



**EHI GEPRÜFTER[®]
ONLINE-SHOP**

Orientierungshilfe zur Lebensmittelinformations- Verordnung Nr. 1169/2011 (LMIV)

Autor:

Olaf Kluth, EHI Geprüfter Online-Shop, EHI Retail Institute GmbH

In Zusammenarbeit mit:



Inhaltsverzeichnis

1	Einführung zur Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)	5
2	Der Geltungsbereich der LMIV	6
2.1	Wer ist von der LMIV betroffen?.....	6
2.2	Wer ist Lebensmittelunternehmer?	6
3	Kernanforderungen der Lebensmittelinformationsverordnung	7
3.1	Wesentliche Grundgedanken zur LMIV	7
3.2	Kennzeichnung von Allergenen.....	7
3.3	Anforderung an die Kenntlichmachung von Lebensmitteln, die ausschließlich aus Allergenen Zutaten bestehen.	7
3.4	Lebensmittelimitate	7
4	Schriftformatierung Lebensmittelverpackungen	8
4.1	Die korrekte Darstellung in Online-Shops	8
5	Welches sind die Pflichtangaben der LMIV?	9
5.1	Bezeichnung des Lebensmittels.....	9
5.2	Verzeichnis der Zutaten	9
5.3	Die Nennung bestimmter Zutaten und Verarbeitungstoffe gemäß Anhang II der LMIV.....	9
5.4	Die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten.....	9
5.5	Nettofüllmenge.....	9
5.6	Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum.....	9
5.7	Ggfs. besondere Anweisungen für Aufbewahrung bzw. Verwendung	9
5.8	Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers, in dessen Namen das Produkt vermarktet wird	10
5.9	Eine Gebrauchsanleitung, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche Anleitung angemessen zu verwenden	10
5.10	Bei alkoholischen Getränken, die Angabe des vorhandenen Alkoholgehaltes in Volumenprozent	10
5.11	Nährwertdeklaration.....	10
5.12	Was ist die Nährwertdeklaration überhaupt?.....	10
5.13	Ausnahmen von der Nährwertdeklaration	10
6	Wer haftet für Produktinformationen?	12

6.1	Welche Gefahren lauern für Händler?	12
6.2	Wie lassen sich die erforderlichen Produktdaten im Rahmen der LMIV effektiv und rechtskonform beziehen?	12
6.3	Welche Vitamine und Mineralstoffe dürfen angegeben werden?	12
6.4	Portion bzw. Verzehreinheit was versteht man darunter und was sind die Unterschiede?	14
7	Ausnahme vom Erfordernis eines Zutatenverzeichnisses gemäß Artikel 19 der Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011	15
7.1	Natürlich vorkommender Salzgehalt in Lebensmitteln, was tun?	15
8	Stoffe oder Erzeugnisse die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, gemäß Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011	16
9	Regelungen zum Übergang	18
9.1	Restlaufzeiten von Druckerzeugnissen beachten	18
9.2	Freiwillige Zusatzangaben	18
9.3	Nährwertbezogene Angaben	18
10	Die Health-Claims-Verordnung	19
10.1	Was bedeutet „Health-Claim“ überhaupt?	19
10.1.1	Mögliche Probleme bei Werbung mit gesundheitsbezogenen Aussagen	19
10.2	Sind deutsche Online-Händler von der Health-Claim-Verordnung überhaupt betroffen?	19
10.3	Es gibt zahlreiche Versionen der Health-Care-Verordnung, welche ist die richtige?	19
10.4	Warum gibt es die Health-Claim-Verordnung?	19
10.5	Welche Ziele verfolgt die Health-Claim-Verordnung?	20
11	Auf welchen Zeitpunkt müssen sich die Nährstoffangaben des Lebensmittels beziehen?	21
11.1	Darf die Abkürzung RM angewendet werden?	21
11.2	Verkehrsbezeichnung von Lebensmitteln	21
11.3	Zutatenklasse was ist das?	21
12	Definitionen	22
	Impressum	24

1 Einführung zur Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Das Europäische Parlament verabschiedete am 6. Juli 2011 das mit Rat und Kommission ausgehandelte Kompromisspaket zur Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), welche am 13. Dezember 2014 ihre Gültigkeit erlangt. Die Verordnung stellt sicher, dass die Hersteller europaweit einheitliche und klare Vorgaben zur Kennzeichnung haben. Die LMIV löst die bisherige europäische Etikettierungs-Richtlinie sowie die deutsche Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) ebenso ab, wie die europäische Nährwertkennzeichnungs-Richtlinie und die deutsche Nährwertkennzeichnungs-Verordnung. Im Rahmen der mit der LMIV verbundenen Anpassungen, soll der Verbraucher transparenter informiert werden und so eine bessere Entscheidungsgrundlage beim Kauf von Lebensmittel erlangen.

