jusline®
»» Recht. Schnell

Sie können die QR Codes nützen um später wieder auf die neuste Version eines Gesetzestexts zu gelangen.

Anl. 2 BKVO ANHANG II

BKVO - Beikostverordnung

Berücksichtigter Stand der Gesetzgebung: 08.09.2017

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.

1.3.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.

In Kraft seit 01.07.1999 bis 31.12.9999

© 2025 JUSLINE
JUSLINE® ist eine Marke der ADVOKAT Unternehmensberatung Greiter & Greiter GmbH.
www.jusline.at