

**Thema:** Lebensmittelkennzeichnung – Was muss draufstehen auf der Verpackung?

**Beitrag:** 1:57 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Ketchup, Müsli oder Fertiggericht: Wer wissen will, was genau drin steckt, dem hilft ein Blick auf die Verpackung weiter. Dort steht alles drauf, was man wissen muss. Das sieht die neue Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) vor, die seit Mitte Dezember vergangenen Jahres verbindlich für alle EU-Mitgliedsstaaten gilt. Oliver Heinze verrät Ihnen zum Weltverbrauchertag am 15. März mehr dazu.

**Sprecher:** Die neue Lebensmittelinformationsverordnung schreibt den Herstellern zum ersten Mal europaweit einheitlich vor, welche Angaben auf den Lebensmittelverpackungen draufstehen müssen.

**O-Ton 1 (Manon Struck-Pacyna, 0:15 Min.):** „Also zum Beispiel der Name des Lebensmittels, oder das Mindesthaltbarkeitsdatum, das Zutatenverzeichnis, die Füllmenge, oder auch die Adresse desjenigen, der für das Lebensmittel verantwortlich ist, zum Beispiel der Hersteller.“

**Sprecher:** Sagt die Ernährungswissenschaftlerin Manon Struck-Pacyna vom Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde. Außerdem finden jetzt auch Allergiker wichtige Informationen auf der Verpackung.

**O-Ton 2 (Manon Struck-Pacyna, 0:39 Min.):** „Es gibt nämlich vierzehn sogenannte Haupt-Allergene, also zum Beispiel Gluten oder Laktose. Und diese sind im Zutatenverzeichnis optisch hervorgehoben. Eine weitere Neuerung betrifft die Nährwert-Tabelle. Die war bisher freiwillig von den Herstellern aufgedruckt worden und muss jetzt bis Dezember 2016 verpflichtend auf allen Lebensmitteln drauf stehen. Außerdem gibt es Neuerungen für bestimmte Produktgruppen. So ist zum Beispiel bei tiefgekühltem Fleisch oder Fisch ein Einfrierdatum anzugeben und bei unverarbeitetem Schweine- oder Geflügelfleisch muss die Herkunftskennzeichnung aufgedruckt werden.“

**Sprecher:** Und zwar in einer Schriftgröße, die auch wirklich jeder ohne Lupe lesen kann. Bei einer dieser Angaben rät die Ernährungswissenschaftlerin allerdings allen Verbrauchern zu etwas mehr Gelassenheit.

**O-Ton 3 (Manon Struck-Pacyna, 0:31 Min.):** „Es gibt leider immer noch den Irrglauben, dass Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht haben, weggeworfen werden müssen. Aber dem ist nicht so, sondern das Mindesthaltbarkeitsdatum ist die Garantie des Herstellers, dass das Lebensmittel bis zu diesem Zeitpunkt seine typischen Eigenschaften behält, wie zum Beispiel Geschmack oder Geruch oder auch das Aussehen. Und wenn das Datum erreicht ist, dann müssen wir Verbraucher selber prüfen, sozusagen mit all unseren Sinnen. Und in den meisten Fällen ist das Lebensmittel auch noch genießbar.“

**Abmoderationsvorschlag** Weitere Informationen und Tipps rund ums Thema „Lebensmittelkennzeichnung“ finden Sie im Netz unter [www.BLL.de](http://www.BLL.de).

**Thema:** Lebensmittelkennzeichnung – Was muss draufstehen auf der Verpackung?

**Interview:** 2:45 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Ketchup, Müsli oder Fertiggericht: Wer wissen will, was genau drin steckt, dem hilft ein Blick auf die Verpackung weiter. Dort steht alles drauf, was man wissen muss. Das sieht die neue Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) vor, die seit Mitte Dezember vergangenen Jahres verbindlich für alle EU-Mitgliedsstaaten gilt. Genau darüber sprechen wir jetzt zum Weltverbrauchertag am 15. März mit der Ernährungswissenschaftlerin Manon Struck-Pacyna (*Aussprache: Patzina*) vom Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL), hallo.

