gemüse, reinen Obstspeisen, Desserts oder Puddings darf höchstens folgende Werte erreichen:
 - 10 g/100 ml bei Gemüsesaft und Getränken auf der Grundlage von Gemüsesaft;
 - 15 g/100 ml bei Fruchtsaft bzw. Fruchtnektar und auf deren Grundlage hergestellten Getränken;
 - 20 g/100 g bei reinen Obstspeisen;
 - 25 g/100 g bei Desserts und Puddings;
 - 5 g/100 g bei sonstigen Getränken, die nicht aus Milch

zubereitet sind.

3. **Fett**
 - 3.1. Für Produkte gemäß 1.1 dieses Anhangs gilt:
Sind Fleisch oder Käse die einzigen in der Produktbezeichnung genannten Zutaten, oder stehen sie an erster Stelle so darf der Gesamtgehalt an Fett aus allen Quellen höchstens 1,4 g/100 kJ 6 g/100 kcal) betragen.
 - 3.2. Bei allen Produkten darf der Gesamtgehalt des Produktes an Fett aus allen Quellen höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) betragen.
4. **Natrium**
 - 4.1. Der Natriumgehalt des Fertigproduktes darf höchstens 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) bzw. höchstens 200 mg/100 g betragen. Ist jedoch Käse die einzige in der Produktbezeichnung genannte Zutat, darf der Natriumgehalt höchstens 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) betragen.
 - 4.2. Obstspeisen, Desserts und Pudding dürfen, außer für technologische Zwecke, keine Natriumsalze zugesetzt werden.
5. **Vitamine**

Vitamin C
Bei Fruchtsaft, Fuchtnektar oder Gemüsesaft muß der Gehalt an Vitamin C des Fertigproduktes mindestens 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) bzw. 25 mg/100 g betragen.

Vitamin A
Bei Gemüsesaft muß der Gehalt an Vitamin A des Fertigproduktes mindestens 25 µg RE/100 kJ (100 µg RE/10 kcal) ¹⁾ betragen.
Anderer Beikost darf Vitamin A nicht zugesetzt werden.

Vitamin D
Vitamin D darf anderer Beikost nicht zugesetzt werden.

¹⁾ RE = all-trans-Retinoläquivalent.

Zuletzt aktualisiert am

12.10.2017

Gesetzesnummer

10011124

Dokumentnummer

NOR12143548

alte Dokumentnummer

N8199960155L