



VO 1169/2011

Neue Vorschriften in der Lebensmitteletikettierung und
verpflichtende Nährwertkennzeichnung auf
Verkaufsverpackungen

Das FSK-Institut

Was wir bieten:

- Analysen (chemisch, mikrobiologisch und Trinkwasser)
- Beratung (Eigenkontrollen, QSZ)
- „Rundum sorglos Paket“

2012 SÜFFA Sonderpreis zusammen mit dem Fleischerverband Bayern



Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Lebensmittelinformationsverordnung

Mehr Transparenz für den Verbraucher?
Womit müssen die Betriebe rechnen?

Die wichtigsten Neuerungen im Überblick:

Nährwertkennzeichnung
Allergenkennzeichnung
Mindestschriftgröße für Pflichtangaben
Angabe des Einfrierdatums
Lebensmittelimite
Herkunftskennzeichnung

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

- Das Europäische Parlament hat am **6. Juli 2011** die neue **Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) verabschiedet.**
 - **Die Verordnung** (Nr. 1169/2011) wurde am 22. November 2011 im EU-Amtsblatt veröffentlicht und **trat am 12. Dezember 2011 in Kraft.**
 - Die Regelungen müssen drei Jahre nach Inkrafttreten zwingend **angewendet** werden (**ab 13. Dezember 2014**).
 - Die **Nährwertkennzeichnung** wird nach fünf Jahren **verbindlich** (**ab 13. Dezember 2016**).
-
-

Die Nährwertkennzeichnung wird Pflicht !

- Zukünftig müssen der Kaloriengehalt und 6 Nährstoffe (**Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz**) angegeben werden.
- Die Angaben haben in einer **übersichtlichen Tabelle** zu erfolgen.
- Die Mengen werden immer auf **100 g oder 100 ml** des Lebensmittels bezogen.
- Zusätzlich können freiwillig auf der Vorderseite des Produktes der Kaloriengehalt und die 4 wichtigsten Nährstoffe sowie die entsprechenden Richtwerte für die Tageszufuhr (**z.B. das 1 plus 4 Model**) verwendet werden.



Zukünftige Nährwerttabelle

Nährwertangaben	je 100 g
Brennwert	1344 kJ 320 kcal
Fett	5,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	60,1 g
davon Zucker	26,3 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	0,07 g

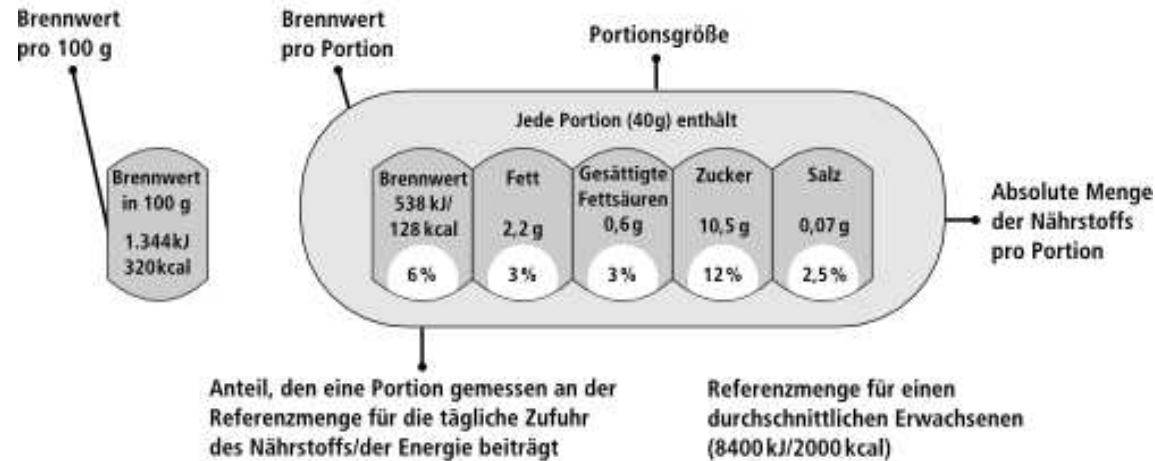
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.

