

Merkblatt - Nährwertdeklaration (NWD) nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Inhalt	Seite
1.) Was ist eine Nährwertdeklaration (NWD)?	1
2.) Warum ist die NWD jetzt verpflichtend?	1
3.) Ab wann ist die NWD anzugeben?	2
4.) Keine NWD für offene Waren	2
5.) Keine NWD für verkaufsvorbereitend verpackte Waren	2
6.) Weitere Ausnahmen	2
7.) Inhalt der NWD	4
8.) Form der NWD	4
9.) Woher weiß ich, welchen Nährwert meine Produkte haben?	5
10.) Produkte in Aufgussflüssigkeiten/Öl/Saft	6
11.) Produkte mit nicht essbaren Schalen bzw. Knochen	6
12.) Zulässige Toleranzen	6

1) Was ist eine Nährwertdeklaration (NWD)?

Die NWD besteht aus, wie der Name schon sagt, Informationen über den Nährwert des Produktes - zumindest über den Brennwert und die enthaltenen Mengen an Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz.

Quellen: Art. 30 LMIV

2) Warum ist die NWD jetzt verpflichtend?

Bereits 2007 hat die Europäische Kommission in ihrem Weißbuch „Ernährung, Übergewicht, Adipositas: Eine Strategie für Europa“ festgehalten, dass die Nährwertkennzeichnung eine wichtige Methode darstellt, um Verbraucher über die Zusammensetzung von Lebensmitteln zu informieren und ihnen zu helfen, eine fundierte Wahl bezüglich ihrer Ernährung und Gesundheit zu treffen. Dementsprechend wurde die NWD für vorverpackte Lebensmittel in der LMIV als verpflichtendes Kennzeichnungselement definiert.

Quellen: Erwägungsgrund (10) LMIV

3) Ab wann ist die NWD anzugeben?

Die NWD ist zwar eine verpflichtende Angabe, allerdings erst ab dem 13. Dezember 2016. Zu beachten ist aber, dass eine NWD, die zwischen dem 13. Dezember 2014 und dem 13. Dezember 2016 freiwillig bereitgestellt wird, schon seit 13.12.2014 der NWD nach der LMIV entsprechen muss.

Quellen: Art. 9 Abs. 1 lit. l LMIV; Art. 54 LMIV; Art. 55 LMIV

4) Keine NWD für offene Waren

Für die gesamte LMIV gilt: Werden Lebensmittel Endverbrauchern oder Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung nicht vorverpackt zum Verkauf angeboten (d.h. offen, z.B. in der Gastronomie) oder auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt (z.B. Bedientheken) sind die ansonsten verpflichtend anzugebenden Kennzeichnungselemente (mit Ausnahme der Allergenkennzeichnung) - also auch die NWD - nicht nötig.

Als „vorverpackt“ gilt jegliches Produkt, dessen Verpackung es auf solche Weise umschließt, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt.

Quellen: Art. 2 Abs. 2 lit. e LMIV; Art. 9 Abs. 1 LMIV; Art. 44 Abs. 1 LMIV; Art. 55 LMIV
Exkurs: Allergene - [weitere Informationen](#)

5) Keine NWD für verkaufsvorbereitend verpackte Waren

Laut LMIV sind Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, den nicht vorverpackten gleichgestellt.

Verkaufsvorbereitend verpackte Waren sind alle jene, welche, dem Runderlass betreffend die kurzfristige Lagerung folgend, zur unmittelbaren Abgabe binnen 2 Tagen verpackt werden. Anders formuliert bedeutet das: Die Waren müssen entweder an dem Tag, an dem sie verpackt worden sind, oder am darauf folgenden verkauft werden. Dies gilt sowohl für verkaufsvorbereitend verpackte Waren in der Bedientheke (ergibt sich aus dem Erlass), als auch für in Selbstbedienung abgegebene (ergibt sich aus der österreichischen Allergeninformationsverordnung).