2 Der Geltungsbereich der LMIV

2.1 Wer ist von der LMIV betroffen?

Betroffen von der Verordnung sind Lebensmittelunternehmer, von der Produktion bis zum Online-Handel, aber auch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (etwa Restaurants, Kantinen oder Krankenhäuser).

2.2 Wer ist Lebensmittelunternehmer?

Unter dem Begriff Lebensmittelunternehmer fasst die LMIV all jene, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden. Sämtliche Hersteller und Händler von Lebensmitteln sind folglich auch Lebensmittelunternehmen im Sinne des Lebensmittelrechts.

3 Kernanforderungen der Lebensmittelinformationsverordnung

3.1 Wesentliche Grundgedanken zur LMIV

Der Gesetzgeber will den Verkauf von Lebensmitteln über den Distanzhandel, künftig mit den Informationspflichten des stationären Handels weitestgehend harmonisiert sehen. Dem Verbraucher soll so eine solidere Grundlage für die Kaufentscheidung geboten werden. Die Nährwertinformation, die bislang weitgehend freiwillig erfolgt, wird auf einheitlicher Grundlage in der gesamten Europäischen Union zur Verpflichtung. Deutschland ist bei der freiwilligen Nährwertinformation heute Vorreiter. Über 80% der verpackten Lebensmittel tragen bereits Nährwertangaben und greifen somit der LMIV vor.

3.2 Kennzeichnung von Allergenen

Für Allergene gelten mit Einführung der LMIV schärferer Kennzeichnungspflichten. Bereits heute müssen Lebensmittelhersteller in der Zutatenliste allergene Zutaten deutlich kennzeichnen. Künftig, das ist nun klar geregelt, müssen diese auch optisch hervorgehoben werden, etwa durch eine andere Schriftformatierung oder eine andere Hintergrundfarbe als bei den übrigen Angaben der Zutatenliste eines Lebensmittels.

3.3 Anforderung an die Kenntlichmachung von Lebensmitteln, die ausschließlich aus Allergenen Zutaten bestehen.

Handelt es sich bei allen Zutaten um Stoffe/Erzeugnisse aus Anhang II der LMIV, nähere Angaben finden Sie unter Punkt 8 dieser Orientierungshilfe, so müssen sich diese von den anderen Pflichtangaben abheben, wie z. B. von dem Wort „Zutaten“, das dem Zutatenverzeichnis immer vorangestellt ist.

3.4 Lebensmittelimitate

Künftig gilt, Fleisch- oder Fischerzeugnisse, die den Anschein erwecken könnten, es handle sich um ein gewachsenes Stück – das jedoch aus kleineren Stücken zusammengesetzt ist – müssen den Hinweis „aus Fleischstücken zusammengefügt“ oder „aus Fischstücken zusammengefügt“ tragen.

4 Schriftformatierung Lebensmittelverpackungen

Die verpflichtenden Angaben auf Lebensmittelverpackungen müssen an einer „gut sichtbaren Stelle“ deutlich und gut lesbar mit einer Mindestschriftgröße von mindestens 1,2 mm stehen. Sofern die größte Oberfläche der Verpackung kleiner als 80 Quadratzentimeter ist, muss die Schrift mindestens 0,9 mm groß sein. Bei rechteckigen oder quaderförmigen Verpackungen ist die „größte Oberfläche“ eine ganze Seite der betreffenden Verpackung (Höhe x Breite). Ein Lösungsansatz für die Bestimmung der „größten Oberfläche“ von zylinder- oder flaschenförmigen Verpackungen wäre zum Beispiel, bei Dosen Deckel, Boden und Kanten und bei Flaschen und Gläsern Hals und Schulter von der Fläche abzuziehen.

4.1 Die korrekte Darstellung in Online-Shops

Die korrekte Darstellung in Online-Shops folgt ähnlichen Bestimmungen wie unter Punkt 4 beschrieben, unterliegt jedoch einer zusätzlichen Hürde. Die Darstellung des korrekten Artikelfotos ist von hoher Wichtigkeit. Bereits seit langem gilt, dass Artikel die zum Kauf über den Distanzhandel angepriesen werden vorvertraglich mit entsprechenden Artikelinformationen zu kennzeichnen sind. Die im Rahmen dieser Orientierungshilfe genannten Anforderungen hinsichtlich der Zutaten haben sich nun verschärft und finden hier selbstverständlich ihre Anwendung. Doch neben der Bereitstellung der erforderlichen Informationspflichten, gilt dieselbe Sorgfaltspflicht auch bei den zugehörigen Artikelfotos. Verkaufen Sie z. B. eine Verpackungseinheit mit Kaugummi und es ändert sich die Rezeptur der sich darin befindlichen Nahrungsmittel, so wird dies häufig von Herstellerseite als Anlass genommen, diese Neuigkeit prominent auf der Verpackung abzubilden. Wir verdeutlichen dies an dem Beispiel eines Sahnebonbons:



