



Nährwertangaben LMIV

Informationsblatt Demeter e.V.:

Grundlage

Grundlage für die verpflichtenden Nährwertangaben ist eine, mittlerweile nicht mehr ganz so neue, EU-Verordnung - die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV). Am 25. Oktober 2011 haben das Europäische Parlament und der Rat sie erlassen. Die LMIV ist am 12. Dezember 2011 in Kraft getreten. Die Nährwertdeklaration wird ab dem 13. Dezember 2016 Pflicht.

Pflicht zur Kennzeichnung

Von der Pflicht zur Kennzeichnung der Nährwertangaben ausgeschlossen sind:

- Unverarbeitete Erzeugnisse oder Erzeugnisse, die nur einer Reifebehandlung unterzogen wurden;
- Wasser für den menschlichen Gebrauch, Kräuter, Gewürze, Salz, Tafelsüßen, Kaffee, Tees, Essig, Aromen, Lebensmittel-Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Enzyme, Gelierhilfen, Hefe und Kaugummi;
- Lebensmittel in Kleinpackungen (Verpackungen; Oberfläche < 25 cm²);
- Lebensmittel, einschließlich **handwerklich hergestellter Lebensmittel**, die direkt in kleinen Mengen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale **Einzelhandelsgeschäfte** abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben (z. B. Bäckerei-, Konditorei-, Metzgereiwaren, Produkte von Direktvermarktern). (Quelle Ministerium für ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden- Württemberg)

Gerade der letzte Absatz dürfte einen Großteil der Demeter-Mitglieder aus dem Bereich Verarbeitung und der landwirtschaftlichen Verarbeitung sowie der Direktvermarktung von der Vorgabe einer Kennzeichnung der Nährwertangabe befreien.

Der Begriff 'Handwerk' ist zwar gesetzlich nicht definiert. Ein Anhaltspunkt ergibt sich jedoch aus § 1 Abs. 2 HwO in Verbindung mit der Anlage A. Die Anlage A enthält ein Verzeichnis derjenigen 41 Gewerbe, die als zulassungspflichtiges Handwerk betrieben werden können. Aus dieser Positivliste ergibt sich jedoch kein Indiz für die handwerksmäßige Betriebsweise der dort aufgeführten Gewerbe. Die Anlage A besagt lediglich, dass ein Handwerksbetrieb im Sinne der HwO nur ein Betrieb sein kann, der eine in der Positivliste genannte Gewerbeart

ausübt. Die aufgeführten Gewerbe können also, müssen aber nicht handwerksmäßig betrieben werden. „Handwerksmäßig“ wird eine Tätigkeit nur dann ausgeübt, wenn keine industrielle Betriebsweise vorliegt

Mit der Durchführung der LMIV sind die örtlichen Lebensmittelüberwachungsbehörden betraut. Um sicher zu gehen, dass die von Ihnen durchgeführte Verarbeitung von Lebensmitteln als handwerklich im Sinne der LMIV einzustufen ist, sollten Sie sich das vom Lebensmittelüberwachungsamt Ihres Landkreises bestätigen lassen.

Der Fokus auf die Zuteilung zur Verpflichtung dürfte aber in den meisten Ländern auf der Art des Handels liegen. Es steht zu befürchten, dass in einigen Ländern bereits Abokistensysteme als nicht direkte Abgabe an den Endkunden gewertet werden. Ebenso gibt es derzeit noch keine uns bekannten Erfahrungen mit weiteren Auslegungen wie z.B. ob Käse (Produkte die nur einer Reifebehandlung unterzogen wurden sind befreit) auch dann nicht kennzeichnungspflichtig ist, wenn er bspw. mit Kräutern hergestellt wird.

Wir empfehlen Ihnen im Zweifelsfall schriftlich per Einschreiben, die zuständige Lebensmittelüberwachung um Stellungnahme zu bitten, ob und in welcher Form Ihre Produkte mit den entsprechenden Vermarktungswegen kennzeichnungspflichtig sind.

