

# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

---

Jahrgang 1998

Ausgegeben am 28. April 1998

Teil II

---

133. Verordnung: Beikostverordnung  
[CELEX-Nr.: 396L0005]

---

### 133. Verordnung der Bundesministerin für Frauenangelegenheiten und Verbraucherschutz über Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder (Beikostverordnung)

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1, 17 und 19 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 21/1997, wird hinsichtlich der §§ 4 und 5 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten verordnet:

§ 1. (1) Diese Verordnung ist anzuwenden auf für einen besonderen Ernährungszweck bestimmte Lebensmittel, die den besonderen Ernährungsanforderungen gesunder Säuglinge und Kleinkinder gerecht werden und zur Verwendung während der Entwöhnungsperiode des Säuglings sowie als Beikost für Kleinkinder oder für deren allmähliche Umstellung auf normale Kost bestimmt sind. Folgende Lebensmittel sind umfaßt:

a) „Getreidebeikost“:

- i) Einfache Getreideprodukte, die mit Milch oder anderen geeigneten nahrhaften Flüssigkeiten zubereitet sind oder zubereitet werden müssen;
- ii) Getreideprodukte mit einem zugesetzten proteinreichen Lebensmittel, die mit Wasser oder anderen eiweißfreien Flüssigkeiten zubereitet sind oder zubereitet werden müssen;
- iii) Teigwaren, die nach dem Kochen in siedendem Wasser oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden;
- iv) Zwiebacke oder Kekse, die entweder direkt oder nach dem Zerkleinern unter Zusatz von Wasser, Milch oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden;

b) Andere Beikost als Getreidebeikost.

(2) Diese Verordnung ist nicht auf Milch, die für Kleinkinder bestimmt ist, anzuwenden.

(3) Gemäß dieser Verordnung sind:

- „Säuglinge“: Kinder unter zwölf Monaten;
- „Kleinkinder“: Kinder von ein bis drei Jahren.

§ 2. Getreidebeikost und andere Beikost müssen aus Zutaten hergestellt werden, deren Eignung für die besondere Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern durch allgemein anerkannte wissenschaftliche Daten belegt ist.

§ 3. (1) Getreidebeikost muß den in **Anhang I** angeführten Anforderungen an die Zusammensetzung entsprechen.

(2) Die in **Anhang II** beschriebene andere Beikost muß den dort angeführten Anforderungen an die Zusammensetzung entsprechen.

(3) Bei der Herstellung von Getreidebeikost und anderer Beikost dürfen nur die in **Anhang IV** angeführten Nährstoffe zugesetzt werden.

§ 4. (1) Die Kennzeichnung hat zusätzlich zu den in der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 – LMKV, BGBl. Nr. 72/1993 in der jeweils geltenden Fassung vorgeschriebenen Kennzeichnungselementen folgende – leicht verständliche, an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und dauerhaft angebrachte – Angaben zu enthalten:

- a) Einen Hinweis darauf, ab welchem Alter das Lebensmittel unter Berücksichtigung seiner Zusammensetzung, Beschaffenheit oder anderer besonderer Merkmale verwendet werden darf.

Für kein Lebensmittel darf das angegebene Alter unter vier Monaten liegen. Lebensmittel, die zur Verwendung ab einem Alter von vier Monaten empfohlen werden, können als ab diesem Alter geeignet ausgewiesen werden, sofern keine anderweitigen Empfehlungen von unabhängigen medizinischen Ernährungs- oder PharmazeutikexpertInnen oder sonstigen einschlägigen Fachleuten vorliegen;

- b) Informationen über Glutengehalt oder Glutenfreiheit, wenn das Alter, ab dem das Lebensmittel verwendet werden kann, unter sechs Monaten liegt;
- c) den Brennwert in kJ und kcal sowie den Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten (ausgedrückt in Zahlen) je 100 g bzw. 100 ml des im Handel erhältlichen Lebensmittels und gegebenenfalls je festgelegte Verzehreinheit des Lebensmittels;
- d) den durchschnittlichen Gehalt – ausgedrückt in Zahlen – an den einzelnen Mineralstoffen und Vitaminen, für die in Anhang I und Anhang II spezifische Gehalte festgelegt sind je 100 g bzw. 100 ml des im Handel erhältlichen Lebensmittels und gegebenenfalls je festgelegte Verzehreinheit des Lebensmittels;
- e) erforderlichenfalls eine Zubereitungsanleitung mit Verweis auf die Wichtigkeit ihrer Befolgung.

