

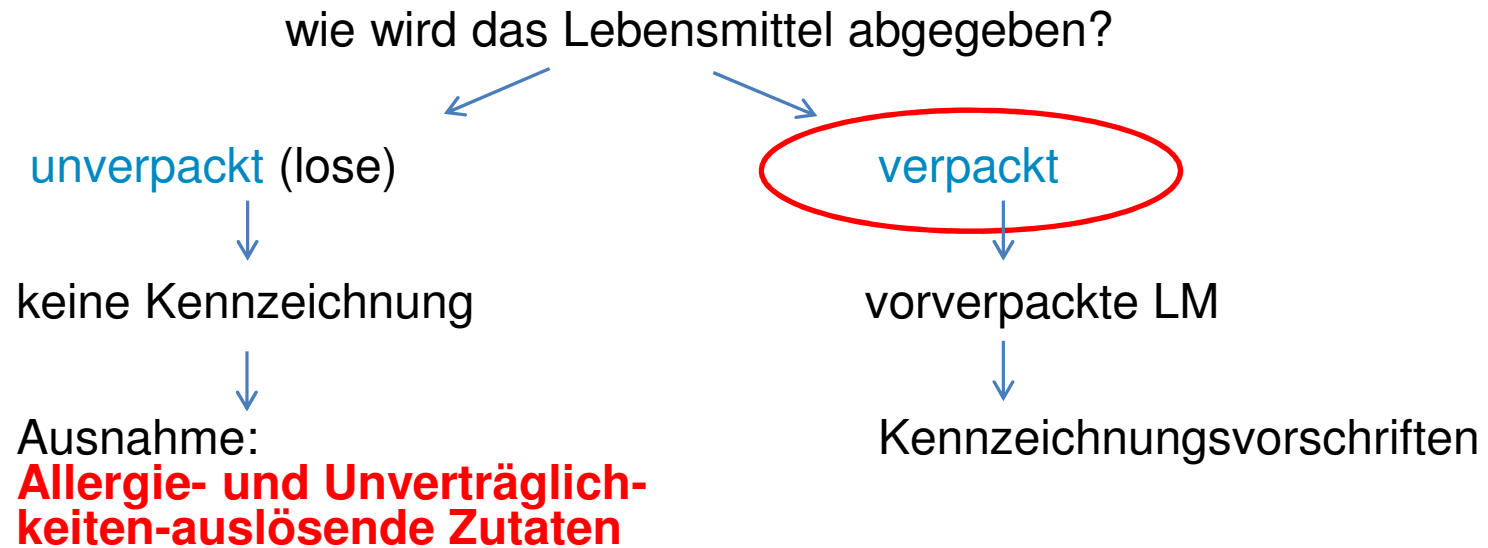
# LMIV

## Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Dr. Christina Jahr

Tagung des Fleischerverbandes, 21.01.2017

# Wovon hängt die Kennzeichnung ab?



# Begriffsbestimmung „vorverpacktes Lebensmittel“

## Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe e LMIV

„jede Verkaufseinheit, die als solche an den Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden soll und die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht, in die **das Lebensmittel vor dem Feilbieten verpackt** worden ist, gleichviel, ob die Verpackung es ganz oder teilweise umschließt, jedoch auf solche Weise, **dass der Inhalt nicht verändert werden kann**, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt; Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, werden von dem Begriff „vorverpacktes Lebensmittel“ **nicht** erfasst.“



<http://www.dorstenerzeitung.de/lokales/kirchhellen/Regionale-Produkte-Cap-Markt-der-Diakonie-als-Vorreiter-fuer-bundesweites-Projekt;art4249,1963632>



<http://www.pack2go.de/feinkost-verpackungsbecher-1>

# Verpflichtende Angaben nach Art. 9 Abs. 1

## Pflichtkennzeichnungselemente:

a) Bezeichnung

b) Zutaten-  
verzeichnis



# Verpflichtende Angaben nach Art. 9 Abs. 1

## Zutatenverzeichnis: „Zutaten: ...“

- Ausnahme: Produkt mit nur 1 Zutat
- Aufzählung der Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt der Verwendung bei der Herstellung (bei Anteil > 5 %)
- zusammengesetzte LM als Zutat → Aufschlüsselung in Einzelbestandteile
- Allergenkennzeichnung - Beispiel: Gewürze (enthalten **Sellerie**)
- Zusatzstoffe mit Funktionsklassen (Anhang 7, Teil C):

Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff E250)

Diphosphate (Stabilisator: E450)

# Verpflichtende Angaben nach Art. 9 Abs. 1

## Zutatenverzeichnis: „Zutaten: ...“

- d) QUID-Regelung: Mengenkennzeichnung wertbestimmender Zutaten
  - Zutat in Verkehrsbezeichnung angegeben
  - Zutat durch Worte / Bilder hervorgehoben
  - Zutat bedeutend für Charakterisierung des Lebensmittels



### Zutaten:

84% Schweinefleisch, Wasser, 2% Pistazien,  
jodiertes Speisesalz, Säureregulator:  
**Natriumacetat**, Trinatriumacetat; Gewürze [...]

