

Kennzeichnung von vorverpackten Lebensmitteln

Gemäß der Lebensmittel - Informationsverordnung VO (EU) Nr. 1169 / 2011 sind bei vorverpackten Lebensmitteln (früher Fertigpackungen) verpflichtende Informationen über Lebensmittel an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar, ggf. dauerhaft, direkt auf der Verpackung oder auf einem an dieser befestigten Etikett anzubringen.

Pflichtangaben müssen mindestens in 1,2 mm großer Schrift - bezogen auf den Kleinbuchstaben „x“ – gedruckt werden. Bei kleinen Verpackungen, deren größte Oberfläche weniger als 80 cm² beträgt, muss die Schrift der Kleinbuchstaben mindestens 0,9 mm groß sein.

Verpflichtende Informationen sind:

- Bezeichnung des Lebensmittels* (früher Verkehrsbezeichnung)
- Verzeichnis der Zutaten
- Allergenkennzeichnung
- Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten („Quidkennzeichnung“)
- Nettofüllmenge* des Lebensmittels
- Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum und evtl. Einfrierdatum
- ggf. besondere Anweisungen für die Aufbewahrung und / oder Anweisungen für die Verwendung
- Name oder Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- evtl. das Ursprungsland oder der Herkunftsort
- evtl. eine Gebrauchsanleitung
- Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts* in Volumenprozent für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent
- Nährwertdeklaration (ab 13.12.2016)

*Die mit * gekennzeichneten Angaben müssen in einem Sichtfeld erscheinen.*

Ergänzend zu o. g. wird auf die Vorgaben der Los – Kennzeichnungs - Verordnung verwiesen.

Bezeichnung des Lebensmittels (früher Verkehrsbezeichnung)

Die Bezeichnung des Lebensmittels verdeutlicht die genaue Art sowie besondere Eigenschaften eines Produkts. Phantasiebezeichnung oder Handelsmarke ersetzen nicht die Bezeichnung des Lebensmittels.

Für einige Lebensmittel, wie Schokolade oder Käse, gibt es hierzu Vorgaben in speziellen Produktverordnungen. Weitere Bezeichnungen enthält das Deutsche Lebensmittelbuch (www.dlmbk.de).

Ist die Bezeichnung nicht festgelegt, muss sie beschreibend so formuliert werden, dass unmissverständlich deutlich wird, um welche Art von Lebensmittel es sich handelt.

- ✓ Die Bezeichnung des Lebensmittels enthält oder wird ergänzt durch Angaben zum physikalischen Zustand des Lebensmittels oder zur besonderen Behandlung, die es erfahren hat (z.B. pulverisiert, wieder eingefroren, gefriergetrocknet, tiefgefroren, konzentriert, geräuchert), sofern die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, den Käufer irreführen.
- ✓ Im Falle von Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut verkauft werden, wird der Bezeichnung des Lebensmittels der Hinweis „aufgetaut“ hinzugefügt.
- ✓ Im Falle von Lebensmitteln, bei denen ein Bestandteil oder eine Zutat, von dem / der die Verbraucher erwarten, dass er / sie normalerweise verwendet wird oder von Natur aus vorhanden ist, durch einen anderen Bestandteil oder eine andere Zutat ersetzt wurde (Imitate), muss die Kennzeichnung — zusätzlich zum Zutatenverzeichnis — mit einer deutlichen Angabe des Bestandteils oder der Zutat versehen sein, der / die für die teilweise oder vollständige Ersetzung verwendet wurde, und zwar
 - in unmittelbarer Nähe zum Produktnamen und
 - in einer Schriftgröße, deren x-Höhe mindestens 75 % der x-Höhe des Produktnamens beträgt aber nicht kleiner als die vorgeschriebene Mindestschriftgröße sein darf.
- ✓ Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnisse, die den Anschein erwecken könnten, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fleisch oder Fisch handelt, die jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken bestehen, die durch andere Zutaten, einschließlich Lebensmittelzusatzstoffen und Enzymen, oder durch andere Mittel zusammengefügt sind, haben den Hinweis: „aus Fleischstücken zusammengefügt“ und „aus Fischstücken zusammengefügt“ zu tragen.
- ✓ Für Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnisse sind ggf. weitere, spezielle Regelungen (z. B. hinsichtlich zugesetztem Eiweiß oder Wasser) zu beachten.

