

Merkblatt Kennzeichnung von vorverpackten Lebensmitteln

Gemäß VO 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung, LMIV) sind bei vorverpackten Lebensmitteln verpflichtende Informationen über Lebensmittel direkt auf der Verpackung oder auf einem an dieser befestigten Etikett anzubringen.

Ein **vorverpacktes Lebensmittel** (früher Fertigpackungen) ist jede Verkaufseinheit, die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht, in die das Lebensmittel vor dem Feilbieten verpackt worden ist.

Die Verpackung kann dabei das Lebensmittel ganz oder teilweise umschließen, jedoch auf solche Weise, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt.

Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren **unmittelbaren** Verkauf vorverpackt werden, werden von dem Begriff „vorverpacktes Lebensmittel“ nicht erfasst.

Verpflichtende Informationen:

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

*: Diese Angaben müssen in einem Sichtfeld erscheinen.

Schriftgröße aller verpflichtenden Angaben auf dem Etikett

- mindestens 1,2 mm bezogen auf den Kleinbuchstaben „x“
- bei Verpackungen, deren größte Oberfläche weniger als 80 cm² beträgt, Schriftgröße mindestens 0,9 mm bezogen auf den Kleinbuchstaben „x“

Bezeichnung des Lebensmittels (früher Verkehrsbezeichnung)

Die Bezeichnung des Lebensmittels verdeutlicht die genaue Art sowie besondere Eigenschaften eines Produkts. Eine Phantasiebezeichnung ersetzt nicht die Bezeichnung des Lebensmittels!

Für einige Lebensmittel, wie Schokolade, 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 welches Lebensmittel es sich handelt.

Stand: Januar 2015

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

- a) in unmittelbarer Nähe zum Produktnamen und
- b) in einer Schriftgröße, deren x-Höhe mindestens 75 % der x-Höhe des Produktnamens beträgt aber nicht kleiner als die vorgeschriebene Mindestschriftgröße sein darf.

Bei Fleischerzeugnissen, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnissen, die **zugesetzte Eiweiße** als solche, einschließlich hydrolysierte Proteine, unterschiedlicher tierischer Herkunft enthalten, ist die Bezeichnung des Lebensmittels mit einem Hinweis auf das Vorhandensein dieser Eiweiße und ihren Ursprung zu versehen.

Bei Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnissen und zubereiteten Fischereierzeugnissen, die als Aufschnitt, am Stück, in Scheiben geschnitten, als Fleischportion oder Tierkörper angeboten werden, enthält die Bezeichnung des Lebensmittels die Angabe, dass Wasser zugesetzt wurde, wenn das zugesetzte **Wasser mehr als 5 %** des Gewichts des Enderzeugnisses ausmacht.

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, tragen den folgenden Hinweis: „**aus Fleischstücken zusammengefügt**“ und „**aus Fischstücken zusammengefügt**“

Ist eine **Wursthülle** nicht essbar, muss dies angegeben werden.

Verzeichnis der Zutaten

In der Regel sind auf jedem vorverpackten Lebensmittel alle Zutaten anzugeben, die im Lebensmittel enthalten sind. Die Zutaten werden **absteigend nach ihrem Gewichtsanteil zum Zeitpunkt ihrer Herstellung** aufgelistet.

Bei zusammengesetzten Zutaten sind die einzelnen Bestandteile anzugeben (z. B. bei einer Cremefüllung).

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).

Die Angabe eines Zutatenverzeichnisses ist nicht erforderlich bei:

Stand: Januar 2015

- frischem Obst, Gemüse, Kartoffeln (nicht geschält, geschnitten!)
- Tafelwasser mit Kohlensäure versetzt
- Gärungssessig (ohne weitere Zutaten)
- Käse, Butter, fermentierte Milch und Sahne (ohne weitere Zutaten)
- Lebensmitteln aus nur einer Zutat

Allergenkennzeichnung

Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden:

- **Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern; Vorkommen z. B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen)
- **Krebstiere** (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen z. B. in Suppen, Soßen, Würzpasten)
- **Eier** (z. B. als Flüssigkei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Vorkommen z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing)
- **Fisch** (alle Fischarten; Vorkommen z. B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)
- **Erdnüsse** (z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)
- **Soja** (z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißler)
- **Milch** (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; Vorkommen z. B. in Wurst, Soßen, Kroketten)
- **Schalenfrüchte** (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Vorkommen z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)
- **Sellerie** (Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z. B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen)
- **Senf** (z. B. Senfkörner, Senfpulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)
- **Sesamsamen** (z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.)
- **Lupine** (z. B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)
- **Weichtiere** (z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern; Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)
- **Schwefeldioxid und Sulfit** (E 220-E 228, z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig)

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für alle allergen wirkenden Verarbeitungsprodukte und für die bei der Produktion eingesetzten Hilfsstoffe. Stoffe jedoch, die durch die Verarbeitung oder den Herstellungsprozess ihr allergenes Potential verlieren, müssen nicht gekennzeichnet werden. Zu diesen Ausnahmen gehört zum Beispiel Glucosesirup auf Weizenbasis.

Die Angabe der Allergene wird durch einen Schriftsatz hervorgehoben, durch den sie sich von dem Rest des eindeutig abhebt, z. B. durch die **S c h r i f t a r t**, den **Schriftstil** oder die Hintergrundfarbe.

In Einzelfällen ist kein Zutatenverzeichnis erforderlich. In diesen Fällen müssen die Stoffe oder Erzeugnisse mit dem zusätzlichen Hinweis „enthält“ angegeben werden, zum Beispiel „enthält Milch“.

Wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf diese Stoffe oder Erzeugnisse bezieht (z.B. Bauern**käse**) ist keine Angabe erforderlich.

