

Ing. Georg Innerhofer

# Mysterium Nährwertkennzeichnung??

Mit 13. Dezember 2014 trat die Lebensmittelinformationsverordnung (VO Nr. 1169/2011) in Kraft. Sie ersetzt in erster Linie die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) und die Nährwertkennzeichnungsverordnung (NWKV). Verunsicherung hinsichtlich der damit verbundenen Änderungen gibt es hauptsächlich bei der Nährwertkennzeichnung. Der folgende Text soll diesbezüglich Klarheit liefern.

## Situation

Bisher war eine Angabe des Nährwerts dann notwendig, wenn eine nährwert- und/oder gesundheitsbezogene Angabe am Etikett erfolgte oder ein Erzeugnis mit Produkten, die Vitamine, Mineralstoffe oder andere Substanzen beinhalten, angereichert wurde. Zukünftig – ab dem 13. Dezember 2016 – ist eine Nährwertkennzeichnung verpflichtend, unabhängig von der Deklaration einer nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angabe. Alle vorher in Verkehr gebrachten Lebensmittel dürfen vermarktet werden, bis die Bestände erschöpft sind.

## Kennzeichnung

Die künftig verpflichtende Nährwertkennzeichnung hat folgende Angaben zu enthalten:

- den Brennwert (Energie)
- die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz.

Nährwertangaben	je 100 g
Energie	1354 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

© Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.

Ergänzt werden können diese Punkte mit Angaben zu einfach oder mehrfach gesättigten Fettsäuren, mehrwertige Alkohole, Stärke, Ballaststoffe oder Vitamine bzw. Mineralstoffe. Weitere Angaben hinsichtlich Referenzmengen sind auch möglich. Diese Angaben müssen im selben Sichtfeld und in Tabellenform genau in dieser Reihenfolge angegeben werden. Lediglich bei Platzmangel können die Angaben hintereinander angeschrieben werden.

## Ausnahmen

Gemäß Anhang V muss keine Angabe hinsichtlich des Nährwerts für übliche Produkte der Obstverarbeitung erfolgen bei:

- Getränken mit mehr als 1,2 % vol. Alkohol
- Verpackungen deren größte Oberfläche weniger als 25 cm<sup>2</sup> beträgt
- Gärungsessig
- Lebensmitteln, die direkt in kleinen Mengen vom Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden.

## Berechnung

Die Berechnung des Brennwertes erfolgt anhand der in Anhang XIV angeführten Faktoren:

	kJ/g		kJ/g
Kohlenhydrate (Zucker)	x 17	Fett	x 37
Mehrwertige Alkohole	x 10	Ethanol (Alkohol)	x 29
Eiweiß	x 17	Organische Säuren	x 13
Ballaststoffe	x 8		

Die in der Tabelle am Etikett angegebenen Gehalte sind Durchschnittswerte, die je nach Fall beruhen auf

- der Lebensmittelanalyse des Herstellers,
- einer Berechnung auf der Grundlage der tatsächlichen Werte
- einer Berechnung auf der Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten.

Die benötigten Werte können daher selbst ermittelt, aus Fachbüchern oder Fachartikeln entnommen werden. Es ist somit keine Notwendigkeit alle Produktchargen untersuchen zu lassen (Kosten je Analyse ab 100 €).

**Die Direktvermarktung ist davon ausgenommen!**

## Fazit

Da Direktvermarktung und alkoholische Getränke von einer verpflichtenden Angabe ausgenommen sind, trifft die Nährwertkennzeichnung weniger Betriebe als ursprünglich angenommen. Mit etwas Vorbereitung lassen sich Nährwert und Mengen der Inhaltsstoffe selbst ermitteln. Von Seiten der Beratung gibt es derzeit noch die Empfehlung auf eine freiwillige Kennzeichnung als möglichen Beanstandungsgrund noch zu verzichten. Mysterium ??- eher nein.

