

Info Direktvermarktung



Kennzeichnung von Lebensmitteln

Dieses Merkblatt gibt einen Überblick über die produktübergreifenden Regelungen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln. In den Merkblättern der einzelnen Produktgruppen wird nicht noch einmal auf allgemeine Bestimmungen wie Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, Nährwert-Kennzeichnungsverordnung, Los-Kennzeichnungsverordnung u.ä. eingegangen, sondern es werden nur die zusätzlichen Kennzeichnungselemente der einzelnen Produktgruppen genannt.

1 Kennzeichnungselemente der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)

Die LMKV gilt ausschließlich für Lebensmittel in Fertigpackungen.

Fertigpackungen sind Verpackungen beliebiger Art, die in Abwesenheit des Käufers abgepackt und verschlossen werden, wobei die Menge des darin enthaltenen Erzeugnisses ohne Öffnen oder merkliche Änderung der Verpackung nicht verändert werden kann.

Lebensmittel in Fertigpackungen dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn angegeben sind:

1. Die Verkehrsbezeichnung,
2. der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder Verkäufers,
3. das Verzeichnis der Zutaten (incl. allergene Stoffe, sofern vorhanden)
4. das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oder bei - in mikrobiologischer Hinsicht - leicht verderblichen Lebensmitteln das Verbrauchsdatum,
5. der vorhandene Alkoholgehalt bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent,
6. die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten (QUID),
7. die Losangabe (siehe Kapitel 2, Los-Kennzeichnungsverordnung),
8. die Füllmengenangabe (siehe Merkblatt „Recht 4, Eichrechtliche Bestimmungen“).

Ausnahmen:

- Diese Angaben können - abgesehen von der Füllmengenangabe - bei Lebensmitteln entfallen, die erst in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe (Verkauf am Tag des Abpackens oder am Tag danach) für den Verbraucher abgepackt werden und dort, jedoch nicht zur Selbstbedienung, abgegeben werden.
- Bezüglich der Kennzeichnung von Milcherzeugnissen, die in der Butterverordnung, Käseverordnung oder Verordnung über Milcherzeugnisse geregelt sind, wird auf das Merkblatt „Milch“ verwiesen.

Art und Weise der Kennzeichnung:

Die Angaben sind auf der Fertigpackung oder einem mit ihr verbundenen Etikett an gut sichtbarer Stelle, in deutscher Sprache, leicht verständlich, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen.

Die Verkehrsbezeichnung, das Mindesthaltbarkeitsdatum, der vorhandene Alkoholgehalt und die Mengenkennzeichnung (Füllmenge) sind im gleichen Sichtfeld anzubringen.

Anmerkung: Es wird empfohlen sich im Einzelfall, vor einem Etikettenneudruck, mit der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde abschließend zu beraten.

1.1 Verkehrsbezeichnung

Die Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels ist die in Rechtsvorschriften festgelegte Bezeichnung. Wenn gesetzlich keine Bezeichnung festgelegt ist, gilt:

- entweder die nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung,
- oder eine Beschreibung des Lebensmittels und erforderlichenfalls seiner Verwendung. Dem Verbraucher muss es möglich sein, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden.

Phantasienamen oder Herstellermarken können die Verkehrsbezeichnung nicht ersetzen.

1.2 Zutatenverzeichnis

Eine **Zutat** ist jeder Stoff, einschließlich der Zusatzstoffe, der bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendet wird und unverändert oder verändert im Enderzeugnis vorhanden ist.

Das Verzeichnis der Zutaten besteht aus einer Aufzählung der Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels. Der Aufzählung ist ein geeigneter Hinweis voranzustellen, in dem das Wort „Zutaten“ erscheint.

Die Zutaten sind mit ihrer Verkehrsbezeichnung anzugeben. Zusatzstoffe, wie z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geliermittel, Geschmacksverstärker, Säuerungsmittel und Süßstoffe müssen mit dem Namen der Klasse, gefolgt von der Verkehrsbezeichnung oder der E-Nummer angegeben werden (z.B. „Säuerungsmittel Citronensäure“ oder „Säuerungsmittel E 330“).

Sind mehr als 2 % einer zusammengesetzten Zutat (Zutat aus mehreren Zutaten) in einem Erzeugnis enthalten, so müssen die Einzelzutaten angegeben werden (z.B. Essig in Fleischsalat).

Die Angabe des Zutatenverzeichnisses ist nicht erforderlich bei:

1. frischem Obst, frischem Gemüse und Kartoffeln, nicht geschält, geschnitten oder ähnlich behandelt,
2. Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent, ausgenommen Bier,
3. Erzeugnissen aus nur einer Zutat (z.B. Weizenmehl ohne weitere Zutaten).

