

# 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 Lebensmittelinformationsverordnung, Los-Kennzeichnungsverordnung u. a. eingegangen, sondern es werden dort nur die zusätzlichen Kennzeichnungselemente der einzelnen Produktgruppen genannt.

### 1 Kennzeichnungselemente der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 - LMIV)

Die LMIV gilt für die **Information über Lebensmittel bei der Abgabe an Endverbraucher**, einschließlich der Abgabe in und an Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

Ein „**vorverpacktes Lebensmittel**“ ist jede Verkaufseinheit, die als solche an den Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden soll und die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht, in die das Lebensmittel vor dem Feilbieten verpackt worden ist, gleichviel, ob die Verpackung es ganz oder teilweise umschließt, jedoch auf solche Weise, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt.

**Verpflichtende Angaben für vorverpackte Lebensmittel** sind in der Regel:

1. Die Bezeichnung
2. das Verzeichnis der Zutaten (incl. aller vorhandenen allergenen Stoffe)
3. die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten (QUID)
4. die Nettofüllmenge (siehe Merkblatt „Recht 4, Eichrechtliche Bestimmungen“)
5. das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oder bei - in mikrobiologischer Hinsicht - leicht verderblichen Lebensmitteln das Verbrauchsdatum
6. ggfs. besondere Anweisung für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung
7. der Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird
8. der vorhandene Alkoholgehalt bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent
9. die Losangabe (siehe Kapitel 2, Los-Kennzeichnungsverordnung)
10. ggfs. Nährwertangaben (ab 13.12.2016)

#### Ausnahmen:

- Diese Angaben können - abgesehen von der Füllmengenangabe und der Angabe von Allergenen- bei Lebensmitteln entfallen, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden (außer Dauerbackwaren, diese auch in Selbstbedienung).

- Bezüglich der Kennzeichnung von Milcherzeugnissen, die in der Butterverordnung, Käseverordnung oder Verordnung über Milcherzeugnisse geregelt sind, wird auf das Merkblatt „Milch und Milcherzeugnisse“ verwiesen.

### **Art und Weise der Kennzeichnung:**

Die verpflichtenden Informationen über Lebensmittel müssen bei allen Lebensmitteln **verfügbar und leicht zugänglich** sein. Sie sind direkt auf der Verpackung oder auf einem an dieser befestigten Etikett anzubringen.

Die verpflichtenden Angaben sind, wenn sie auf der Packung oder dem daran befestigten Etikett gemacht werden, auf die Verpackung oder das Etikett in einer Schriftgröße mit einer x- Höhe von mindestens 1,2 mm so aufzudrucken, dass eine **gute Lesbarkeit** sichergestellt ist. Bei Verpackungen oder Behältnissen, deren größte Oberfläche weniger als 80 cm<sup>2</sup> beträgt, beträgt die x-Höhe der Schriftgröße mindestens 0,9 mm. (x-Höhe wird bezogen auf das Wort Appendix)

Die Bezeichnung, die Nettofüllmenge und ggfs. der Alkoholgehalt müssen im selben **Sichtfeld** erscheinen.

**Anmerkung:** Es wird empfohlen sich im Einzelfall, vor einem Etikettenneudruck, beraten zu lassen.

### **1.1 Bezeichnung**

Die Bezeichnung eines Lebensmittels ist

- seine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung.

Fehlt eine solche, so wird das Lebensmittel:

- mit seiner verkehrsüblichen Bezeichnung oder, falls es diese nicht gibt,
- mit einer beschreibenden Bezeichnung bezeichnet.

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.

### **1.2 Zutatenverzeichnis**

Dem Zutatenverzeichnis ist eine Überschrift oder eine geeignete Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort „Zutaten“ erscheint. Das Zutatenverzeichnis besteht aus einer **Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge** ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels. Die Zutaten sind mit ihrer Bezeichnung anzugeben. Eine **Zutat** ist jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschließlich der Zusatzstoffe, sowie jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat, der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und unverändert oder verändert im Enderzeugnis vorhanden ist.

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“).

**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 von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können**

Die Angabe von Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können (allergene Zutaten), das sind glutenhaltige Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse sowie Schwefeldioxid bzw. Sulfite in einer Konzentration als SO<sub>2</sub> von mehr als 10 mg/l bzw. mg/kg, ist **grundsätzlich** verpflichtend.