# Verpflichtende Angaben nach Art. 9 Abs. 1

## Pflichtkennzeichnungselemente:



## Was muss gekennzeichnet werden?

- Kennzeichnungspflicht für die in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe (einschl. Derivate)
- cross-contact: keine Kennzeichnungspflicht  
aber: allgemeine Sorgfaltspflicht und Produkthaftung  
→ Spurenkennzeichnung: „Kann Spuren von [...] enthalten.“ (freiwillig)

## Wie muss gekennzeichnet werden?

- im Zutatenverzeichnis in absteigender Reihenfolge unter genauer Bezugnahme auf die in Anhang II aufgeführte Bezeichnung
- im Zutatenverzeichnis eindeutig hervorgehoben  
z. B. durch *Schriftstil*, *Schriftart*, **Hintergrundfarbe**
- falls kein Zutatenverzeichnis erforderlich ist:  
„Enthält: ...“, gefolgt von der in Anhang II aufgeführten Bezeichnung des Stoffes oder Erzeugnisses
- wurde ein Allergen in mehreren Zutaten verwendet, muss der es bei jeder Zutat erneut genannt werden

# Allergenkennzeichnung nicht vorverpackter Lebensmittel

## → VorILMIEV

Vorgaben zu Art und Weise der Allergenkennzeichnung bei loser Ware sind in der Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung – **VorILMIEV** niedergelegt

Der Endverbraucher muss **vor Kaufabschluss** von Allergenen Kenntnis nehmen können!

# Verpflichtende Angaben nach Art. 9 Abs. 1

## Pflichtkennzeichnungselemente:



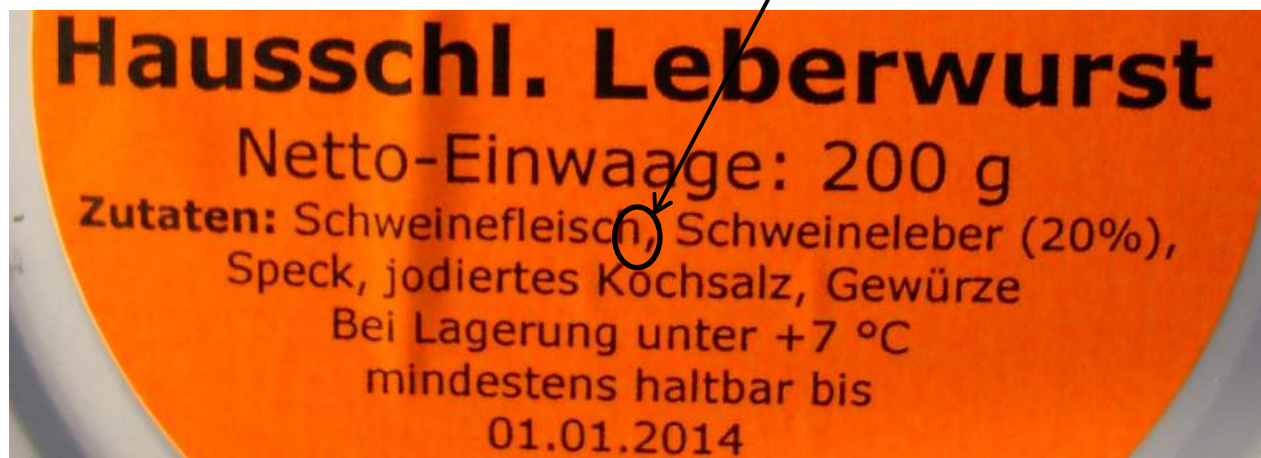
# Verpflichtende Angaben nach Art. 9 Abs. 1

## Weitere:

- Herkunftsland
- Gebrauchsanleitung / Zubereitungshinweis
- (Alkoholgehalt)
- Nährwertdeklaration

## Beispiele:

QUID-Regelung



## Beispiele:



## Beispiele:

„leicht verständlich“

Sprache des Etiketts richtet sich nach dem Land der Vermarktung

Deutschland: grundsätzlich nur  
**Deutsch** „leicht verständlich“

(LG Berlin, Urteil 22.05.2014, Az.  
52 O 286/13)