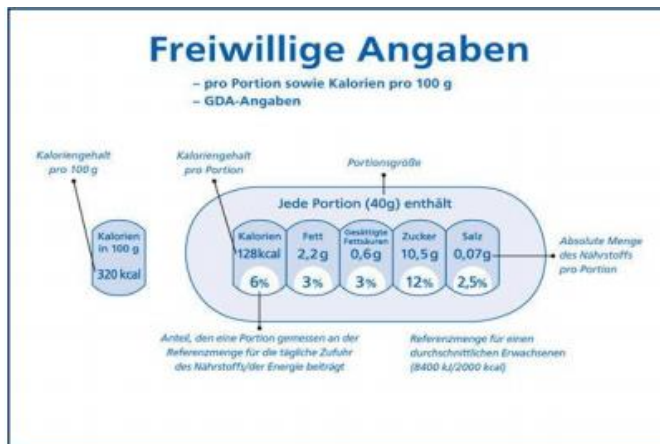
Art der Kennzeichnung

Es besteht die Pflicht zur Kennzeichnung:

- des Brennwertes (kJ und kcal),
- sowie der Mengen (in g) von
 - Fett
 - gesättigten Fettsäuren
 - Kohlehydraten
 - Zucker
 - Eiweiß
 - Salz.

Die Angaben müssen im selben Sichtfeld und in einem übersichtlichen Format erscheinen. Sie müssen in der genannten Reihenfolge angegeben und in der durch die Verordnung vorgegebenen Schriftgröße (x = 1,2 mm s.o.) gedruckt werden. Die Angaben sind je 100 g oder je 100 ml zu machen. Die Angabe pro Portion ist freiwillig möglich. Sofern genügend Platz ist, sind die Nährwerte in **Tabellenform** anzugeben, sonst fortlaufend hintereinander.

Freiwillig sind zusätzliche Angaben wie die GDA-Angabe (Guideline Daily Amounts), die gemachte Angaben im Verhältnis zur täglichen Aufnahmemenge setzen sollen (Beispiel Grafik unten).



Sofern im Rahmen der Wiederholung auch Angaben zu Referenzmengen für die Zufuhr von Energie und ausgewählten Nährstoffen vorgesehen sind (Guideline Daily Amounts – GDAs), hat das nach folgenden Regeln zu geschehen:

- Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz müssen bezogen auf die Portion angegeben werden.
- Die Angabe zum Brennwert muss auf 100 g bzw. ml bezogen werden.
- Die Angabe pro Portion ist zusätzlich möglich. Die zugrunde gelegte Portion ist in unmittelbarer Nähe zur Portion anzugeben. Zur Angabe der Portion ist die Kommission ermächtigt, noch weitere Durchführungsvorschriften zu erlassen.
- In unmittelbarer Nähe zur GDA-Angabe muss folgender Hinweis erscheinen:
 „Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 Kcal)“.

(Quelle BLL)

Berechnung der Nährwertangaben

Eine zuverlässige Berechnung der Nährwertangaben dürfte den durchschnittlichen Handwerksbetrieb vor erhebliche Herausforderungen stellen. Aus diesem Grund sollten Sie in einem ersten Schritt prüfen ob für Ihre Produkte diese Pflicht tatsächlich gilt.

Sollten Sie zur Gruppe der verpflichteten Hersteller gehören oder diesen Service Ihren Kunden freiwillig zur Verfügung stellen möchten wir im Folgenden einige Tipps zur Umsetzung geben:

Genauigkeit der Werte:

Die EU-Kommission hat im Dezember 2012 eine Leitlinie „Draft Guidance Document for Competent Authorities for the Control of Compliance with EU Legislation with regard to the setting of tolerances for nutrient values on a label“ veröffentlicht, in der zulässige Toleranzen bei der Nährwertkennzeichnung an - gegeben sind. In Deutschland besteht bereits seit Jahren ein Positionspapier der Arbeitsgruppe „Fragen der Ernährung“ der Lebensmittelchemischen Gesellschaft zu „Toleranzen für Nährstoffschwankungen bei der Nährwertkennzeichnung“. Beide Dokumente sind rechtlich nicht verbindlich, sondern stellen vielmehr Empfehlungen dar, die bei der Beurteilung zur Orientierung herangezogen werden können. Die Arbeitsgruppe „Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Wein und Kosmetika“ (ALB) der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (LAV) hat sich im Herbst 2013 mit diesen

Empfehlungen befasst und ist der Auffassung, dass zur Beurteilung von Nährwertangaben grundsätzlich der betreffende europäische Leitfaden herangezogen wird.

