

Merkblatt für die Kennzeichnung von vorverpackten Lebensmitteln gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung- LMIV)

Gemäß VO 1169/2011 sind bei vorverpackten Lebensmitteln verpflichtende Informationen über Lebensmittel direkt auf der Verpackung oder einem befestigten Etikett anzubringen.

Ein vorverpacktes Lebensmittel ist jede Verkaufseinheit, die aus einem Lebensmittel und Verpackung besteht. Diese kann das Lebensmittel ganz oder zum Teil umschließen, jedoch so, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne die Verpackung zu öffnen oder zu verändern.

Verpflichtende Informationen:

(in deutscher Sprache und leicht verständlich)

1. Bezeichnung des Lebensmittels*
2. Verzeichnis der Zutaten
3. Allergenkennzeichnung
4. Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten (QUID)
5. Nettofüllmenge* des Lebensmittels
6. Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum und evtl. Einfrierdatum
7. ggf. besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung
8. Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
9. Evtl. das Ursprungsland oder der Herkunftsort
10. Evtl. eine Gebrauchsanweisung
11. Angabe des vorhanden Alkoholgehalts* in Volumenprozent für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent
12. Nährwertdeklaration

*Diese Angabe müssen im Sichtfeld erscheinen

Schriftgröße aller verpflichtenden Angaben auf dem Etikett:

- Mindestens 1,2 mm bezogen auf den Kleinbuchstaben „x“
- Bei Verpackungsoberflächen weniger als 80cm³ beträgt die Schriftgröße mindestens 0,9 mm bezogen auf den Kleinbuchstaben „x“

1. Bezeichnung des Lebensmittels (früher Verkehrsbezeichnung)

- Die Bezeichnung verdeutlicht die genaue Art sowie besondere Eigenschaften eines Produkts. Eine Phantasiebezeichnung ersetzt nicht die Bezeichnung des Lebensmittels!
- Für einige Lebensmittel gibt es spezielle Produktverordnungen, die im Lebensmittelbuch definiert werden (Leitsätze, z.B. für Fleisch und Fleischerzeugnisse)
- Ist die Bezeichnung nicht festgelegt, muss sie beschreibend so formuliert werden, dass unmissverständlich deutlich wird, um welches Lebensmittel es sich handelt.
- Die Bezeichnung enthält oder wird ergänzt durch Angaben zum physikalischen Zustand des Lebensmittels oder zur besonderen Behandlung, die es erfahren hat (z.B. pulverisiert, wieder eingefroren, geräuchert usw.) sofern die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, den Käufer irrezuführen.
- Im Falle von Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut verkauft werden, muss der Bezeichnung der Hinweis „aufgetaut“ hinzugefügt.

- Ist eine Wursthülle nicht essbar, muss dies angegeben werden.
- Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen, 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 folgenden Hinweis: „aus Fleisch-/ Fischstücken zusammengefügt“

2. Verzeichnis der Zutaten:

- Es werden alle Zutaten angegeben, die in einem 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. eine Jodsalz (Salz, Kaliumjodat))
- Es müssen alle verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen aufgeführt werden.
- Lebensmittelzusatzstoffe sind mit dem Klassennamen gefolgt von der Bezeichnung oder E-Nummer aufzuführen
 - a) Konservierungsstoff Nitritpökelsalz:
 „... (jodiertes) Kochsalz, Konservierungsstoff E250...“ oder
 „... (jodiertes) Kochsalz, Konservierungsstoff Natriumnitrit...“
 - b) Stabilisatoren Phosphate, Citrate, Acetate, Laktate, Ascorbinsäure, Ascorbate, Tartate sind anzugeben mit:
 „... Stabilisator: Diphosphate“ oder „... Stabilisator: E 450)...“
 „... Stabilisator: Natriumcitrat...“ oder „... Stabilisator: E 331)...“
 - c) Geschmacksverstärker Glutamat:
 Meist wird Mononatriumglutamat eingesetzt und ist Hauptbestandteil von Streugewürzen und muss wie folgt gekennzeichnet werden:
 „... Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat...“ oder
 „... Geschmacksverstärker: E 621...“
 - d) Antioxidationsmittel Isoascorbinsäure / Natriumascorbat:
 „... Antioxidationsmittel: Isoascorbinsäure/ Natriumascorbat...“ oder
 „... Antioxidationsmittel: E 315 / E316...“
 - e) Emulgatoren: Lecithine, Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren:
 „... Emulgator: Lecithin...“ oder „... Emulgator: E322...“
 - f) Säureregulatoren Glucono-Delta-lacton (GDL):
 „... Säureregulator: Glucono-delta-lacton...“ oder „... Säureregulator: E 575...“
 - g) Farbstoffe
- Angabe eines Zutatenverzeichnisses ist nicht erforderlich bei:
 - Frischem Obst, Gemüse, Kartoffeln (nicht geschält und geschnitten!)
 - Tafelwasser mit Kohlensäure versetzt
 - Gärungssessig ohne weitere Zutaten
 - Käse, Butter, fermentierte Milch und Sahne (ohne weitere Zutaten)
 - Lebensmitteln aus nur einer Zutat
 - Spirituosen

