

Beanstandungen wegen Kennzeichnungsfehlern vermeiden

Ende vergangenen Jahres wurden die österreichischen Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung (LMKV) durch die europäische Verbraucherinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) ersetzt. Obwohl sämtliche Vorgaben seit 13.12.2014 gelten bzw. die verpflichtende Nährwertkennzeichnung ab 13.12.2016 gelten wird, gibt es noch einige Unklarheiten und Auslegungsunterschiede. Wichtig ist, dass vor Anfertigung neuer Etiketten die neuen Vorgaben eingearbeitet und keine großen Etikettenvorräte angefertigt werden. Einige der wesentlichen Neuerungen werden nachfolgend erläutert.

Verpflichtende Nährwertdeklaration – gibt es Ausnahmen?

Die verpflichtende Nährwertkennzeichnung gilt ab 13.12.2016, wobei es 19 Punkte betreffend Ausnahmen gibt (Anhang V der LMIV). Für Direktvermarkter ist die Ausnahme unter Punkt 19 von Bedeutung, die wie folgt lautet: *„Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.“*

Das bedeutet, **Direktvermarkter sind von der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung ausgenommen, wenn sie direkt an Endverbraucher, Gastronomie und lokale Einzelhandelsgeschäfte verkaufen.**

Derzeit wird versucht, die Auslegung einiger Begriffe zu klären. Es ist in Diskussion, dass Direktvermarktungsprodukte auch dann ausgenommen sein werden, wenn diese zwar auch an den Großhandel abgegeben werden, aber nur bei lokaler Bedeutung. In der Praxis könnte das heißen, dass keine österreichweite Listung geben sein darf, wenn die Ausnahme in Anspruch genommen wird. Ebenso nicht geklärt ist, ob die Ausnahme auch bei der Vermarktung via Fernabsatz (z.B. Onlineshop) möglich sein wird.

Von der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung sind auch einzelne Produkte bzw. Produktgruppen ausgenommen, wie beispielsweise:

- unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat bestehen, wie z.B. Eier, Honig
- Erzeugnisse die unverarbeitet sind, aber gereift sein können z.B. getrocknete fermentierte Fleischstücke
- Wasser, Kräuter, Salz, Tee, Essig, verschiedene Zusatzstoffe etc.

Achtung: Werden Aussagen über einen Nährwert eines Lebensmittels gemacht, so gilt generell eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung!

Neu: Mindestschriftgröße vorgeschrieben

Die verpflichtenden Informationen müssen an einer gut sichtbaren Stelle angebracht sein und aufgrund von Schriftart, Kontrast und Hintergrund deutlich und gut lesbar sein. Neu ist eine **Mindestschriftgröße von 1,2 mm für Kleinbuchstaben** (bzw. 0,9 mm wenn die Verpackungsoberfläche weniger als 80 cm² ausmacht).

Neu: Sichtfeldregelung

Sichtfeldregelung bedeutet, dass folgende Angaben auf einen Blick erfassbar sein müssen (ohne das Produkt zu drehen oder zu wenden):

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Nettofüllmenge
- Alkoholgehalt (bei alkoholischen Getränken mit mehr als 1,2 % Alkohol)

Neu: Mindesthaltbarkeitsdatum und Lagerbedingungen müssen beisammen stehen.

Neu: Hinweis auf Lagerbedingungen und Verbrauchsfrist nach dem Öffnen

Waren, die nach dem Öffnen andere Lagerungsbedingungen und eine kürzere Haltbarkeit haben, müssen mit entsprechenden Hinweisen versehen sein, z.B. bei Marmelade „nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen“ oder „nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von xx Tagen verbrauchen“.

Neu: Hervorheben von Allergenen in der Zutatenliste

Seit 13.12.2014 müssen bei verpackten Waren **allergene Stoffe** in der Zutatenliste **hervorgehoben** werden, z.B. **durch Schriftart oder Hintergrund**. Der Wortlaut „enthält ...“ und das Allergen ist zu verwenden, wenn keine Zutatenliste erforderlich ist und wenn das Allergen nicht aus der Bezeichnung des Lebensmittels hervorgeht. Als Allergene gelten die 14 in der Verordnung (Anhang II) angeführten Stoffe oder Erzeugnisse (namentlich alle glutenhaltigen Getreide, Milch, Eier, Sellerie, Senf, Sulfite, sämtliche Nüsse, Erdnüsse, Sesam, Sojabohnen, Lupinen, Weichtiere, Fisch, Krebstiere).

Neu: Kennzeichnung von Wursthüllen

Die Wursthülle ist zu deklarieren. Wenn diese essbar ist, in deren Art z.B. Schafsaaitling, wenn sie nicht essbar ist, mit dem Wortlaut „Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet“.

Neu: Allergeninformationen bei offen angebotenen Lebensmitteln

Auch bei offenen Lebensmitteln, Speisen und Getränken, wie am Marktstand, in Bauernläden, Buschenschänken oder in Beherbergungsbetrieben muss über allergene Stoffe informiert werden. Die Information kann mündlich oder schriftlich erfolgen. Welche der 14 allergenen Stoffe in welchen Produkten vorkommen, ist zu dokumentieren.

Wird die Allergeninformation mündlich erteilt, sind jene Personen zu schulen, die die Informationen geben. Schulungen bieten die Landwirtschaftskammern an. Es besteht aber auch die Möglichkeit diese Schulung online und damit zeitlich und örtlich unabhängig zu Hause zu absolvieren. Nach der Durchführung eines Tests kann der Schulungsnachweis selbst ausgedruckt werden. Etwa zwei Stunden sollte man für Schulung und Test einplanen. Einsteigen und anmelden unter: www.allergene-schulung.at (Kostenbeitrag 15,- €).

Neu: Herkunftskennzeichnung von Fleisch:

Die Herkunft von verpacktem frischem bzw. tiefgekühltem Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Hausgeflügel ist am Etikett mit folgenden Angaben zu kennzeichnen.

- „aufgezogen in: Name des Mitgliedstaats bzw. Drittlands“, in dem die Aufzucht stattgefunden hat (gemäß den artenspezifischen Kriterien)
- „geschlachtet in: Name des Mitgliedstaats bzw. Drittlandes“, in dem die Schlachtung stattgefunden hat.
- die Partienummer zur Kennzeichnung des Fleisches

Bei offener Ware, Fleischzubereitungen, Fleisch als Zutat und Fleischwaren muss die Herkunft nicht deklariert werden.

Neu: Angabe des Datums des Einfrierens

Bei eingefrorenen Waren muss zusätzlich zum Mindesthaltbarkeitsdatum auch das Datum, an dem die Ware eingefroren wurde, angegeben werden.

Musteretiketten als Hilfestellung

Zur Erstellung korrekter Etiketten werden die bewährten Musteretiketten (begutachtet durch die AGES) eingesetzt, die nach Überarbeitung und neuerlicher Begutachtung in den Referaten für Direktvermarktung wieder zur Verfügung stehen werden.

BU: Etiketten müssen den europäischen Kennzeichnungsvorschriften entsprechen. Da noch einige Auslegungsfragen zu klären sind, sollten Sie derzeit keine großen Etikettenvorräte anfertigen lassen.