

Kennzeichnung von Lebensmitteln in Fertigpackungen

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmitteln in Fertigpackungen. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Da nicht auf alle Regelungen eingegangen werden kann und eine umfassende Beratung von den staatlichen Institutionen nicht geleistet werden kann, sind ggf. private Sachverständige in Anspruch zu nehmen.

Folgende Informationen müssen angegeben werden:

1. Bezeichnung des Lebensmittels, (Name des Produktes ggf. Beschreibung der Produkts)
2. Zutatenverzeichnis, Bestandteile, Zusatzstoffe, Allergene und Mengenkennzeichnung von Zutaten (QUID)
3. Mengenangabe, Füllmenge bzw. Nennfüllmenge
4. Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum sowie und Lagerbedingungen, sofern diese die Haltbarkeit beeinflussen
5. Name u. Anschrift des Herstellers, Verpacker oder in der EU ansässigen Verkäufers
6. Ggf. Gebrauchsanleitung (sofern sie für eine bestimmungsgemäße Verwendung notwendig ist)
7. Ggf. Alkoholgehalt (bei Getränken mit mehr als 1,2 Volumenprozenten (% vol.) Alkoholgehalt)
8. Nährwertdeklaration
9. Loskennzeichnung (ggf. Chargenkennzeichnung)

Die Angaben müssen in deutscher Sprache, leicht verständlich und an gut sichtbarer Stelle zu finden sein, d. h. deutlich lesbar auf der Verpackung oder auf einem mit ihr verbundenen Etikett in einem optischen Zusammenhang (Sichtfeldregelung). Ausgenommen sind die Angabe des Herstellers und der Zutatenliste, die sich auch an einer anderen Stelle des Produktes befinden dürfen. Ausgenommen von der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung sind Kakao- und Schokoladenerzeugnisse und Waren, die dem Weingesetz unterliegen.

1 Bezeichnung des Lebensmittels (Sachbezeichnung)

Da viele verpackte Lebensmittel Fantasienamen tragen, sind aus den Namen keine Rückschlüsse auf die Zusammensetzung der Produkte möglich. Daher müssen Sach- bzw. Verkehrsbezeichnungen auf den Produkten angegeben werden.

2 Bestandteile des Zutatenverzeichnisses

- 2.1. Die Aufzählung der Zutaten muss mit einer Bezeichnung eingeleitet werden, die das Wort „Zutaten:“ enthält (z. B. Zutaten, Zutatenliste). In der Zutatenliste müssen alle Stoffe angegeben werden, die bei der Herstellung oder Zubereitung verwendet werden und im Enderzeugnis vorhanden sind. Sie stehen in absteigender Reihenfolge ihres bei der Herstellung verwendeten Gewichtsanteils (ohne genauere Mengenangabe). An erster Stelle steht also die Zutat, von der die größte Menge verwendet wurde, an letzter Stelle die Zutat mit dem kleinsten Mengenanteil. Wenn bei einem Produkt ein spezifischer Inhaltsstoff hervorgehoben wird, müssen dessen Mindest- bzw. Höchstgehalt angegeben werden (z. B. Fruchtanteil mindestens 30 %).
- 2.2. Zusammengesetzte Zutaten dürfen mit ihrer handelsüblichen Sachbezeichnung angeführt und nach ihrem Gewichtsanteil in die Zutatenliste eingereiht werden. Macht der Anteil einer

zusammengesetzten Zutat mehr als ein Viertel des Enderzeugnisses aus, müssen unmittelbar nach der Sachbezeichnung (in Klammern oder nach einem Doppelpunkt) alle Bestandteile und Zusatzstoffe aufgeschlüsselt werden. Eine Aufzählung der Zutaten (z.B. einzelne Gewürze) sind bei einem Anteil von weniger als 2 Prozent nicht erforderlich, die verwendeten Zusatzstoffe müssen jedoch auch in diesem Fall angegeben werden. Wasser und flüchtige Zutaten müssen als Zutat gekennzeichnet werden, wenn der Anteil am Fertigprodukt mehr als 5 % beträgt.