Die Darstellung der neuen, verpflichtenden Nährwertkennzeichnung muß in einer übersichtlichen Tabelle erfolgen .

Wo diese auf der Verpackung steht, bleibt allerdings den Herstellern überlassen.

Freiwillige Angaben

- pro Portion sowie Brennwert pro 100 g
- GDA-Angaben



Das „1 plus 4“-Modell

Freiwillige Nährwertangaben pro Portion (inkl. Angabe des prozentualen Anteils am Richtwert der Tageszufuhr), die zusätzlich zur Nährwerttabelle zulässig sind.

Ein Großteil der Hersteller in Deutschland hat dieses Modell bereits auf freiwilliger Basis umgesetzt.
Über 80 % der verpackten Lebensmittel tragen Nährwertangaben (und das lange vor der LMIV).



Allergenkennzeichnung:

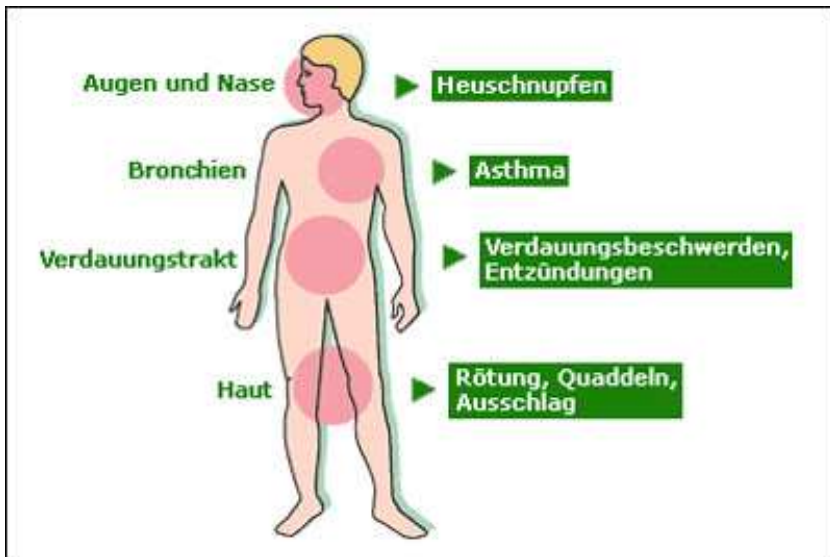
- o Verpackte Lebensmittel:

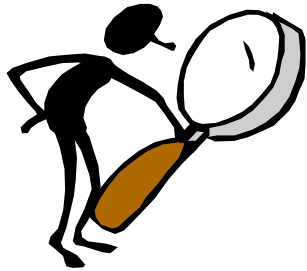
Die 14 häufigsten Stoffe, die allergische Reaktionen hervorrufen können, müssen zukünftig **in der Zutatenliste deutlich hervorgehoben werden** (z.B. durch farbige Unterlegung oder eine andere Schriftart).

- o Unverpackte Lebensmittel („lose Ware“):

Auch bei loser Ware **wird die Kennzeichnung von Allergenen verpflichtend.**

Wie dies erfolgen soll, wird noch von den einzelnen EU-Mitgliedsstaaten durch nationale Vorschriften geregelt werden.





Mindestschriftgröße für Pflichtangaben

- o **Alle Pflichtangaben** müssen an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und mit einer **Mindestschriftgröße** von **1,2 mm** gedruckt werden.
- o Bei Verpackungen mit weniger als 80 cm² Oberfläche muss die Schrift mindestens 0,9 mm groß sein.



Welche Angaben sind nach Artikel 9 der Lebensmittelinformationsverordnung verpflichtend?

- die Bezeichnung des LM
 - das Zutatenverzeichnis inkl. Zusatzstoffe u. Allergene der Mengenangabe
 - die Nettofüllmenge
 - Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum
 - gegebenenfalls besondere Anweisungen für die Aufbewahrung und / oder Anweisungen für die Verwendung
 - der Name oder die Firma inkl. Anschrift des LM-Unternehmers
 - die Nährwertdeklaration
 - das Ursprungsland oder die Herkunft
 - Gebrauchsanleitungen bzw. Zubereitungshinweise falls es schwierig wäre....
 - für Getränke mit einem Alkoholgehalt von.....
-
-

Angabe des Einfrierdatums !!