- Ausnahmen örtlich begrenzt



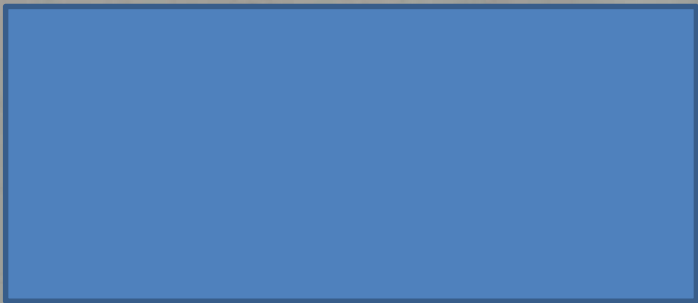

## Beispiele:

„... deutlich lesbar.“



# Beispiele:

Eingefrorene Lebensmittel

Name und Adresse		
		
Wildart		Teilstück
Schwarzwild		Steak
Menge	Gewicht/g	Preis/Euro
	480	7.20
Grundpreis je Kilo/Euro		
15.00		
bei +4° bis +7°C / bei -18°C mindestens haltbar bis		
31.12.17		
Abgepackt am:		
7.9.16		
Wild-Nr.		
615286		

# Nährwertdeklaration

## Verpflichtende Mindestkennzeichnung (Big 7) ab Dez. 2016

### Was

- Energie, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, **Salz**
- Salz als Salzäquivalent berechnet aus Gesamt-Natrium x 2,5
- ggf. mit Hinweis auf natürlich vorkommendes Natrium

### Wie

- pro 100 g/100 ml
- in vorgeschriebener Reihenfolge (**anders als bisher**)
- in Tabellenform, bei Platzmangel hintereinander

### Wo

- an gut sichtbarer Stelle – im selben Sichtfeld, Rückseite möglich

**Freiwillig nach bisher  
geltender RL  
90/496/EWG, BIG 8**

100 g enthalten:	
Energie	1422 kJ 337 kcal
Eiweiß	7,6 g
Kohlenhydrate	61,8 g
- davon Zucker	24,3 g
Fett	4,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Ballaststoffe	9,2 g
Natrium	0,05 g



**Verpflichtend nach LMIV,  
BIG 7**

Nährwertangaben je 100 g	
Energie	1344 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

## Freiwillige Angaben - Ergänzung der BIG 7

### Was

- einfach ungesättigte Fettsäuren
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren
- mehrwertige Alkohole
- Stärke
- Ballaststoffe
- bestimmte Vitamine und Mineralstoffe

abschließende Liste!

→ **Vitamine** und **Mineralstoffe** nur in signifikanten Mengen  
(= 15 % der Nährstoffbezugswerte (NRV) bezogen auf 100 g  
→ Angabe des Prozentsatzes der NRV verpflichtend)

→ Angaben über folgende Nährstoffe innerhalb der Tabelle der NWK nach LMIV sind **nicht erlaubt**:

- Transfettsäuren
- Cholesterin
- Omega-III-Fettsäuren
- Natrium

ist z.B. der Gehalt von Omega-III-Fettsäuren oder Natrium im Rahmen der Health-Claims-VO anzugeben, so ist die Angabe in der Nähe der Nährwerttabelle vorzunehmen (Art. 49 LMIV, Art. 7 Satz 3 HCV).

## Freiwillige Angaben – Referenzmengen (RM)

### Wie

- pro 100 g/100 ml oder pro Portion
- Ergänzung durch den folgenden Wortlaut: „**Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)**“ verpflichtend
- Hinweise zu Referenzmengen in Bezug auf Kinder oder spezifische Bevölkerungsgruppen sind verboten
- bei Vitaminen und Mineralstoffen: Nährstoffbezugswerte

## Portion oder Verzehrseinheit

Die Angabe bezogen auf **Portion/Verzehrseinheit** ist erlaubt:

- zusätzlich zur verpflichtenden 100g/ml Angabe für alle Nährstoffe bzw. Vitamine
- zusätzlich zur verpflichtenden 100g/ml Angabe für Vitamine und Mineralstoffe
- wenn die **Anzahl** der Portionen/Verzehrseinheiten auf dem Etikett in unmittelbarer Nähe zur NWK angegeben wird
- Circa-Angabe erlaubt bei leichten Schwankungen der Anzahl (F&A-Katalog KOM 31.1.2013)

## Beispiel zu Anzahl der Portionen

**Mischung für Apfel-Püfferchen**  
150 ml Milch und 1 Ei (Größe M) zugeben  
ergibt etwa 12 Püfferchen (2–3 Portionen)

**1**  150 ml Milch in eine Rührschüssel geben. 1 Ei (Größe M) sowie Mischung hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

**2**  In einer beschichteten Pfanne Margarine oder Butterschmalz erhitzen. Für jedes Püfferchen einen Esslöffel Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen.

