

NÄHRWERTANGABEN LAUT LEBENSMITTELINFORMATIONEN- VERORDNUNG (LMIV)

Hintergrundinformationen der Verbraucherzentralen und des Verbraucherzentrale Bundesverbands

Ab dem 13. Dezember 2016 werden Nährwertangaben bei vorverpackten Lebensmitteln grundsätzlich verpflichtend. Bis dahin galt die Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung nur, wenn Lebensmittel mit nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angaben besonders beworben wurden, ansonsten war die Nährwertangabe freiwillig. Es dürfen alle Lebensmittel, die ohne Nährwertkennzeichnung vor dem 13. Dezember in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet wurden noch verkauft werden bis die Bestände aufgebraucht sind.

Was wird gekennzeichnet?

Es müssen sieben Pflichtangaben („big7“): Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz (errechnet aus dem Natriumgehalt des Lebensmittels) gemacht werden. Die Werte sind auf 100 Gramm oder 100 Milliliter des Lebensmittels zu beziehen. Der Salzgehalt muss auch bei Lebensmitteln angegeben werden, denen kein Salz zugesetzt wurde, die aber von Natur aus Natrium enthalten. In diesen Fällen kann in der Nähe der Nährwertangabe darauf hingewiesen werden, dass der Salzgehalt ausschließlich auf natürlich vorkommendes Natrium zurückzuführen ist. Neben dem Kohlenhydratgehalt muss auch der Zucker-Anteil im Produkt benannt werden. Diese „Zuckerangabe“ umfasst alle Ein- und Zweifachzucker im Lebensmittel, egal ob diese zugesetzt oder von Natur aus in den Zutaten enthalten sind. Zucker in der Nährwertangabe ist also nicht mit dem Zucker gleichzusetzen, der im Zutatenverzeichnis aufgeführt wird (hier steht Zucker nur für zugesetzten Haushaltszucker = Saccharose).

Die Pflichtangaben dürfen durch bestimmte freiwillige Angaben ergänzt werden. So sind Angaben zu Ballaststoffen, Stärke, mehrwertigen Alkoholen, einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren möglich. Auch Angaben zum Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen sind wie bislang schon unter bestimmten Voraussetzungen erlaubt. Vitamine und Mineralstoffe dürfen dann aufgelistet werden, wenn sie in signifikanten Mengen vorhanden sind, also mindestens 15 Prozent der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr in 100 Gramm oder Milliliter des Lebensmittels, bei Getränken 7,5 Prozent. Außerdem muss angegeben werden, wie viel Prozent der Referenzmengen (Nährstoffbezugswerte laut Anhang XIII, LMIV) mit dem Verzehr von 100 Gramm, 100 Milliliter oder einer Portion des Produkts abgedeckt werden.

Zulässige Zusatzangaben sind in der LMIV abschließend festgelegt. Was die LMIV nicht vorsieht, wie Angaben zu Transfettsäuren und Cholesterin, ist grundsätzlich nicht erlaubt.

Beispiel einer Nährwerttabelle:

Nährwertangaben	Je 100g/100ml
Energie	kJ/kcal
Fett	g/ml
davon gesättigte Fettsäuren	g/ml
Kohlenhydrate	g/ml
davon Zucker	g/ml
Eiweiß	g/ml
Salz	g/ml

Wie werden die Nährwertangaben berechnet?

Bei der Nährwertkennzeichnung werden Durchschnittswerte angegeben, die je nach Fall auf

- Berechnung auf Grundlage von bekannten oder tatsächlichen durchschnittlichen Werten der verwendeten Zutaten
- Berechnung auf Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten
- Analyse der Lebensmittel durch Hersteller

beruhen. Es ist nicht immer erforderlich, dass aufwändige Analysen durchgeführt werden. Die Werte können auch anhand von Nährwerttabellen berechnet werden. Im Dezember 2012 hat die EU einen Leitfaden veröffentlicht zu Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte.

