

Die neue Lebensmittelinformationsverordnung

Höherer Verbraucherschutz - von der Etikettierung bis zur Information über Lebensmittel

Ab 13. Dezember 2014 müssen die meisten Bestimmungen der im Dezember 2011 in Kraft getretenen **Lebensmittelinformationsverordnung¹ (LMIV-Verordnung)** auch in Österreich angewendet werden. Die EU-Verordnung regelt **Kennzeichnung, Aufmachung, Bezeichnung, Werbung und Fernabsatz von Lebensmitteln** neu. Ihre Bestimmungen bringen für den Verbraucher im Wege vereinheitlichter Standards für die Lebensmittelkennzeichnung und erhöhter Mindeststandards einige wichtige Verbesserungen.

Welche konkreten Vorteile bringt die neue Lebensmittelinformationsverordnung?

Die LMIV-Verordnung schreibt eine **Mindestgröße von Kennzeichnungen auf Lebensmittelverpackungen oder Etiketten** vor, um sie für Verbraucher besser lesbar zu machen. Künftig müssen Kennzeichnungen **mindestens 1,2 Millimeter** (bezogen auf die Höhe des Buchstaben x) aufweisen. Auf sehr kleinen Verpackungen darf die Mindestschriftgröße auch nur 0,9 Millimeter betragen.

Die **Nährwertdeklaration** ermöglicht es VerbraucherInnen, ihren persönlichen Präferenzen oder ihren Ernährungsanforderungen entsprechende Lebensmittel leichter zu erkennen. In Zukunft müssen Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz gekennzeichnet sein. Die Werte beziehen sich auf 100 Gramm oder Milliliter des Lebensmittels. Zusätzlich kann angegeben werden, welchen Anteil an der empfohlenen Tagesaufnahme das Lebensmittel bezogen auf eine erwachsene Person bietet. Es sind aber auch zusätzlich Nährwertangaben pro Portion erlaubt. Bisher war eine solche Nährwertkennzeichnung auf den meisten Lebensmitteln nicht vorgeschrieben. (Die neuen Vorschriften über die Nährwertkennzeichnung gelten ab dem 13. Dezember 2016).

Auf vorverpackten und nicht vorverpackten Lebensmitteln sowie bei Lebensmitteln, die in Gaststätten angeboten werden, muss es **Angaben zu Allergenen** geben, um VerbraucherInnen die Möglichkeit verbesserten Gesundheitsschutzes zu bieten.

Weiters wird mit der LMIV-Verordnung eine **verpflichtende Herkunftskennzeichnung** für **Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch** eingeführt. Diese Pflichtkennzeichnung betrifft frisches, gekühltes oder gefrorenes Fleisch, gilt aber nicht für verarbeitete Fleischerzeugnisse. Bisher bestand eine solche verpflichtende Kennzeichnung nur für Rindfleisch.

Weiters muss auf dem Etikett von vorverpacktem **eingefrorenem Fleisch/ Fleischzubereitungen** sowie von gefrorenen vorverpackten unverarbeiteten **Fischereierzeugnissen** das **Datum des Einfrierens** angegeben werden.

¹ EU-Verbraucherinformationsverordnung 1169/2011 <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1411377687380>



Bei **Lebensmittelimitaten** (Stichwort Analog-Käse) sind die **Ersatzzutaten** deutlich auszuweisen. Diese Angaben sind in unmittelbarer Nähe zur Produktbezeichnung und in einer Mindestschriftgröße von 75 Prozent der Produktbezeichnung anzugeben.

Alle Zutaten, die in Form von **technisch hergestellten Nanomaterialien**² vorhanden sind, müssen in der Zutatenliste **eindeutig** angeführt werden; so muss nach der Zutat "Nano" in Klammern angegeben sein.

Auf Verpackungen bestimmter **koffeinhaltiger Lebensmittel**, z.B. "Energy Drinks", müssen **Warnhinweise für Kinder, Schwangere und Stillende** angebracht werden.

Werden **Lebensmittel im Online-Shop oder Versandhandel** gekauft, müssen Pflichtkennzeichnungen wie die Zutatenliste und die Nährwertkennzeichnung **vor Abschluss des Vertrages** zur Verfügung stehen.

Allergenkennzeichnung – ein wichtiges Anliegen Österreichs

Allergien und Unverträglichkeiten bei Lebensmitteln können zu ernsthaften, bisweilen auch lebensbedrohlichen Krankheiten führen, daher sind diese Informationen eine wertvolle Unterstützung für Menschen, die an Nahrungsmittelallergien leiden. Österreich war es ein wichtiges Anliegen, dass die Allergenkennzeichnung auch auf **nicht vorverpackte Lebensmittel** ausgedehnt wird. Dazu zählen u.a. auch **Speisen, die in Gasthäusern und Restaurants angeboten werden**. Diese österreichische Forderung wird nunmehr mit der neuen Verordnung umgesetzt³. In der LMIV werden 14 Produktgruppen⁴ von Allergenen aufgezählt, über die Wirte informieren müssen. Dabei ist es den Mitgliedstaaten frei gestellt, dies in schriftlicher (d.h. in den Speisekarten) oder mündlicher Form vorzunehmen - die Mitgliedstaaten können einzelstaatliche Maßnahmen hinsichtlich der Art und Weise, in der Informationen über Allergene bereitzustellen sind, beschließen.

In Österreich wurde daher die **Allergeninformationsverordnung**⁵ erlassen, die auch die spezifischen Bedürfnisse der österreichischen Gastronomie berücksichtigt (tritt am 13.12.2014 in Kraft): diese sieht vor, dass in Österreich eine **mündliche Information durch gut ausgebildetes Personal** möglich ist. Hierzu muss aber an gut sichtbarer Stelle deutlich und gut lesbar ein Hinweis angebracht werden, dass die Allergeninformationen auf Nachfrage mündlich erhältlich sind.

Nähere Informationen zur Lebensmittelinformationsverordnung finden Sie unter folgenden Links:

- [FAQ der EU-Kommission](#)
- [FAQ des Gesundheitsministeriums zur Anwendung der Verordnung \(EU\) Nr. 1169/2011](#)
- [Leitlinie zur Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln \(„offene Waren“\) im Sinne der Allergeninformationsverordnung](#)

² Mit Hilfe der Nanotechnologie können Lebensmittel länger frisch gehalten werden. Auch das Aussehen, der Geschmack und die Konsistenz können verändert werden.

³ Homepage des Bundesministeriums für Gesundheit;

http://www.bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/EU_Vorschriften_zur_Lebensmittelkennzeichnung (Stand 22.9.2014)

⁴ Anhang II der Verordnung 1169/2011 <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1411377687380>

⁵ Allergeninformationsverordnung, [BGBl. II Nr. 175/2014](#),