



Lebensmittel- kennzeichnung

Merkblatt

Lebensmittelkennzeichnung

Grundlagen

2014 wurde die bis dahin geltende Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) von der europäischen Verordnung betreffend der Information der Verbraucher über Lebensmittel - Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 abgelöst. Sie wird auch als Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) bezeichnet. Produkte, die vor dem 13. Dezember 2014 in Verkehr gebracht und nach dem alten Recht gekennzeichnet wurden, können unbefristet abverkauft werden.

Grundlage der Lebensmittelkennzeichnung

Mit der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) wurden die zwei zentralen Richtlinien, Richtlinie 2000/13/EG (Richtlinie über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln) und Richtlinie 90/496/EWG (Richtlinie über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln) zusammengefasst.

Die Bestimmungen der Verordnung gelten für alle Lebensmittel, die für den Endverbraucher bestimmt sind, einschließlich Lebensmittel, die von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden, sowie Lebensmittel, die für die Lieferung an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind.

Die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) muss seit dem Dezember 2014 erfüllt werden; die enthaltene Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung muss seit dem Dezember 2016 erfüllt werden.

Verzeichnis der verpflichtenden Angaben

Die Pflichtangaben für Lebensmittel in Fertigpackungen sind in Art. 9 LMIV festgelegt. Lebensmittel dürfen gewerbsmäßig nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie folgende Angaben enthalten:

1. Die Bezeichnung des Lebensmittels
Die Bezeichnung des Lebensmittels, bislang Verkehrsbezeichnung, ist entweder eine in Rechtsvorschriften festgelegte Bezeichnung oder eine übliche Bezeichnung oder Beschreibung des Lebensmittels. Der Verbraucher soll anhand der Bezeichnung des Lebensmittels erkennen können, um welches Lebensmittel es sich handelt.
2. Das Verzeichnis der Zutaten einschließlich der 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können
Die Angabe der Zutaten erfolgt in absteigender Reihenfolge ihres

Gewichtsanteils zum Zeitpunkt der Verarbeitung. Grundsätzlich müssen alle Zutaten, einschließlich der Zusatzstoffe, die bei der Herstellung verwendet werden und im Endprodukt vorhanden sind, mit Ihrer Verkehrsbezeichnung genannt werden. Dazu gehört, dass auch die Bestandteile einer zusammengesetzten Zutat aufzuführen sind (wird z. B. Ketchup bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendet, so ist Ketchup eine zusammengesetzte Zutat und es müssen die Bestandteile von Ketchup wie Tomatenmark, Zucker, Essig, Salz, etc. aufgelistet werden). Der Auflistung der Zutaten ist zwingend das Wort Zutaten oder Zutatenliste oder Zutatenverzeichnis voranzustellen. In bestimmten Fällen muss auch der prozentuale Gewichtsanteil einzelner Zutaten angegeben werden (z. B. wenn die Zutaten auf der Verpackung abgebildet werden).

3. Die Nettofüllmenge des Lebensmittels
Die Nettofüllmenge gibt Auskunft über die enthaltene Menge des Produkts nach Stückzahl, Gewicht oder Volumen.
4. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oder das Verbrauchsdatum
Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum bis zu dem das Lebensmittel in der ungeöffneten Fertigpackung unter angemessenen Lagerbedingungen mindestens haltbar ist und dabei seine spezifischen Eigenschaften wie Geschmack und Geruch behält. Es ist mit den Worten mindestens haltbar bis ... unter Angabe von Tag, Monat und Jahr und zwar in dieser Reihenfolge anzugeben. Ein Lebensmittel darf auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verkauft werden, allerdings muss der Verkäufer sich darüber vergewissern, dass das Erzeugnis einwandfrei ist und er muss den Verbraucher darauf hinweisen. Bei mikrobiologisch leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, ist das Verbrauchsdatum anzugeben. Die korrekte Bezeichnung für das Verbrauchsdatum ist verbrauchen bis ... und kennzeichnet den letzten Tag, an dem das Lebensmittel verzehrt werden sollte. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums darf das Lebensmittel nicht mehr verkauft werden.
5. Gegebenenfalls besondere Anweisungen für die Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung.
6. Die Herstellerangabe
Anzugeben ist der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, Verpackers oder eines in der Europäischen Union niedergelassenen Verkäufers.
7. Das Ursprungsland oder der Herkunftsort, wo dies nach Art 26 LMIV vorgesehen ist.
Bei Rindfleisch, Eier, frisches Obst und Gemüse, Honig, Olivenöl und vorverpackte Bioprodukte. Auch unverarbeitetes, vorverpacktes Schwein-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ist seit April 2015 mit dem Aufzuchtort und dem Schlachtort des Tieres zu kennzeichnen.
8. Eine Gebrauchsanleitung, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden.

9. Der Alkoholgehalt
Die Angabe des Alkoholgehaltes ist nur bei Getränken mit mehr als 1,2 Volumenprozent Alkohol vorgeschrieben. Der vorhandene Alkoholgehalt darf nur auf eine Dezimalstelle nach dem Komma angegeben werden. Der Angabe ist das Symbol % vol zwingend anzufügen.
10. Die Nährwertkennzeichnung (Art. 29 ff i. V. mit Anhang XV LMIV)
Die Nährwertkennzeichnung hat in Tabellenform zu erfolgen und enthält folgende Angaben (sog. Big 7): den Brennwert (kJ/kcal), die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz. Zur besseren Vergleichbarkeit müssen die Nährstoffgehalte immer bezogen auf 100 Gramm (g) oder 100 Milliliter (ml) angegeben werden. Angaben pro Portion oder Verzehreinheit sind zulässig. Die Big 7 können zusätzlich als Prozentsatz von festgelegten Referenzmengen im Verhältnis zu 100g oder zu 100 ml ausgedrückt werden.