Beschluss des OLG Karlsruhe vom 26.07.2016, 2 (4) SsBs 253/16-AK 96/16

Eine wesentliche Abweichung des tatsächlichen Nährwertgehaltes eines Lebensmittels von den durchschnittlichen Nährwertangaben kann eine irreführende Kennzeichnung nach § 11 Abs.1 Nr. 1 LFGB darstellen. Die wesentliche Abweichung von lediglich zwei kleinen Stichproben lässt allerdings einen solchen Schluss nicht ohne weiteres zu.

Ein Produkt „Jagdwurst“ war mit einer Nährwertangabe in Verkehr gebracht worden, die einen Fettgehalt von 22 g pro 100g auswies. Zwei im Abstand von mehreren Monaten gezogenen Proben von jeweils 1.000 Gramm hatten einen Fettgehalt von 26,8, bzw. 28,7 g pro 100g. Die Befunde wurden von der Lebensmittelüberwachung und vom erstinstanzlichen Gericht als Verstoß gegen § 11 LFGB gewertet. Das OLG hob den Beschluss auf, da nicht aus lediglich zwei Proben auf den Produktionsdurchschnitt geschlossen werden konnte und die Beurteilung nur über ein Sachverständigengutachten hätte erfolgen können.

Wie wird gekennzeichnet?

Die „Big 7“ müssen in einer übersichtlichen Tabelle dargestellt werden. Nur bei Platzmangel dürfen die Angaben hintereinander aufgeführt werden. Die Nährwertkennzeichnung muss die gesetzlich vorgeschriebene Mindestschriftgröße erfüllen, das heißt mindestens 1,2 Millimeter groß sein, bezogen auf den kleinen Buchstaben „x“.

Auch kann in der Tabelle angegeben werden, welchen Anteil an der Referenzmenge das Lebensmittel bezogen auf eine erwachsene Person liefert. Die „Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)“ muss in unmittelbarer Nähe der Tabelle angegeben werden.

Zusätzlich sind auch Nährwertangaben pro Portion erlaubt. Dies aber nur, wenn die zugrunde gelegte Portion bzw. Verzehrseinheit auf dem Etikett quantifiziert wird und die Anzahl der in der Packung enthaltenen Portionen bzw. Verzehrseinheiten angegeben ist.

Welche Ausnahmen gibt es?

Die Nährwertdeklaration gilt nicht für Nahrungsergänzungsmittel und natürliches Mineralwasser, für die es eigene Rechtsvorschriften zur Kennzeichnung wertgebender Inhaltsstoffe gibt.

Einige weitere Lebensmittelgruppen sind von der Pflicht der Nährwertkennzeichnung ausgenommen. Da die Nährwertkennzeichnung grundsätzlich nur für vorverpackte Ware gilt, ist sie nicht anzuwenden bei:

- loser Ware
- Lebensmitteln, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt wird
- Lebensmitteln, die zum unmittelbaren (am selben oder spätestens am nächsten Tag lt. Kommentar Zipfel, Lebensmittelrecht) Verkauf vorverpackt werden (z. B. Pralinen oder Teegebäck von einer Konditorei; Pizzakarton für den Transport telefonisch bestellter Pizza)
- Ausgenommen sind auch Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent (Art. 16 Abs. 4 Satz 1).

Anhang V der Verordnung regelt weitere 19 Ausnahmen, z. B.:

- Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen (1)
- Verarbeitete Erzeugnisse, die lediglich einer Reifungsbehandlung unterzogen wurden und nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen (2)
- Wasser, auch wenn lediglich Kohlendioxid und/oder Aromen zugesetzt wurden (3) (z. B. Tafelwasser)

- Kräuter, Gewürze oder Mischungen daraus (4)
- Salz (5)
- Kaffee (7)
- Tee (8)
- Kleinverpackungen mit einer größten Oberfläche von weniger als 25 cm² (18).
- 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 (19)

Diese Ausnahmeregelung (19) wurde getroffen, um lokal agierende handwerkliche Betriebe und Direktvermarkter zu entlasten (s. auch Erwägungsgrund 39). Der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger (ALS) und der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) sind in ihrer Stellungnahme vom 9. und 10. Dezember zu Ausnahmen von der verpflichtenden Nährwertdeklaration auf diese Regelung besonders eingegangen. Die „direkte Abgabe kleiner Mengen an den Endverbraucher“ findet immer statt, wenn ein Hersteller kleiner Mengen eines Lebensmittels diese in einer Verkaufsstelle im Herstellungsbetrieb oder in von ihm betriebenen Verkaufsfilialen, in denen hauptsächlich die von ihm hergestellten Produkte angeboten werden, unmittelbar an Endverbraucher abgibt. Dies schließt auch „ab Hof-Verkauf“ oder Verkauf durch die Erzeuger in Marktständen ein. Zu „lokalen Einzelhandelsgeschäften“ vertreten der ALS / ALTS mit einem Radius von bis zu 100 km eine liberale Auffassung.