(2) Die Kennzeichnung kann folgende Angaben enthalten:

- a) Den durchschnittlichen Gehalt an den in Anhang IV angeführten Nährstoffen (ausgedrückt in Zahlen) je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Lebensmittels und gegebenenfalls je festgelegte Verzehreinheit des Lebensmittels, falls eine solche Angabe nicht unter Abs. 1 lit. d fällt;
- b) zusätzlich zu den Zahlenangaben Angaben über die in **Anhang V** enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe (ausgedrückt in den dort angegebenen Referenzwerten) je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Lebensmittels und gegebenenfalls je festgelegte Verzehreinheit des Lebensmittels, sofern der Gehalt mehr als 15% der Referenzwerte beträgt.

**§ 5.** Getreidebeikost und andere Beikost, die dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis 31. März 1999 in Verkehr gebracht und bis 31. Dezember 1999 in Verkehr belassen werden.

## **Prammer**

## **ANHANG I**

### **GRUNDZUSAMMENSETZUNG VON GETREIDEBEIKOST FÜR SÄUGLINGE UND KLEINKINDER**

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

#### **1. Getreideanteil**

Getreidekost wird hauptsächlich aus einem oder mehreren gemahlenen Getreide- und/oder Knollenstärkeprodukten hergestellt.

Der Anteil an Getreide- und Knollenstärkeprodukten muß mindestens 25% des Gewichts der endgültigen Mischung (Trockengewichtsanteil) betragen.

#### **2. Protein**

- 2.1. Bei den in § 1 Abs. 1 lit. a Z ii und lit. a Z iv genannten Produkten darf der Proteingehalt höchstens 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal) betragen.
- 2.2. Bei den in § 1 Abs. 1 lit. a Z ii genannten Produkten muß der Gehalt an zugesetztem Protein mindestens 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal) betragen.
- 2.3. Die in § 1 Abs. 1 lit. a Z iv genannten Kekse, die unter Zusatz eines Lebensmittels mit hohem Proteingehalt hergestellt und als solche angeboten werden, müssen einen Gehalt an zugesetztem Protein von mindestens 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal) aufweisen.
- 2.4. Der chemische Index des zugesetzten Proteins muß mindestens 80% des Referenzproteins (Kasein, wie in **Anhang III** beschrieben) betragen oder der Eiweißwirkungsgrad (PER) des Proteins in der Mischung muß mindestens 70% des Referenzproteins betragen. In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwerts der Proteinmischung und nur in dem dafür notwendigen Verhältnis zulässig.

**3. Kohlenhydrate**

- 3.1. Werden den Produkten gemäß § 1 Abs. 1 lit. a Z i und lit. a Z iv Saccharose, Fructose, Glucose, Glucosesirupe oder Honig zugesetzt, so darf
- der Anteil der aus diesen Zusätzen stammenden Kohlenhydrate höchstens 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal) betragen;
  - der Fructosezusatz höchstens 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal) betragen.
- 3.2. Werden den Produkten gemäß § 1 Abs. 1 lit. a Z ii Saccharose, Fructose, Glucose, Glucosesirupe oder Honig zugesetzt, so darf
- der Anteil der aus diesen Zusätzen stammenden Kohlenhydrate höchstens 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal) betragen;
  - der Fructosezusatz höchstens 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) betragen.

