

- INFOSCHREIBEN - LMIV

Lebensmittelinformationsverordnung

Grundsätzliches.

Die neue Lebensmittelverordnung (Lebensmittelrecht) ist im Oktober 2011 in Kraft getreten und gilt ab Dezember 2014, bzw. für die Nährwertkennzeichnung ab Dezember 2016.

Sie betrifft grundsätzlich alle Lebensmittel, wobei der Fokus auf vorverpackter Ware liegt.

Die wichtigsten Inhalte für das Fleischerhandwerk:

1. **Herkunftsdeklaration für Rindfleisch wird erweitert auf das gesamte Fleisch.** Eine **Herkunftsdeklaration**, wie seit einiger Zeit bereits für Rindfleisch umgesetzt ist, wird auch für das **gesamte Fleisch** (Schwein-, Lamm-, Ziege- und Geflügel) verpflichtend. Gefordert werden die Daten: **Geburt Mast - Schlachtung** Die Herkunftsdeklaration soll auch gelten für Lebensmittel, deren Hauptbestandteil über 50% der Menge ausmacht („**primäre Zutat**“). Begründung ist die Vermeidung einer möglichen Täuschung der Verbrauchererwartung. Es soll beispielsweise erkennbar sein, wenn „Südtiroler Speck“ oder „Schwarzwälder Schinken“ aus in Holland gemästeten und geschlachteten Schweinen hergestellt wird. Derzeit noch offene Details zur Durchführung werden bis Ende 2013 geklärt.

2. **Deklaration von zusammengesetzten Fleischstücken** Bei Fleischprodukten müssen zusammengesetzte und ggf. mit Enzym-Eiweißen verklebte Fleischstücke (**Klebefleisch**) als solche **gekennzeichnet** werden. Auf dem Produktetikett ist der Zusatz „**aus Fleischstücken zusammengefügt**“ abzdrukken.

3. **Tiefgefrorenes und aufgetautes Fleisch ist zu kennzeichnen** **Tiefgefrorenes** und **aufgetautes** Fleisch ist als solches zu **kennzeichnen**. Bei gefrorenem Fleisch ist zusätzlich das Einfrierdatum unverschlüsselt „**eingefroren am TT.MM.JJJJ**“ abzdrukken. Die Daten können im Rahmen der Software Herkunftsdeklaration an Ladenwaage, Drucker bzw. Auszeichner ausgegeben werden (u.a. mit speziellen Formatvorlagen). Hinweis: Für Lebensmittel, die aus Materialien bestehen, die **während des Verarbeitungsprozesses tiefgefroren** waren, **entfällt diese Kennzeichnungspflicht auf dem Endprodukt**. (z.B. Eis in Brühwurst oder gefrorenes Verarbeitungsfleisch bei Rohwurst).

4. **Allergenkennzeichnung Pflicht auch bei loser Ware.** Sind in einem Erzeugnis enthaltene Stoffe enthalten, die Allergien auslösen können (Basis ist die Liste der 14 **definierten Allergene**), sind diese auf dem Etikett besonders **herauszustellen** (z.B. **Fettdruck**). Im Sinne des Gesundheitsschutzes müssen **Allergene** auch für **lose Ware** dargestellt werden, d.h. auch auf Verkaufsböden oder Lieferscheine. Die Hinweise sind bei den entsprechenden Erzeugnissen zusätzlich zum Artikeltext abzdrukken (z.B. „**enthält Sellerie**“ oder „**kann Spuren von Senf enthalten**“). Im Hinblick auf Verbraucherschutz und Kundenservice ist eine vorzeitige Umsetzung sicher empfehlenswert.

5. **Mindestschriftgrößen** auf Packungen Bei der Darstellung der Informationen auf Etiketten wurden Mindestschriftgrößen definiert. Bei Packungen, die größer als 80 cm² sind, beträgt die **Mindestschriftgröße 1,2 mm**, bezogen auf die Höhe des Buchstaben „x“. Bei Packungen **kleiner als 80 cm²** gilt eine entsprechende **Mindesthöhe von 0,9 mm**.

Lebensmittelinformationsverordnung

6. Detaillierte Nährwertkennzeichnung (ab Dezember 2016) Der gravierendste Punkt der neuen LMIV für das Handwerk ist sicherlich, dass bis Ende 2016 eine detaillierte Nährwertkennzeichnung für vorverpackte Ware umzusetzen ist.

Pflichtfelder und freiwillige Ergänzungen sind hierzu speziell festgelegt.

Als Pflichtfelder mit Angabe von g je 100g wurden definiert:

Energiewert in kcal, sowie Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz.

Zusätzlich können die Werte je Portion ausgewiesen werden, wobei der Begriff Portionsgröße bei Fleisch- und Wurstwaren Eine eher subjektive Frage ist.

Die Darstellung von GDA-Daten

(Guideline Daily Amount = Tagesbedarf eines durchschnittlichen Erwachsenen mit 2000 kcal) ist ebenfalls freiwillig. Bei der Bewertung der GDA Werte ist zu beachten, dass der Tagesbedarf individuell unterschiedlich ist, beispielsweise abhängig von Geschlecht, Alter und körperlicher Bewegung.

Nährwertangaben	je 100 g
Energie	1354 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

Eine zusätzliche Option ist die „1 plus 4“ Darstellung, bei der, neben dem Energiewert, die Werte für Zucker, Fett, gesättigte Fettsäuren sowie Salz angegeben werden.

Nährwerte und Kalorien (kcal) je 100g	
Energie	280 kcal (14%)
Zucker	0g (0%)
Fett	25.5g (33%)
Eiweiß	15g (7%)
Salz	0g (0%)

Richtwerte in % der Tageszufuhr

Auch wenn die Nährwertkennzeichnung erst ab Dezember 2016 verlangt wird, gibt es für das Handwerk gute Gründe, dieses Thema offensiv anzugehen. Zum einen haben, nach einer Studie des BMELV¹, bereits heute 80 % der verpackten Lebensmittel in Deutschland bereits eine Nährwertkennzeichnung - zum anderen zeigt der Handwerker mit einer zügigen Umsetzung Flagge im Hinblick einer sachgerechten Verbraucherinformation.

Im Liefergeschäft ist zu erwarten, dass insbesondere Wiederverkäufer-Kunden auf eine vorzeitige Umsetzung der LMIV drängen.

Beim Bedienenverkauf ist mit neuer Technik (z.B. WinCWS, K-Class-Waagen) bereits heute die Darstellung der Nährwertinformationen als Kundenservice möglich. Per Info auf dem Waagendisplay können bei Bedarf Nährwert- und Allergeninformationen angezeigt und abgedruckt werden.

Die Daten können ebenso auf Thekenetiketten abgedruckt werden (siehe Abbildung oben). Man kann davon ausgehen, dass von einem Fachbetrieb mindestens die gleiche Informationsqualität erwartet wird, wie vom Etikett auf SB- oder Discounterware.

Für den Handwerksbetrieb wäre es sehr teuer, für alle eigenen Produkte chemisch Analysen durchführen zu lassen.