

## Kennzeichnung von vorverpackten Lebensmitteln

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Kennzeichnung von vorverpackten Lebensmitteln (früher 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.

Ein vorverpacktes Lebensmittel ist jede Verkaufseinheit, die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht, in die das Lebensmittel vor dem Anbieten 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.

### **Folgende Informationen müssen angegeben werden:**

1. Bezeichnung des Lebensmittels
2. Verzeichnis der Zutaten
3. Allergenkennzeichnung
4. Menge bestimmter Zutaten oder Klassen „Quidkennzeichnung in %“
5. Nettofüllmenge des Lebensmittels
6. Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum und evtl. Einfrierdatum Gegebenenfalls besondere Anweisungen für die Aufbewahrung und/ oder Anweisungen für die Verwendung
7. Name oder Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
8. Evtl. das Ursprungsland oder der Herkunftsort
9. Evtl. eine Gebrauchsanleitung
10. Alkoholgehalt
11. Nährwertdeklaration
12. Evtl. Loskennzeichnung (Chargenkennzeichnung)
13. Evtl. nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
14. weitere Pflichtangaben (siehe hierzu auch Punkt 15)

Die Angaben müssen 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. Die Schriftgröße muss mindestens 1,2 mm bezogen auf das kleine „x“ betragen, bzw. min. 0,9 mm, wenn die größte Oberfläche weniger als 80 cm<sup>2</sup> beträgt.

**Die Bezeichnung des Lebensmittels, die Nettofüllmenge und der Alkoholgehalt müssen dabei im selben Sichtfeld angegeben werden.**

## 1 Bezeichnung des Lebensmittels

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. Ist die Bezeichnung nicht festgelegt, muss sie beschreibend so formuliert werden, dass unmissverständlich deutlich wird um welches Lebensmittel es sich handelt.

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/ die Käuferin irrezuführen.

## 2 Verzeichnis der Zutaten

Der Aufzählung der Zutaten muss das Wort „Zutaten“ vorangestellt werden. 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. Gewürze bzw. Bestandteile von Gewürzmischungen müssen nicht einzeln genannt werden, wenn der Anteil im Produkt weniger als 2 % beträgt. Wenn in den Gewürzen ein Allergen enthalten ist, muss dieses jedoch gekennzeichnet (sichtbar hervorgehoben) werden (z.B. als „Gewürze (enthält **SENF**)“).

Wenn bei einem Produkt ein spezifischer Inhaltsstoff hervorgehoben wird, müssen dessen Mindest- bzw. Höchstgehalt angegeben werden (z. B. Fruchtanteil mindestens 30 %). (Zur Kennzeichnung der Menge bestimmter Zutaten siehe auch Punkt 4)

Bei **zusammengesetzten Zutaten** müssen die einzelnen Bestandteile angegeben werden. (Wie z.B. beim unter Punkt 16 abgebildeten Beispienetikett die Zutaten Vollkorngetreideflocken, Getreideerzeugnis und Cornflakes)

**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 (VO (EG) Nr. 1333/2008) 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.

Die Angabe eines Zutatenverzeichnisses ist nicht erforderlich bei:

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

### 3 Allergenkennzeichnung

Allergene müssen unabhängig von ihrer Menge bei vorverpackten Lebensmitteln vollständig gekennzeichnet werden. Die Kennzeichnung muss auch dann vorgenommen werden, wenn die allergenen Bestandteile nur indirekt über andere Zutaten ins Lebensmittel gelangen und dort keine Wirkung mehr haben oder wenn sie nur für den Herstellungsprozess von Bedeutung sind. Dies bedeutet, dass dann auch „Zutaten der Zutaten“ deklariert werden müssen. Um die allergenen Bestandteile problemlos in der Zutatenliste zu erkennen, müssen diese zusätzlich hervorgehoben werden, zum Beispiel **fett**, *kursiv* oder unterstrichen gedruckt.

Ist für ein Lebensmittel kein Zutatenverzeichnis vorgeschrieben, so erfolgt ein Hinweis „enthält...“.

Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene sind:

| Allergen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | z.B. enthalten in:                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. <b>Glutenhaltiges Getreide</b> , <u>namentlich</u> Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. Davon ausgenommen sind Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose, Maltodextrine auf Weizenbasis, Glukosesirupe auf Gerstenbasis und Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;         | Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen                                                              |
| 2. <b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen z. B. in Suppen, Soßen, Würzpasten                 |
| 3. <b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Mayonnaise, Panade, Dressing                                                                |
| 4. <b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird und Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;                                                                                                                                                                                                               | Fischextrakte, Würzpasten, Soßen                                                            |
| 5. <b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Gebäck, Schokolade                                                                          |
| 6. <b>Soja</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse. Ausgenommen sind vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und –fett, natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen, aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen, aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen | z. B. als Miso, Soja-soße, Sojaöl; Vorkommen z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer, Tofu |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 7. <b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich <b>Laktose</b> ), außer Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und Lactit                                                                                                    | Butter, Joghurt, Quark, Wurst, Soßen, Kroketten                                      |
| 8. <b>Schalenfrüchte</b> , <u>namentlich</u> Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; | Marzipan, Nougat, Kuchen, Schokolade, Pesto                                          |
| 9. <b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse;                                                                                                                                                                                                                                                                  | Wurst, Brühen, Gewürzmischungen                                                      |
| 10. <b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                      | Senfkörner, Senfpulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen, Wurst                |
| 11. <b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                | z.B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden            |
| 12. <b>Schwefeldioxid</b> und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind                                  | Geschwefelte Früchte/ Trockenfrüchte, Wein, Essig                                    |
| 13. <b>Lupine</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                    | z.B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten               |
| 14. <b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse                                                                                                                                                                                                                                                                | z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern; Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten |

#### **4 Menge bestimmter Zutaten oder Klassen „Quidkennzeichnung“**

Die „Quantitative Ingredients Declaration“ (Mengenkennzeichnung von Zutaten) besagt, dass die Menge einer Zutat auf der Verpackung prozentual angegeben werden muss, 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 (sogenannter „wertgebender Bestandteil“, z. B. beim Biskuitgebäck: Mengenanteil von Ei)
- die Zutat auf dem Etikett durch Worte, Bilder oder graphische Darstellungen hervorgehoben ist (z. B. Rotkohl „mit Johannisbeersaft“ verfeinert)

Näheres zur Mengenkennzeichnung von Zutaten finden Sie auch in der Bekanntmachung der Kommission zur Anwendung des Prinzips der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelzutaten (QUID) – siehe Punkt 17.

## 5      **Nettofüllmenge des Lebensmittels**

Die Mengenangabe muss bei fester Ware in Gramm (g) oder Kilogramm (kg), bei Flüssigkeiten in Milliliter (ml) oder Liter (l) angegeben werden. Abweichungen hierzu finden sich in § 20 der Fertigpackungsverordnung. Die **Schriftgröße** bei der Füllmengenangabe von Fertigpackungen erfolgt gemäß § 38 der Fertigpackungsverordnung.

- Bei Waren, die in Aufgussflüssigkeiten angeboten werden, (Obstkonserven, Essiggurken, Würstchen in Lake 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.

## 6      **Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum und evtl. Einfrierdatum**

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.

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 und Monat genannt werden
- Liegt die Haltbarkeit zwischen 3 und 18 Monaten, müssen Monat und Tag angegeben werden: „mindestens haltbar bis Ende: (Monat, Tag)“
- Bei Lebensmitteln, die länger als 18 Monate haltbar sind, kann auch nur das Jahr angegeben werden: „mindestens haltbar bis Ende: (Jahr)“

Üblicherweise wird das MHD unverschlüsselt nach Tag, Monat und Jahr angegeben. In diesem Fall ist auch keine Loskennzeichnung erforderlich (siehe Punkt 13).

Ist die Mindesthaltbarkeit abgelaufen, ist der Verkauf zwar weiterhin erlaubt, der Verkäufer haftet aber für die 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 nachweislich und sensorisch von der Verkehrsfähigkeit der Ware überzeugt hat!

Kein Mindesthaltbarkeitsdatum muss 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 10 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.

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 **“zu 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!

Bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen muss das **Einfrierdatum** angegeben werden.

## **7 Gegebenenfalls besondere Anweisungen für die Aufbewahrung und/ oder Anweisungen für die Verwendung**

Erfordern Lebensmittel besondere Aufbewahrungs- und/oder Verwendungsbedingungen, müssen diese angegeben werden. Dies kann beispielsweise in Form von Lagerungshinweisen geschehen oder auch durch z.B. die Angabe „nach dem Öffnen kühl lagern und alsbald verzehren“.