1.3 Kennzeichnung allergener Stoffe

Allergene Zutaten (glutenhaltige Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse sowie Schwefeldioxid bzw. Sulfite in einer Konzentration als SO₂ von mehr als 10 mg/l bzw. mg/kg) sind **grundsätzlich** so anzugeben, dass die betroffenen Allergiker das allergene Potential des Lebensmittels bzw. der Zutat erkennen können. Eine besondere Zutatenkennzeichnung ist entbehrlich, wenn die Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels auf das Vorhandensein der jeweiligen allergenen Zutat schließen lässt.

1.4 Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält.

Das MHD ist unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis ...“ unter Angabe von Tag, Monat und Jahr in dieser Reihenfolge anzugeben. Die Angabe von Tag, Monat und Jahr kann auch an anderer Stelle erfolgen, wenn in Verbindung mit der Angabe nach Satz 1 auf diese Stelle hingewiesen wird (z.B. „mindestens haltbar bis: siehe Verschluss“).

Bei Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeit nicht mehr als drei Monate beträgt, kann die Angabe des Jahres entfallen.

Bei Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeit mehr als drei Monate beträgt, kann der Tag, bei Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeit mehr als achtzehn Monate beträgt, der Tag und der Monat entfallen, wenn das MHD unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis Ende ...“ angegeben wird.

Ist die angegebene Mindesthaltbarkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen gewährleistet, so ist ein entsprechender Hinweis in Verbindung mit der Angabe anzubringen.

Die Angabe des MHD ist u.a. nicht erforderlich bei:

1. Frischem Obst, frischem Gemüse und Kartoffeln, nicht geschält, geschnitten oder ähnlich behandelt,
2. Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozent,
3. Backwaren, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb 24 Stunden nach ihrer Herstellung verzehrt werden
(z.B. Brötchen).

1.5 Verbrauchsdatum

Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln (z.B. Hackfleisch, frischer Fisch, Vorzugsmilch), die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten, ist anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum anzugeben.

Diesem Datum ist die Angabe „verbrauchen bis“ voranzustellen, verbunden mit

1. dem Datum selbst oder
2. einem Hinweis darauf, wo das Datum in der Etikettierung zu finden ist.

Diesen Angaben ist eine Beschreibung der einzuhaltenden Aufbewahrungsbedingungen hinzuzufügen.

Das Datum besteht aus der unverschlüsselten Angabe von Tag, Monat und gegebenenfalls Jahr in dieser Reihenfolge.

Die Lebensmittel, bei denen ein Verbrauchsdatum anzugeben ist, dürfen nach Ablauf dieses Verbrauchsdatums nicht mehr in den Verkehr gebracht werden.

1.6 Mengenkennzeichnung von Zutaten (QUID)

Die Menge einer bei der Herstellung eines zusammengesetzten Lebensmittels verwendeten Zutat oder einer verwendeten Klasse oder Gattung von Zutaten ist anzugeben,

1. wenn die Bezeichnung der Zutat oder der Gattung von Zutaten in der Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels angegeben ist,
2. wenn die Verkehrsbezeichnung darauf hindeutet, dass das Lebensmittel die Zutat oder die Gattung von Zutaten enthält,
3. wenn die Zutat oder Gattung von Zutaten auf dem Etikett durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist,
4. wenn die Zutat oder die Gattung von Zutaten von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung des Lebensmittels und seiner Unterscheidung von anderen Lebensmitteln ist, mit denen es aufgrund einer Bezeichnung oder seines Ansehens verwechselt werden könnte.

Die Mengenkennzeichnung muss in Gewichtshundertteilen (Prozent), bezogen auf den Zeitpunkt der Verwendung der Zutat bei der Herstellung des Lebensmittels, angegeben werden. Die Angabe hat in der Verkehrsbezeichnung, in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Verzeichnis der Zutaten zu erfolgen.

Eine QUID-Angabe ist u.a. nicht erforderlich für eine Zutat,

deren Abtropfgewicht angegeben ist (z.B. Gemüse in Lake),

- deren Mengenangabe bereits auf dem Etikett durch eine andere Rechtsvorschrift vorgeschrieben ist (z.B. Konfitüre, Fruchtnektar),
- die in geringer Menge zur Geschmacksgebung verwendet wird (z.B. Pfefferanteil in Pfefferbeißern) oder
- die für die Wahl des Verbrauchers nicht ausschlaggebend ist, da unterschiedliche Mengen für die Charakterisierung des Lebensmittels nicht wesentlich sind (z.B. Roggenbrot).

2 Losangabe gemäß Los-Kennzeichnungsverordnung (LKV)

Aus dieser Kennzeichnung ist das Los zu ersehen, zu dem das Lebensmittel gehört.

Ein **Los** ist die Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde.