Alle Pflichtangaben müssen eine Mindestschriftgröße aufweisen sowie an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar angebracht sein.

Allergenkennzeichnung

Schon in der alten Lebensmittelkennzeichnungsverordnung musste auf der Verpackung von Lebensmitteln die Verwendung bestimmter Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, zwingend angegeben werden. In der LMIV wird das noch deutlicher gefordert (Art. 21 i. V. mit Anhang II). Die folgenden 14 Stoffe oder Erzeugnisse sind als Allergene identifiziert (Anhang II):

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
3. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
4. Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
6. Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
7. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
8. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
10. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben
13. Lupinen und daraus gewonnen Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Diese kennzeichnungspflichtigen Allergene müssen im Zutatenverzeichnis hervorgehoben werden, so dass sie sich von den anderen Zutaten eindeutig abheben (z. B. Fettdruck, andere Hintergrundfarbe, etc.). Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, wird der Bezeichnung des Stoffes oder Erzeugnisses das Wort Enthält vorangestellt.

Weitere Pflichten und Pflichtangaben für bestimmte Lebensmittel

Neben den allgemeinen Pflichten zur Lebensmittelkennzeichnung, die grundsätzlich für alle vorverpackten Lebensmittel gelten, enthält die LMIV auch weitere Pflichtangaben, die nur für bestimmte Arten von Lebensmitteln und der bestimmten Bereitstellung von Lebensmitteln (Onlinehandel) gelten.

Pflanzliche Herkunft von Ölen und Fetten

Bei raffinierten pflanzlichen Fetten und Ölen muss die pflanzliche Herkunft angegeben werden (z. B. Palmöl oder Pflanzenfett (Kokosfett)). Wenn im Zutatenverzeichnis pflanzliche Fette zusammengefasst werden, müssen unmittelbar danach alle pflanzlichen Fette in einer Liste aufgeführt werden.

Lebensmittelimitate

Bei Verwendung von Lebensmittelimitaten muss der ersatzweise verwendete Stoff in unmittelbarer Nähe des Produktnamens angegeben werden. Die Schriftgröße muss mind. 75 Prozent der Größe des Produktnamens betragen und darf nicht kleiner als die vorgeschriebene Mindestschriftgröße sein.

Zusammengefügte Fleisch- und Fischstücke

Fleisch- und Fischprodukte, die aus verschiedenen Stücken zusammengefügt sind, müssen mit dem Hinweis aus Fleisch (Fisch-)stücken zusammengefügt gekennzeichnet werden.

Einfrierdatum

Bei eingefrorenem Fleisch, Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen muss das Einfrierdatum angegeben werden. Es muss die Angabe eingefroren am gefolgt vom Datum aufgedruckt werden.

Koffeinhinweis

Getränke oder auch andere Lebensmittel mit einem erhöhten Koffeingehalt, müssen folgenden Hinweis tragen: Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen. Dies gilt nicht für Kaffee- oder Teegetränke und Getränke, die auf Kaffee oder Tee basieren.

Nanokennzeichnung

Alle Zutaten, die als Nanomaterial im Lebensmittel vorhanden sind, müssen im

Zutatenverzeichnis eindeutig mit dem Wort Nano gekennzeichnet werden.

Internethandel (Art. 14 LMIV, Fernabsatz)

Bei vorverpackten Lebensmitteln, die über das Internet verkauft werden, müssen alle Pflichtangaben mit Ausnahme des Mindesthaltbarkeitsdatums (oder Verbrauchsdatums) schon vor Abschluss des Kaufvertrags vorhanden sein.

Weitere Kennzeichnungsvorschriften

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln wird durch die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) nicht abschließend geregelt. Neben produktspezifischen Normen sind noch die **Loskennzeichnungs-Verordnung (LKV)** und die **Fertigpackungs-Verordnung (FPV)** zu beachten. Sobald nährwert-oder gesundheitsbezogene Angaben gemacht werden, ist die **Health-Claim-Verordnung (HCV)** anzuwenden.

Ebenso muss Ware, die an den Endverbraucher erwerbsmäßig abgegeben wird, nicht nur mit dem Einzelpreis sondern auch mit dem Grundpreis ausgezeichnet werden. Der Grundpreis wird grundsätzlich auf ein Kilogramm bzw. einen Liter bezogen (siehe dazu **Preisangaben-Verordnung**)

Alle genannten nationalen Gesetzestexte finden Sie im Internet unter

<https://www.gesetze-im-internet.de/>

Die EU-Rechtstexte finden Sie unter

http://europa.eu/legislation_summaries/index_de.htm

Die genannten Gesetzestexte sind nicht abschließend zu betrachten.

ANSPRECHPARTNER

Anita Schütz

089-5116-1409

anita.schuetz@muenchen.ihk.de

Die Informationen und Auskünfte der IHK für München und Oberbayern sind ein Service für ihre Mitgliedsunternehmen. Sie enthalten nur erste Hinweise und erheben daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl sie mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurden, kann eine Haftung für ihre inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden. Sie können eine Beratung im Einzelfall (z.B. durch einen Rechtsanwalt, Steuerberater, Unternehmensberater etc.) nicht ersetzen.