

Die neue Lebensmittelinformations-Verordnung

ENDE 2011 TRAT DIE NEUE LEBENSMITTELINFORMATIONEN-VERORDNUNG IN KRAFT. FÜR DIE BACKBRANCHE ERGEBEN SICH EINIGE WICHTIGE ÄNDERUNGEN.



© Jung Zeelandia

++ Autor:

Udo Berg (57), Leiter der Bereiche Produktentwicklung und Qualitätsmanagement bei der Jung Zeelandia GmbH, Frankfurt/Main

Die wichtigsten Neuerungen auf einen Blick

- + Mindestgröße für Pflichtangaben – Schriftgröße mit einer x-Höhe von 1,2 mm
- + obligatorische Nährwertkennzeichnung „1 plus 6“
- + Allergenkennzeichnung – auch für lose Ware
- + Lebensmittelimitate müssen als solche erkennbar sein
- + Angabe der pflanzlichen Herkunft pflanzlicher Öle und Fette
- + Herkunftsbezeichnung für Schafs-, Schweine-, Ziegen- und Geflügelfleisch und ggf. weitere Fleischarten sowie Lebensmittel (z. B. Milch)
- + Kennzeichnung gefrorener Lebensmittel +++

+ Nach fast drei Jahre andauernden Verhandlungen verabschiedete das Europäische Parlament am 6. Juli 2011 die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV). Am 12. Dezember 2011 trat die Verordnung in Kraft. Was sind die Gründe für die Entstehung dieser neuen Verordnung und welche Ziele werden mit ihr verfolgt? Welche Änderungen ergeben sich und wie sind die Übergangsfristen für die Umsetzung der Bestimmungen?

Hintergründe zur neuen Verordnung

Die LMIV soll die Kennzeichnung von Lebensmitteln EU-weit vereinheitlichen und vereinfachen. Bisher waren die Kennzeichnungsvorschriften in zwei EU-Richtlinien festgelegt (Etikettierungsrichtlinie 2000/13/EG und Nährwertkennzeichnungsrichtlinie 90/496/EWG). Diese wurden in den EU-Mitgliedsstaaten jeweils in nationales Recht umgesetzt (in Deutschland in die Lebensmittelkennzeichnungs- und die Nährwertkennzeichnungs-Verordnung). Die LMIV hingegen ist als EU-Verordnung unmittelbar in allen EU-Mitgliedsstaaten gültig und entsprechend anzuwenden. In der neuen Verordnung finden aktuelle Themen wie die

verpflichtende Nährwert- und Herkunftsbezeichnung sowie die Kenntlichmachung von Imitaten Berücksichtigung. Ziel der neuen LMIV ist eine umfassende, verständliche und einheitliche Information der Verbraucher über Lebensmittel – die Verpackung soll genaue Auskunft darüber geben, was wirklich in dem Lebensmittel steckt. Dabei geht es insbesondere um verpackte Ware, aber auch lose Ware fällt in den Anwendungsbereich der Verordnung. Die Verbraucher sollen in die Lage versetzt werden, eine fundierte Entscheidung bei der Lebensmittelauswahl zu treffen, indem sie gesundheitliche, wirtschaftliche, umweltbezogene, soziale sowie ethische Gesichtspunkte berücksichtigen können.

Schwerpunkte der Verordnung

+ *Mindestschriftgröße für Pflichtangaben*

Alle Pflichtangaben sollen an einer gut sichtbaren Stelle, gut lesbar und in einer Schriftgröße mit einer x-Höhe von mindestens 1,2 mm dargestellt werden. Für kleine Verpackungen gibt es spezielle Regelungen.

+ Obligatorische Nährwertkennzeichnung

Nachdem der Ampelkennzeichnung eine Absage erteilt wurde, einigte man sich auf die „1 plus 6“-Kennzeichnung. Diese beinhaltet folgende Pflicht-Angaben: Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Salz. Die Angaben müssen, sofern genug Platz vorhanden ist, in einer Tabelle stehen.

Um eine gute Vergleichsmöglichkeit zu gewährleisten, sind der Brennwert sowie die Nährstoffmengen je 100 g bzw. 100 ml anzugeben. Zusätzlich haben die Hersteller die Möglichkeit, die Nährwerte pro Portion oder Verzehrseinheit darzustellen – sogenannte GDA-Angaben (Guideline Daily Amount – Richtwerte für die Tageszufuhr von Energie und anderen Nährstoffen). Folgende Angaben können zusätzlich auf der Verpackung wiederholt werden: der Brennwert oder der Brennwert zusammen mit den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz. Die zusätzlichen Informationen sind dabei im sogenannten Hauptsichtfeld der Verpackung aufzuführen.