Quellen: Art. 44 LMIV; Art. 6 der österreichischen Allergeninformationsverordnung; Runderlass betreffend die kurzfristige Lagerung, GZ 31.901/39-IX/B/12/00
Exkurs: Kennzeichnung von verkaufsvorbereitend verpackter Ware in Selbstbedienung: Art. 6 der österreichischen Allergeninformationsverordnung

6) Weitere Ausnahmen

Für folgende Produkte ist die NWD außerdem nicht verpflichtend:

- Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent (wird die NWD freiwillig angegeben, darf sie sich lediglich auf den Brennwert beschränken)

- Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen
 - z.B. Fleisch, das keiner weiteren Verarbeitung unterzogen wurde, wie unmariniertes, ungesalzenes Fleisch
- verarbeitete Erzeugnisse, die lediglich einer Reifungsbehandlung unterzogen wurden und die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen
 - Gemeint sind getrocknete, fermentierte Fleischstücke (=„beef jerky“), Sauerkraut und Käse fallen z.B. nicht unter diese Definition
- für den menschlichen Gebrauch bestimmtes Wasser, auch solches, dem lediglich Kohlendioxid und/oder Aromen zugesetzt wurden
- Kräuter, Gewürze oder Mischungen daraus
- Salz und Salzsubstitute
- Tafelsüßen
- Kaffee- und Zichorien-Extrakte, ganze oder gemahlene Kaffeebohnen und ganze oder gemahlene entkoffeinierte Kaffeebohnen
 - Die Definition für Kaffee- und Zichorien-Extrakte ergibt sich aus der Richtlinie 1999/4/EG
- Kräuter- oder Früchtetees, Tee, entkoffeiniertes Tee, Instant- oder löslicher Tee oder Teeextrakt, entkoffeiniertes Instant- oder löslicher Tee oder Teeextrakt ohne Zusatz weiterer Zutaten als Aromen, die den Nährwert des Tees nicht verändern
- Gärungssessig und Essigersatz, auch solche, denen lediglich Aromen zugesetzt wurden
- Aromen
- Lebensmittelzusatzstoffe
- Verarbeitungshilfsstoffe
- Lebensmittelenzyme
- Gelatine
- Gelierhilfen für Konfitüre
- Hefe
- Kaugummi
- Lebensmittel in Verpackungen oder Behältnissen, deren größte Oberfläche weniger als 25 cm² beträgt

- 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
 - Darunter versteht man die Abgabe einer kleinen Menge eines Lebensmittels durch den Hersteller, beispielsweise in seinem Betrieb, in einer von ihm betriebenen Verkaufsstelle, ab Hof, in mobilen Verkaufsständen oder im Rahmen einer Hauszustellung unmittelbar an Endverbraucher.
 - Darunter fällt auch die handwerkliche Herstellung kleiner Mengen von Erzeugnissen in einer Einzelhandelsfiliale für die dortige Abgabe an den Endverbraucher.
 - Alle Handwerksbetriebe (laut Gewereregister), die ihre Erzeugnisse nur regional und punktuell vertreiben, sind ausgenommen.
 - Auch der Vertrieb dieser Produkte über lokale Einzelhandelsgeschäfte ist ausgenommen - darunter versteht man, dass das Produkt nicht im Lebensmittelhandel in ganz Österreich gelistet (= keine nationale Listung), sprich daher eben nur regional und punktuell erhältlich ist.

Für Nahrungsergänzungsmittel und natürliche Mineralwässer gelten spezielle Sondervorschriften.

Quellen: Art. 16 Abs. 4 LMIV; Art. 29 LMIV; Art. 30 Abs. 4 LMIV; Anhang V LMIV; FAQs zur LMIV des Bundesministeriums für Gesundheit; Informationsschreiben zu Anhang V Z 19 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend Ausnahmen von der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung für verpackte Lebensmittel des BMG

7) Inhalt der NWD

Die NWD besteht mindestens aus Informationen über den Brennwert und die enthaltenen Mengen an Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz.

