

## Kennzeichnung von fertig verpackten Lebensmitteln

Jede Fertigpackung mit Lebensmitteln, die in den Handel kommt, muss bestimmte Angaben enthalten, die im Einzelnen in der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) geregelt sind, sowie in den Produktverordnungen. Eine Ausnahme besteht nur bei Lebensmitteln, die nicht in Selbstbedienung abgegeben werden und zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher abgepackt werden. Hier gelten die Anforderungen der vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung.

Verantwortlich für die Information über ein Lebensmittel ist der Lebensmittelunternehmer, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird, oder, wenn dieser Unternehmer nicht in der Union niedergelassen ist, der Importeur, der das Lebensmittel in die Union einführt. Produkte mit ausländischer Deklaration müssen mit einem Zusatzetikett in Form eines Aufklebers versehen werden, das in deutscher Sprache den Anforderungen der LMIV sowie den jeweiligen Produktverordnungen entspricht. Eine zusätzliche Etikettierung ist unnötig, wenn das Produkt mehrsprachig bedruckt ist und die deutsche Kennzeichnung den Anforderungen der LMIV und denen der Produktverordnungen entspricht und an einer gut sichtbaren Stelle in deutlich lesbarer Schrift angebracht ist. Für die ordnungsgemäße Kennzeichnung haftet der Importeur.

Auf der Verpackung müssen angebracht werden:

- Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung des Lebensmittels oder, falls diese fehlt, die verkehrsübliche Bezeichnung beziehungsweise Beschreibung. Der Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers, oder, wenn dieser nicht in der Union niedergelassen ist, des Importeurs, der das Lebensmittel in die Union einführt.
- Das Verzeichnis der Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung. Der Aufzählung ist ein geeigneter Hinweis voranzustellen, in dem das Wort „Zutaten“ erscheint. Grundsätzlich müssen alle Stoffe, einschließlich der Zusatzstoffe, die bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendet werden und (un-)verändert im Endprodukt vorhanden sind, mit ihrer Verkehrsbezeichnung genannt werden. Zum Teil gelten allerdings Sammelbegriffe oder auch „Klassennamen“, wie zum Beispiel: „Fisch“ für Fisch aller Art. Klassennamen existieren auch für Zusatzstoffe, wie zum Beispiel „Farbstoff“ und informieren über den Verwendungszweck; der Klassenbezeichnung der Zusatzstoffe muss ihre Verkehrsbezeichnung oder ihre E-Nummer folgen. Die zugelassenen Zusatzstoffe, ihre Kennzeichnung etc. sind in der VO (EG) 1333/2008 geregelt.



Es sind grundsätzlich alle Zutaten von zusammengesetzten Lebensmitteln zu benennen. So ist entweder zunächst die zusammengesetzte Zutat zu nennen und im Anschluss ihre einzelnen Zutaten aufzuführen oder die zusammengesetzte Zutat wird nicht genannt, sondern lediglich die einzelnen Zutaten werden in das Gesamtverzeichnis aufgenommen.

Eine Aufzählung der Zutaten ist dann nicht erforderlich, wenn die zusammengesetzte Zutat ein Lebensmittel ist, für das ein Verzeichnis der einzelnen Zutaten nicht vorgeschrieben ist. Außerdem müssen zusammengesetzte Zutaten, die weniger als 2 Prozent des Enderzeugnisses ausmachen, nicht entsprechend ihrem Anteil am Gesamtgewicht in absteigender Reihenfolge aufgezählt werden. Sie können im Zutatenverzeichnis unter ihrer jeweiligen Verkehrsbezeichnung aufgeführt werden, wenn ihre Zusammensetzung im europäischen Gemeinschaftsrecht verbindlich geregelt ist (zum Beispiel: Konfitüre, Schokolade, Fruchtsäfte) oder die zusammengesetzte Zutat aus Gewürz- oder Kräutermischungen oder Mischungen derartiger Erzeugnisse bestehen (Kräuter de Provence, Curry). Eine „enthält ... und/oder ...“-Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis ist dann möglich (zum Beispiel: pflanzliches Öl und/oder pflanzliches Fett), wenn die Zutaten ähnlich und untereinander austauschbar sind und sie bei der Herstellung von Lebensmitteln alternativ verwendet werden, ohne dass sie die Zusammensetzung des Lebensmittels, seine Art oder seinen Wert verändern.