Foto 1



Foto2

Hier sehen wir auf Foto 1 „Zuckerfrei“ ein Lebensmittel ohne die Zutat Zucker. Wohingegen wir auf Foto 2 keinen entsprechenden Hinweis sehen. Ein Verbraucher darf also im Fall der Verwendung des Foto 1 davon ausgehen, tatsächlich einen Artikel zu erhalten, der zuckerfrei ist. Mögliche Fehler in der Darstellung im Online-Shop, beispielsweise bei der Verwendung eines falschen Artikelfotos, gehen hier zu Lasten des Händlers. Das bedeutet bestellt z. B. ein Diabetiker den Artikel mit dem Artikelfoto 1, erhält jedoch einen Artikel mit Zucker, so ist der Händler eindeutig haftbar. Dies würde auch für den Fall gelten, dass die Angaben auf der Verpackung, hinsichtlich der Zutaten bereits durch den Hersteller fehlerhaft aufgebracht wurden.

5 Welches sind die Pflichtangaben der LMIV?

Jedem Lebensmittel, das an Endverbraucher geliefert wird, müssen die in der Verordnung aufgeführten Informationen in der vorgeschriebenen Form beigefügt werden. Dies gilt sowohl für den stationären als auch für den Fernabsatzhandel.

5.1 Bezeichnung des Lebensmittels

Es ist die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung des Lebensmittels anzugeben. Gibt es eine solche nicht, muss die Verkehrsübliche verwendet werden. Was ist eine verkehrsübliche Bezeichnung von Lebensmitteln? Lesen Sie mehr dazu unter Punkt 11.2 dieser Orientierungshilfe.

5.2 Verzeichnis der Zutaten

Dem Verzeichnis ist eine Überschrift voranzustellen, die das Wort „Zutaten“ enthält. Die Aufzählung muss aus sämtlichen Zutaten bestehen und erfolgt in absteigender Reihenfolge ihres Gesamtgewichts am Lebensmittel. Es gibt aber Ausnahmen von dieser Verpflichtung, welche in Artikel 19 der LMIV genannt sind. Sie finden diese unter Punkt 7 dieser Orientierungshilfe.

5.3 Die Nennung bestimmter Zutaten und Verarbeitungstoffe gemäß Anhang II der LMIV.

Sie finden eine Liste der Zutaten die benannt werden müssen, unter Punkt 8 dieser Orientierungshilfe. Bitte berücksichtigen Sie in diesem Zusammenhang auch die Hinweise aus Punkt 3.3 dieser Orientierungshilfe.

5.4 Die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten

Die Angabe ist erforderlich, wenn die Zutat oder Klasse in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt wird, sie durch Worte, Bilder oder graphische Darstellung hervorgehoben wird oder von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung des Lebensmittels ist. Was ist eine Zutatenklasse? Lesen Sie mehr dazu unter Punkt 11.3 dieser Orientierungshilfe.

5.5 Nettofüllmenge

Bei flüssigen Erzeugnissen ist die Angabe in Volumeneinheiten vorzunehmen. Bei sonstigen Erzeugnissen ist die Angabe in Masse-Einheiten vorzunehmen.

5.6 Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum

In Anhang X der LMIV sind die Anforderungen an die Angabe des Datums genau vorgegeben. Besonders wichtig ist, die Reihenfolge aus Tag, Monat und Jahr ist zwingend einzuhalten.

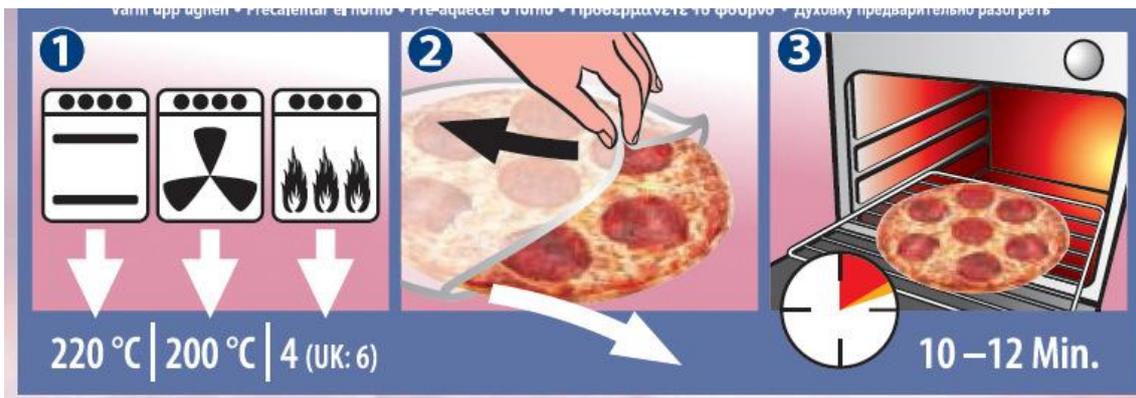
5.7 Ggfs. besondere Anweisungen für Aufbewahrung bzw. Verwendung