Sie kann noch durch folgende Angaben ergänzt werden: einfach ungesättigte Fettsäuren, mehrfach ungesättigte Fettsäuren, mehrwertige Alkohole, Stärke, Ballaststoffe, jegliche in signifikanten Mengen vorhandenen Vitamine oder Mineralstoffe (siehe Anhang XIII LMIV).

Quellen: Art. 30 LMIV; Anhang XIII LMIV

8) Form der NWD

Die NWD wird in Tabellenform dargestellt, wobei die Zahlen untereinander stehen. Diese sind pro 100 g/100 ml zu nennen und die Reihenfolge ist fix vorgegeben. Ist zu wenig Platz für eine Tabelle, können die Angaben auch hintereinander aufgeführt werden. Eine Teilung der Nährwerttabelle in zwei Spalten wird in Österreich als zulässig angesehen, sofern die sonstigen Darstellungserfordernisse eingehalten werden.

Als Mindestschriftgröße gilt eine x-Höhe von mindestens 1,2 mm (das kleine „x“ muss mindestens 1,2 mm groß sein - die x-Höhe wird in Anhang IV der LMIV definiert). Für Verpackungen oder Behältnisse, deren größte Oberfläche weniger als 80 cm² beträgt, ist eine x-Höhe von mindestens 0,9 mm erforderlich (wenn weniger als 25 cm² größte Oberfläche → keine Verpflichtung zur NWD, siehe Punkt 6).

Generell sieht die NWD dann so aus:

Energie	
	kJ/kcal
Fett	g
davon:	
— gesättigte Fettsäuren	g
— einfach ungesättigte Fettsäuren	g
— mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	g
davon:	
— Zucker	g
— mehrwertige Alkohole	g
— Stärke	g
Ballaststoffe	g
Eiweiß	g
Salz	g
Vitamine und Mineralstoffe	in Anhang XIII Teil A Nummer 1 angegebene Maßeinheiten

Quellen: Art. 32; Art. 34 Abs. 2 LMIV; Fragen und Antworten Katalog zur LMIV der Europäischen Kommission; Anhang IV LMIV; Anhang XV LMIV; FAQ zur Anwendung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel-LMIV vom BMG

9) Woher weiß ich, welchen Nährwert meine Produkte haben?

Generell sind die anzugebenden Zahlen Durchschnittswerte, die beruhen können auf

- der Lebensmittelanalyse des Herstellers,
- einer Berechnung auf Grundlage der bekannten oder tatsächlichen durchschnittlichen Werte der verwendeten Zutaten oder
- einer Berechnung auf Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten.

Zurzeit wird diskutiert, ob im Fleischbereich aufgrund der etlichen bereits durchgeführten Studien und der großen Bandbreite an Durchschnittswerten Richtwerte im Anhang des Codexkapitels B14 definiert werden sollen. Sollte man sich dafür entscheiden, wird dieses Merkblatt natürlich zeitgerecht ergänzt werden.

Oftmals wird eine Lebensmittelanalyse nötig sein - am besten wendet man sich dafür an einen spezialisierten Lebensmittelgutachter.

Quellen: Art. 31 Abs. 4 LMIV; Anhang XIV LMIV; [Gesamtliste der Lebensmittelgutachter](#)

10) Produkte in Aufgussflüssigkeiten/Öl/Saft

Grundsätzlich sind die Nährwerte für das gesamte Lebensmittel anzugeben. Im Fall von Erzeugnissen, die sich in Aufgussflüssigkeiten/Öl/Saft befinden, muss unterschieden werden, ob die Flüssigkeit normalerweise mitverzehrt wird oder nicht. Ist dies nicht der Fall, bezieht sich die NWD nur auf den zu verzehrenden Teil. Ist dies nicht eindeutig, muss eine Klarstellung durch entsprechende Kennzeichnung erfolgen (z.B. „Nährwerte ohne Öl“).

