



Antworten auf Fragen zu Lebensmittelinformationen für Verbraucher

Brüssel, 11 Dezember 2014

Wenn Verbraucherinnen und Verbraucher heutzutage online oder in einem Supermarkt einkaufen, erwarten sie klarere und besser verständliche Lebensmittelinformationen, die ihnen dabei helfen, fundierte Kaufentscheidungen zu treffen. Immer mehr Menschen leiden zudem an Allergien. Wie soll ein Teenager mit einer Erdnussallergie wissen, was er essen darf, wenn er abends mit Freunden ausgeht? Wie kann jemand, der seinen Salzkonsum senken möchte, erkennen, welche Zwischenmahlzeit für ihn am ehesten geeignet ist? Wie können sich Verbraucher bezüglich der Herkunft des Fleisches sicher sein, das sie gerade gekauft haben? Antworten auf diese und andere Fragen geben neue Bestimmungen, die ab dem 13. Dezember 2014 EU-weit gelten.

War es wirklich nötig, die Vorschriften für die Lebensmittel-kennzeichnung zu ändern?

Die bisher geltenden Rechtsvorschriften über die Etikettierung und die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln stammen aus dem Jahr 1978 bzw. 1990. Die Ansprüche der Verbraucherinnen und Verbraucher sowie die Vermarktungsformen haben sich seitdem stark weiterentwickelt. Die Verbraucherinnen und Verbraucher in der EU möchten beim Lebensmitteleinkauf besser Bescheid wissen. Sie wollen eine verständliche und präzise Kennzeichnung, die nicht irreführend ist. Die nach über dreijähriger Bearbeitungszeit erlassene neue Verordnung wird den Verbrauchern helfen, fundierte Kaufentscheidungen zu treffen und möglicherweise auch besser zu leben und sich gesünder zu ernähren.

Was ändert sich für mich durch die neuen Kennzeichnungsregeln?

Die neue Verordnung enthält allgemeine Grundsätze für die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Außerdem wird dort ganz konkret zum Beispiel Folgendes geregelt:

- Die Informationen müssen besser lesbar sein (Mindestschriftgröße für verpflichtende Angaben).
- Im Zutatenverzeichnis vorverpackter Lebensmittel sind [Allergene](#) deutlicher und auf harmonisierte Weise hervorzuheben (mittels Schriftart, Schriftstil oder Hintergrundfarbe).
- Auch bei nicht vorverpackten Lebensmitteln müssen Informationen über Allergene bereitgestellt werden; das Gleiche gilt für die Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten.
- Bei den meisten vorverpackten verarbeiteten Lebensmitteln sind zudem bestimmte Nährwertinformationen vorgeschrieben.
- Bei frischem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ist eine Ursprungsangabe obligatorisch.
- Für den Fernabsatz gelten die gleichen Kennzeichnungsbestimmungen wie für den Ladenverkauf.
- Technisch hergestellte Nanomaterialien müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden.
- Es muss ein Hinweis auf die spezielle pflanzliche Herkunft raffinierter Öle und Fette erfolgen.
- Die Regeln zur Vermeidung irreführender Praktiken werden verschärft.
- Bei nachgemachten Lebensmitteln (Imitaten) muss die Ersatzzutat angegeben werden.
- Es ist deutlich darauf hinzuweisen, wenn ein Lebensmittel aus Fleisch- oder Fischstücken „zusammengefügt“ ist.
- Wenn ein Lebensmittel aufgetaut wurde, muss dies ebenfalls deutlich angegeben sein.

Was ist mit klein geschriebenen, unleserlichen Informationen?

Dies ist einer der wichtigsten Punkte, die in der neuen Verordnung geregelt werden. Verpflichtende Informationen müssen künftig eine Mindestschriftgröße aufweisen, und ihre Darstellung darf durch freiwillige Angaben (z. B. Werbeaussagen) nicht beeinträchtigt werden. Zur Lesbarkeit sollen noch weitere Vorschriften erlassen werden.

Werden mir die neuen Bestimmungen dabei helfen, mich gesünder zu ernähren?

Grundsätzlich ja. Sie erhalten klarere Informationen über die wichtigsten ernährungs-physiologischen

Eigenschaften verarbeiteter Lebensmittel, d. h. **zum Energiegehalt und zu den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz**. Auf diese Weise können die Verbraucherinnen und Verbraucher Lebensmittel vor dem Kauf miteinander vergleichen und dann in Kenntnis der Lage Entscheidungen treffen, die ihren persönlichen Ernährungsbedürfnissen entsprechen. Zudem können Informationen zu bestimmten Nährstoffen künftig auf der Vorderseite der Verpackung erscheinen, was den Produktvergleich im Einkaufsregal erleichtern soll.

