




Anwendung akkreditierter Prüfmethoden zur Ermittlung der Nährwertangaben

Einleitung



- ◆ Gesetzliche Vorgaben gemäß LMIV
 - verpflichtende, freiwillige Nährwertangaben
 - Toleranzen bei der Nährwertkennzeichnung (EU Guidance Document)
 - Ermittlung
- ◆ Analytische Bestimmung der Nährwertangaben
 - Analysenkonzept
 - angewandte Prüfmethoden
 - Qualitätssicherung, Messunsicherheit
 - Erläuterung an 2 Beispielen
- ◆ Kennzeichnung loser Ware gemäß LMIV
 - Angaben zu Allergenen
 - Art und Weise der Information

Ermittlung der Nährstoffmengen

- 
- ◆ Durchschnittswerte zum Zeitpunkt des Verkaufs („Durchschnittswert“ bedeutet den Wert, der die in einem bestimmten Lebensmittel enthaltenen **Nährstoffmengen** am besten **repräsentiert** und **jahreszeitlich** bedingte Unterschiede, Verbrauchsmuster und sonstige Faktoren berücksichtigt, die eine Veränderung des tatsächlichen Wertes bewirken können.)
 - ◆ Ermittlung
 - Lebensmittelanalyse
 - Berechnung aus den Nährstoffgehalten (Analysen- oder Literaturdaten) der verwendeten Zutaten
 - Berechnung auf der Grundlage von Literaturdaten
 - Souci, Fachmann, Kraut
 - Bundeslebensmittelschlüssel, BgVV

Ermittlung der Nährstoffmengen

mögliche Abweichungen

- ◆ produktabhängig
 - natürliche Variation der Zusammensetzung (jahreszeitlich)
 - Verarbeitungseinflüsse
 - Lagereinflüsse
 - Stabilität der Nährstoffe
 - Homogenität der Charge
- ◆ Einflussfaktoren bei der Bestimmung
 - Berechnungsmethode:
Wird das LM durch das Tabellenwerk ausreichend repräsentiert?
 - Analysen:
Prüfung des zu kennzeichnenden LM,
Messunsicherheit



Analytische Bestimmung der Nährwertangaben

Analysenkonzept

- ◆ Prüfung mehrerer Chargen
- ◆ Charge muss repräsentativ sein
- ◆ Analysen zu unterschiedlichen, über das Jahr verteilten Zeitpunkten
- ◆ Prüfungen / Überprüfungen über mehrere Jahre

Berechnete Nährwerte sollten im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Lebensmittelunternehmers periodisch durch Analysen überprüft werden.



Kennzeichnung loser Ware gemäß LMIV

bisherige Angaben:

- ◆ Artikelbezeichnung / Verkehrsbezeichnung
- ◆ Menge / Gewicht
- ◆ **Preis/ Grundpreis**
- ◆ Deklaration von Ersatzstoffen
- ◆ **Deklaration bestimmter Zusatzstoffe (z.B. Konservierungsstoffe, Farbstoffe,...)**
 - Preisschild, Aushang (Kladde), Produktinfo-Ordner

Preisschild

zusätzliche Angaben ab 13.12.2014

- ◆ **Allergenkennzeichnung**



Allergenkennzeichnung

- ◆ Die LMIV besagt, dass ab dem 13.12.2014 bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (loser Ware) Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die im Enderzeugnis vorhanden sind, mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung kenntlich gemacht werden müssen.
- ◆ Die Angabe ist nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf den betreffenden Stoff oder das Erzeugnis bezieht.



Zu kennzeichnende Allergene

- ◆ Glutenhaltiges Getreide
- ◆ Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- ◆ Eier und Eierzeugnisse
- ◆ Fisch und Fischerzeugnisse
- ◆ Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- ◆ Soja und Sojaerzeugnisse
- ◆ Milch und Milcherzeugnisse
- ◆ Schalenfrüchte
- ◆ Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- ◆ Senf und Senferzeugnisse
- ◆ Schwefeldioxid und Sulfite
- ◆ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ◆ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Allergenkennzeichnung

- ◆ Wie die Kennzeichnung aussehen muss, können die Mitgliedstaaten selbst bestimmen.
- ◆ **Entwurf** einer Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (EU-Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung – LMIDV)

Stand Juli 2014



Entwurf der Durchführungsverordnung

Forderungen

- ◆ „Enthält“ ist voranzustellen
- ◆ gut sichtbar, deutlich, gut lesbar
- ◆ spätestens bei der Abgabe des LM
- ◆ auf / in
 - Schild
 - Speise- und Getränkearten,
Preisverzeichnissen (Fußnoten)
 - Aushang



Entwurf der Durchführungsverordnung

- ◆ Voraussetzung: deutlich lesbarer Hinweis beim LM / im Aushang
 - Information schriftlich oder elektronisch, für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich
 - mündliche Auskunft durch Betriebsangehörige
 - ➔ nur wenn das LM mit einer **abweichenden Rezeptur** hergestellt worden ist und spätestens am **Tag nach der Herstellung** an den Endverbraucher **abgegeben** wird und schriftliche **Aufzeichnungen** über die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe 2 Wochen vorgehalten werden.

