

Die wichtigsten Neuerungen der Lebensmittelinformations-Verordnung ab 13. Dezember 2014



BL

Gilt für alle Lebensmittel in Fertigpackungen

Pflichtangaben



neue Angaben



in einem Sichtfeld

bisher

zukünftig



- Menge bestimmter Zutaten (QUID)
- Zutatenverzeichnis



Verkehrsbezeichnung

Nährwertkennzeichnung (nur bei Verwendung nährwert- oder gesundheitsbezogener Angaben)

Name und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers

Müsliriegel Haselnuss

Zutaten: Vollkorngetreideflocken (Hafer- 23%, Gersten- 6%, Weizen- 5%), Glukose-Fruktose-Sirup, Getreideerzeugnis (Weizenmehl 10%, Zucker, Maismehl 2%, Reismehl 2%, Gerstenmalz, Salz, Karamellzuckersirup), Haselnüsse 10%, Glukosesirup, Zucker, Cornflakes (Mais 7%, Salz, Gestenmalzextrakt), pflanzliches Fett, Honig 1%, Salz, Karamellzuckersirup, Emulgator Lecithine, natürliches Aroma.

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g	pro Riegel
Brennwert	1807 kJ/430 kcal	449 kJ/107 kcal
Eiweiß	5,6 g	1,7 g
Kohlenhydrate	63,8 g	15,9 g
davon Zucker	26,6 g	6,7 g
Fett	15,3 g	3,8 g
davon ges. Fettsäuren	7,6 g	1,9 g
Ballaststoffe	3,7 g	0,9 g
Natrium	0,15 g	0,04 g

Mindestens haltbar bis:

13.12.2015

25g



Nettofüllmenge



Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum



- Nährwertkennzeichnung
- Hervorhebung allergener Zutaten



Bezeichnung des Lebensmittels

Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

Müsliriegel Haselnuss

Zutaten: Vollkorngetreideflocken (HAFER- 23%, GERSTEN- 5%, WEIZEN- 5%), Glukose-Fruktose-Sirup, Getreideerzeugnis (WEIZENMEHL 10%, Zucker, Maismehl 2%, Reismehl 2%, GERSTENMALZ, Salz, Karamellzuckersirup), HASELNÜSSE 10%, Glukosesirup, Zucker, Cornflakes (Mais 7%, Salz, GERSTEN-MALZEXTRAKT), Kokosfett, Honig 1%, Salz, Karamellzuckersirup, Emulgator Lecithine, natürliches Aroma.

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g	pro Riegel
Energie	1807 kJ/430 kcal	449 kJ/107 kcal
Fett	15,3 g	3,8 g
davon ges. Fettsäuren	7,6 g	1,9 g
Kohlenhydrate	63,8 g	15,9 g
davon Zucker	26,6 g	6,7 g
Eiweiß	5,6 g	1,7 g
Salz	0,63 g	0,15 g

Mindestens haltbar bis:

13.12.2015

25g



Nettofüllmenge

- Menge bestimmter Zutaten (QUID)
- Zutatenverzeichnis

Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum



Zusätzlich gegebenenfalls:

- Ursprungsland oder Herkunftsort
- Gebrauchsanleitung
- Einfrierdatum

Gilt für alle Lebensmittel in Fertigpackungen

Allergenkennzeichnung

bisher

Lebensmittelzutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind im Zutatenverzeichnis anzugeben.

Müsliriegel Haselnuss

Zutaten: Vollkorngetreideflocken (Hafer- 23%, Gersten- 6%, Weizen- 5%), Glukose-Fruktose-Sirup, Getreideerzeugnis (Weizenmehl 10%, Zucker, Maismehl 2%, Reismehl 2%, Gerstenmalz, Salz, Karamellzuckersirup), Haselnüsse 10%, Glukosesirup, Zucker, Cornflakes (Mais 7%, Salz, Gerstenmalzextrakt), pflanzliches Fett, Honig 1%, Salz, Karamellzuckersirup, Emulgator Lecithine, natürliches Aroma.