Quellen: FAQs zur LMIV des Bundesministeriums für Gesundheit

11) Produkte mit nicht essbaren Schalen bzw. Knochen

Die NWD bezieht sich bei Produkten mit nicht essbaren Schalen bzw. mit Knochen nur auf den essbaren Teil des Produkts.

Quellen: FAQs zur LMIV des Bundesministeriums für Gesundheit

12) Zulässige Toleranzen

Unter Toleranzen sind die annehmbaren Abweichungen der tatsächlichen, bei der amtlichen Kontrolle festgestellten Nährwerte von den auf dem Etikett angegebenen Nährwerten zu verstehen. Diese sind nötig, da der tatsächliche Wert sich von dem angegebenen durch verschiedenste Gründe (Herkunft der Werte, Genauigkeit der Analyseverfahren, Schwankungen in den Rohstoffen, Auswirkungen der Verarbeitung, Stabilität der Nährstoffe, Lagerungsbedingungen bzw. -dauer...) unterscheiden kann.

In einem ersten Schritt ist folgender Raster heranzuziehen, um die Genauigkeit festzustellen, mit der der entsprechende Wert angegeben werden soll (sprich auf welche Dezimalstelle gerundet werden muss):

Nahrungsbestandteil	Menge	Rundung
Energie		Auf 1 kJ/kcal genau (keine Dezimalstellen)
Fett*, Kohlenhydrate*, Zucker*, Eiweiß*, Ballaststoffe*, Polyole*, Stärke*	≥10 g pro 100 g oder ml	Auf 1 g genau (keine Dezimalstellen)
	<10 g und > 0,5 g pro 100 g oder ml	Auf 0,1 g genau
	Menge nicht nachweisbar oder beträgt ≤ 0,5 g pro 100 g oder ml	Es kann „0 g“ oder „<0,5 g“ angegeben werden.
Gesättigte Fettsäuren*, einfach ungesättigte Fettsäuren*, mehrfach ungesättigte Fettsäuren*	≥10 g pro 100 g oder ml	Auf 1 g genau (keine Dezimalstellen)
	<10 g und > 0,1 g pro 100 g oder ml	Auf 0,1 g genau
	Menge nicht nachweisbar oder beträgt ≤ 0,1 g pro 100 g oder ml	Es kann „0 g“ oder „<0,1 g“ angegeben werden.
Natrium	≥1 g pro 100 g oder ml	Auf 0,1 g genau
	<1 g und > 0,005 g pro 100 g oder ml	Auf 0,01 g genau
	Menge nicht nachweisbar oder beträgt ≤ 0,005 g pro 100 g oder ml	Es kann „0 g“ oder „<0,005 g“ angegeben werden.
Kochsalz	≥1 g pro 100 g oder ml	Auf 0,1 g genau
	<1 g und > 0,0125 g pro 100 g oder ml	Auf 0,01 g genau
	Menge nicht nachweisbar oder beträgt ≤ 0,0125 g pro 100 g oder ml	Es kann „0 g“ oder „<0,01 g“ angegeben werden.
Vitamine und Mineralstoffe	Vitamin A, Folsäure, Chlorid, Kalzium, Phosphor, Magnesium, Iod, Kalium	3 signifikante Stellen
	Alle übrigen Vitamine und Mineralstoffe	2 signifikante Stellen

* gilt nicht für Unterkategorien

Hat man diese nach der obenstehenden Tabelle festgestellt, wird, von den zwei maximal möglichen Rundungsabweichungen ausgehend, anhand folgender Tabelle die jeweils mögliche Toleranz ermittelt:

	Toleranzen bei Lebensmitteln (Messunsicherheit bereits einbezogen)	
Vitamine	+50 %**	-35 %
Mineralstoffe	+45 %	-35 %
Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Ballaststoffe	<10 g pro 100 g: ±2 g 10-40 g pro 100 g: ±20 % >40 g pro 100 g: ±8 g	
Fett	<10 g pro 100 g: ±1,5 g 10-40 g pro 100 g: ±20 % >40 g pro 100 g: ±8 g	
gesättigte Fettsäuren, einfach ungesättigte Fettsäuren, mehrfach ungesättigte Fettsäuren	<4 g pro 100 g: ±0,8 g ≥4g pro 100 g: ±20 %	
Natrium	<0,5 g pro 100 g: ±0,15 g ≥0,5 g pro 100 g: ±20 %	
Kochsalz	<1,25 g pro 100 g: ±0,375 g ≥1,25 g pro 100 g: ±20 %	

** Für Vitamin C in Flüssigkeiten könnten höhere Toleranzobergrenzen akzeptiert werden.

Diese errechneten unteren und oberen Grenzwerte werden anschließend wiederum gerundet um zu der maximal gültigen Toleranz zu gelangen.

Um den gesamten Vorgang zu veranschaulichen hier ein Beispiel:

- Auf einem Lebensmittel ist ein Zuckergehalt von 8,5 g angegeben.
- Gemäß der (ersten) Tabelle zur Rundung ist, da der Wert zwischen 0,5 g und 10 g liegt, eine Rundung auf 0,1 g genau durchzuführen. Die maximal zulässigen Werte, um bei einer Rundung auf eine Dezimalstelle noch denselben (etikettierten) Wert (in diesem Beispiel 8,5 g) zu erhalten, entsprechen 8,45 und 8,54 g Zucker in 100 g.
- Laut der (zweiten) Tabelle zur Toleranz, ist diese mit 2 g bestimmt, da es sich um Zucker unter 10 g pro 100 g handelt:
 - Untere Toleranzgrenze: Niedrigster Wert (8,45) minus Toleranz nach unten (2g):
 $8,45 - 2 = 6,45 \text{ g/100 g}$
 - Obere Toleranzgrenze: Höchster Wert (8,54) plus Toleranz nach oben (2 g): $8,54 + 2 = 10,54 \text{ g/100 g}$
- Diese beiden Werte müssen wiederum gerundet werden (nach der ersten Tabelle):
 - Untere Toleranzgrenze: 6,45 g → 6,5 g (da der Wert zwischen 0,5 g und 10 g liegt → Rundung auf 0,1 g Genauigkeit)
 - Obere Toleranzgrenze: 10,54 g → 11 g (da der Wert größer als 10 g → Rundung auf 1 g Genauigkeit, sprich keine Nachkommastelle)
- Der Toleranzbereich liegt für dieses Beispiel also zwischen 6,5 g und 11 g/100 g.

Achtung: Für die Toleranzen bei Vitaminen und Mineralstoffen nach der Verordnung 1925/2006 und für Stoffe, für welche die Claims-Verordnung (1924/2006) Grenzen vorsieht, gelten eigene Bestimmungen.

Quellen: *Leitfaden für zuständige Behörden - Kontrolle der Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften* vom Dezember 2012; Claims-Verordnung 1924/2006; Verordnung 1925/2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln

Stand: Februar 2016

Impressum:

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das zuständige Landesgremium der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslandes:

Wien, T (0)1 51450-3234, Niederösterreich T (0)2742/851-19310, Oberösterreich 05 90 909-4311, Burgenland T 05 90 907-3310, Steiermark T 0316/601-585, Kärnten T 05 90 904-315, Salzburg T 0662/8888-257, Tirol T 05 90 905-1294, Vorarlberg T 05522/305-347

Bundesgremium des Lebensmittelhandels, Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien
Clemens Anwander, LL.M., LL.B., Tel: 05 90 900 DW 3005

Es wird darauf hingewiesen, dass alle Angaben trotz sorgfältigster Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen, kein Anspruch auf Vollständigkeit erhoben wird und eine Haftung des Autors oder der Wirtschaftskammern Österreichs ausgeschlossen ist.