Was ist noch zu tun?

Die Anpassungsverordnung zur LMIV (LMIV-AV) befindet sich derzeit im Gesetzgebungsverfahren, mit einem In-Kraft-Treten ist nicht vor Frühjahr/Sommer 2017 zu rechnen. Bis zum In-Kraft-Treten gibt es keine Bußgeldtatbestände für Verstöße. In der Anpassungsverordnung sind keine Regelungen/ Auslegungen zu den Begriffen „kleine Menge“ und „lokale Einzelhandelsgeschäfte“ vorgesehen.

Das sagen die Verbraucherzentralen:

Verbraucher können auch künftig nicht auf einen Blick erkennen, ob der Gehalt an Fett, Zucker oder Salz hoch, mittel oder niedrig zu bewerten ist, denn der EU-Gesetzgeber konnte sich nicht zu einer verbraucherfreundlichen Ampelkennzeichnung durchringen. Durch die Nährwerttabellen und gleiche Bezugsgrößen wird es Verbrauchern aber erleichtert, Produkte einer Warengruppe miteinander zu vergleichen.

Positiv ist, dass der Salzgehalt angegeben werden muss und damit Verbrauchern das lästige Umrechnen vom bislang angegebenen Natriumgehalt erspart bleibt. Auch die explizit vorgeschriebene Angabe des Gesamtzuckergehaltes (alle Mono-

und Disaccharide im Lebensmittel) statt nur des zugesetzten Zuckers in der Zutatenliste liefert Verbrauchern aussagekräftigere Information als das ohne Nährwertkennzeichnung der Fall war.

Die „Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)“ kann nur als Hinweis für normalgewichtige Frauen angesehen werden, denn tatsächlich weichen die Werte für Männer, Kinder und Senioren erheblich davon ab. Außerdem unterscheidet sich der Bedarf von körperlich wenig Aktiven und Sportbegeisterten erheblich. Dies ist in der Regel aber nicht erkennbar. Beispielsweise können Frühstückscerealien, die sich in der Aufmachung speziell an Kinder richten, pro Portion (40 g) 10 Gramm Zucker enthalten. Für Erwachsene ergibt das zwar nur elf Prozent der Tageszufuhr. Doch kleine Kinder decken mit der Zuckermenge bereits ein Drittel der Tagesdosis ab. Ein weiteres Manko ist, dass die Hersteller die Portionsgrößen frei wählen können. Durch die Wahl kleiner, oft unrealistischer Portionsgrößen (z.B. 1/3 Pizza) fällt der prozentuale Anteil bezogen auf die Referenzmenge entsprechend gering aus.

Fehlende Definitionen zu den Ausnahmeregelungen für Handwerksbetriebe und Direktvermarkter schaffen Rechtsunsicherheit. So ist weder festgelegt, wann es sich um kleine Mengen handelt noch ob „lokale Einzelhandelsgeschäfte“ alle Lebensmittelketten vor Ort beinhalten. Dies kann auch zu unterschiedlichen Auslegungen in den einzelnen Bundesländern führen.

Es muss klare Toleranzwerte für festgestellte Abweichungen von den deklarierten Nährwerten geben, unabhängig von der Datenquelle (Nährwerttabelle, Analyse), damit die Lebensmittelüberwachung eine verlässliche Grundlage für Beanstandungen hat. Sonst wird die Nährwertinformation zu einer Falschinformation für Verbraucher.

Kontakt

*Verbraucherzentrale
Bundesverband e.V.*

*Team
Lebensmittel*

*Markgrafenstraße 66
10969 Berlin*

lebensmittel@vzbv.de