zukünftig

Lebensmittelzutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, müssen im Zutatenverzeichnis **hervorgehoben** werden, z. B. durch **Fettdruck** oder **GROSSBUCHSTABEN** – oder **BEIDES**. Auch bei unverpackten Lebensmitteln ist die Information zu allergenen Zutaten künftig verpflichtend.

neu

Müsliriegel Haselnuss

Zutaten: Vollkorngetreideflocken (**HAFER- 23%**, **GERSTEN- 5%**, **WEIZEN- 5%**), Glukose-Fruktose-Sirup, Getreideerzeugnis (**WEIZENMEHL 10%**, Zucker, Maismehl 2%, Reismehl 2%, **GERSTENMALZ**, Salz, Karamellzuckersirup), **HASELNÜSSE 10%**, Glukosesirup, Zucker, Cornflakes (Mais 7%, Salz, **GERSTENMALZEXTRAKT**), Kokosfett, Honig 1%, Salz, Karamellzuckersirup, Emulgator Lecithine, natürliches Aroma.

Mindestschriftgröße

Pflichtangaben müssen „deutlich lesbar“ sein.

· Alle Pflichtangaben müssen deutlich, gut lesbar und mit einer Mindestschriftgröße von **1,2 mm bezogen auf die „x-Höhe“** erfolgen.

neu

· Ist die größte Oberfläche der Verpackung **kleiner als 80 cm²** ist die **Mindestschriftgröße 0,9 mm**.

neu

1,2 mm ↓ Getreideerzeugnis
x-Höhe WEIZEN- 5% ↑

0,9 mm ↓ Getreideerzeugnis
Minimum ↑ x-Höhe WEIZEN- 5%

Gilt für alle Lebensmittel in Fertigpackungen

Nährwertkennzeichnung

bisher

entweder

mindestens vier Angaben in dieser Reihenfolge:

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g	pro Riegel
Brennwert	1807 kJ/430 kcal	449 kJ/107 kcal
Eiweiß	5,6 g	1,7 g
Kohlenhydrate	63,8 g	15,9 g
Fett	15,3 g	3,8 g

oder

oder mit mindestens **acht** Angaben in dieser Reihenfolge:

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g	pro Riegel
Brennwert	1807 kJ/430 kcal	449 kJ/107 kcal
Eiweiß	5,6 g	1,7 g
Kohlenhydrate	63,8 g	15,9 g
davon Zucker	26,6 g	6,7 g
Fett	15,3 g	3,8 g
davon ges. Fettsäuren	7,6 g	1,9 g
Ballaststoffe	3,7 g	0,9 g
Natrium	0,15 g	0,04 g

Erfolgen nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben zu anderen Nährstoffen wie Ballaststoffen, Vitaminen oder Mineralstoffen, müssen auch diese Stoffe in der Nährwertkennzeichnung angegeben werden.

zukünftig

einheitlich

neu verpflichtend, bezogen auf 100 g/ml mit mindestens*
neu sieben Angaben in dieser Reihenfolge:

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g	pro Riegel
Energie	1807 kJ/430 kcal	449 kJ/107 kcal
Fett	15,3 g	3,8 g
davon ges. Fettsäuren	7,6 g	1,9 g
Kohlenhydrate	63,8 g	15,9 g
davon Zucker	26,6 g	6,7 g
Eiweiß	5,6 g	1,7 g
Salz	0,63 g	0,15 g

*Erfolgen nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben zu anderen Nährstoffen wie Ballaststoffen, Vitaminen oder Mineralstoffen, müssen auch diese Stoffe in der Nährwertkennzeichnung angegeben werden.



Diese Vorgaben gelten ab dem 13. Dezember 2014.



Für den Fall, dass ein Lebensmittel keine Nährwertkennzeichnung trägt/tragen muss, gilt eine verlängerte Übergangsfrist bis zum 13. Dezember 2016.