**4. Fette**

- 4.1. Bei den in § 1 Abs. 1 lit. a Z i und lit. a Z iv genannten Produkten darf der Fettgehalt höchstens 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal) betragen.
- 4.2. Die in § 1 Abs. 1 lit. a Z ii genannten Produkte dürfen einen Fettgehalt von höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) aufweisen. Übersteigt der Fettgehalt 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal), so
- darf der Laurinsäuregehalt höchstens 15% des Gesamtfettgehalts betragen;
  - darf der Myristinsäuregehalt höchstens 15% des Gesamtfettgehalts betragen;
  - muß der Linolsäuregehalt (in Form von Glyceriden = Linoleaten) einen Wert von mindestens 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) und höchstens 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal) erreichen.

**5. Mineralstoffe**

- 5.1. Natrium
- Natriumsalze dürfen Getreidebeikost nur zugesetzt werden, wenn dies aus technischen Gründen notwendig ist.
  - Der Natriumgehalt von Getreidebeikost darf höchstens 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal) betragen.
- 5.2. Calcium
- 5.2.1. Die in § 1 Abs. 1 lit. a Z ii genannten Produkte müssen einen Calciumgehalt von mindestens 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal) aufweisen.
- 5.2.2. Die in § 1 Abs. 1 lit. a Z iv genannten, unter Verwendung von Milch hergestellten Produkte (Milchkekse), die als solche angeboten werden, müssen einen Calciumgehalt von mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) aufweisen.

**6. Vitamine**

- 6.1. Getreidebeikost muß einen Thiamingehalt von mindestens 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal) aufweisen.
- 6.2. Für die in § 1 Abs. 1 lit. a Z ii genannten Produkte gelten folgende Gehalte:

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	min.	max.	min.	max.
Vitamin A (µg) RE <sup>1)</sup>	14	43	60	180
Vitamin D (µg) <sup>2)</sup>	0,25	0,75	1	3

<sup>1)</sup> RE = all-trans-Retinoläquivalent.

<sup>2)</sup> In Form von Cholecalciferol, davon 10 µg=400 IE Vitamin D.

Diese Grenzwerte gelten auch für den Fall, daß Vitamin A und D anderer Getreidebeikost zugesetzt wird.

**ANHANG II****GRUNDZUSAMMENSETZUNG VON ANDERER BEIKOST FÜR SÄUGLINGE 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.
- 1.4. 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.
- 1.5. 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) <sup>1)</sup> betragen.

Anderer Beikost darf Vitamin A nicht zugesetzt werden.

Vitamin D

Vitamin D darf anderer Beikost nicht zugesetzt werden.

<sup>1)</sup> RE = all-trans-Retinoläquivalent.

**ANHANG III**

**AMINOSÄURENZUSAMMENSETZUNG VON KASEIN**

(g je 100 g Protein)

Arginin.....	3,7
Cystin.....	0,3
Histidin .....	2,9
Isoleucin .....	5,4
Leucin.....	9,5
Lysin.....	8,1
Methionin .....	2,8
Phenylalanin .....	5,2
Threonin .....	4,7
Tryptophan .....	1,6
Tyrosin.....	5,8
Valin .....	6,7

**ANHANG IV**

**NÄHRSTOFFE**

**1. Vitamine**

Vitamin A

Retinol

Retinyl-acetat

Retinyl-palmitat

beta-Carotin

Vitamin D

Vitamin D2 (= Ergocalciferol)

Vitamin D3 (= Cholecalciferol)

Vitamin B1

Thiaminhydrochlorid

Thiaminnitrat

Vitamin B2

Riboflavin

Riboflavin-5'-phosphat-Natrium

Niacin

Nicotinsäureamid

Nicotinsäure

Vitamin B6  
Pyridoxinhydrochlorid  
Pyridoxin-5-phosphat  
Pyridoxindipalmitat  
Pantothensäure  
Calcium-D-pantothenat  
Natrium-D-pantothenat  
Dexpanthenol  
Folat  
Folsäure  
Vitamin B12  
Cyanocobalamin  
Hydroxocobalamin  
Biotin  
D-Biotin  
Vitamin C  
L-Ascorbinsäure  
Natrium-L-ascorbat  
Calcium-L-ascorbat  
6-Palmitoyl-L-ascorbinsäure (L-Ascorbylpalmitat)  
Kalium-ascorbat  
Vitamin K  
Phyllochinon (Phytomenadion)  
Vitamin E  
D-alpha-Tocopherol  
DL-alpha-Tocopherol  
D-alpha-Tocopherylacetat  
DL-alpha-Tocopherylacetat