Neben den verpflichtenden Angaben dürfen weitere Nährwerte ausgelobt werden: einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, mehrwertige Alkohole, Stärke, Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe.

Nach derzeitiger Rechtslage sind Angaben zu Trans-Fettsäuren nicht erlaubt. Die Europäische Kommission wird jedoch innerhalb von 3 Jahren einen Bericht vorlegen, auf dessen Grundlage über die Aufnahme der Trans-Fettsäuren in die Nährwertangaben entschieden werden soll.

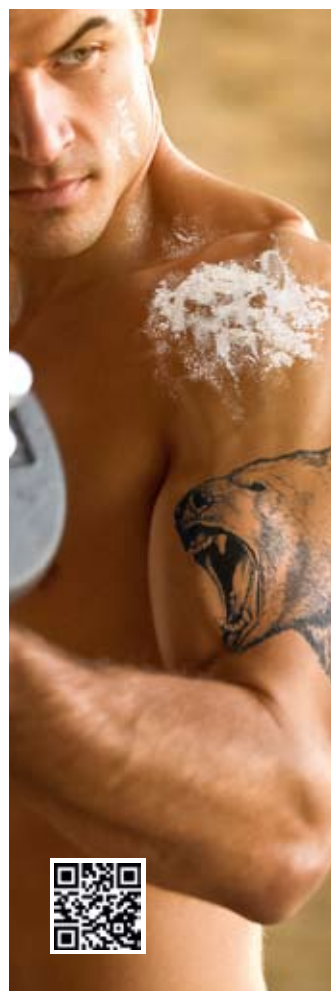
+ Allergen-Kennzeichnung

Die Vorschriften zur Allergen-Kennzeichnung finden sich bislang in der Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung. Die Neuerung besteht zum einen darin, dass die Allergene im Zutatenverzeichnis optisch hervorgehoben werden müssen. Dies kann durch eine andere Schriftart, Hintergrundfarbe oder einen anderen Schriftstil geschehen.

Zum anderen gilt die Informationspflicht nunmehr nicht nur für verpackte, sondern auch für lose Ware. Die Mitgliedsstaaten können nationale Vorschriften erlassen, auf welche Weise und in welcher Form die Angaben zu erfolgen haben.

+ Lebensmittelimitate

Informationen über Lebensmittel dürfen für den Verbraucher nicht irreführend sein. Daher müssen Lebensmittelimitate in unmittelbarer Nähe des Produktnamens und in einer festgelegten Schriftgröße angegeben werden. Lebensmittelimitate sind solche Produkte, die anderen Lebensmitteln sehr ähnlich sind, die jedoch nicht mit den „wertbestimmenden“ Zutaten dieser Lebensmittel hergestellt wurden. Als Beispiel sei hier der sogenannte „Analogkäse“ angeführt, bei dem das Milchlaktose durch andere Fette ersetzt wurde. Fleisch- oder Fischerzeugnisse, die aus kleineren Stücken zusammengesetzt sind und den



DER STÄRKSTE KNETER ZWISCHEN HALIFAX UND AUCKLAND

Ein WP Titan gehört zur Familie der Hochleistungsknetter und gilt als das kräftigste Exemplar seiner Art. Er ist im Gegensatz zu anderen Knetern 100% strahlwassergeschützt; diese und weitere Eigenschaften machen ihn extrem effizient.

www.wp-kemper.de
Infos: +49 (0) 5244 / 402 0



Save the date:
Internorga
9. – 14.03.2012
Halle B6 Stand 520



WP Kemper
Baker's friend



Perfekt bis ins Detail

KITZINGER

Viele clevere Detaillösungen zeichnen KITZINGER Waschanlagen aus und sorgen nicht nur für hervorragende Reinigungsergebnisse und sehr niedrigen Energieverbrauch. Auch hinsichtlich Bedienung und Wartung werden Sie die Vorteile unserer Anlagen schätzen. Für die Reinigung von Körben, Blechen und Dielen bieten wir perfekte Lösungen.