3. Allergenkennzeichnung

- Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden:
 - Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern; Vorkommen z.B. Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen)
 - Krebstiere (z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen: z.B. in Suppen, Soßen, Würzpasten)
 - Eier (z.B. als Flüssigei, Lecithin; Vorkommen z.B. in Mayonnaisen, Panade, Dressing)
 - Fisch (alle Fischarten: Vorkommen z.B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen usw.)

- Erdnüsse (Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade usw.)
- 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 (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss: Vorkommen z.B. in Kuchen, Schokolade, Pesto usw.)
- Sellerie (Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z.B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen usw.)
- Senf (z.B. Senfkörner, Senfpulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)
- Sesamsamen (z.B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden usw.)
- Lupine (z.B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)
- Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfisch, Austern; Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten usw.)
- Schwefeldioxid und Sulfit (E220- 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 (z.B. Glucosesirup auf Weizenbasis)
- Die Angabe der Allergene wird durch einen Schriftsatz hervorgehoben, durch den sie sich von dem Rest eindeutig abhebt. Durch **S c h r i f t a r t** (**fett**, *kursiv* oder unterstrichen) oder die Hintergrundfarbe
- In Einzelfällen ist kein Zutatenverzeichnis erforderlich. In diesen Fällen müssen die Stoffe oder Erzeugnisse mit dem zusätzlichen Hinweis „enthält“ angegeben werden. z.B. „enthält Milch“
- Wenn sich die Bezeichnung eindeutig auf diese Stoffe oder Erzeugnisse bezieht (z.B. Bauern**käse**) ist keine Angabe erforderlich.

4. Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten (QUID)

- In bestimmten Fällen muss auch der prozentuale Gewichtsanteil einzelner Zutaten angegeben werden, nämlich dann, wenn die betreffende Zutat oder Zutatenklasse
 - a) In der Bezeichnung des Lebensmittels genannt wird (z.B. Erdbeerjoghurt)
 - b) Auf der Kennzeichnung durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist (z.B. Erdbeeren auf dem Etikett)
 - c) 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)
- QUID-Regelungen = mengenmäßige Kennzeichnung von Wertbestimmenden Zutaten bei Fleischerzeugnissen und Wurstwaren:
 - a) Betroffen sind alle, die mehr als 5% Wasser – auch in Form von Eis oder Brühe – oder neben anderen Lebensmitteln, z.B. Gemüse oder Innereien enthalten. Betrifft in der Regel Brüh- und die meisten Kochwürste. Hier muss im Zutatenverzeichnis nun „Trinkwasser“ aufgeführt werden und bei der Fleischangabe muss eine Prozentangabe angefügt werden, die auf der Berechnung anhand der Rezeptur beruht, z.B. Schweine- und Rindfleisch 80%, Trinkwasser...
 - b) Wenn das eingesetzte Fleisch einen Fettanteil über 30% (25% bei Rindfleisch) enthält, muss zusätzlich „Speck“ („Rinderfett“) angegeben werden, bei einem Bindegewebsanteil über 25% muss Bindegewebe z.B. als „Schwarten“ oder „Bindegewebe vom Rind“ mit ins Zutatenverzeichnis
 - c) Die Berechnung des Fleischanteils kann über die Rezeptur mit Hilfe der Rechenprogramme des Bundesverbandes der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V. bzw. des Deutschen Fleischerverbandes vorgenommen werden.

