

# Neuerungen bei der Lebensmittelkennzeichnung - die neue Verbraucherinformations-Verordnung Nr. 1169/2011

Die neue EU-Verordnung dient der umfassenden Information von Verbrauchern beim Lebensmitteleinkauf und soll für eine europaweit einheitliche Kennzeichnung von Lebensmitteln sorgen. Die Angaben auf den Etiketten verpackter Lebensmittel sollen besser lesbar sein und mehr Informationen beinhalten, wie jene bezüglich Herkunft von Fleisch und Geflügel, allergenen Stoffen und Nährwerten. Neu hinzu kommt die Information der Verbraucher bezüglich allergener Stoffe in Waren, die offen angeboten werden. Mit 13.12.2014 werden die neuen Vorgaben gültig sein. Zur Umsetzung der Nährwertkennzeichnung ist noch bis 13.12.2016 Zeit.

## Verpflichtende Angaben für verpackte Lebensmittel (grundsätzlich):

- 1) die **Bezeichnung** des Lebensmittels
- 2) das Verzeichnis der **Zutaten**
- 3) „**Allergene**“ oder „allergene Zutaten“ gemäß Anhang II der Verordnung (alle Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe, Derivate, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, die gemäß Anhang II angeführt sind)
- 4) die **Menge bestimmter Zutaten** oder Klassen Zutaten (**QUID**)
- 5) die **Nettofüllmenge**
- 6) das **Mindesthaltbarkeitsdatum** oder **Verbrauchsdatum**, **Einfrierdatum**
- 7) gegebenenfalls besondere **Anweisungen für Aufbewahrung** und/oder Anweisungen für die Verwendung
- 8) der **Name** oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- 9) das **Ursprungsland** oder der Herkunftsort, wo dies zur Vermeidung der Irreführung erforderlich ist und bei Fleisch (bisher schon erforderlich bei Rindfleisch, Honig, Obst und Gemüse, Fisch, Eier)
- 10) gegebenenfalls eine **Gebrauchsanleitung** für die Verwendung
- 11) die Angabe des vorhandenen **Alkoholgehalts** in Volumenprozent für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent
- 12) eine **Nährwertdeklaration**

## Weitere verpflichtende Angaben für bestimmte Arten oder Klassen von Lebensmitteln (Anhang III):

Verpackung mit Gasen, Süßungsmittel, Glycyrrizinsäure (Süßholz), Koffein, Phytosterin, Phytosterinester, Phytostanole, Phytostanolester, gefrorenes Fleisch, Fleischzubereitungen und Fischerzeugnisse

## Neu: vorgeschriebene Mindestschriftgröße zur besseren Lesbarkeit

Alle verpflichtenden Informationen müssen an einer gut sichtbaren Stelle angebracht, sowie deutlich und gut lesbar sein, wobei eine Mindestschriftgröße von **1,2 mm für Kleinbuchstaben** vorgeschrieben ist. Nur wenn die Verpackungsoberfläche weniger als 80 cm<sup>2</sup> beträgt, darf die Schriftgröße 0,9 mm betragen. Wesentlich ist, dass Schriftart, Kontrast, Hintergrund etc. eine gute Lesbarkeit gewährleisten.

### Neu: Hervorheben von Allergenen in der Zutatenliste

Bei verpackten Waren mussten auch bisher schon alle Zutaten angeführt werden, was bedeutet, dass selbstverständlich alle allergenen Stoffe anzugeben waren. Ab 13.12.2014 müssen allergene Stoffe in der Zutatenliste hervorgehoben werden, z.B. **durch Schriftart oder Hintergrund**. Der Wortlaut „enthält ...“ und das Allergen ist nur dann zu schreiben, wenn keine Zutatenliste erforderlich ist bzw. das Allergen nicht aus der Bezeichnung hervorgeht.

### Neu: Information über allergene Stoffe bei lose angebotenen Lebensmitteln

Zukünftig muss es auch bei offenen Lebensmitteln oder Speisen, wie beispielsweise an Feinkost-Theken, in Gasthäusern, Kantinen, Restaurants, im Bauernladen oder in Buschenschänken Informationen über allergene Stoffe geben. Zur Umsetzung dieser Anforderungen wird es in Österreich eine Durchführungs-Verordnung und Leitlinien über die Allergeninformation und Personalschulung geben. Für die Allergeninformation werden die Erfassung der Informationen im Betrieb, der Hinweis auf eine mögliche Auskunft und die mündliche oder schriftliche Weitergabe der Allergeninformationen an KonsumentInnen notwendig sein.