Hierzu zählen Aufbewahrungsbedingungen oder ein Verzehrzeitraum.

5.8 Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers, in dessen Namen das Produkt vermarktet wird

5.9 Eine Gebrauchsanleitung, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche Anleitung angemessen zu verwenden

Die Gebrauchsanleitung muss so abgefasst sein, dass die Verwendung des Lebensmittels in geeigneter Weise ermöglicht wird. Wichtig ist, die Gebrauchsanleitung muss in Worten und Zahlen erfolgen. Piktogramme oder Symbole dienen einzig als **zusätzliches** Mittel. Hier anhand des Beispiels der korrekten Zubereitung einer Tiefkühlpizza. Die hier verwendeten Piktogramme / Bilder, müssen durch anleitende Worte ergänzt werden.



5.10 Bei alkoholischen Getränken, die Angabe des vorhandenen Alkoholgehaltes in Volumenprozent

Dieser Punkt greift ab einem Alkoholgehalt von über 1,2 Volumenprozent.

5.11 Nährwertdeklaration

Diese Angabe ist erst ab dem 13. Dezember 2016 verpflichtend.

5.12 Was ist die Nährwertdeklaration überhaupt?

Eine entscheidende Änderung im Rahmen der LMIV ist die Nährwertdeklaration für verpackte Ware. Spätestens ab dem 13.12.2016 sind die sogenannten „big 7“ verpflichtend vorgeschrieben. Die „big 7“ umfassen die Angaben zu: Energie, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz. Die möglichen Ergänzungen sind, einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, mehrwertige Alkohole, Stärke, Ballaststoffe sowie Vitamine und Mineralstoffe. Welche Vitamine und Mineralstoffe angegeben werden dürfen, lesen Sie unter Punkt 6.3 dieser Orientierungshilfe. Die Angaben sind immer bezogen auf 100 Gramm bzw. auf 100 Milliliter anzugeben. Eine weitere Angabe, die der Werte pro Portion ist zulässig. Die Nährwertdeklaration ist als Tabellenform darzustellen. Einzig bei Platzmangel darf die Angabe als fortlaufende Aufzählung erfolgen.

5.13 Ausnahmen von der Nährwertdeklaration

Keine Pflicht zur Nährwertdeklaration besteht, wenn die größte Oberfläche der Verpackung weniger als 25 cm² beträgt. Außerdem ist die Angabe der Zufuhrreferenzmengen, der sogenannten GDAs (Guideline Daily Amounts – Achtung! Die Abkürzung GDA

wird mit Gültigkeit der LMIV abgelöst durch die Abkürzung RM, wobei RM für Referenzmenge steht), gesetzlich geregelt und somit freiwillig möglich.

6 Wer haftet für Produktinformationen?

Mit Gültigkeit der Lebensmittelinformationsverordnung, kurz LMIV, stellt sich für Lebensmittelunternehmer auch die rechtliche Frage nach der Haftung. Grundsätzlich gilt: Haftbar ist derjenige, der Produktdaten in Verkehr bringt oder sie verändert – egal ob bewusst oder unbewusst. Das bedeutet: Jeder Händler, ob er nun die Produktdaten selbst erzeugt hat oder durch einen Dritten, z. B. einen Lieferanten erhalten hat, ist im Zweifel auch für die Richtigkeit der Daten verantwortlich. Dieser Umstand birgt entsprechende Gefahren, da Anforderungen an die Vollständigkeit und Richtigkeit der Daten zu 100% gewährleistet sein müssen. Konkret bedeutet dies, der Händler bzw. Online-Händler haftet gegenüber dem Abnehmer aufgrund zivilrechtlicher Ansprüche, insbesondere aufgrund der kaufvertraglichen Vereinbarung und den zugehörigen gesetzlichen Bestimmungen. Hätte der Online-Händler erkennen können, dass die Angaben falsch sind, besteht darüber hinaus gemäß LMIV auch eine öffentlich-rechtliche Informationsverantwortlichkeit, d. h. der Händler bzw. Online-Händler kann staatlicherseits für den Fehler sanktioniert werden (z. B. durch ein Bußgeld.)