Inwieweit werden die Informationserfordernisse von Allergikern berücksichtigt?

Aufgrund der neuen Bestimmungen werden künftig mehr Informationen über bestimmte Stoffe bereitgestellt, die allergische Reaktionen oder Unverträglichkeiten auslösen können. Ziel ist es, Lebensmittelallergiker zu informieren und ihre Gesundheit besser zu schützen. Die Lebensmittelunternehmer müssen diese Informationen auf allen Lebensmitteln bereitstellen. Wie dies im Einzelnen zu geschehen hat, bestimmen die nationalen Behörden der EU-Mitgliedstaaten.

Welche Informationspflichten gelten, wenn ich Lebensmittel im Internet oder im Versandhandel bestelle?

In den neuen Bestimmungen ist ausdrücklich festgelegt, dass der Großteil der Angaben, die auf dem Etikett verpflichtend sind, schon vor dem Abschluss des Kaufvertrags verfügbar sein muss. Diese Informationen müssen auf dem „Trägermaterial des Fernabsatzgeschäfts“ (Webseite oder Katalog) erscheinen oder durch andere geeignete Mittel bereitgestellt werden. Dies gilt für alle Formen der Abgabe von Lebensmitteln an Verbraucher. Anders ausgedrückt: Die Informationen, die auf Lebensmitteletiketten verpflichtend sind, müssen überall bereitgestellt werden – ob bei Bestellungen (online oder aus dem Katalog) oder beim Einkauf im Supermarkt.

Werde ich dank der neuen Bestimmungen besser über die Herkunft meiner Lebensmittel Bescheid wissen?

Die grundsätzliche Herangehensweise bleibt in den neuen Bestimmungen die Gleiche: **Die Angabe des Ursprungslandes und des Herkunftsortes ist freiwillig** (außer wenn ein Fehlen dieser Angabe die Verbraucher in die Irre führen könnte).

Für frisches Schaf-, Ziegen-, Geflügel- und Schweinefleisch wird die **Ursprungsangabe** jetzt gemäß der Verordnung **verpflichtend**. Die Kommission hat inzwischen Durchführungs Vorschriften zur Darstellung der Ursprungsangaben erlassen. Abgesehen von einigen Ausnahmen muss auf dem Etikett der Mitgliedstaat bzw. das Drittland erscheinen, in dem das Tier aufgezogen und geschlachtet worden ist.

Anzugeben ist auch das Ursprungsland oder der Herkunftsort der Hauptzutaten, wenn diese aus einem anderen Land oder Ort stammen als das Enderzeugnis. So könnte beispielsweise Butter, die in Belgien aus dänischer Milch produziert wurde, mit „Hergestellt in Belgien aus dänischer Milch“ gekennzeichnet werden. Mit diesen Bestimmungen sollen die Verbraucher vor irreführenden Ursprungsangaben geschützt und zugleich für die Lebensmittelunternehmer vergleichbare Wettbewerbsbedingungen geschaffen werden.

Wie kann ich ein „echtes“ von einem „nachgemachten“ Lebensmittel unterscheiden?

Produktfälschung ist auch bei Lebensmitteln (einschließlich Getränken) ein großes Problem. Eine Fälschung liegt zum Beispiel vor, wenn Produkte verdünnt (gepanscht), Nebenzutaten ersetzt oder falsche Ursprungsangaben gemacht werden.

Dank der neuen Bestimmungen ist sichergestellt, dass zu einem Lebensmittel, das nicht genau das ist, was es zu sein scheint, geeignete Informationen bereitgestellt werden, damit die Verbraucher nicht durch eine bestimmte Präsentation oder Aufmachung in die Irre geführt werden. Wenn eine Zutat, die der Verbraucher in einem bestimmten Lebensmittel normalerweise erwarten würde, durch etwas anderes ersetzt wurde, muss auf diesen Ersatzstoff an einer gut sichtbaren Stelle auf der Verpackung und nicht nur im Zutatenverzeichnis hingewiesen werden. Bei Fleisch- und Fischerzeugnissen ist deutlich auf hinzugefügtes Wasser und auf gegebenenfalls hinzugefügte Eiweiße unterschiedlicher tierischer Herkunft hinzuweisen. Lebensmittel, die den Anschein erwecken könnten, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fleisch oder Fisch handelt, die jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken bestehen, müssen den Hinweis „aus Fleischstücken zusammengefügt“ bzw. „aus Fischstücken zusammengefügt“ tragen.