Die Angabe muss aus einer Buchstaben-Kombination, Ziffern-Kombination oder Buchstaben-Ziffern-Kombination bestehen. Der Angabe ist der Buchstabe „L“ voranzustellen, soweit sie sich nicht deutlich von den anderen Angaben der Kennzeichnung unterscheidet.

Wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum unter Angabe von Tag und Monat angegeben ist, ist keine zusätzliche Loskennzeichnung erforderlich.

3 Kennzeichnungselemente der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung (NKV)

Eine **Nährwertbezogene Angabe** ist jede Darstellung oder Aussage, mit der erklärt oder suggeriert wird, dass ein Lebensmittel aufgrund seines Energiegehaltes oder seines Nährstoffgehaltes besondere Nährwertigenschaften besitzt (z.B. fettarm, eiweißreich, vitaminreich).

Wer nährwertbezogene Angaben macht, hat folgende Nährwertkennzeichnung anzugeben:

1. den Brennwert und den Gehalt an Eiweiß, Kohlenhydraten und Fett bzw.
2. den Brennwert und den Gehalt an Eiweiß, Kohlenhydraten, Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren, Ballaststoffen und Natrium, wenn sich die nährwertbezogene Angabe auf Zucker, gesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe, Natrium oder Kochsalz bezieht.

Die Angaben sind in einer Tabelle zusammenzufassen und untereinander aufzuführen.

Die Nährwertkennzeichnung hat je 100 Gramm oder 100 Milliliter des Lebensmittels, beim Brennwert in den Einheiten Kilojoule (kJ) und Kilokalorien (kcal), bei den übrigen Nährstoffen in der Einheit Gramm (g) zu erfolgen.

4 Kennzeichnungselemente der Verordnung über tiefgekühlte Lebensmittel (TLMV)

Tiefgefrorene Lebensmittel - außer Speiseeis - sind Lebensmittel, die

- einem geeigneten Gefrierprozess unterzogen worden sind (Temperatur des Lebensmittels muss an allen Punkten minus 18 °C betragen) und
- mit einem Hinweis darauf, dass sie tiefgefroren sind, in den Verkehr gebracht werden.

Tiefgefrorene Lebensmittel in Fertigpackungen dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn angegeben sind:

1. die Worte „tiefgefroren“, „tiefgekühlt“, „Tiefkühlkost“ oder „gefrostet“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung,

2. der Zeitraum, während dessen das Lebensmittel beim Verbraucher gelagert werden kann, sowie die Aufbewahrungstemperatur oder die zur Aufbewahrung erforderliche Anlage,
3. die Worte „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“ oder ein gleichsinniger Hinweis,
4. eine Angabe zur Feststellung der Partie (Los).

5 Kennzeichnungselemente der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)

Bei der losen Abgabe von Lebensmitteln an Verbraucher müssen Zusatzstoffe folgendermaßen kenntlich gemacht werden:

- Bei Verwendung von Konservierungsstoffen (z.B. Sorbinsäure): „mit Konservierungsstoff“ bzw. „konserviert“,
- bei Verwendung von Nitritpökelsalz und/oder Nitrat (z.B. bei Fleischerzeugnissen): „mit Konservierungsstoff“ bzw. „konserviert“ oder „mit Nitritpökelsalz“ bzw. „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“ bzw. „mit Nitrat“,
- bei Verwendung von Antioxidationsmitteln (z.B. Ascorbinsäure): „mit Antioxidationsmittel“,
- bei Verwendung von Geschmacksverstärkern (z.B. Mononatriumglutamat): „mit Geschmacksverstärker“,
- bei Verwendung von Schwefeldioxid oder Sulfiten: „geschwefelt“,
- bei Oliven, die unter Verwendung von Eisen-II-gluconat/-lactat hergestellt worden sind: „geschwärzt“,
- bei Verwendung von Oberflächenbehandlungsmitteln (z.B. bei Zitrusfrüchten): „gewachst“,
- bei Fleischerzeugnissen, die mit Phosphaten hergestellt worden sind: „mit Phosphat“,
- bei Verwendung von Süßungsmitteln (z.B. bei Essiggurken): „mit Süßungsmittel/n“.

Die Angaben sind auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel anzugeben.

Sie können dann entfallen, wenn in einem Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist, **alle** bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben werden. Auf die Aufzeichnung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden.

6 Fundstellen

- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)
- Los-Kennzeichnungsverordnung (LKV)
- Nährwert-Kennzeichnungsverordnung (NKV)
- Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)

Hinweis:

Weitere Einzelheiten zu rechtlichen Vorschriften, Hygiene und Kennzeichnung finden Sie in den Merkblättern der Arbeitsgemeinschaft Direktvermarktung „Recht 1, 2, 3 und 4“, „Hygiene im Betrieb“ sowie den einzelnen Merkblättern je Warengruppe.