**Begrüßung:** „Hallo, guten Tag!“

**1. Frau Struck-Pacyna, was ist Sinn und Zweck dieser Lebensmittelinformationsverordnung?**

**O-Ton 1 (Manon Struck-Pacyna, 0:26 Min.):** „Die Lebensmittelinformationsverordnung stellt sicher, dass die Hersteller europaweit einheitliche Vorgaben haben, wie sie die Lebensmittel kennzeichnen müssen und dass auf der anderen Seite die Verbraucher, egal in welchem Land sie einkaufen gehen, auch die gleichen Informationen bekommen und umfassend informiert werden. Außerdem löst die Lebensmittelinformationsverordnung bisherige Verordnungen ab, fasst diese zusammen – und es kommen auch noch Neuerungen dazu.“

**2. Welche Neuerungen sind das?**

**O-Ton 2 (Manon Struck-Pacyna, 0:42 Min.):** „Eine wichtige Neuerung kommt vor allem den Allergikern zugute. Es gibt nämlich vierzehn sogenannte Haupt-Allergene, also zum Beispiel Gluten oder Laktose. Und diese sind im Zutatenverzeichnis optisch hervorgehoben. Eine weitere Neuerung betrifft die Nährwert-Tabelle. Die war bisher freiwillig von den Herstellern aufgedruckt worden und muss jetzt bis Dezember 2016 verpflichtend auf allen Lebensmitteln drauf stehen. Außerdem gibt es Neuerungen für bestimmte Produktgruppen. So ist zum Beispiel bei tiefgekühltem Fleisch oder Fisch ein Einfrierdatum anzugeben und bei unverarbeitetem Schweine- oder Geflügelfleisch muss die Herkunftskennzeichnung aufgedruckt werden.“

**3. Es gibt ja sogenannte Pflichtangaben, die auf der Verpackung draufstehen müssen: Welche sind das?**

**O-Ton 3 (Manon Struck-Pacyna, 0:22 Min.):** „Hier gibt es zu den bisherigen Verordnungen keine großartigen Veränderungen, die Pflichtangaben sind dieselben wie bisher auch, also zum Beispiel der Name des Lebensmittels, oder das Mindesthaltbarkeitsdatum, das Zutatenverzeichnis, die Füllmenge, oder auch die Adresse desjenigen, der für das Lebensmittel verantwortlich ist, zum Beispiel der Hersteller.“

**4. Früher waren die Angaben immer sehr klein aufgedruckt auf der Verpackung. Hat sich diesbezüglich auch was getan?**

**O-Ton 4 (Manon Struck-Pacyna, 0:07 Min.):** „Ja, es wurde eine Mindestschriftgröße festgelegt, die sicherstellt, dass alle Pflichtangaben gut lesbar sind.“

**5. Die Medien berichten immer wieder von sogenannten Mogelpackungen der Hersteller: Was ist da dran?**

**O-Ton 5 (Manon Struck-Pacyna, 0:19 Min.):** „Es gibt keine Mogelpackungen, denn die Füllmenge steht immer auf dem Lebensmittel drauf. Und wenn man zum Beispiel wissen möchte, welches von zwei Produkten günstiger ist, dann muss man einfach auf den Grundpreis schauen, der ist am Regal angegeben, direkt neben dem Endpreis, und bezieht sich auf 100 g oder ein Kilogramm.“

**6. Manche Verbraucher haben auch Probleme mit dem aufgedruckten Mindesthaltbarkeitsdatum: Was ist da Ihrer Meinung nach besonders wichtig?**

**O-Ton 6 (Manon Struck-Pacyna, 0:31 Min.):** „Es gibt leider immer noch den Irrglauben, dass Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht haben, weggeworfen werden müssen. Aber dem ist nicht so, sondern das Mindesthaltbarkeitsdatum ist die Garantie des Herstellers, dass das Lebensmittel bis zu diesem Zeitpunkt seine typischen Eigenschaften behält, wie zum Beispiel Geschmack oder Geruch oder auch das Aussehen. Und wenn das Datum erreicht ist, dann müssen wir Verbraucher selber prüfen, sozusagen mit all unseren Sinnen. Und in den meisten Fällen ist das Lebensmittel auch noch genießbar.“

**Manon Struck-Pacyna über die Lebensmittelkennzeichnung auf den Verpackungen. Vielen Dank für das Gespräch!**

**Verabschiedung:** „Vielen Dank!“

<b>Abmoderationsvorschlag</b> Weitere Informationen und Tipps rund ums Thema „Lebensmittelkennzeichnung“ finden Sie im Netz unter <a href="http://www.BLL.de">www.BLL.de</a> .
--