

"ISS Bewusst!" - Bedingungen für Fleischwaren

Allgemeines:

Fleischwaren leisten aus ernährungswissenschaftlicher Sicht einen wertvollen Beitrag zu einer gemischten ausgewogenen Ernährung. Gerade Eisen aus Fleischwaren hat für den Menschen eine bessere Bioverfügbarkeit als Eisen aus pflanzlichen Produkten. Die Bioverfügbarkeit von Hämeisen liegt in Abhängigkeit des Eisenspeichers des Individuums bei ca. 20 -35%. (Österreichischer Ernährungsbericht 2003). Des Weiteren leisten Fleischprodukte einen wichtigen Beitrag zur Versorgung mit B12, Zink und B1. Hier liegt laut Ernährungsbericht zwar kein Mangel vor, allerdings würde ein gänzlicher Verzicht auf diese Lebensmittelgruppe dem Eisenmangel Vorschub leisten.

Ergänzende Produktbedingungen für Fleischwaren

Diese Bedingungen werden schlagend, wenn noch kein Profil entsprechen dem *Markenprogramm*, 3. *Anforderungen an Produkte, Ziffer 1* festgelegt ist. Dabei gelten die folgenden Werte für den Gehalt im essfertigen Produkt entsprechend den Definitionen der LMIV.

Bei Fleischwaren ist aus ernährungswissenschaftlicher Sicht vor allem der Fettgehalt von Interesse. Deshalb wird der Gesamtfettgehalt und der Gehalt an gesättigten Fettsäuren für die Beurteilung herangezogen, ob das Produkt die „ISS Bewusst!“-Bedingungen erfüllt. Als weiteres Bewertungskriterium wurde der Brennwert eingebunden.

Für Fleischwaren gelten folgende Vorgaben/Grenzwerte für die Nährwerte:

Gesamtfett	max. 10 g pro 100 g Fleischware
Gesättigte Fettsäuren	max. 5 g pro 100 g Fleischware
Energie	max. 170 kcal pro 100 g Fleischware
Farbstoffe	keine Farbstoffe (iS der ZusatzstoffVO) zugesetzt.