Die neuen Bestimmungen gewährleisten, dass freiwillige Ursprungsangaben, die einen anderen (falschen) Ursprung vermuten lassen, nicht irreführend sein dürfen. Damit die Verbraucher Klarheit haben, müssen Unternehmer, die Ursprungsangaben machen, neben dem Land, in dem das Lebensmittel zuletzt verarbeitet wurde, auch angeben, woher die charakteristische Zutat des Lebensmittels tatsächlich stammt.

Werden wir diese Veränderungen ab dem 13. Dezember 2014 auf den Etiketten sehen

können?

Ja. Die Lebensmittelindustrie hatte drei Jahre Zeit, sich darauf vorzubereiten, dass die Bestimmungen ab dem 13. Dezember 2014 wirksam werden. Allerdings dürfen nach den alten Bestimmungen gekennzeichnete Lebensmittel, die vor dem 13. Dezember 2014 in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet worden sind, noch verkauft werden, bis die Bestände (nicht jedoch die Etikettenbestände) erschöpft sind.

Die Bestimmungen zu den verpflichtenden Nährwertangaben gelten erst ab dem 13. Dezember 2016. Falls Nährwertangaben allerdings bereits vorher (d. h. ab dem 13. Dezember 2014) auf den Etiketten erscheinen sollen, müssen sie den Anforderungen der Verordnung an die Nährwertdeklaration genügen.

Was kann ich tun, wenn ich nach dem 13. Dezember 2014 ein Etikett entdecke, dass den neuen Bestimmungen nicht genügt?

Die Durchsetzung der EU-Kennzeichnungsbestimmungen ist Sache der Mitgliedstaaten; Beschwerden sollten daher an die nationalen zuständigen Behörden gerichtet werden.

Anhang

Main innovations introduced by Regulation (EU) No 1169/2011* on the provision of food information to consumers

*All innovations will start to apply from 13 December 2014 with the exception of mandatory nutrition labelling which will be applicable from 13 December 2016.

Food concerned	Innovation
All foods – Nutrition declaration	Mandatory nutrition declaration from 13 December 2016* When the nutrition declaration is provided after 13/12/2014 it should comply with the new rules. *Some foods are exempted
"Allergens" -Prepacked food	"Allergens" shall be indicated in the list of ingredients and shall be emphasised through a typeset that clearly distinguishes it from the rest of the list of ingredients, for example by means of the font style or background colour.
"Allergens" - Non-prepacked food	Mandatory allergen information.
All food –Legibility of labels	- Minimum font size - Voluntary information shall not be displayed to the detriment of the space available for mandatory information.
Foods sold through distance selling	Availability of all mandatory food information (except for date marking) before the purchase is concluded on the material supporting the distant selling (without supplementary costs for the consumer). All mandatory food information shall be available at the moment of delivery.
Ingredients in form of engineered nanomaterials in food	All ingredients present in the form of engineered nanomaterials shall be clearly indicated in the list of ingredients. The names of such ingredients shall be followed by the word ' nano ' in brackets.
Refined oils and fats of vegetable origin	Indication and designation of ingredients: - Mandatory indication of the specific vegetable origin of oils / fats - The expression "fully hydrogenated" or "partly hydrogenated" must accompany the indication of a hydrogenated oil / fat
Meat other than beef (swine, sheep, goat and poultry)	Mandatory origin labelling for meat of swine, sheep, goats and poultry The rules, with some exemptions, provide that the Member State or third country where the animal was reared and slaughtered must appear on the label.
Frozen meat, frozen meat preparations and frozen unprocessed fishery products	Indication of date of freezing or the date of first freezing To be indicated as follows " frozen on day/month/year "
Defrosted foods: Foods that have been frozen	The name of the food should be accompanied by the designation

before and which are sold defrosted	"defrosted" * *Some exemptions apply
Meat products, meat preparations and fishery products containing added proteins as such, including hydrolysed proteins, of a different animal origin.	The name of the food shall bear an indication of the presence of those proteins and of their origin
Meat products, meat preparations and fishery products which have the appearance of a cut / joint/ slice / fillet / carcase / portion of meat or fish	The name of the food shall include the indication of the presence of added water when this exceeds 5% of the weight of the finished product
Meat products, meat preparations and fishery products which may give the impression that they are made of a whole piece of meat or fish, but actually consist of different pieces combined together by other ingredients, including food additives and food enzymes or by other means.	The name of the food shall be accompanied by the following indication "formed meat" or "formed fish" .
"Imitation foods" : Foods in which consumers expect an ingredient or component to be normally used or naturally present but in reality is substituted with another. For example, fake cheese.	The name of the food of these foods shall be accompanied by a clear indication of the component or the ingredient that has been used for partial or whole substitution.

MEMO/14/2561

Kontakt für die Öffentlichkeit:
[Europe Direct](#) – telefonisch unter [00 800 67 89 10 11](#) oder per [E-Mail](#)