**3**  Apfel-Püfferchen auf einem Teller anrichten und nach Belieben mit Puderzucker oder Zimt-Zucker bestreuen.

**Nährwertinformation**  
basierend auf 3 Portionen enthält das mit Milch (1,5 % Fett) zubereitete Produkt:

	pro 100 g	pro Portion = 117 g (%*)
Energie	917 kJ 217 kcal	1073 kJ (13 %) 254 kcal (13 %)
Eiweiß	6,8 g	7,9 g (16 %)
Kohlenhydrate	34,2 g	40,0 g (15 %)
- davon Zucker	14,0 g	16,4 g (18 %)
Fett	5,2 g	6,1 g (9 %)
- davon ges. Fettsäuren	1,6 g	1,9 g (10 %)
Ballaststoffe	1,8 g	2,1 g (8 %)
Natrium	0,20 g	0,23 g (10 %)

\* Prozent des Richtwertes für die Tageszufuhr. Basierend auf einer Ernährung von 2000 kcal.

# Nährwertdeklaration

Nährwert-Tabelle | Big 7 + Zusatzangaben

Nährwerte	100 mg/ml	Portion	% der Referenzmenge	
Energie / Brennwert	kj / kcal	kj / kcal		Art. 32 (4)
Fett	... g	... g		Art. 33 (1)a
davon:	... g	... g		Art. 32 (2)
- gesättigte Fettsäuren	... g	... g		
- einfach ungesättigte Fettsäuren	... g	... g		
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	... g	... g		
Kohlenhydrate	... g	... g		Art. Art. 30 (1) + (2)
davon:	... g	... g		
- Zucker	... g	... g		
- mehrwertige Alkohole	... g	... g		
- Stärke	... g	... g		
Ballaststoffe	... g	... g		Art. 33 (1)b
Eiweiß / Protein	... g	... g		
Salz	... g	... g		
Vitamine	im Anhang XIII Teil A Nr. 1 angegebene Maßeinheiten	im Anhang XIII Teil A Nr. 1 angegebene Maßeinheiten		Art. 32 (3)
Mineralstoffe				
Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)				Art. 32 (5)
Omega-3-Fettsäuren	... g			Art. 7 Health ClaimVO 1924/2006

Grau = obligatorisch

Quelle: Meyer, Reinhart – LMIV 1169/2011 leicht gemacht, 3. Auflage, Seite 44

## Freiwillige Angaben - Wiederholung von Nährstoffen **TÖNNCHEN**

### Was

- einige Angaben der BIG 7 können auf der Verpackung wiederholt werden:
  - nur Brennwert **ODER**
  - Brennwert + Fett + gesättigte Fettsäuren + Zucker + Salz

### Wie

- pro 100 g / 100 ml **ODER**,
- pro Portion, dann muss der Brennwert zusätzlich pro 100 g angegeben werden
- „Tonnen“-Form möglich, Form frei wählbar

### Wo

#### • **Hauptsichtfeld**

(i.d.R. Vorderseite der Verpackung)

Das zubereitete Produkt enthält:					
pro 100 g	pro Stück (130 g)				
Energie	Energie	Fett	gesättigte Fettsäuren	Zucker	Salz
1066 kJ 254 kcal	1386 kJ 331 kcal	15,3 g	7,9 g	24,2 g	0,33 g
	17%*	22%*	40%*	27%*	6%*
* der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)					

## Ausnahmen

### Beispiele aus **Anhang V**

- unverarbeitete Produkte, die nur aus einer Zutat bestehen (Monoprodukte)
- Verpackungen, deren **größte Oberfläche**  $< 25 \text{ cm}^2$
- direkte Abgabe kleiner Mengen von Erzeugnissen an den Endverbraucher

## Anhang V: Ausnahme von NWK-Pflicht

19. 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.

Versuche den o. g. Passus in verschiedenen Arbeitskreisen bzw. Gremien zu konkretisieren bzw. Entscheidungshilfen zu erarbeiten bisher fehlgeschlagen!

Zum jetzigen Zeitpunkt: Position Thüringens

→ Einzelfallentscheidung, im Ermessen des Vollzugs (zuständiges VLÜA)

→ vor Ort: Mengen?, regional?, Vertriebswege etc.