Verzeichnis der Zutaten

Grundsätzlich sind auf jedem vorverpackten Lebensmittel alle Zutaten anzugeben, die im Lebensmittel enthalten sind. Die Zutaten werden absteigend nach ihrem Gewichtsanteil zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels aufgelistet. Der Aufzählung ist stets das Wort „Zutaten“ voranzustellen.

- ✓ Zusammengesetzte Zutaten werden mit ihrer Bezeichnung benannt und unmittelbar danach sind die einzelnen Bestandteile anzugeben (z. B. "Gewürzgurken" - Gurken, Zucker / Süßungsmittel, Gewürze oder „Nitritpökelsalz“ – Speisesalz, Konservierungsstoff Natriumnitrit oder E 250)).
- ✓ Im Zutatenverzeichnis müssen grundsätzlich auch die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen aufgeführt werden. Lebensmittelzusatzstoffe sind generell mit dem Klassennamen gefolgt von der Bezeichnung oder E-Nummer aufzuführen: Der Klassenname verdeutlicht, welche Aufgaben der Stoff in einem Lebensmittel übernimmt (z. B. Emulgator). Die chemische Bezeichnung oder die E-Nummer zeigt, um welchen Stoff es sich handelt (z. B. Lecithine oder E 322).

Allergen - Kennzeichnung

Die folgenden 14 Stoffe oder daraus gewonnene Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, müssen im Zutatenverzeichnis in besonderer Weise aufgeführt werden:

- *Glutenhaltiges Getreide* (muss namentlich genannt werden - *Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern*)
- *Krebstiere* (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen)
- *Eier* (z. B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin)
- *Fisch* (alle Fischarten)
- *Erdnüsse* (z. B. Erdnussöl, -butter)
- *Soja* (z. B. als Miso, Sojasauce, Sojaöl)
- *Milch* (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein)
- *Schalenfrüchte* (müssen namentlich genannt werden - *Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss*)
- *Sellerie* (Bleich-, Knollen- und Staudensellerie)
- *Senf* (z. B. Senfkörner, Senfpulver)
- *Sesamsamen* (z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio)
- *Lupine* (z. B. als Lupinenmehl, und -eiweiss)
- *Weichtiere* (z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern)
- *Schwefeldioxid* und *Sulfit* (E 220-E 228)

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für alle allergen wirkenden Verarbeitungsprodukte und für die bei der Produktion eingesetzten Hilfsstoffe.

- ✓ Die Angabe der Allergene wird durch einen Satz hervorgehoben, durch den sie sich von dem Rest der Zutaten eindeutig abhebt, z. B. durch **Fettdruck**, die SCHRIFTART oder den *Schriftstil*.
- ✓ In Einzelfällen ist kein Zutatenverzeichnis erforderlich. Dann müssen die allergenen Stoffe oder Erzeugnisse mit dem zusätzlichen Hinweis „enthält“ angegeben werden, z. B. „enthält Milch“.
- ✓ Wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf einen allergenen Stoff/e oder Erzeugnisse bezieht (z.B. **Senfgurken, Eierkuchen**) ist keine Angabe erforderlich.

Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten („Quidkennzeichnung“)

In bestimmten Fällen muss auch der prozentuale Gewichtsanteil einzelner Zutaten angegeben werden. Dies ist erforderlich, wenn die betreffende Zutat oder Zutatenklasse

- in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt ist (z.B. Kirschjoghurt) oder normalerweise von Verbrauchern mit dieser Bezeichnung in Verbindung gebracht wird,
- auf der Kennzeichnung durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist (z.B. abgebildete Früchte auf einer Teeverpackung)
- von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines Lebensmittels und seine Unterscheidung von anderen Erzeugnissen ist, mit denen es aufgrund seiner Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte.

Nettofüllmenge des Lebensmittels

Die Nettofüllmenge eines Lebensmittels ist in Litern, Zentilitern, Millilitern, Kilogramm oder Gramm auszudrücken und zwar, je nachdem, was angemessen ist:

- a) bei flüssigen Erzeugnissen in Volumeneinheiten,
- b) bei sonstigen Erzeugnissen in Masseeinheiten.

Befindet sich ein festes Lebensmittel in einer Aufgussflüssigkeit, so ist auch das Abtropfgewicht des Lebensmittels anzugeben.

Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum, Einfrierdatum

Das *Mindesthaltbarkeitsdatum* gibt an, wie lange ein Produkt unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften mindestens behält - etwa Farbe, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Das Lebensmittel kann über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus noch verzehrfähig sein.

- ✓ Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird wie folgt angegeben:
Zwingend erforderliche Angabe „mindestens haltbar bis:“ gefolgt von *Tag, Monat, Jahr*
- ✓ Weitere mögliche Angaben :
Bei Haltbarkeit *bis 3 Monate*: „mindestens haltbar bis: (*Tag, Monat*)“
Bei Haltbarkeit zwischen *3 Monaten und 18 Monaten*: „mindestens haltbar bis Ende: (*Monat, Jahr*)“
Bei Haltbarkeit *über 18 Monate* „mindestens haltbar bis Ende: (*Jahr*)“

Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln (z.B. Räucherlachs, Mett), die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das *Verbrauchsdatum* ersetzt. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt ein Lebensmittel als nicht sicher und darf nicht mehr in Verkehr gebracht werden.

- ✓ Das Verbrauchsdatum ist wie folgt anzugeben:
Zwingend erforderliche Angabe „zu verbrauchen bis“: (*Tag, Monat, erforderlichenfalls Jahr*)

Die Angaben des Mindesthaltbarkeits- und des Verbrauchsdatums werden erforderlichenfalls durch eine Beschreibung der Aufbewahrungsbedingungen ergänzt, deren Einhaltung die angegebene Haltbarkeit gewährleistet.

Das Datum des Einfrierens bzw. das Datum des ersten Einfrierens wird mit der zwingend erforderlichen Angabe „*eingefroren am ...*“, gefolgt von dem Datum selbst oder dem Hinweis wo das Datum zu finden ist, benannt. Das Datum besteht aus der unverschlüsselten Angabe von Tag, Monat und Jahr.

Besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung

Erfordern Lebensmittel – verpackt oder geöffnet - besondere Aufbewahrungs- und/oder Verwendungsbedingungen, müssen diese angegeben werden. Ggf. ist ein Verzehrzeitraum zu benennen.

Name oder Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers

Der Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers, unter dessen Namen / Firma das Lebensmittel vermarktet wird, sind verpflichtend anzugeben. Die Anschrift muss es ermöglichen, dass der Verantwortliche postalisch ohne weiteres erreicht werden kann. Grundsätzlich ist hierzu eine vollständige Adressangabe mit Straße, Hausnummer, Postleitzahl und Stadt bzw. Gemeinde aufzuführen.

Ursprungsland oder der Herkunftsort

Die Angabe des Ursprungslands oder des Herkunftsorts ist verpflichtend:

- falls ohne diese Angabe eine Irreführung der Verbraucher über das tatsächliche Ursprungsland oder den tatsächlichen Herkunftsort des Lebensmittels möglich wäre, insbesondere wenn die dem Lebensmittel beigefügten Informationen oder das Etikett insgesamt sonst den Eindruck erwecken würden, das Lebensmittel komme aus einem anderen Ursprungsland oder Herkunftsort
- beispielsweise für unverarbeitetes und vorverpacktes Rind-, Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch mit dem Aufzuchtort und dem Schlachtort des Tieres
- spezielle rechtliche Vorgaben zu einzelnen Lebensmitteln wie z. B. Eiern, Obst / Gemüse, Honig, Olivenöl sind zu beachten

Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts in Volumenprozent für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent

Auf alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt über 1,2 % vol. (z.B. Wein, Bier, Spirituosen, Fruchtwein und andere Getränke) muss der tatsächliche Alkoholgehalt in % vol. angegeben sein.

Nährwertdeklaration

Außer für Produkte, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen (z. B. Obst, Gemüse, Mehl und Reis), Kräuter, Gewürze, Kräuter- und Früchtetees sowie Getränke mit mehr als 1,2 Vol.% Alkohol oder Lebensmittel, die direkt und nur in kleinen Mengen vom Hersteller oder über lokale Einzelhandelsgeschäfte an den Endverbraucher abgegeben werden, besteht für alle vorverpackten Lebensmittel die Pflicht zur Kennzeichnung der sogenannten „Big 7“:

- des Brennwertes (in kJ und kcal),
- sowie der Mengen (in g) von
 - Fett
 - gesättigten Fettsäuren
 - Kohlenhydraten
 - Zucker
 - Eiweiß
 - Salz.