- 2.3. Keine Zutatenliste ist für Packungen, die eine bestimmte Größe unterschreiten (z. B. abgepackte Marmeladeportionen fürs Hotelfrühstück), für Frischobst und Frischgemüse, Käse, Butter und Schlagsahne und für Produkte, in deren Sachbezeichnungen sämtliche Zutaten bereits angeführt sind (z. B. Hartweizengrieß), erforderlich.
- 2.4. Zusatzstoffe werden in Lebensmitteln unter anderem als Farbstoffe, Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel, Emulgatoren, Verdickungsmittel, Stabilisatoren, Geschmacksverstärker, Säuerungsmittel, Trennmittel usw. eingesetzt. Es dürfen nur solche Zusatzstoffe verwendet werden, die in der Zusatzstoffverordnung ausdrücklich aufgelistet sind (Positivlistenprinzip). Zusatzstoffe müssen mit dem Namen der Zusatzstoffklasse (entspricht der technologischen Funktion des Zusatzstoffes, z. B. Konservierungsmittel) entweder durch den spezifischen Namen des verwendeten Stoffes (z.B. Sorbinsäure) oder durch die entsprechende E-Nummer (hier E 200 für Sorbinsäure) gekennzeichnet werden. Die Kennzeichnung von Aromen kann durch die Angabe des Wortes »Aroma« oder eine genaue Bezeichnung des Aromas oder durch eine Beschreibung des Aromas erfolgen. Wird auf »natürliches« Aroma hingewiesen, dürfen nur Aromen verwendet werden, die mit Hilfe physikalischer, enzymatischer oder mikrobieller Verfahren gewonnen wurden.
- 2.5. Allergene müssen unabhängig von ihrer Menge bei verpackten Lebensmitteln vollständig gekennzeichnet werden. Die Kennzeichnung muss auch dann vorgenommen werden, wenn der Allergene Bestandteil indirekt über andere Zutaten ins Lebensmittel gelangte. Dies bedeutet, dass auch „Zutaten der Zutaten“ deklariert werden müssen. Zu den Allergenen Stoffen gehören: Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; Eier und Eierzeugnisse; Fisch und Fischerzeugnisse; Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; Soja und Sojaerzeugnisse; Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose); Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; Sellerie und Sellerieerzeugnisse; Senf und Senferzeugnisse; Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse; Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; Lupine und Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus.
- 2.6. QUID - Die „Quantitative Ingredients Declaration“ (Mengenkennzeichnung von Zutaten) besagt, dass die Menge einer Zutat auf der Verpackung prozentual angegeben werden muss. Der Verbraucher soll dadurch die Möglichkeit erhalten, die Qualität von Produkten zu vergleichen. Sie gilt, wenn:
 - die Zutat oder eine Zutatenklasse in der Verkehrsbezeichnung genannt wird (z. B. Erdbeerjoghurt, Fischstäbchen)
 - die betreffende Zutat oder Zutatenklasse von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines Lebensmittels und seine Unterscheidung von anderen Erzeugnissen ist (z. B. Biskuitgebäck: Mengenanteil von Ei)
 - die Zutat auf dem Etikett durch Worte, Bilder oder graphische Darstellungen hervorgehoben ist (sogenannte wertgebende Bestandteile, z. B. Rotkohl „mit Johannisbeersaft“ verfeinert)

Näheres zur Mengenkennzeichnung von Zutaten sowie über mögliche Ausnahmen ergibt sich aus § 8 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung.

3 Mengenangabe (Nennfüllmenge)

Die Mengenangabe muss bei fester Ware in Gramm (g) oder Kilogramm (kg), bei Flüssigkeiten in Milliliter (ml = tausendstel Liter) oder Liter angegeben werden.

- Bei Waren, die in Aufgussflüssigkeiten angeboten werden (Obstkonserven, Essiggurken usw.), ist außerdem das Abtropfgewicht der Ware (ohne Flüssigkeit) anzugeben.
- Für Waren, die üblicherweise nach Stückzahlen verkauft werden (z. B. Eier, Gebäck, Obst usw.), sind keine weiteren Mengenangaben erforderlich.

4 Mindesthaltbarkeitsdatum

4.1. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist weder eine Qualitätsgarantie noch ein Verfallsdatum. Es ist ein Informationsdatum, das Auskunft gibt, bis zu welchem Zeitpunkt eine Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält, vorausgesetzt sie wird bzw. wurde entsprechend gelagert.

Das Datum gilt nur für die geschlossene Verpackung. Es kann auch ein Lagerungshinweis beigefügt sein mit den Worten: „gekühlt bei 2 bis 4°C mindestens haltbar bis ...“.