### Lagerungshinweise:

| <u>Wortlaut:</u>       | <u>Bedeutung:</u>                                                                                                                                                                                              |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gekühlt lagern:        | Lagerung im Kühlschrank oder in Kühlgeräten bei Temperaturen von 0 bis 8 °C                                                                                                                                    |
| Kühl lagern:           | Lagerung an einem kühlen Ort, nicht im Kühlschrank, bei Temperaturen bis max. 18 °C                                                                                                                            |
| Zimmertemperatur:      | Lagerung bei Temperaturen von 18 bis 22°C, wobei keine weiteren Bedingungen (wie z.B. Luftfeuchtigkeit) zu beachten sind                                                                                       |
| Vor Wärme schützen:    | Die Ware verträgt grundsätzlich höhere Temperaturen als Raumtemperatur, darf aber nicht (auch nicht kurzfristig) in unmittelbarer Nähe einer Wärmequelle (Heizung, direkte Sonneneinstrahlung) gelagert werden |
| Trocken lagern:        | Lagerung an einem trockenen Ort bei maximal 70 % relativer Luftfeuchte                                                                                                                                         |
| Lichtgeschützt lagern: | Vor direktem Lichteinfall geschützt aufbewahren                                                                                                                                                                |
| Tiefgekühlt:           | - 18°C oder weniger                                                                                                                                                                                            |

Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/vorraete-richtig-pflegen.html#:~:text=K%C3%BChl%20lagern%3A%20Lagerung%20an%20einem,z.B.%20Luftfeuchtigkeit%20zu%20beachten%20sind>

## **8 Name oder Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers**

Die Angabe des verantwortlichen Unternehmens soll ermöglichen, bei Reklamationen oder Problemen mit einem Produkt einen Verantwortlichen postalisch erreichen zu können. Die Adresse muss vollständig angegeben werden (Straße und Ort).

## **9 Evtl. das Ursprungsland oder der Herkunftsort**

Die Angabe des Ursprungslands oder des Herkunftsorts ist in folgenden Fällen verpflichtend:

- falls ohne diese Angabe eine Irreführung der Verbraucher/Verbraucherinnen 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
- unverarbeitetes und vorverpacktes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch mit dem Aufzuchtort und dem Schlachtort des Tieres

## **10 Evtl. eine 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.

## **11 Alkoholgehalt**

Der Alkoholgehalt ist bei allen alkoholischen Getränken, die **mehr als 1,2 % Alkohol** enthalten (z.B. Wein, Bier, Spirituosen), in Volumenprozenten (% vol) anzugeben (ausgenommen Kleinpackungen mit weniger als 10 cm<sup>2</sup> Einzelfläche).

## **12 Nährwertdeklaration**

Die Nährwertdeklaration ist nicht für alle Lebensmittel verpflichtend. Ausnahmen gelten z.B. für unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatenklasse bestehen (z.B. unverarbeitetes Obst und Gemüse), Kräuter oder Gewürze.

Auch „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“ müssen keine Nährwertdeklaration aufweisen (siehe Anhang V der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 – Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)). Ein Beispiel hierfür wäre ein Nudelhersteller, der die Nudeln nur von der Betriebsstätte aus oder über den lokalen Einzelhandel (Entfernung weniger als 100km) verkauft. Sobald der Nudelhersteller aber z.B. über das Internet verkauft, ist von keinem „lokalen“ Verkauf mehr auszugehen und eine Nährwertdeklaration muss auf die Verpackung aufgebracht werden.

Die Nährwertdeklaration muss nach den Maßgaben des Anhang XV der LMIV auf der Verpackung erscheinen und enthält die folgenden Punkte in der angegebenen Reihenfolge pro 100 g bzw. ml des Lebensmittels:

| Energie                                      | kJ/kcal |
|----------------------------------------------|---------|
| Fett                                         | g       |
| davon:                                       |         |
| — gesättigte Fettsäuren                      | g       |
| (— <i>einfach ungesättigte Fettsäuren</i> )  | g       |
| (— <i>mehrfach ungesättigte Fettsäuren</i> ) | g       |
| Kohlenhydrate                                | g       |
| davon:                                       |         |
| — Zucker                                     | g       |
| (— <i>mehrwertige Alkohole</i> )             | g       |
| (— <i>Stärke</i> )                           | g       |
| ( <i>Ballaststoffe</i> )                     | g       |
| Eiweiß                                       | g       |
| Salz                                         | g       |

Die in Klammern *und kursiv* genannten Werte können freiwillig gemacht werden.

### **13 Evtl. Loskennzeichnung (Chargenkennzeichnung)**

Unter Los (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 mindestens nach Tag und Monat angegeben ist, darf die Loskennzeichnung unterbleiben (§ 2 der Los-Kennzeichnungs-Verordnung). Je nach Chargengröße kann trotzdem eine Chargenkennzeichnung sinnvoll sein, damit z.B. im Falle eines Produktrückrufes die zurückgerufene Menge begrenzt werden kann.