Alle weiteren möglichen Allergene wie z.B. Erdbeeren oder Äpfel müssen nicht deklariert werden, da sie zu keiner Gruppe von Lebensmitteln gehören, die bei einem Großteil der europäischen Bevölkerung Allergien bzw. Unverträglichkeiten auslösen.

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

In bestimmten Fällen muss auch der prozentuale Gewichtsanteil einzelner Zutaten angegeben werden, nämlich dann, wenn die betreffende Zutat oder Zutatenklasse

1. in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt wird (z.B. Kirschgoghurt)
2. auf der Kennzeichnung durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist (z.B. oder Kirschen auf dem Etikett)
3. 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 Masseinheiten.

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

Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum

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

Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird wie folgt angegeben:

„**mindestens haltbar bis:** (Tag, Monat, Jahr)“

Auch möglich:

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.

Das Verbrauchsdatum ist wie folgt anzugeben:

„**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.

Einige Lebensmittel, z.B. frisches Obst und Gemüse, Wein oder Zucker, sind von der Angabe ausgenommen.

Stand: Januar 2015

Besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung

Erfordern Lebensmittel besondere Aufbewahrungs- und/oder Verwendungsbedingungen, müssen diese angegeben werden.

Name oder Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers

Ursprungsland oder der Herkunftsort

Die Angabe des Ursprungslands oder des Herkunftsorts ist in folgenden Fällen 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
- ab April 2015 unverarbeitetes und verpacktes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch mit dem Aufzuchtort und dem Schlachtort des Tieres

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, Fruchtwine und andere Getränke) muss der tatsächliche Alkoholgehalt in % vol. angegeben sein.

Nährwertdeklaration (ab 13.12.2016).

Weitere Pflichtangaben bei bestimmten Lebensmitteln:

- Lebensmittel, deren Haltbarkeit mit Packgas verlängert wurde: **„unter Schutzatmosphäre verpackt“**
- Eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen und eingefrorene unverarbeitete Fischereierzeugnisse: **„eingefroren am ...“** das Datum (Tag, Monat Jahr) des Einfrierens oder das Datum des ersten Einfrierens in Fällen, in denen das Produkt mehr als einmal eingefroren wurde
- 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.
- Lebensmittel mit über 10 % zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen: **„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“**

Stand: Januar 2015

- Süßwaren oder Getränke, die Glycyrrhizinsäure oder deren Ammoniumsalz durch Zusatz der Substanz(en) selbst oder der Süßholzpflanze Glycyrrhiza glabra in einer Konzentration von mindestens 100 mg/kg oder 10 mg/l enthalten: **„enthält Süßholz“**; dieser Hinweis ist unmittelbar nach der Zutatenliste anzufügen, es sei denn, der Begriff „Süßholz“ ist bereits im Zutatenverzeichnis oder in der Bezeichnung des Lebensmittels enthalten. Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, ist der Hinweis in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen.
- Süßwaren, die Glycyrrhizinsäure oder ihr Ammoniumsalz durch Zusatz der Substanz(en) selbst oder der Süßholzpflanze Glycyrrhiza glabra in Konzentrationen von mindestens 4 g/kg enthalten: **„enthält Süßholz – bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr dieses Erzeugnisses vermieden werden“**; dieser Hinweis ist unmittelbar nach dem Zutatenverzeichnis anzufügen. Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, ist der Hinweis in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen.
- Getränke, die Glycyrrhizinsäure oder ihr Ammoniumsalz durch Zusatz der Substanz(en) selbst oder der Süßholzpflanze Glycyrrhiza glabra in Konzentrationen von mindestens 50 mg/l oder mindestens 300 mg/l im Fall von Getränken enthalten, die einen Volumenanteil von mehr als 1,2 % Alkohol enthalten **„enthält Süßholz – bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr dieses Erzeugnisses vermieden werden“**; dieser Hinweis ist unmittelbar nach dem Zutatenverzeichnis anzufügen. Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, ist der Hinweis in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen.
- Getränke mit Ausnahme derjenigen, die auf Kaffee, Tee bzw. Kaffee- oder Teeextrakt basieren und bei denen der Begriff „Kaffee“ oder „Tee“ in der Bezeichnung vorkommt, die — zur Aufnahme in unverarbeitetem Zustand bestimmt sind und Koffein aus beliebiger Quelle in einer Menge enthalten, die 150 mg/l übersteigt, oder — konzentriert oder getrocknet sind und nach der Rekonstituierung Koffein aus beliebiger Quelle in einer Menge enthalten, die 150 mg/l übersteigt: **„Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“**; dieser Hinweis muss im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Getränks erscheinen, gefolgt von einem Hinweis in Klammern auf den **Koffeingehalt**, ausgedrückt in mg je 100 ml.
- Andere Lebensmittel als Getränke, denen zu physiologischen Zwecken Koffein zugesetzt wird: Der Hinweis **„Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen“** muss im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Lebensmittels erscheinen, gefolgt von einem Hinweis in Klammern auf den **Koffeingehalt**, ausgedrückt in mg je 100 g/ ml. Bei Nahrungsergänzungsmitteln ist der Koffeingehalt pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge, die in der Kennzeichnung angegeben ist, anzugeben.
- Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, denen Phytosterine, Phytosterinester, Phytostanole oder Phytostanolester zugesetzt sind
 - (1) **„mit zugesetzten Pflanzensterinen“ bzw. „mit zugesetzten Pflanzenstanolen“** im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Lebensmittels;
 - (2) die **Menge** an zugesetzten Phytosterinen, Phytosterinestern, Phytostanolen oder Phytostanolestern (Angabe in % oder g der freien Pflanzensterine/Pflanzenstanole je 100 g oder 100 ml des Lebensmittels) muss im Zutatenverzeichnis aufgeführt sein

Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Regelungen zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.