6.1 Welche Gefahren lauern für Händler?

Händler werden es spätestens mit Gültigkeit der LMIV mit einer wahren Flut von Produktinformationen zu tun haben, welche sie korrekt und jederzeit umsetzen müssen. Doch wie geht so etwas möglichst effizient und vor allem rechtskonform? Selbst kleinste Änderungen, wie diese z. B. bei Artikeln vorkommen die solch werbeträchtige Slogans wie „Mit verbesserter Rezeptur“ führen, können bald davon betroffen sein, dass ein Produkt eine neue Artikelnummer (GTIN – Global Trade Item Number) bekommen muss. Denn ändert sich etwas in den deklarationspflichtigen Angaben, so muss auch das Produkt im Sinne der LMIV neu gekennzeichnet werden.

6.2 Wie lassen sich die erforderlichen Produktdaten im Rahmen der LMIV effektiv und rechtskonform beziehen?

Eine verlässliche Lösung bietet hier u. a. der Service der 1WorldSync mit ihren Produktinformations-Netzwerken und Datenpool-Lösungen, die für das Global Data Synchronization Network™ (GDSN®) zertifiziert sind. Mit mehr als 15.000 Kunden aus 54 Ländern managt 1WorldSync die Produktdaten dieser Welt. In den zertifizierten Datenpool pflegen Hersteller die Stammdaten ihrer Produkte inklusive der geforderten Pflichtangaben ein. Dies kann auch durch den Erfassungsservice der Smart Data One übernommen werden. Über das GDSN werden die Produktinformationen zentral an die Händler, darunter natürlich auch Online-Händler, zur Verfügung gestellt. Weitere Informationen erhalten Sie bei 1WorldSync (Email: info@1worldsync.com, LMIV; Telefon: +49 221 93373 111) und bei Smart Data One (Email: heck@smartdataone.de Telefon: +49 221 94714 463).

6.3 Welche Vitamine und Mineralstoffe dürfen angegeben werden?

Quelle Webseite: http://ec.europa.eu/index_de.html

EUROPÄISCHE KOMMISSION

zu finden über den folgenden Webseitenlink:

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/ganda_application_reg1169-2011_de.pdf

ab Seite 19

Alle nachfolgend aufgeführten Vitamine und Mineralstoffe dürfen angegeben werden, wenn sie in signifikanter Menge vorhanden sind. Die signifikante Menge errechnet sich aus,

- ▶ 15% der Nährstoffbezugswerte nach unten stehender Tabelle je 100 g oder 100 ml im Falle von anderen Erzeugnissen als Getränken;
- ▶ 7,5% der Nährstoffbezugswerte nach unten stehender Tabelle je 100 ml im Falle von Getränken;

oder

- ▶ 15 % der Nährstoffbezugswerte nach unten stehender Tabelle je Portion, wenn die Packung nur eine einzige Portion enthält.

Vitamine und Mineralstoffe sind mittels der in der unten stehenden Tabelle angeführten Einheiten und als Prozentsatz der in derselben Tabelle angeführten Nährstoffbezugswerte (Nutrient Reference Values – NRV) je 100 g oder je 100 ml anzugeben. Diese Angaben können zusätzlich je Portion/Verzehreinheit gemacht werden.

1. Vitamin A	800µg
2. Vitamin D	5µg
3. Vitamin E	12mg
4. Vitamin K	75µg
5. Vitamin C	80mg
6. Thiamin	1,1mg
7. Riboflavin	1,1mg
8. Niacin	16mg
9. Vitamin B6	1,4mg
10. Biotin	50µg
11. Pantothensäure	6mg
12. Kalium	2.000mg
13. Chlorid	800mg
14. Calcium	800mg
15. Phosphor	700mg
16. Magnesium	375mg
17. Eisen	14mg
18. Zink	10mg
19. Kupfer	1mg
20. Mangan	2mg
21. Fluorid	3,5mg
22. Selen	55µg
23. Chrom	40µg
24. Molybdän	50µg
25. Jod	150µg

6.4 Portion bzw. Verzehreinheit was versteht man darunter und was sind die Unterschiede?

Es kann eine zusätzliche Angabe pro Portion/pro Verzehreinheit des Lebensmittels erfolgen. Die Portion bzw. Verzehreinheit muss für den Verbraucher leicht erkennbar sein und auf dem Etikett in unmittelbarer Nähe zur Nährwertdeklaration quantifiziert werden. Außerdem ist die Anzahl der in der Verpackung enthaltenen Portionen oder Verzereinheiten anzugeben.