Die Angaben müssen im selben Sichtfeld und in einem übersichtlichen Format erscheinen. Sie müssen in der genannten Reihenfolge angegeben und in der durch die Verordnung vorgegebenen Schriftgröße (x = 1,2 mm s.o.) gedruckt werden. Die Angaben sind je 100 g oder je 100 ml zu machen.

Die Angabe pro Portion ist freiwillig möglich. Für ein besseres Verständnis der Nährstoffzusammensetzung eines Lebensmittels darf zudem angegeben werden, wieviel Prozent der empfohlenen Tagesmenge (Referenzmenge durchschnittlicher Erwachsener) im Produkt enthalten sind. Sofern genügend Platz ist, sind die Nährwerte in Tabellenform anzugeben, sonst fortlaufend hintereinander.

Folgende Inhaltsstoffe dürfen von den Herstellern zusätzlich in der Nährwerttabelle gekennzeichnet werden: einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, mehrwertige Alkohole (Zuckeraustauschstoffe wie Sorbit), Stärke, Ballaststoffe sowie Vitamine und Mineralstoffe.

Die Angaben zu Vitaminen und Mineralstoffen dürfen jedoch nur erfolgen, wenn diese in signifikanten Mengen enthalten sind - das sind in der Regel bei festen Lebensmitteln mindestens 15 Prozent der empfohlenen Tagesdosis in 100 Gramm oder 100 Milliliter. Zusätzlich ist deshalb bei Vitaminen und Mineralstoffen der prozentuale Anteil des Nährstoffs an der empfohlenen Tagesdosis anzugeben.

Werbung mit nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben

Angaben zu positiven Nährwerteigenschaften eines Lebensmittels, zum Beispiel "fettarm" oder "hoher Ballaststoffgehalt" dürfen nur aufgeführt werden, wenn sie im Anhang der europäischen Health-Claims-Verordnung VO (EG) Nr. 1924 / 2006 definiert sind. Wird ein Lebensmittel damit beworben, muss der Käufer sich darauf verlassen können, dass diese Aussagen zutreffend sind. Die Aussage "fettarm" setzt beispielsweise voraus, dass feste Lebensmittel nicht mehr als 3 Gramm Fett pro 100 Gramm enthalten.

Die Europäische Kommission führt eine Liste der zulässigen gesundheitsbezogenen Werbeaussagen für Lebensmittel. Alle anderen Werbeaussagen sind verboten. Die Positivliste umfasst derzeit etwa 250 Angaben, z. B. über die Rolle von Calcium für gesunde Knochen oder von Vitamin C für das Immunsystem. Die Liste wird auf Antrag und auf Grundlage neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse erweitert.

Weitere Pflichtangaben bei bestimmten Lebensmitteln:

- Lebensmittel, deren Haltbarkeit mit Packgas verlängert wurde: „*unter Schutzatmosphäre verpackt*“
- Lebensmittel, die ein oder mehrere Süßungsmittel enthalten: „*mit Süßungsmittel(n)*“; dieser Hinweis ist in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen
- Lebensmittel, die sowohl einen Zuckerzusatz oder mehrere Zuckerzusätze als auch ein oder mehrere Süßungsmittel enthalten: „*mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)*“; dieser Hinweis ist in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen
- Lebensmittel, die nach der Verordnung (EG) Nr. 1333 / 2008 zugelassenes Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz enthalten: „*enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)*“ muss auf dem Etikett erscheinen, wenn das Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz in der Zutatenliste lediglich mit der E-Nummer aufgeführt ist. Der Hinweis „*enthält eine Phenylalaninquelle*“ muss auf dem Etikett erscheinen, wenn das Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz in der Zutatenliste mit seiner spezifischen Bezeichnung benannt ist.

Auf weitere rechtliche Vorgaben zur Kennzeichnung des Gehaltes an Süßholz, Koffein, Pflanzensterinen bzw. Pflanzenstanolen, zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen oder Nanomaterialien wird verwiesen.

Zudem sind Festlegungen und Forderungen zu speziellen Produktgruppen und beispielsweise ökologischen / biologischen Erzeugnissen zu beachten.