5. 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 (z.B. Würstchen in Lake, Obst in Saft usw.)
- Unbestimmte Angaben wie „ ca. 200 g“ oder „250-280 g“ sind unzulässig

6. Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum und evtl. Einfrierdatum

- Das Mindesthaltbarkeitsdatum gib 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:
 - a) „mindestens haltbar bis: (Tag, Monat, Jahr)“ wenn der Tag genannt wird
 - b) „mindestens haltbar bis Ende:...“ in anderen Fällen
 - c) Bei Haltbarkeit bis 3 Monate: „mindestens haltbar bis: (Tag, Monat)“
 - d) Bei Haltbarkeit zwischen 3 Monaten und 18 Monaten: „ mindestens haltbar bis Ende; (Monat, Jahr)“
 - e) 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.
- Das Verbrauchsdatum ist wie folgt anzugeben: „zu verbrauchen bis: (Tag, Monat, erforderlichenfalls Jahr)“
- Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt ein Lebensmittel als nicht sicher!!! Und darf nicht mehr für den Verkauf bereitgehalten werden.
- 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, Spirituosen oder Zucker, sind von der Angabe ausgenommen
- Das Datum des Einfrierens wird angegeben als: „eingefroren am... (Datum selbst oder ein Hinweis, wo das Datum zu finden ist. Es besteht aus einer unverschlüsselten Angabe von Tag, Monat und Jahr (in der Reihenfolge)

7. Besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung

- Erfordern Lebensmittel besondere Aufbewahrungs- und /oder Verwendungsbedingungen, müssen diese angegeben werden (z.B. gekühlt bei +7°C aufzubewahren)

8. Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

- Auf jedem Etikett, bzw. Lebensmittel muss der verantwortliche Lebensmittelunternehmer mit Anschrift angegeben werden, unter dessen Namen das Lebensmittel in Verkehr gebracht wird

9. Evtl. das Ursprungsland oder der Herkunftsort

- Die Angabe des Ursprungslands oder des Herkunftsorts ist in folgenden Fällen verpflichtend:
 - a) Falls ohne diese Angabe eine Irreführung des Verbrauchers 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 würde, das Lebensmittel komme aus einem anderen Ursprungsland oder Herkunftsort

- b) Unverarbeitetes und vorverpacktes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch mit dem Aufzuchtort und dem Schlachthof des Tieres
- c) Unverarbeitetes Rindfleisch in Fertigpackungen muss folgende Angaben tragen:
 - Die „Kenn-Nr. / den Kenncode“ zur Herstellung der Verbindung zwischen dem Fleisch und dem Tier bzw. der Gruppe von Tieren von dem das Fleisch stammt (bei Einzeltierschlachtungen ist das die Ohrmarken-Nr., bei Schlachtung einer größeren Menge von Tieren ist das die Chargennummer, aus der sich die Ohrmarken der einzelnen Tiere durch interne Aufzeichnungen abzuleiten sind)
 - Den „Schlachtort“ (Land, in dem das Tier geschlachtet wurde, und Zulassungsnummer des Schlachthofes)
 - Den „Zerlegungsort“ (Land, in dem das Tier geschlachtet wurde, und Zulassungsnummer des Zerlegungsbetriebs)
 - Erzeuger müssen angeben: das Geburtsland des Tieres, das Mast-/Aufzuchtland und das Schlachtland.
 - Stammt das Fleisch von einem Rind, das in ein und demselben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet wurde, so können diese Angaben mit der Bezeichnung „Herkunft“ unter Angabe des betreffenden Landes zusammengefasst werden („Geboren, aufgezogen und geschlachtet in Deutschland“)

10. Evtl. eine Gebrauchsanweisung

- Hier ist eine Anleitung zur Zubereitung des Lebensmittels zu verstehen:
 - a) Bei 200°C Ober- und Unterhitze 15-18 Minuten aufbacken
 - b) 10 Minuten in kochendem Wasser ziehen lassen usw.

11. 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.
- Eine Angabe mit „ca. 12,5 % vol“ ist zulässig

12. Nährwertdeklaration

- Die erforderliche Nährwertdeklaration besteht aus den sogenannten „Big 7“ die in der folgenden Reihenfolge und mit der entsprechenden Maßeinheit anzugeben sind:
 - Energie in kJ/ kcal
 - Fett in g
 - Davon gesättigte Fettsäuren in g
 - Kohlenhydrate in g
 - Davon Zucker in g
 - Eiweiß in g
 - Salz in g
- Zur Berechnung der Nährwerte sind verschiedene Nährwertrechner im Internet verfügbar, wo ein Rezept mit den einzelnen Zutaten eingegeben werden kann. Für Fleisch- und Wurstwaren gibt es die Möglichkeit über die Homepage der Fleischerinnung die Nährwerte berechnen zu lassen.

Es handelt sich hier nur um Beispiele und dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern soll lediglich als Hilfestellung bei den häufigsten Problemen mit der Etikettierung dienen.

Es ist ausschließlich der Hersteller für die rechtskonforme Kennzeichnung seiner Produkte verantwortlich!