Ausnahmen von der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung gelten u. a. für Kleinstpackungen (unter 25 cm²), Kräuter, Salz, Kaffee, Tee, alkoholische Getränke und lose Ware. **Für Mineralwasser und Nahrungsergänzungsmittel gelten eigene Nährwertkennzeichnungsverpflichtungen**

Gilt für bestimmte Lebensmittel



Herkunftskennzeichnung

bisher

Erforderlich, falls ohne diese Angabe ein Irrtum des Verbrauchers über den tatsächlichen Ursprung oder die wahre Herkunft des Lebensmittels möglich wäre.



Fleisch: Seit 2000 verpflichtend für Rindfleisch.



Lebensmittelimitate

bisher

Es gilt das allgemeine Irreführungsverbot, d. h., auch bislang durften Verbraucher in Bezug auf die verwendeten Zutaten nicht getäuscht werden.



zukünftig

Erforderlich, falls ohne diese Angabe eine Irreführung der Verbraucher über das tatsächliche Ursprungsland oder den tatsächlichen Herkunftsort des Lebensmittels möglich wäre.

Fleisch: Ab April 2015 auch verpflichtend für frisches, gekühltes und gefrorenes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch.



Noch nicht entschieden/abhängig vom Erlass von Durchführungsrechtsakten auf der Grundlage von Folgenabschätzungen bei:

- Fleisch als Zutat
- primäre Zutaten bei freiwilligen Herkunftsangaben
- andere Arten von Fleisch
- Milch
- Milch als Zutat in Milchprodukten
- unverarbeiteten Lebensmitteln
- Erzeugnissen aus einer Zutat
- Zutaten, die über 50 Prozent eines Lebensmittels ausmachen.



zukünftig

Es gilt weiter das allgemeine Irreführungsverbot, allerdings wie folgt konkretisiert:

„indem durch das Aussehen, die Bezeichnung oder bildliche Darstellungen das Vorhandensein eines bestimmten Lebensmittels oder einer Zutat suggeriert wird, obwohl tatsächlich in dem Lebensmittel ein von Natur aus vorhandener Bestandteil oder eine normalerweise in diesem Lebensmittel verwendete Zutat durch einen anderen Bestandteil oder eine andere Zutat ersetzt wurde“.

Zudem gilt:

Im Falle von Lebensmitteln, bei denen ein Bestandteil oder eine Zutat, von dem/der die Verbraucher erwarten, dass er/sie normalerweise verwendet wird oder von Natur aus vorhanden ist, durch einen anderen Bestandteil oder eine andere Zutat ersetzt wurde, muss die Kennzeichnung – zusätzlich zum Zutatenverzeichnis – mit einer deutlichen Angabe des Bestandteils oder der Zutat versehen sein, der/die für die teilweise oder vollständige Ersetzung verwendet wurde, und zwar

- a) in unmittelbarer Nähe zum Produktnamen und
- b) in einer Schriftgröße, deren x-Höhe mindestens 75 Prozent der x-Höhe des Produktnamens beträgt und die nicht kleiner als die vorgeschriebene Mindestschriftgröße sein darf.

Gilt für bestimmte Lebensmittel



Kennzeichnung bestimmter Fisch- und Fleischerzeugnisse



zukünftig

Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnisse, die den Anschein erwecken könnten, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fleisch oder Fisch handelt, die jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken bestehen, die durch andere Zutaten, einschließlich Lebensmittelzusatzstoffe und Enzyme, oder durch andere Mittel zusammengefügt sind, tragen den Hinweis „aus Fleischstücken/Fischstücken zusammengefügt“.



Pflanzliche Herkunft von Fetten und Ölen



zukünftig

Pflanzliche Öle und Fette müssen im Zutatenverzeichnis mit ihrer pflanzlichen Herkunft benannt werden, z. B. „Sojaöl“ oder „Rapsöl“.



Einfrierdatum



zukünftig

Bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen muss das Einfrierdatum angegeben werden.



technisch hergestellte Nanomaterialien



zukünftig

Alle Zutaten, die in Form technisch hergestellter Nanomaterialien vorhanden sind, müssen im Zutatenverzeichnis eindeutig aufgeführt werden. Auf die Bezeichnung solcher Zutaten muss das in Klammern gesetzte Wort „Nano“ folgen.