4.2. Lagerungshinweise:

<i>Wortlaut:</i>	<i>Bedeutung:</i>
Gekühlt lagern:	über 0°C bis 4°C, Toleranz bis 6°C
Kühl lagern:	bis zu 15°C, Toleranz bis 18°C
Zimmertemperatur:	über 15°C bis circa 25°C
Vor Wärme schützen:	nicht in unmittelbarer Nähe einer Wärmequelle lagern
Trocken lagern:	maximale relative Luftfeuchtigkeit bis 70 Prozent
Lichtgeschützt lagern:	wenig dem Tageslicht oder künstlichem Licht aussetzen
Tiefgekühlt:	- 18°C oder weniger

4.3. Das Mindesthaltbarkeitsdatum muss mit folgendem Wortlaut angegeben werden: „mindestens haltbar bis:“, danach folgt die Angabe des Datums bzw. eine verweisende Datumskennzeichnung (z.B. siehe Deckel)

- Wenn die Haltbarkeit eines Produktes weniger als 3 Monate beträgt, müssen Tag, Monat und Jahr in dieser Reihenfolge genannt werden.
- Liegt die Haltbarkeit zwischen 3 und 18 Monaten, muss Monat und Jahr angegeben werden: „mindestens haltbar bis Ende...“.
- Bei Lebensmitteln, die länger als 18 Monate haltbar sind, wird nur das Jahr angegeben: „mindestens haltbar bis Ende ...“.

4.4. Ist die Mindesthaltbarkeit abgelaufen, ist der Verkauf zwar weiterhin erlaubt, der Verkäufer haftet aber für die Sicherheit und einwandfreie genießbarkeit des Lebensmittels. Bei solchen Produkten muss deutlich und allgemein verständlich auf das überschrittene Mindesthaltbarkeitsdatum hingewiesen werden! Eine nachträgliche Verlängerung der Mindesthaltbarkeit durch neue Etiketten kann strafbar sein und ist nur dem Hersteller erlaubt, sofern er sich von der Verkehrsfähigkeit der Ware überzeugt hat!

4.5. Kein Mindesthaltbarkeitsdatum muss beispielsweise für Frischobst und Frischgemüse angegeben werden, außer es wurde z. B. geschält oder geschnitten oder es handelt sich um Keime von Samen und ähnlichen Erzeugnissen (z. B. Sprossen von Hülsenfrüchten). In diesen Fällen muss ein Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden. Des Weiteren ist kein Mindesthaltbarkeitsdatum erforderlich für Getränke mit zehn oder mehr Volumen-Prozenten Alkohol, für Essig, Speisesalz, Zucker, Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen und/oder Farbstoffen bestehen, Kaugummi und ähnliche Erzeugnisse zum Kauen, Speiseeis in Portionspackungen und für Backwaren, die normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach ihrer Herstellung verzehrt werden.

- 4.6 Bei besonders leicht verderblichen Lebensmitteln (mikrobiologisch hochsensiblen Waren), die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die Gesundheit darstellen könnten, ist an Stelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum mit den Worten „*verbrauchen bis ...*“; gefolgt von Tag, Monat und Jahr, anzugeben. Ein Verpackungsdatum muss nicht angegeben werden!
Ist das „Verbrauchsdatum“ abgelaufen, ist der Verkauf der Ware verboten! Auch wenn der Verbraucher deutlich auf das abgelaufene Verbrauchsdatum hingewiesen wird, darf im Gegensatz zum überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdatum die Ware nicht mehr verkauft werden!

5 Name und Anschrift des Herstellers, Inverkehrbringers, Verpackers

Die Angabe des erzeugenden oder verpackenden Unternehmens soll ermöglichen, bei Reklamationen oder Problemen mit einem Produkt einen Verantwortlichen postalisch erreichen zu können.

6 Gebrauchsanleitung

Eine Gebrauchsanleitung ist anzubringen, wenn sie für die bestimmungsgemäße Verwendung erforderlich ist (z.B. „Vor dem Verzehr durcherhitzen“). Bei Waren, mit deren Gebrauch der Konsument bereits vertraut ist, ist keine Anleitung notwendig.

7 Alkoholgehalt

Der Alkoholgehalt ist bei allen alkoholischen Getränken, die mehr als 1,2 % Alkohol enthalten, in Volumenprozenten (% vol.) anzugeben (ausgenommen Portionspackungen)

8 Nährwert- und Gesundheitsbezogene Angaben

Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben in der Werbung und Kennzeichnung von Lebensmitteln einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln sind nur noch zulässig, wenn sie durch die "Health-Claims-Verordnung" ausdrücklich zugelassen sind und von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) noch zu entwickelnden Nährwertprofilen entsprechen. Nährwert- und gesundheitsbezogene Aussagen über Lebensmittel müssen wahr und belegbar sein, zudem gilt ein strenger Wissenschaftsvorbehalt: *Zulässig ist nur, was durch anerkannte wissenschaftliche Erkenntnisse nachgewiesen ist.*

Die Nährwertkennzeichnung (NWK), Angabe des durchschnittlichen Nährwerts, auf Lebensmittelverpackungen ist obligatorisch. Ausgenommen von der NWK sind kleinste Betriebe und Betriebe mit einem häufigen Wechsel im Sortiment bei der ein erheblicher Mehraufwand durch die NWK erforderlich wäre.