## **2. Aminosäuren**

L-Arginin  
L-Cystin  
L-Histidin  
L-Isoleucin und deren Hydrochloride  
L-Leucin  
L-Lysin  
L-Cystein  
L-Methionin  
L-Phenylalanin  
L-Threonin  
L-Tryptophan  
L-Tyrosin  
L-Valin

## **3. Sonstige**

Cholin  
Cholinchlorid  
Cholincitrat  
Cholinbitartrat  
Inositol  
L-Carnitin  
L-Carnitinhydrochlorid

## **4. Mineralstoffe (Mengenelemente und Spurenelemente)**

Calcium  
Calciumcarbonat

Calciumchlorid  
Calciumcitrate  
Calciumgluconat  
Calciumglycerophosphat  
Calciumlactat  
Calciumoxid  
Calciumhydroxid  
Calciumorthophosphate  
Magnesium  
Magnesiumcarbonat  
Magnesiumchlorid  
Magnesiumcitrate  
Magnesiumgluconat  
Magnesiumoxid  
Magnesiumhydroxid  
Magnesiumorthophosphate  
Magnesiumsulfat  
Magnesiumlactat  
Magnesiumglycerophosphat  
Kalium  
Kaliumchlorid  
Kaliumcitrate  
Kaliumgluconat  
Kaliumlactat  
Kaliumglycerophosphat  
Eisen  
Eisen-(II)-citrat  
Eisen-(III)-ammoniumcitrat  
Eisen-(II)-gluconat  
Eisen-(II)-lactat  
Eisen-(II)-sulfat  
Eisen-(II)-fumarat  
Eisen-(III)-diphosphat (Eisenpyrophosphat)  
Elementares Eisen (Carbonyl-, Elektrolyt- und hydrogen reduziertes Eisen)  
Eisen-(III)-saccharat  
Eisennatriumdiphosphat  
Eisen-(II)-carbonat  
Kupfer  
Kupfer-Lysin-Komplex  
Kupfer-(II)-carbonat  
Kupfer-(II)-citrat  
Kupfer-(II)-gluconat  
Kupfer-(II)-sulfat  
Zink  
Zinkacetat  
Zinkchlorid  
Zinkcitrat  
Zinksulfat  
Zinkoxid  
Zinkgluconat  
Mangan  
Mangan-(II)-carbonat  
Mangan-(II)-chlorid  
Mangan-(II)-citrat  
Mangan-(II)-gluconat  
Mangan-(II)-sulfat

Mangan-(II)-glycerophosphat

Jod

Natriumjodid

Kaliumjodid

Kaliumjodat

Natriumjodat

## ANHANG V

### REFERENZWERTE FÜR DIE KENNZEICHNUNG DES NÄHRWERTS VON BEIKOST FÜR SÄUGLINGE UND KLEINKINDER

Nährstoff	Referenzwert für Kennzeichnung
Vitamin A	(µg) 400
Vitamin D	(µg) 10
Vitamin C	(mg) 25
Thiamin	(mg) 0,5
Riboflavin	(mg) 0,8
Niacin-Äquivalent	(mg) 9
Vitamin B6	(mg) 0,7
Folat	(µg) 100
Vitamin B12	(µg) 0,7
Calcium	(mg) 400
Eisen	(mg) 6
Zink	(mg) 4
Jod	(µg) 70
Selen	(µg) 10
Kupfer	(mg) 0,4