

Die neue Lebensmittelkennzeichnung

nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Errungenschaften für Verbraucher

Bessere Lesbarkeit der Pflichtangaben

- Verpflichtende Einführung einer Mindestschriftgröße, Maßstab Größe des kleinen "x" :
1,2 mm (bzw. 0,9 mm bei Verpackungen kleiner als 80 cm² bedruckbare Oberfläche)
- Lesbarkeit muss auch durch weitere Faktoren gewährleistet sein (z.B. Kontrast zwischen Schrift und Hintergrund, Schriftart, Strichstärke, Abstände zwischen Buchstaben und Zeilen)
- EU-Kommission entwickelt ggfs. bindende Vorschriften zu weiteren Kriterien

Besserer Schutz für Allergiker

- Erstmals müssen Informationen über Allergene auch für nicht vorverpackte, frische Lebensmittel verfügbar sein (die Mitgliedstaaten entscheiden für ihr Hoheitsgebiet, in welcher Form). In Deutschland kann die Information im Verkaufsgespräch gegeben werden; allerdings ist - aus Gründen der Rechtssicherheit für Verbraucher und Unternehmen - zusätzlich eine schriftliche Dokumentation vorzuhalten (z.B. Auslegen einer Kladde, in der die Allergene zu den einzelnen Produkten angekreuzt sind).
- Bei verpackten Produkten sind Allergene auf den ersten Blick zu erkennen: Sie müssen im Zutatenverzeichnis besonders hervorgehoben werden (z.B. Fettdruck, Großbuchstaben, farbliche Unterlegung o.ä.)

Leicht auffindbare und deutliche Angaben zu Haltbarkeit und Handhabung des Lebensmittels

- Die Angaben zur Haltbarkeit des Produktes müssen leicht auffindbar und gut lesbar sein.
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum beschreibt das Datum, bis zu dem das Produkt auf jeden Fall haltbar ist (Rechtssicherheit für die Lebensmittelunternehmen). In der Regel sind Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus haltbar.
- Das Verbrauchsdatum beschreibt das Datum, bis zu dem das Produkt maximal haltbar ist. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums darf das Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden.
- Sollte ein Lebensmittel nach Anbruch der Verpackung besonders gelagert oder behandelt werden müssen, so muss dies auf der Verpackung angegeben sein.
- Muss ein Lebensmittel in einer ganz bestimmten Art und Weise zubereitet werden, muss dies ebenfalls auf der Verpackung angegeben werden.

Neue Angaben bei tiefgefrorenem, unverarbeitetem Fleisch und Fisch

- Bei tiefgefrorenem Frischfleisch muss das Datum des Einfrierens angegeben werden.
- Bei tiefgefrorenem Frischfisch muss das Datum des ersten Einfrierens angegeben werden.
- Bei Frischfleisch muss angegeben werden, ob es sich um zuvor tiefgefrorene und zum Verkauf aufgetaute Ware handelt.

Neue Warn- und Verzehrhinweise

- Warnhinweis für Kinder und Schwangere bei koffeinhaltigen Getränken;
- Hinweis auf Süßungsmittel und Warnung vor abführender Wirkung bei übermäßigem Verzehr;
- Warnung vor übermäßigem Verzehr von Ammoniumsalz für Bluthochdruck-Patienten (bei Süßwaren und Getränken);
- Zusatzhinweise für den Verzehr von Lebensmitteln, die cholesterinsenkende Phytosterine enthalten;
- Hinweis auf nicht essbare Wursthüllen.

Neue spezielle Angaben

- Bei Fleischwaren, wie z.B. Würsten, muss angegeben werden, von welchen Tierarten die Zutaten stammen.
- Nur Produkte, die keinerlei Zutaten tierischen Ursprungs enthalten, dürfen als "vegan" gekennzeichnet werden.
- In der Zutatenliste eines Lebensmittels muss bei Pflanzenfetten die pflanzliche Herkunft angegeben werden. Beispiel: "Pflanzliche Fette (Raps, Sonnenblume)".
- Zutaten in Nanopartikel-Größe müssen mit dem Zusatz "(Nano)" gekennzeichnet werden.

Schutz vor Irreführung

- Lebensmittelimitate müssen auf der Vorderseite der Verpackung, in unmittelbarer Nähe zum Markennamen und in vergleichbarer Auffälligkeit, unter Angabe der verwendeten Zutat gekennzeichnet werden: "Analogkäse" müsste die Aufschrift "Hergestellt aus Pflanzenfett" tragen.
- Formfleisch muss mit den Worten "Aus Fleischstücken zusammengesetzt"

gekennzeichnet werden. Vergleichbares gilt für entsprechende Produkte aus Fisch und Meeresfrüchten, z.B. Surimi.

- Zugewaschtes Wasser in Frischfleisch muss angegeben werden.
- Irreführende Angaben mit Bezug auf die Erscheinung, Darstellung oder Kennzeichnung eines Produktes sind verboten. Dies gilt für Angaben sowohl in schriftlicher als auch in bildlicher Form. Beispiel: Früchte dürfen nur auf einem Joghurt abgebildet sein, wenn auch tatsächlich Früchte enthalten sind (und nicht nur Farbstoffe und Aromen).
- Sogar die Art der Verpackung selbst wäre verboten, wenn dadurch eine Irreführung stattfinden könnte. Beispiel: Ein Stück Analogkäse dürfte nicht in einer Klarsichtverpackung verkauft werden, weil dadurch der Eindruck erweckt werden könnte, es handele sich um richtigen Käse.

Verpflichtende Herkunftskennzeichnung für Frischfleisch ab April 2015

- Ab April 2015 muss die Herkunft von Frischfleisch (Schwein, Geflügel, Schaf und Ziege) gekennzeichnet werden durch Angabe des Ortes bzw. Landes der Haltung und der Schlachtung

Einführung der verpflichtenden Nährwertdeklaration ab Dezember 2016

- Erstmals verpflichtendes Nährwertkästchen mit Angaben zum Energiegehalt (in kJ und kcal) sowie zum Gehalt an Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Salz, Eiweiß
- Verpflichtende Nährwertangabe immer pro 100g/ml (auch bei Verpackungen mit weniger Inhalt als 100 g) garantiert Vergleichbarkeit von Lebensmitteln auch bei unterschiedlichen Produktgrößen (z.B. Joghurtbecher)

Ausnahmen für nicht vorverpackt angebotene Frischprodukte

Ausnahmen für nicht vorverpackte Frischprodukte

- Nicht vorverpackte Frischprodukte, wie frisches Obst, Gemüse, Kräuter, Nüsse sind von der LMIV nicht betroffen.
- Restaurant- und Kantinenessen sowie nicht vorverpackt angebotene Frischprodukte des Lebensmittelhandwerks, z.B. in Bäckerei- und Fleischtheken, sind von den Pflichtangaben ausgenommen. Allerdings muss die Allergeninformation verfügbar sein (s.o.).

Ausnahmen von der Nährwertdeklaration

- Das Lebensmittelhandwerk und Kleinstbetriebe, die verpackte Lebensmittel in kleinen Mengen herstellen, wie frisches Teegebäck oder Pralinen in der Konditorei, sind von der Pflicht zur Nährwertdeklaration ausgenommen.

Ausnahme von Wohltätigkeitsveranstaltungen

- Lebensmittel, die auf Wohltätigkeitsveranstaltungen verkauft werden, wie Kuchen und Plätzchen auf Schulfesten oder die Erbsensuppe und Grillwürstchen auf Gemeindefesten, sind grundsätzlich von der LMIV ausgenommen.