7 Ausnahme vom Erfordernis eines Zutatenverzeichnisses gemäß Artikel 19 der Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011

- (1) Ein Zutatenverzeichnis ist bei folgenden Lebensmitteln nicht erforderlich
- a) frischen Obst und Gemüse – einschließlich Kartoffeln -, das nicht geschält, geschnitten oder auf ähnliche Weise behandelt worden ist;
 - b) Tafelwasser, das mit Kohlensäure versetzt ist und in dessen Beschreibung dieses Merkmal aufgeführt ist,
 - c) Gärungssessig, der nur aus einem Grundstoff hergestellt ist und dem keine weitere Zutat zugesetzt worden ist;
 - d) Käse, Butter, fermentierte Milch und Sahne, denen keine Zutat zugesetzt wurde außer für die Herstellung notwendige Milchinhaltsstoffe, Lebensmittelenzyme und Mikroorganismen-Kulturen oder für die Herstellung von Käse — ausgenommen Frisch- oder Schmelzkäse — notwendiges Salz;
 - e) Lebensmitteln, die aus einer einzigen Zutat bestehen, sofern
 - i) die Bezeichnung des Lebensmittels mit der Zutatenbezeichnung identisch ist oder
 - ii) die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf die Art der Zutat schließen lässt.
- (2) Um der Bedeutung eines Zutatenverzeichnisses für die Verbraucher bei bestimmten Arten oder Klassen von Lebensmitteln Rechnung zu tragen, kann die Kommission in Ausnahmefällen die in Absatz 1 dieses Artikels enthaltene Liste durch delegierte Rechtsakte gemäß Artikel 51 ergänzen, sofern das Fehlen des Zutatenverzeichnisses nicht dazu führt, dass Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung unzureichend informiert werden.

7.1 Natürlich vorkommender Salzgehalt in Lebensmitteln, was tun?

Es gibt Lebensmittel, denen kein Salz zugesetzt wird, die aber dennoch einen natürlichen Salzanteil haben. Wie z. B. Milch, Gemüse, Fleisch und Fisch. In diesen Fällen kann in unmittelbarer Nähe zur Nährwertkennzeichnung darauf hingewiesen werden, dass der Salzgehalt ausschließlich auf natürlich vorkommendes Natrium zurückzuführen ist. Nicht erlaubt ist diese Angabe hingegen, wenn Salz bei der Verarbeitung oder anders zugesetzt wurde, z. B. bei Schinken, Käse, Oliven, Sardellen usw.

8 Stoffe oder Erzeugnisse die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, gemäß Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (*1);
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (*1)
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse;
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und –fett (*1)
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queens-

landnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

(*1) und daraus gewonnenen Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

9 Regelungen zum Übergang

Eine Umsetzung der LMIV bereits vor dem 13. Dezember 2014 ist immer dann möglich, wenn aktuelles und künftiges Recht nicht miteinander kollidieren. Als Beispiel regelt die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) heute noch, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels im selben Sichtfeld erscheinen muss wie auch die Angaben zu Nettofüllmenge und ggf. Alkoholgehalt eines Lebensmittels. Die LMIV sieht beispielsweise aber die Einbeziehung des MHD in dieses Sichtfeld nicht mehr vor. Die Anforderungen beider Rechtslagen lassen sich vereinbaren, indem die Angabe der Haltbarkeit im genannten Sichtfeld beibehalten wird. Bis zum 13. Dezember 2014 sollte daher auch das MHD nach wie vor noch in dem genannten Sichtfeld erscheinen.

9.1 Restlaufzeiten von Druckerzeugnissen beachten

Händler und auch Hersteller tun gut daran, die Umsetzung der LMIV so schnell wie möglich und in direkter Abstimmung mit Lieferanten wie z. B. für Verpackungserzeugnisse und den entsprechenden Druckereien abzustimmen. Der Hintergrund ist, Verpackungsmaterialien für Lebensmittelerzeugnisse, dürfen nach dem 13. Dezember nicht länger in der Produktion eingesetzt werden, sofern sie nicht den Bestimmungen der LMIV entsprechen.

9.2 Freiwillige Zusatzangaben

Angaben, die die gesetzlichen Anforderungen überschreiten, beispielsweise aufgrund ihrer Abwesenheit (z. B. Zuckergefrei, Glutenfrei, Alkoholfrei etc.) sind freiwillige Zusatzangaben. Diese freiwilligen Zusatzangaben müssen nachweisbar sein, da ansonsten ein Verstoß gegen das lebensmittel- oder wettbewerbsrechtliche Irreführungsverbot vorliegt.

9.3 Nährwertbezogene Angaben

Bei Angaben den Nährwert betreffend (z. B. fettreduziert), sind weitere Anforderungen zu erfüllen (z. B. Anforderungen des Anhangs der Health-Claims-Verordnung).