### Neu: Angabe des Datums des Einfrierens

Zusätzlich zum Mindesthaltbarkeitsdatum; muss bei eingefrorenem Fleisch, Fleischzubereitungen und unverarbeiteten Fischereierzeugnissen das Einfrierdatum angegeben werden.

### Neu: Kennzeichnung von Nano-Materialien

Zutaten, die in technisch hergestellter Nanomaterialien vorhanden sind, müssen im Zutatenverzeichnis nachfolgen auf die Bezeichnung mit dem in Klammer gesetzten Wort „Nano“ gekennzeichnet werden.

### Änderungen bei der Sichtfeldregelung

Im selben Sichtfeld müssen folgende Angaben zu lesen sein: **Bezeichnung** des Lebensmittels, bei Getränken über einem **Alkoholgehalt** von 1,2 Volumenprozent die Angabe des Alkoholgehalts, die **Nettofüllmenge**. Ausnahmen dafür gibt es für Mehrweg-Glasflaschen, mit einer nicht entfernbarer Aufschrift; Verpackungen oder Behältnisse, deren Oberfläche weniger als 10 cm<sup>2</sup> beträgt.

Bis 14.12.2014 muss auch noch das Mindesthaltbarkeitsdatum oder ein Hinweis, wo dieses steht, im diesem Sichtfeld stehen. Das bedeutet, keine Änderung der Positionierung des Mindesthaltbarkeitsdatums vor dem 14.12.2014 vornehmen!!!

### Neu: Herkunftsangabe

Derzeit gilt die verpflichtende Angabe der **Herkunft für frisches Obst und Gemüse, Honig, Olivenöl, Fisch und Rindfleisch**. Künftig wird eine Herkunftsbezeichnung **auch für Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel** gelten (gleich ob frisch oder gefroren).

Die Herkunftsangabe ist bei allen Lebensmitteln erforderlich, wenn ohne diese der Verbraucher in die Irre geführt würde.

Geplant, aber noch nicht aktuell ist, dass die Angabe der Herkunft der primären Zutat erforderlich ist, wenn das Herkunftsland angegeben ist und die primäre Zutat nicht aus der selben Herkunft stammt. Die Machbarkeit bezüglich Herkunftsangaben von anderen Fleischarten, Milch, Milch als Zutat in Milcherzeugnissen usw., wird noch geprüft.

## Verschärfter Täuschungsschutz und Schutz vor Irreführung - Kennzeichnung von Imitaten und Klebefleisch

Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnisse, die aus verschiedenen Stücken bestehen, aber den Anschein erwecken, es handle sich um gewachsenes Stück, muss künftig den Hinweis „aus Fleischstücken/Fischstücken“ zusammengefügt“ aufweisen.

### Verpflichtende Nährwertdeklaration

Ab 13.12.2016 ist die Angabe von Nährwerten verpflichtend.

**Ausgenommen** sind: **alkoholische Getränke** mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent, Lebensmittel, die in Behältnissen oder Verpackungen mit weniger als 25cm<sup>2</sup> Oberfläche, Lebensmittel, einschließlich **handwerklich hergestellte Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden**, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben. **Unverarbeitete Erzeugnisse**, die nur aus einer Zutat bestehen; verarbeitete Erzeugnisse, die nur einer Reifungsbehandlung unterzogen wurden und nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen. Eine Reihe von Lebensmittel wie beispielsweise **Wasser, Kräuter, Gewürze, Tees, Salz, Essig, Aromen, diverse Zusatzstoffe**.

**Für bäuerliche Produzenten** wird die **Nährwertdeklaration nur dann verpflichtend sein, wenn Produkte über den Großhandel vermarktet werden.**

**Folgende Angaben sind je 100g oder je 100 ml zu machen:**

- Brennwert (Energie; kJ/kcal)
- die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz.

Die **Formvorschriften zur Nährwertangaben sind streng** und verlangen die Angabe im selben Sichtfeld, als Ganzes, übersichtlich in Tabellenform.

### *Ein Beispiel für die Nährwertkennzeichnung*

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