Allergene Stoffe oder Erzeugnisse sind im Zutatenverzeichnis aufzuführen, und zwar unter genauer Bezugnahme auf der in Anhang II LMIV aufgeführten Bezeichnung. Die Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses wird durch einen Schriftsatz hervorgehoben, durch den sie sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abhebt, z. B. durch die Schriftart (MILCH), den Schriftstil (**Milch**) oder die Hintergrundfarbe (**Milch**).

Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, so umfasst die Angabe das Wort „Enthält“, gefolgt von der in Anhang II aufgeführten Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses.

Eine besondere Zutatenkennzeichnung ist entbehrlich, wenn die Bezeichnung 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.

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 Gesund-

heit darstellen könnten, ist anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum anzugeben.

Diesem Datum ist die Angabe „zu 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 Angabe der Menge einer bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendeten Zutat oder Zutatenklasse ist erforderlich, wenn die betreffende Zutat oder Zutatenklasse:

1. in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt ist oder normalerweise von Verbrauchern mit dieser Bezeichnung in Verbindung gebracht wird,
2. auf der Kennzeichnung durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist oder
3. von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung des Lebensmittels und seiner Unterscheidung von anderen Lebensmitteln ist, mit denen es aufgrund einer Bezeichnung oder seines Aussehens 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 Bezeichnung des Lebensmittels, 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 mindestens unter Angabe von Tag und Monat angegeben ist, ist keine zusätzliche Loskennzeichnung erforderlich.

### 3 Nährwertangaben

Die verpflichtende **Nährwertdeklaration** (bei nährwertbezogenen Auslobungen bzw. ab 13.12.2016 grundsätzlich) enthält folgende Angaben:

- a) Brennwert und
- b) die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz.

Gegebenenfalls kann in unmittelbarer Nähe zur Nährwertdeklaration eine Angabe erscheinen, wonach der Salzgehalt ausschließlich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen ist.

Der Inhalt der verpflichtenden Nährwertdeklaration kann durch die Angabe der Mengen eines oder mehrerer der nachfolgenden Stoffe ergänzt werden:

- a) einfach ungesättigte Fettsäuren,
- b) mehrfach ungesättigte Fettsäuren,
- c) mehrwertige Alkohole,
- d) Stärke,
- e) Ballaststoffe;
- f) in signifikanten Mengen vorhandenen Vitamine oder Mineralstoffe.

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) und bei Vitaminen und Mineralstoffen in den vorgegebenen Einheiten (überwiegend in Milligramm mg) zu erfolgen. Angaben über Vitamine und Mineralstoffe müssen zusätzlich als Prozentsatz der Referenzmengen für die tägliche Zufuhr ausgedrückt werden.

#### **Die Nährwertdeklaration ist u. a. nicht erforderlich bei:**

1. Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen;
2. verarbeitete Erzeugnisse, die lediglich einer Reifungsbehandlung unterzogen wurden und die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen;
3. Kräuter, Gewürze oder Mischungen daraus;
4. Kräuter- oder Früchtetees
5. Gärungssessig und Essigersatz, auch solche, denen lediglich Aromen zugesetzt wurden;
6. Lebensmittel in Verpackungen oder Behältnissen, deren größte Oberfläche weniger als 25 cm<sup>2</sup> beträgt;
7. Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die **direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte** abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.

### 4 Kennzeichnung nicht vorverpackter Ware

Angaben bei nicht vorverpackter Ware oder auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackter Ware sind verpflichtend für Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sowie Zusatzstoffe.

#### 4.1 Bestimmungen der LMIV in Verbindung mit den nationalen Vorschriften

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, können schriftlich, z. B. mit Hilfe einer Kladde oder durch Aushänge im Verkaufsraum, erfolgen. Sie sind auch mündlich möglich unter der Voraussetzung, dass eine schriftliche Dokumentation für die Kunden (und Behörden) vorliegt und per Aushang auf diesen Informationsweg hingewiesen wird.

#### 4.2 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“,
- bei Verwendung der Süßungsmittel Aspartam oder Aspartam-Acesulfamsalz: „enthält eine Phenylalaninquelle“,
- bei Verwendung von Zuckeralkoholen, wie z.B. Sorbit, Xylit o.ä. mit einem Gehalt von mehr als 100 g pro Kilogramm oder Liter: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“.

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.

## 5 Anzuwendende Rechtsvorschriften

- Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 - LMIV)
- Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV)
- Los-Kennzeichnungsverordnung (LKV)
- 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 Merkblättern zu den einzelnen Warengruppen.