10 Die Health-Claims-Verordnung

Unter Punkt 9.3 haben wir auf die Health-Claims-Verordnung verwiesen, die im nachfolgenden kurz vorgestellt wird.

10.1 Was bedeutet „Health-Claim“ überhaupt?

Darunter wird die gesundheitsbezogene Angabe verstanden. D. h., im Sinne der Verordnung eine Aussage oder Darstellung, die nach dem Gemeinschaftsrecht oder den nationalen Vorschriften nicht obligatorisch ist, einschließlich Darstellungen durch Bilder, grafische Elemente oder Symbole in jeder Form, und mit der erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere Eigenschaften besitzt. Der Begriff „Angabe“ ist damit sehr weit zu fassen, die Schriftlichkeit der Angabe ist nicht zwingend. Auch Aussagen, die etwa über das Internet, Fernsehen, Rundfunk etc. getätigt werden, sind „Angaben“ i.S.d. Verordnung.

10.1.1 Mögliche Probleme bei Werbung mit gesundheitsbezogenen Aussagen

Unter bestimmten Voraussetzungen hat sich der Werbende gesundheitsbezogene Aussagen Dritter zurechnen zu lassen. Im Rahmen einer Fernsehsendung mit Zuschauerbeteiligung kann es etwa bereits genügen, wenn der Werbende es geduldet hat, dass im Rahmen einer reklamehaften Anpreisung seiner Produkte in dieser Sendung Werbeaussagen von anrufenden Zuschauern so einbezogen werden, dass bei den zuschauenden Verbrauchern der Eindruck entsteht, diese Werbeaussagen seien Teil der zu vermittelnden Werbeinformation. Bei Werbung mit gesundheitsbezogenen Aussagen, auch durch Dritte, ist folglich höchste Wachsamkeit geboten.

10.2 Sind deutsche Online-Händler von der Health-Claim-Verordnung überhaupt betroffen?

Selbstverständlich, die Health-Claim-Verordnung geht jeden an, der Lebensmittel (darunter fallen auch Nahrungsergänzungsmittel) innerhalb der EU in Verkehr bringt und bewirbt.

10.3 Es gibt zahlreiche Versionen der Health-Care-Verordnung, welche ist die richtige?

Da die ursprüngliche Version aus dem Jahr 2006 stammt, diese inzwischen aber mehrfach angepasst wurde, muss immer auf die aktuelle Fassung zurückgegriffen werden. Sie finden die aktuelle Fassung unter dem folgenden Link, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX:32006R1924>.

10.4 Warum gibt es die Health-Claim-Verordnung?

Das Bundesinstitut für Risikobewertung www.bfr.bund.de/ hat dazu folgendes erklärt,

"Bisher gab es in den Mitgliedstaaten der Europäischen Union unterschiedliche Regelungen zur Verwendung von Health Claims. Mit der neuen Verordnung sollen sie vereinheitlicht werden. Durch die Positivliste der EU werden in allen Mitgliedstaaten die gleichen Standards gelten. Lebensmittelhersteller dürfen künftig EU-weit nur nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben machen, die wissenschaftlich abgesichert sind. Nur so werden Verbraucher nicht in die Irre geführt und können eigenverantwortliche Entscheidungen für eine gesunde und ausgewogene Ernährung treffen."

10.5 Welche Ziele verfolgt die Health-Claim-Verordnung?

Die Health-Claim-Verordnung verfolgt primär zwei Ziele.

- Zum einen soll ein hohes Schutzniveau für den Verbraucher gewährleistet werden, dass soll heißen, dass in Zukunft »Gesundheitsversprechen« nur noch dann zulässig sind, wenn sie auch eingehalten werden.
- Zum anderen soll eine europaweit einheitliche Regelung den freien Warenverkehr gewährleisten, indem gleiche Wettbewerbsbedingungen hergestellt werden. Damit stellt die Verordnung umgekehrt aber auch Rechtssicherheit für die Unternehmen her.

11 Auf welchen Zeitpunkt müssen sich die Nährstoffangaben des Lebensmittels beziehen?

Die Nährwertdeklaration muss sich auf das Lebensmittel zum Zeitpunkt des Verkaufs beziehen. Unter Umständen kann sie sich auch auf das verbrauchsfertige Lebensmittel beziehen, sofern ausreichend genaue Angaben über die Zubereitung gemacht werden. Es ist daher möglich, nur Angaben zum Nährwert des verbrauchsfertigen Lebensmittels zu machen, wie etwa bei Trockensuppe, die unter Zuführung von gewöhnlichem Leitungswasser und unter Angabe der Menge des zugeführten Leitungswassers, andere prozentuale Werte der Zutaten hat, als zum Zeitpunkt des Verkaufs.