KITZINGER Maschinenbau GmbH
Altholzkrug 9, 24976 Handewitt
Fon 0461 95366, Fax 93286
info@kitzinger-gmbh.de
www.kitzinger-gmbh.de

Eindruck vermitteln, ein gewachsenes Stück Fleisch/Fisch zu sein, müssen den Hinweis „aus Fleischstücken zusammengefügt“ oder „aus Fischstücken zusammengefügt“ tragen.

+ Erweiterung der Angabe für Fette und Öle

Unter der Bezeichnung pflanzliche Öle/Fette können alle raffinierten Öle und Fette mit pflanzlicher Herkunft zusammengefasst werden. Hinter dieser Angabe muss jetzt zusätzlich die genaue pflanzliche Herkunft der Öle/Fette angegeben werden (z. B. Raps, Sonnenblume oder Palm).

+ Herkunftsbezeichnung

Wie bereits bei Rindfleisch heute schon verpflichtend, soll künftig auch bei Schafs-, Schweine-, Ziegen- und Geflügelfleisch über die Herkunft informiert werden. Wird bei Lebensmitteln die Herkunft angegeben und hat die „primäre Zutat“ nicht dieselbe Herkunft, so sind Angaben zur Herkunft der primären Zutat erforderlich. Es wird zudem geprüft, ob langfristig auch für andere Fleischarten und Lebensmittel wie beispielsweise Milch sowie unverarbeitete Lebensmittel die Herkunftsbezeichnung als Pflichtangabe eingeführt werden soll.

+ Kennzeichnung gefrorener Lebensmittel

Lebensmittel, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut verkauft werden, müssen mit dem Hinweis „aufgetaut“ versehen werden. Bei Fleisch- und Fischprodukten sind Einfrierdatum sowie Auftauhinweis verpflichtend anzugeben. Ausnahmen von dieser Regelung gelten für:

- a. Zutaten, die im Endprodukt enthalten sind
- b. Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein technologischer Schritt des Herstellungsprozesses ist
- c. wenn das Auftauen keine negative Auswirkung auf die Sicherheit oder Qualität des Lebensmittels hat

+ Kennzeichnung von Nano-Material

Zutaten, die in Form technisch hergestellter Nano-Materialien in Lebensmitteln vorhanden sind, müssen im Zutatenverzeichnis eindeutig aufgeführt sein. Dem Namen muss das Wort „Nano“ in Klammern folgen.

Übergangsfristen

Aufgrund der Übergangsfristen hat die Verordnung drei Jahre nach Inkrafttreten Praxisrelevanz. Bis zum 13.12.2014 gelten die derzeit gültigen Rechtsvorschriften. Die neuen Informationspflichten für Nährwerte müssen nach fünf Jahren (Dezember 2016) umgesetzt sein.

Erfolgt heute bereits die Nährwertkennzeichnung auf freiwilliger Basis, müssen die Nährwertangaben bereits ab dem 13.12.2014 den neuen Regelungen entsprechen.

Ausblick

Ob die neue LMIV zu einer verständlicheren und einfacheren Information des Verbrauchers führt, bleibt abzuwarten. Zu einer Vereinfachung der Kennzeichnungsvorschriften aus Sicht der Rechtsunterworfenen hat diese Verordnung nicht geführt, wie insbesondere die Formulierung der Regelung zur Nährwertkennzeichnung zeigt. +++

DERZEITIGE NÄHRWERTKENNZEICHNUNG: „BIG FOUR“ (DIE ERSTEN 4 ANGABEN) ODER „BIG EIGHT“ – VERPFLICHTEND BEI NÄHRWERT- UND GESUNDHEITSBEOZUGENEN AUSSAGEN	ZUKÜNFTIGE NÄHRWERTKENNZEICHNUNG NACH DER LMIV: „1 PLUS 6“ – GRUNDSÄTZLICH VERPFLICHTEND
Brennwert	Brennwert
Eiweiß	Fett
Kohlenhydrate	gesättigte Fettsäuren
Zucker	Kohlenhydrate
Fett	Zucker
gesättigte Fettsäuren	Eiweiß
Ballaststoffe	Salz
Natrium	
Freiwillige Nährwertangaben	Freiwillige Nährwertangaben
Stärke	einfach ungesättigte Fettsäuren
mehrwertige Alkohole	mehrfach ungesättigte Fettsäuren
einfach ungesättigte Fettsäuren	mehrwertige Alkohole
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	Stärke
Cholesterin	Ballaststoffe
Vitamine und Mineralstoffe	Vitamine und Mineralstoffe



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.