Die Empfehlung geht davon aus, dass Abweichungen der Angaben vom analytischen Laborwert hinsichtlich der geforderten Angaben um 10 bis 20 Prozent zu tolerieren sind.

Ermittlung der Werte durch Lebensmittellaboratorien.

Eine einfache und zuverlässige Methode um an die geforderten Größen zu kommen, ist die Beauftragung eines Lebensmittellabors. Für kleinere Hersteller mit großer Produktpalette dürfte das aber einen nicht unwesentlichen finanziellen Faktor im Hinblick auf die Produktionskosten bedeuten. Da die Analysen sich auf das Gesamtprodukt beziehen sind Rezepturänderungen auch nicht ohne weiteres selbst zu korrigieren, außer sie berufen sich auf die oben beschriebene Toleranz und nehmen einfach die Werte der alten Rezeptur für die neu angepasste.

Eine sicherlich unvollständige Liste einiger gut verfügbarer Lebensmittelanalytelabors:

Labor	Adresse
Galab Laboratories	Am Schleusengraben 7, 21029 Hamburg
Eurofins	Dr. Specht Laboratorien GmbH Grossmoorbogen 25 21079 Hamburg Simone Kosfeld Fon: +49-(0)40-881448-453 Fax: +49-(0)40-881448-103 Email: SimoneKosfeld@eurofins.de
KWALIS	Fuldaer Str. 21 D-36160 Dipperz Telefon: +49 - 6657 6492 Telefax: +49 - 6657 6592 mail@kwalis.de
GBA	GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH Goldtschmidtstraße 5 21073 Hamburg Tel. +49 40 797172-0 Fax +49 40 797172-27
Wessling	Diverse Standorte www.wessling-group.com/de/

Eigene Berechnung der Nährwerte

Für einfache Rezepturen mit wenigen und vor allem gängigen Zutaten gibt es eine einfache Methode die entsprechenden Nährwerte zu ermitteln. Unter www.naehrwertrechner.de finden Sie zum Beispiel ein einfaches kostenloses Werkzeug um die gängigen Nährwerte oder sogar einfache Rezepturen selbst zu berechnen. Vor dem Hintergrund der oben beschriebenen Toleranzen ist diese Methode völlig ausreichend. Ähnliche Angebote finden

sich unter <http://www.bmi-rechner.net/kalorientabelle.htm> oder <http://www.naehwerttabelle.net/naehwerttabelle.html>.

Es gibt für die einzelnen Handwerksberufe wie Bäcker und Metzger in der Regel noch entsprechende Standardwerke in Druckform die bezogen auf die jeweilige Produktpalette die durchschnittlichen Nährwertangaben auflisten. Gerade bei Fleisch- und Wurstwaren, wo es eine Reihe von Verarbeitungsfleischkategorien mit sehr unterschiedlichem Fett- und Proteinanteilen gibt sollten die handwerklichen Standardwerke genutzt werden. Wir empfehlen den jeweiligen Lohnverarbeiter, in der Regel in der landwirtschaftlichen Direktvermarktung der Fall, um Rat bezüglich der Berechnung der Rezepturen zu bitten.

Bei gängigen Produkten wie bspw. Fruchtojoghurt hilft unter Umständen einfach von einem großen Hersteller abzuschreiben. Es ist davon auszugehen, dass diese Produkte regelmäßig analysiert werden. Sollte der Anteil der Fruchtzubereitung ähnlich hoch sein wie in ihrem Produkt (das lässt sich über die Zutatenliste bei den meisten Herstellern ermitteln) dürfte die Nährwertangabe des industriellen Herstellers nicht weiter als im Rahmen der beschriebenen Toleranz von Ihrem Produkt abweichen. Zugegebenermaßen nicht die sauberste Lösung und nicht für alle Produkte anwendbar, aber schnell.

Die meisten Anbieter von Etikettierungs- und Waagensystemen haben in den letzten Jahren an Zusatzangeboten für die Nährwertangaben gearbeitet, bitte erkundigen Sie sich auch bei Ihrem Anbieter, unter Umständen hat er eine kostengünstige Systemlösung für Sie schon entwickelt.