11.1 Darf die Abkürzung RM angewendet werden?

Wird eine Abkürzung verwendet, z. B. „RM“ (Referenzmenge) muss diese an einer beliebigen Stelle auf der Verpackung ausführlich erklärt werden. Der Hinweis „Referenzmenge“ für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 KJ/2000 Kcal) darf jedoch nicht geändert werden.

11.2 Verkehrsbezeichnung von Lebensmitteln

Die "verkehrsübliche" Bezeichnung ist nichts anderes als der Name, (etwa "Schmelzkäse", „Joghurtzubereitung“ oder "Helle Soße") bzw. die Beschreibung des Produkts, z. B. "Tortellini mit Gemüsefüllung" oder "Grünkern-Bratlinge". Anhand dieses verbindlichen Namens erkennen Verbraucher die Art des Lebensmittels und können es so auch von anderen Nahrungsmitteln leicht unterscheiden. Allerdings findet sich die Verkehrsbezeichnung oftmals nur auf der Rückseite einer Verpackung über dem Zutatenverzeichnis, was künftig nicht mehr statthaft ist.

11.3 Zutatenklasse was ist das?

Zusatzstoffe müssen in der Zutatenliste immer mit dem s. g. „Klassennamen“ angegeben werden, d. h., der Grund für ihre Verwendung muss sich aus dem s. g. „Klassennamen“ ableiten lassen. Zum Beispiel Farbstoff, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoff, Verdickungsmittel usw. sind Klassennamen. Zusätzlich zum Klassennamen wird entweder der Name des Zusatzstoffes oder die so genannte E-Nummer genannt; diese Bezeichnung ist in allen EU-Ländern einheitlich. Die Angabe kann beispielsweise so lauten: "Verdickungsmittel E 412" oder "Verdickungsmittel Guarkernmehl".

12 Definitionen

- Bezeichnung des Lebensmittels
 - ▶ Sie ist vorrangig die
 - Rechtmäßige Bezeichnung, bei Fehlen die
 - Verkehrsübliche Bezeichnung oder bei Fehlen die
 - beschreibende Bezeichnung
- Nährstoff
 - Eiweiße, Kohlenhydrate, Fett, Ballaststoffe
 - Sowie alle Stoffe, die zu einer dieser Klassen gehören oder Bestandteil einer dieser Klassen sind,
 - Natrium und die Vitamine und Mineralien gemäß Anhang XIII der LMIV.
- Informationen über Lebensmittel
 - jede Information, die dem Endverbraucher durch eine Etikett, sonstiges Begleitmaterial oder in anderer Form, einschließlich über moderne technologische Mittel oder mündlich, zur Verfügung gestellt wird.
- Kennzeichnung
 - alle Wörter, Angaben, Hersteller- oder Handelsmarken, Abbildungen oder Zeichen, die sich auf ein Lebensmittel beziehen und auf Verpackungen, Schriftstücken, Tafeln, Etiketten, Ringen oder Verschlüssen jeglicher Art angebracht sind.
- Etikett
 - Alle Aufschriften, Marken- oder Kennzeichen, bildlichen oder anderen Beschreibungen, die auf die Verpackung oder das Behältnis des Lebensmittels geschrieben, gedruckt, geprägt, markiert, graviert oder gestempelt werden bzw. daran angebracht sind.
- Sichtfeld
 - Alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus gelesen werden können.
- Hauptsichtfeld
 - Sichtfeld einer Verpackung, das vom Verbraucher beim Kauf höchstwahrscheinlich auf den ersten Blick wahrgenommen wird; hat eine Verpackung mehrere identische Hauptsichtfelder, gilt das vom Lebensmittelunternehmen ausgewählte Sichtfeld als Hauptsichtfeld.
- Lesbarkeit
 - Äußeres Erscheinungsbild von Informationen, das von verschiedenen Faktoren bestimmt wird, so u. a. von Schriftgröße, Buchstabenabstand, Zeilenabstand, Strickstärke der Schrift, Schriftfarbe, Schriftart, Verhältnis zwischen Buchstabenbreite und –höhe, Oberfläche der Materialien und großem Kontrast zwischen Schrift und Hintergrund.
- Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung
 - Einrichtungen jeder Art (darunter auch Fahrzeuge oder fest installierte oder mobile Stände) wie Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser oder Catering-Unternehmen, in denen im Rahmen einer gewerblichen Tätigkeit

Lebensmittel zubereitet werden, die von den Endverbrauchern verzehrt werden können.

Impressum



**EHI GEPRÜFTER[®]
ONLINE-SHOP**

EHI Retail Institute GmbH

EHI Geprüfter Online-Shop

Spichernstraße 55

50672 Köln

www.shopinfo.net