- Die Anlage III der Verordnung enthält eine Liste von Lebensmittel, bei denen aufgrund bestimmter Zutaten oder Verarbeitungsschritten zusätzliche Angaben gefordert sind
- Neu aufgenommen wurde, das bei eingefrorenem Fleisch und Fleischzubereitungen das **Einfrierdatum** anzugeben ist.
- Im Anhang X findet sich dann der Hinweis, dass dieses in der Form „**eingefroren am....**“ gefolgt vom Datum nach Tag, Monat und Jahr anzugeben ist.



Lebensmittelimitate:



Was versteht man unter Imitaten und wie erkennt man sie?

- Unter Imitaten versteht man alle zusammengesetzten Lebensmittel, bei denen mindestens eine üblicherweise verwendete Zutat durch eine neue ersetzt wird.
- Imitate setzen also stets ein handelsübliches „echtes“ Lebensmittel voraus.
- Das Imitat ist dem echten im Erscheinungsbild so ähnlich, dass es mit diesem verwechselt werden kann.
- Imitate sind an sich weder ungesund noch enthalten sie verbotene Inhaltsstoffe.
- Aufgrund der Ähnlichkeit im äußerlichen Erscheinungsbild sind viele Imitate mit bloßem Auge meist kaum zu erkennen, weshalb der Verbraucher sich anhand der Kennzeichnung informieren sollte.

Quelle: Bayerisches Landesamt für
Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

Sind Lebensmittelimitate etwas Neues?

- Lebensmittelimitate sind keine neue Erscheinung heutiger Tage.
- Eines der ältesten Produkte dieser Art ist die Margarine, welche in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts als preiswertes Ersatzprodukt für Butter erfunden wurde.
- Heute spricht bei der Margarine niemand mehr von einem Imitat, denn Sie hat sich zu einem eigenen Erzeugnis entwickelt.
- Wobei sie sich auch stark in der Form von der Butter unterscheidet.



Was ändert sich ?

- Zum verbesserten Schutz des Konsumenten vor Täuschung müssen die so genannte Lebensmittelimitate (z.B. „Analogkäse“) speziell gekennzeichnet werden.

Wobei der ersatzweise verwendete Stoff in unmittelbarer Nähe des Produktnamens angegeben werden und die Schriftgröße mindestens 75% der Größe des Produktnamens betragen muss.

- Die Verwendung von so genanntem „Klebefleisch“ muss beispielsweise künftig mit dem Hinweis **„aus Fleischstücken zusammengefügt“** deutlich gemacht werden.
 - Auch die Verwendung von so genanntem „Analogkäse“ für Convenience-Produkte wie Pizza oder Lasagne muss entsprechend klar deklariert werden.
-
-

Herkunftskenzeichnung für Fleisch

- Seit dem Jahr 2000 ist bereits eine Herkunftskenzeichnung für Rindfleisch vorgeschrieben.
- Künftig wird diese auch für Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch verpflichtend.
- Ob weitere Vorschriften zur Herkunftskenzeichnung machbar und sinnvoll sind, wird erst eine so genannte „Folgenabschätzung“ durch die Europäische Kommission zeigen.



Herkunftskenzeichnung für Fleisch

- So ist zu klären, ob langfristig auch andere Fleischarten und Fleisch als Zutat sowie Milch und Milcherzeugnisse unter die Kennzeichnungspflicht fallen.
 - Offen ist auch noch, ob der Ort der Geburt, der Aufzucht oder der Schlachtung der Tiere oder alle drei Angaben vorgeschrieben werden.
 - Die EU-Kommission wird jedoch noch konkrete Durchführungsvorschriften erlassen.
-
-

Die FSK Service Box



Danke für Ihre Aufmerksamkeit.

Sind noch Fragen ?