### **14 Evtl. nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben**

Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben in der Werbung und Kennzeichnung von Lebensmitteln einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln sind nur zulässig, wenn sie durch die "Health-Claims-Verordnung" (Verordnung (EG) Nr. 1924/2006) ausdrücklich zugelassen und in der von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) erstellten „Gemeinschaftsliste“ (Verordnung (EU) Nr. 432/2012) veröffentlicht wurden. 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.**

## 15 Weitere Pflichtangaben

Unter Anderem können sich aus den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches, aus Anhang III der LMIV und aus Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe weitere Pflichtangaben zur Kennzeichnung ergeben.

Beispiele hierfür sind:

- Lebensmittel, deren Haltbarkeit mit Packgas verlängert wurde: „unter Schutzatmosphäre verpackt“
- 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
- Bei den Farbstoffen Gelborange S (E 110), Chinolingelb (E 104), Azorubin (E122), Allurarot AC (E129), Tartrazin (E102) und Cochenillerot (E 124) ist folgender Hinweis notwendig: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ unter Angabe der Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe.

## 16 Beispielletikett:

Das Diagramm zeigt eine Produktkennzeichnung für 'Müsliriegel Haselnuss' mit folgenden Elementen:

- Bezeichnung des Lebensmittels:** Müsliriegel Haselnuss
- Zutatenverzeichnis:** Zutaten: Vollkorngetreideflocken (HAFER- 23%, GERSTEN- 5%, WEIZEN- 5%), Glukose-Fruktose-Sirup, Getreideerzeugnis (WEIZENMEHL 10%, Zucker, Maismehl 2%, Reismehl 2%, GERSTENMALZ, Salz, Karamellzuckersirup), HASELNÜSSE 10%, Glukosesirup, Zucker, Cornflakes (Mais 7%, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT), Kokosfett, Honig 1%, Salz, Karamellzuckersirup, Emulgator Lecithine, natürliches Aroma.
- Menge bestimmter Zutaten (QUID):** HASELNÜSSE 10%
- Hervorhebung allergener Zutaten:** HASELNÜSSE 10%
- Nettofüllmenge:** 25g
- Markenname / Fantasiebezeichnung:** Nuss Riegel
- Nährwertkennzeichnung:**

|                       | pro 100 g        | pro Riegel      |
|-----------------------|------------------|-----------------|
| Energie               | 1807 kJ/430 kcal | 449 kJ/107 kcal |
| Fett                  | 15,3 g           | 3,8 g           |
| davon ges. Fettsäuren | 7,6 g            | 1,9 g           |
| Kohlenhydrate         | 63,8 g           | 15,9 g          |
| davon Zucker          | 26,6 g           | 6,7 g           |
| Eiweiß                | 5,6 g            | 1,7 g           |
| Salz                  | 0,63 g           | 0,15 g          |
- Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmens:** Müsli AG, Am Weg 10, 12345 Musterort
- Mindesthaltbarkeits-/ Verbrauchsdatum:** Mindestens haltbar bis: 13.12.2015
- Zusätzlich gegebenenfalls:**
  - Ursprungsland oder Herkunftsort
  - Gebrauchsanleitung
  - Einfrierdatum

Quelle: Lebensmittelverband Deutschland: <https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/kennzeichnung>

## **17 Rechtsgrundlagen:**

- Leitsätze des deutschen Lebensmittelbuches abrufbar unter:  
<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittel-kennzeichnung/deutsche-lebensmittelbuch-kommission/fachausschuesse-leit-saetze-lebensmittelbuch.html>
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Verordnung über Fertigpackungen und andere Verkaufseinheiten (Fertigpackungsverordnung - FPackV)
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
- Los-Kennzeichnungs-Verordnung (LKV)
- Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (Health-Claims-Verordnung)
- „Gemeinschaftsliste“ zu Health Claims (Verordnung (EU) 432/2012)

Hilfe zur Anwendung der QUID-Regelung:

Bekanntmachung der Kommission zur Anwendung des Prinzips der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelzutaten (QUID) 2017/C 393/05) abrufbar unter: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1121\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1121(01))

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

<https://www.bmel.de/DE/themen/verbraucherschutz/lebensmittel-hygiene/rechtsgrundlagen-lebensmittelhygiene.html>

Hinweise bzgl. der Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis geben darüber hinaus auch die durch die Wirtschaftsverbände zu erstellenden „Leitlinien für eine Gute Herstellungspraxis“.

Auskünfte über weitere Leitlinien sowie als Leitlinien geltende DIN-Normen gibt Ihnen der) Lebensmittelverband Deutschland

<https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene>