

## Kennzeichnungspflichtigen Lebensmittel

Informationen zu Kennzeichnungspflichten bei Lebensmitteln finden sie auf dieser und auf den verlinkten Seiten. So kann zum Beispiel eine Pizza Schinken nur mit einem Schinken mit mindestens 90 Prozent Fleischanteil hergestellt sein. Werden minderwertige Produkte wie zum Beispiel Pizzabelag mit einem Fleischanteil von 55 Prozent verwendet, ist die Pizza nicht als Pizza Schinken zu bezeichnen.

## Darf vegane Wurst überhaupt Wurst heißen?



Fleischwurst oder Bockwurst aus Soja, der Absatz von Fleischersatzprodukten steigt stetig.

Der Veterinärdienst für Stadt und Landkreis Osnabrück ist für amtliche Lebensmittelüberwachung von der Urproduktion bis zur Abgabe an den Verbraucher zuständig. Es wird überprüft, ob sich die Lebensmittelunternehmer an die Vorschriften/Spielregeln halten und dies auch hinreichend durch Eigenkontrollen im Blick behalten. Die amtliche Lebensmittelüberwachung konzentriert sich vor allem darauf, ob die Lebensmittel hygienisch gewonnen und produziert werden und dabei Gesundheitsgefahren hinreichend ausgeschlossen werden und ob die Kennzeichnung der Lebensmittel vorschriftsmäßig und zutreffend ist. Bei der Kennzeichnung geht es vor allem um die Frage der Verbrauchertäuschung (ist wirklich „drin“, was „drauf steht“?).

Für Fleisch und Fleischerzeugnisse ist in Leitsätzen klar definiert, wie die einzelnen Produkte zusammengesetzt und beschaffen sein müssen. Es ist einheitlich festgelegt, was Verbraucher beispielsweise unter der Bezeichnung „Schinken“ verstehen/erwarten können. Für vegetarische oder vegane Erzeugnisse gibt es bislang solche Leitsätze nicht. Sobald „vegan“ oder „vegetarisch“ in der Produktbezeichnung steht, gelten also keine Regeln, wie ein solches Produkt zusammengesetzt sein muss.

**Bezeichnungen wie „Tofu-Schnitzel“ oder „Veggie-Würstchen“ könnten sogar irreführend sein**, weil die Begriffe „Schnitzel“ oder „Würstchen“ mit der Vorstellung von Fleisch verknüpft sind. Hier stellt sich die Frage, ob solche Produktbezeichnungen zulässig sind.

Obwohl Fleischerzeugnisse nach den Leitsätzen eine spezielle Zusammensetzung und Qualität haben müssen, gibt es rechtlich keinen besonderen Schutz auf Begriffe wie "Wurst" oder auch Bezeichnungen wie „Wiener“, „Bratwurst“, etc.. Die Begriffe dürfen bei ausreichender Kenntlichmachung somit auch für Erzeugnisse verwendet werden, die kein Fleisch enthalten. Dabei muss wie z.B. beim „Veggie-Schinken“, klar erkennbar sein, dass es kein Fleischerzeugnis ist. Die Umsetzung dieser Forderung obliegt dem Hersteller oder Verpacker. So kann ein deutlich sichtbarer Hinweis "aus Soja hergestellt", "fleischlos", "vegetarisch" oder Ähnliches zweckmäßig sein.

**Für die Begriffe „vegan“ oder „vegetarisch“ gibt es zurzeit keine rechtlichen Definitionen.** Damit sind auch keine allgemein verbindlichen Kriterien festgelegt, nach denen so gekennzeichnete Produkte zusammengesetzt sein müssen und beurteilt werden können. Je nach Auffassung werden die Begriffe mehr oder weniger streng ausgelegt und gelebt. Lediglich der Verzicht auf Fleisch ist in allen bekannten Auffassungen übereinstimmend.

Oft sind Soja- und Lupinenprodukte die Grundmasse von Fleischersatzprodukten in Verbindung mit pflanzlichem Fett. So gut die Hersteller als bissfeste Varianten auch Schnitzel und Würstchen zu imitieren vermögen; all diese Ersatzprodukte haben ein Problem: Sie schmecken ohne entsprechende Hilfsmittel erstmal nicht intensiv. Und damit nicht nur die ethische Einstellung, sondern auch der Genuss nicht zu kurz kommt, müssen die Ausgangsstoffe „aufgepeppt“ werden. In vegetarischen Produkten können zur Geschmacksgebung zahlreiche Zusatzstoffe verwendet werden. Dazu zählen unter anderem Farb- und Aromastoffe, Geschmacksverstärker und Stabilisatoren. Ein Blick auf die Zutatenliste verrät, was drinsteckt.

Bei Fleischerzeugnissen wird seit Jahren auf Wunsch des Verbrauchers darauf hingearbeitet, dass weniger Zusatzstoffe Verwendung finden. Bei vegetarischen Fertigprodukten holt man

sie sich vielleicht wieder vermehrt auf den Teller. Einige Hersteller verwenden in ihren Produkten beispielsweise Hefeextrakt mit dem darin enthaltenen Geschmacksverstärker Glutamat. In Veröffentlichungen der Untersuchungseinrichtungen wird auch häufig festgestellt, dass viel Salz in den veganen und vegetarischen Produkten enthalten ist.

Die Verbraucher entscheiden über die Gestaltung ihrer Ernährung und die Auswahl der Nahrungsmittel und somit auch, in wie weit Fleisch verzehrt oder auf Fleisch verzichtet wird und dabei auf Fleischersatzprodukte zurückgegriffen wird. Auch bei der geschmacklichen Beurteilung der Fleischersatzprodukte sind die Verbraucher selbst gefragt.

Die Lebensmittelüberwacher des Veterinärdienstes werden weiterhin die Kennzeichnung und Zusammensetzung der Lebensmittel im Auge behalten, um die Verbraucherinnen und Verbraucher vor Täuschung zu schützen.

## Neue Regeln für Allergenkennzeichnung



Seit dem 13. Dezember 2014 gilt die Allergenkennzeichnung auch für unverpackte Lebensmittel, wie man sie zum Beispiel beim Fleischer oder Bäcker kaufen kann. Die Vorschriften der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU)1169/2011 werden seit diesem Tag in Deutschland umgesetzt. 14 allergieauslösende Lebensmittel müssen in einem Zutatenverzeichnis, wie etwa einem Ordner aufgelistet werden. Auch dann, wenn sie nur in kleinsten Mengen in Wurst, Brot oder anderen Lebensmitteln vorkommen.

Zu diesen 14 allergieauslösenden Lebensmitteln gehört unter anderem Gluten haltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Hafer und Gerste. Aber auch Eier, Fische, Erdnüsse und die jeweils daraus gewonnenen Erzeugnisse müssen angegeben werden.

Jeder, der die 14 Lebensmittel an den Endverbraucher und an Anbieter von

Gemeinschaftsverpflegung abgibt, muss diese kennzeichnen. Verpflichtet sind dazu zum Beispiel Bäckereien, Fleischereien, Fischläden, Eiscafés, Restaurants (auch Buffets), Kantinen, Imbissbetriebe, mobile Verkaufsstände, Märkte.

Das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit bietet auf seiner Internetseite eine ausführliche [Fragen-Antworten-Liste zum Thema Allergenkennzeichnung](#) [1].

## Kennzeichnung von Lebensmitteln - was drauf steht muss auch drin sein



Wer Lebensmittel einkauft, steht nicht selten vor einem großen und manchmal schier unübersehbaren Warenangebot. Für die Kaufentscheidung ist es wertvoll, Unterschiede in der Bezeichnung, Herkunft, Zusammensetzung der Lebensmittel und Verwendung von Zusatzstoffen zu erkennen. Diese Informationen befinden sich im Einzelhandel auf den Produkten oder auf einem Schild an der Ware, in der Gastronomie auf Speisekarten und auf Preistafeln. Vorgaben für den Einzelhandel Eine Vielzahl aller Lebensmittel kommt heutzutage in so genannten Fertigpackungen in den Handel.

Die Verpackungen umschließen das Produkt vollständig, der Inhalt ist häufig nicht einsehbar und durch ein Bild auf der Verpackung dargestellt. Alle verpackten Lebensmittel haben eine Art Visitenkarte - das Etikett –. Hier stehen vielfältige Informationen wie Verkehrsbezeichnung, Zutatenliste, Allergene Zutaten, Haltbarkeit, Füllmenge, Losnummer und auch Herstellerangaben. Für alle Angaben auf der Verpackung gilt: Der Verbraucher darf nicht getäuscht werden.

In vielen Supermärkten oder auf Wochenmärkten werden Lebensmittel „lose“ (unverpackte Waren) z.B. an Frischetheken oder Obst- und Gemüseständen angeboten. Auch diese



Lebensmittel kommen nicht ganz ohne Kennzeichnung aus. Auf Schildern sind z.B. die Verkehrsbezeichnung, das Ursprungsland (bei Obst- und Gemüse), vorhandene Zusatzstoffe und Preiseangaben anzubringen. Für einige Lebensmittelgruppen (wie z.B. Geflügel und Fisch) gibt es Spezialvorschriften. Diese Normen enthalten weitere detaillierte Angaben und sind für den Einzelhändler verpflichtend.

## Bestimmungen für Gastronomische Betriebe

In gastronomischen Betrieben wie Restaurants, Imbissbetriebe und Cafés ist der Gastronom in der Verpflichtung den Verbraucher umfangreich zu informieren. Für die angebotenen Gerichte müssen keine Zutatenlisten erstellt werden, jedoch sind kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe wie z.B. Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Konservierungsstoffe in Speisekarten, Flyern und Angebotstafeln gut sichtbar dem Verbraucher mitzuteilen. Zum Schutz des Verbrauchers vor Täuschung und Irreführung sind bestimmte Erzeugnisse wie nachgemachte Lebensmittel (Imitate wie z.B. so genannter Analogkäse, Surimierzeugnisse oder Schinkenimitate) richtig zu kennzeichnen. Als wichtige Informationsquelle dienen hierbei die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches. Die Leitsätze beschreiben viele Lebensmittel und geben die richtige Verkehrsbezeichnung und entsprechende Zusammensetzung vor. Sie sind für Lebensmittelproduzenten, Handel, Gastronomen, Verbraucher und Lebensmittelüberwachung eine wichtige Orientierungshilfe.

*Beispiel: Eine Pizza Schinken kann nur mit einem Schinken mit mind. 90% Fleischanteil hergestellt sein. Werden minderwertige Produkte wie z.B. Pizzabelag mit einem Fleischanteil von 55% verwendet, ist die Pizza nicht als Pizza Schinken zu bezeichnen.*

---

**Quell-URL:** <https://www.landkreis-osnabrueck.de/veterinaer-gesundheit/lebensmittel/kennzeichnungspflicht>

### Links

[1] <http://bit.ly/1zrQB8b>