- Im Verzeichnis allergener Zutaten sind zwingend alle allergenen Substanzen aufzulisten, die in Lebensmitteln als Zutaten zugesetzt werden und allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. Dies sind derzeit:
  - glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse
  - Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
  - Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
  - Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
  - Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
  - Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
  - Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Lactose)
  - Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse
  - Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
  - Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
  - Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
  - Schwefeldioxid und Sulfid in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg
  - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Diese kennzeichnungspflichtigen Allergene sind im Zutatenverzeichnis mit einem deutlichen Hinweis auf die Bezeichnung dieser Zutaten aufzuführen, z.B. durch die Schriftart, den Schriftstil oder die Hintergrundfarbe. Ist kein Zutatenverzeichnis vorhanden, umfasst die Angabe gemäß Art. 9 Abs. 1 lit. c LMIV das Wort „enthält“, gefolgt von der in Anhang II aufgeführten Bezeichnung des Stoffes oder Erzeugnisses.

- Die Menge der Zutaten oder Gattungen (vergleichbare Gruppen) von Zutaten in Prozent ist anzugeben, wenn die Bezeichnung der Zutat in der Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels angegeben ist (zum Beispiel: Fruchtojoghurt, Fischstäbchen, Obstkuchen) oder wenn die Verkehrsbezeichnung darauf hindeutet, dass das Lebensmittel die Zutat enthält (zum Beispiel: Gulaschsuppe – Fleisch, Rote Grütze – Früchte, Jägerschnitzel – Fleisch, Pilze). Die Menge ist auch dann anzugeben, wenn die Zutat auf dem Etikett durch Worte, Bilder, oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist (zum Beispiel: "Mit besonders viel Früchten" – Früchte; „Hergestellt mit Butter“ – Butter; „Verfeinert mit Sahne“ - Sahne) oder wenn die Zutat von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung des Lebensmittels und seiner Unterscheidung von anderen Lebensmitteln ist, mit denen es aufgrund seiner Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte (zum Beispiel: Mandelgehalt in Marzipan, Ei-Anteil bei Biskuit, bei Mayonnaise die Angabe des Fettgehalts, da es hierbei Unterschiede gibt). Lebensmittel in Fertigpackungen dürfen ohne diese Angaben nicht in den Verkehr gebracht werden (Ausnahmen hiervon: siehe Anhang VIII LMIV).
- Zudem ist das Mindesthaltbarkeitsdatum beziehungsweise Verbrauchsdatum und ggf. das Einfrierdatum anzugeben. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält und ist kein Verfalldatum; es ist mit den Worten „mindestens haltbar bis...“ unter Angabe von Tag, Monat und Jahr in dieser Reihenfolge zu nennen; bei einer Mindesthaltbarkeit unter drei Monaten kann die Angabe des Jahres entfallen, bei mehr als drei Monaten kann der Tag entfallen, bei mehr als 18 Monaten reicht die Angabe des Jahres aus; ist die angegebene Mindesthaltbarkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen gewährleistet, muss dies auf der Packung vermerkt sein. Das Verbrauchsdatum kennzeichnet mit den Worten „verbrauchen bis...“ den letzten Tag, an dem ein Lebensmittel verzehrt werden sollte; nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr verkauft werden; diese Angabe ist vorgeschrieben bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit gesundheitsschädlich sein können, wie Hack-, Schabe- und anderes zerkleinertes rohes Fleisch und Geflügelfleisch. Erfordern Lebensmittel besondere Aufbewahrungs-

und/oder Verwendungsbedingungen müssen diese ebenfalls angegeben werden, genauso wie ggf. der Verzehrzeitraum.

- Das Identitätskennzeichen (vormals: Genusstauglichkeitskennzeichen) ist auf allen Fertigpackungen mit Lebensmitteln tierischer Herkunft (Geflügelfleisch, Hackfleisch, Fleischerzeugnisse, Milch, Butter, Käse, Fisch und Eiprodukte) anzubringen. Im ovalen Feld sind das Herstellungsland, die Zulassungsnummer des Betriebs und die Abkürzung „EG“ zu erkennen. Betriebe, die zusammengesetzte Lebensmittel (zum Beispiel: Pizza) herstellen, benötigen kein Identitätskennzeichen. Zuständige Behörden für die Antragstellung/Prüfung ist die Lebensmittelüberwachung in den Kreis- und Stadtverwaltungen.
- Der Alkoholgehalt bei Lebensmitteln mit mehr als 1,2 Volumenprozent Alkoholgehalt muss auf dem Etikett genannt werden; bei Lebensmitteln mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent ist kein Zutatenverzeichnis vorgeschrieben (Ausnahmen: Bier, allergene Zutaten müssen immer angegeben werden).
- Alle gentechnisch veränderten Lebensmittel müssen gekennzeichnet werden. Kennzeichnungspflichtig sind alle Lebensmittel, Zutaten oder Zusatzstoffe, die aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) hergestellt sind (z. B. Traubenzucker und Glukosesirup aus gentechnisch veränderter Maisstärke), unabhängig davon, ob die gentechnische Veränderung nachweisbar ist oder nicht. Die Kennzeichnungspflicht betrifft vor allem Produkte, die aus gentechnisch verändertem Soja, Mais oder Raps hergestellt sind. Dies gilt aber auch für Lebensmittel, die selbst ein gentechnisch veränderter Organismus sind (z. B. Tomaten, Kartoffeln) und für Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Mikroorganismen enthalten (z. B. Joghurt mit gentechnisch veränderten Bakterien) – allerdings sind beide Gruppen von Lebensmitteln bislang nicht in der EU zugelassen. Zufällige Spuren von GMO müssen dann gekennzeichnet werden, wenn sie mehr als 0,9 Prozent des Lebensmittels beziehungsweise der Lebensmittelzutat ausmachen. Nicht kennzeichnungspflichtig sind Fleisch, Milch und Eier von Tieren, die mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gefüttert wurden. Dies gilt auch für Hilfsstoffe. Als Formulierung sind zum Beispiel möglich: "enthält gentechnisch veränderten..." oder "genetisch verändert". Dieser Hinweis muss in der Zutatenliste stehen, entweder in Klammern gleich hinter der entsprechenden Zutat oder in einer Fußnote. Bei Lebensmitteln ohne Zutatenliste muss der Text deutlich sichtbar auf dem Etikett stehen (auch bei loser oder unverpackter Ware). Die Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ ist freiwillig. Nähere Informationen finden Sie unter:

[http://www.bmel.de/DE/Startseite/startseite\\_node.html](http://www.bmel.de/DE/Startseite/startseite_node.html) und  
<http://www.transgen.de/home/>

- Die Füllmenge (gemäß Fertigpackungsverordnung und Art. 23 LMIV) gibt das Gewicht, das Volumen oder die Stückzahl des abgepackten Lebensmittels an. Bei konzentrierten Lebensmitteln (z. B. Suppen und Soßen) ist darüber hinaus anzugeben, wie viel Liter oder Milliliter das zubereitete Produkt ergibt. Bei Lebensmitteln in einer Aufgussflüssigkeit (z. B. Dosenobst in Saft, Gurken im Glas) muss außerdem das Abtropfgewicht genannt werden (z. B. Füllmenge 825 g, Abtropfgewicht 490 g).
- Lebensmittel dürfen grundsätzlich nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie mit einer Losnummer oder Charge (gemäß Los-Kennzeichnungsverordnung) gekennzeichnet sind, also einer Angabe, aus der das Los zu ersehen ist, zu dem sie gehören. Ein Los ist die Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde (z. B. Charge). Die Losangabe muss aus Buchstaben oder Ziffern oder einer Buchstaben-Ziffernkombination bestehen. Dieser Angabe ist der Buchstabe „L“ voranzustellen, soweit sie sich nicht deutlich von den anderen Angaben der Kennzeichnung unterscheidet. Dabei muss nach § 3 der Los-Kennzeichnungsverordnung die Losangabe auf Fertigpackungen oder damit verbundenen Etiketten beziehungsweise bei anderen Lebensmitteln auf Behältnissen, Verpackungen oder Begleitscheinen jeweils gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar angebracht sein. Wird die Ware reklamiert, kann der Hersteller mit Hilfe der Losnummer betriebsintern Fehlern nachgehen. Auf eine Losnummer kann unter bestimmten Voraussetzungen verzichtet werden. Sie ist zum Beispiel dann hinfällig, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt unter Angabe mindestens des Tages und des Monats (in dieser Reihenfolge) angegeben ist.
- Der Preis als Endpreis für das abgepackte Lebensmittel (gemäß Preisangabenverordnung) muss entweder auf der Ware selbst oder auf einem Schild nahe der Ware angebracht werden. Darüber hinaus ist der Grundpreis anzugeben, wenn der Importeur die Waren an den Letztverbraucher verkauft.

Weitere Kennzeichnungsvorschriften sind unter anderem im Eich- und Handelsklassenrecht und gegebenenfalls in den weiteren speziellen Produktverordnungen enthalten.