Eine Nährwertkennzeichnung besteht aus den „**Big7**“, die in der folgenden Reihenfolge anzugeben sind.

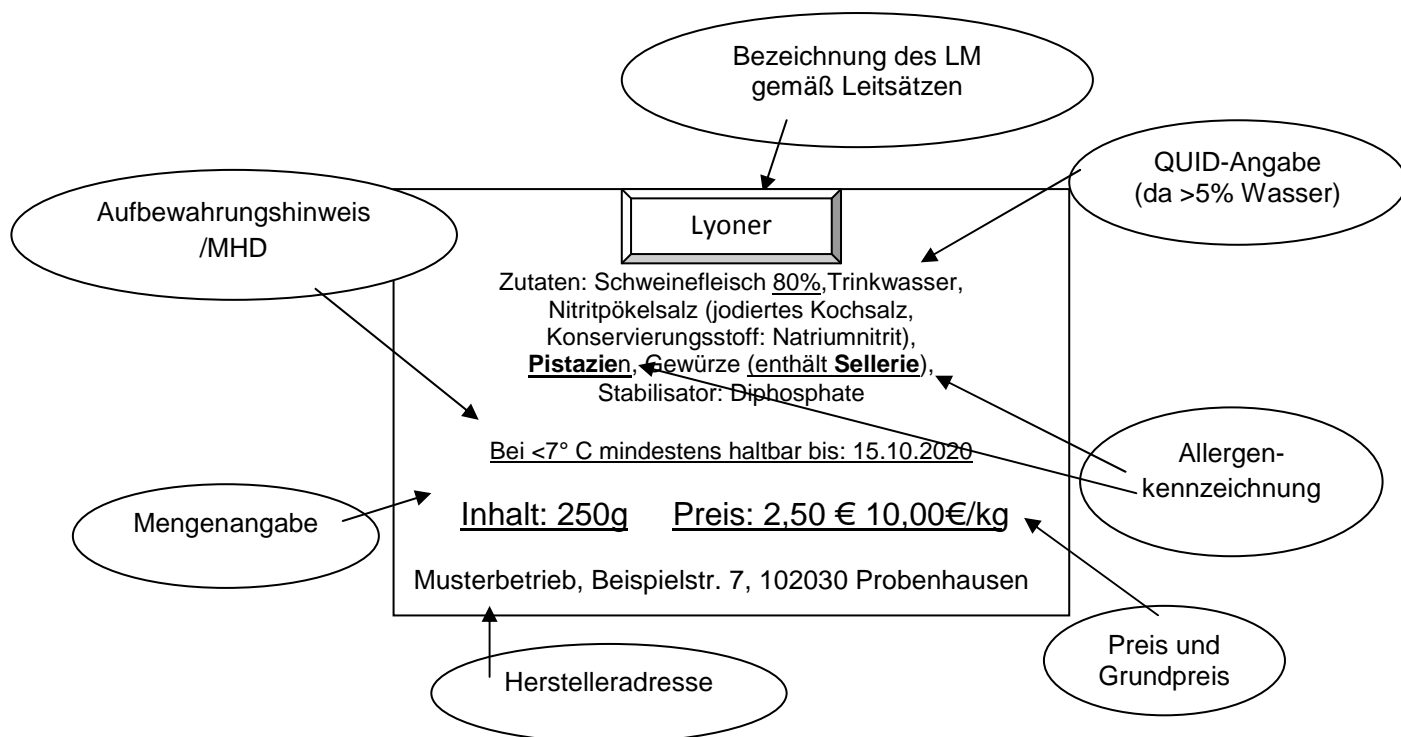
- Brennwert in kJ
- Menge an Fett
- gesättigte Fettsäuren
- Kohlenhydrate
- Zucker
- Eiweiß
- Salz

9 Loskennzeichnung (Chargenkennzeichnung)

Unter Los (beispielsweise Charge) wird die Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels verstanden, das unter praktisch gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde. Der Loskennzeichnung ist ein »L« voranzustellen, außer sie unterscheidet sich ohnehin deutlich von

anderen Angaben. Wenn das Verbrauchs- bzw. Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt nach Tag und Monat angegeben ist, darf die Loskennzeichnung unterbleiben.

10 Beispieltikett



11 Sonstiges - Rechtsgrundlagen:

- Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
- Lebensmittel - Kennzeichnungsverordnung (LMKV);
- Fertigpackungsverordnung (FertigpackungsVO),
- Richtlinie 2000/13/EG Etikettierung;
- Los-Kennzeichnungs-Verordnung (LKV);
- Health-Claims-Verordnung,
- Eichgesetz (EichG), RL 2000/13/EG

Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter

http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/kennzeichnung_node.html