



KENZEICHNUNGEN UND SIEGEL AUF LEBENSMITTELN



PFLICHTANGABEN

In der Europäischen Union ist einheitlich vorgeschrieben, welche Informationen jede Lebensmittelverpackung grundsätzlich tragen muss. Dazu gehören:

- die Bezeichnung des Lebensmittels
- die Zutaten des Lebensmittels einschließlich der 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können
- das Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum
- die Nettofüllmenge
- Name/Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- die Nährwertkennzeichnung (ab Dezember 2016)

Grundlage für diese und weitere Informationspflichten ist die „Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel“. Sie wird auch als **Lebensmittel-Informationsverordnung** oder **LMIV** bezeichnet. Für einige Lebensmittel gibt es darüber hinaus spezielle Pflichtangaben, zum Beispiel zur ihrer Herkunft.

Alle Pflichtangaben müssen eine **Mindestschriftgröße** einhalten sowie an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar angebracht sein. Die Einhaltung der Vorschriften wird von den Lebensmittelüberwachungsbehörden der Bundesländer überwacht.

Neue Pflichtangaben, die die LMIV seit dem 13. Dezember 2014 mit sich bringt, werden im Folgenden auch aufgeführt und können gebündelt unter „Was ist neu?“ aufgerufen werden. Um Lebensmittelabfälle zu vermeiden, können Produkte, die vor dem 13. Dezember 2014 nach altem Recht in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet wurden, unbefristet abverkauft werden.

Mehr zur LMIV:

www.bmel.de/LMIV

BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

Die Bezeichnung des Lebensmittels, bislang „Verkehrsbezeichnung“, verdeutlicht die genaue Art sowie besondere Eigenschaften eines Lebensmittels. Für einige Lebensmittel, z. B. Schokolade, gibt es hierzu Vorgaben in speziellen Produktverordnungen. Weitere Bezeichnungen (z. B. Spätzle) für viele Lebensmittel enthält das **Deutsche Lebensmittelbuch**, www.dlmbk.de. Ist die Bezeichnung des Lebensmittels nicht festgelegt, muss sie beschreibend so formuliert werden, dass unmissverständlich deutlich wird, um welches Lebensmittel es sich handelt.

Nicht zu verwechseln ist sie mit dem vom Hersteller gegebenen (meist auffälligen) Marken- oder **Produktnamen**. Er dient in erster Linie Werbezwecken.

Mehr zu speziellen Produktverordnungen:

www.bmel.de/produktverordnungen

www.bmel.de/spezielle-lebensmittelgruppen

ZUTATENVERZEICHNIS

Mit wenigen Ausnahmen sind auf jedem vorverpackten Lebensmittel alle Zutaten anzugeben, die im Lebensmittel enthalten

sind. Die Zutaten sind absteigend nach ihrem Gewichtsanteil zum Zeitpunkt ihrer Herstellung aufgelistet. Die **Hauptzutat** steht somit an erster Stelle, die gewichtsmäßig am wenigsten vorhandene Zutat steht am Ende der Liste. In bestimmten Fällen muss auch der **prozentuale Gewichtsanteil** einzelner Zutaten angegeben werden, zum Beispiel bei Abbildungen dieser Zutaten auf der Verpackung. Bei zusammengesetzten Zutaten sind die **Bestandteile** anzugeben (z. B. bei einer Cremefüllung).

ALLERGENKENNZEICHNUNG

Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, z. B. Nüsse oder Soja, müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden. Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, wird der Bezeichnung des Stoffes oder Erzeugnisses das Wort „Enthält“ vorangestellt. Wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf den betreffenden Stoff oder das betreffende Erzeugnis bezieht, sind diese Angaben nicht erforderlich.

Neu ist, dass die Stoffe und Erzeugnisse, die **Allergien** oder Unverträglichkeiten auslösen können, im Zutatenverzeichnis **hervorgehoben** werden müssen, sodass sie sich von den anderen Zutaten eindeutig abheben, z. B. durch die Schriftart, den Schriftstil (z. B. **Fettdruck**) oder die Hintergrundfarbe.

Neu ist, dass auch bei **unverpackter Ware** (z. B. an der Bedienungstheke oder im Restaurant) eine Information über Allergene verpflichtend ist.

Mehr zur Allergenkennzeichnung:

www.bmel.de/allergenkennzeichnung

Auch **Lebensmittelzusatzstoffe** und Aromen müssen in der Regel im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden. **Lebensmittelzusatzstoffe** sind generell mit dem Klassennamen, gefolgt von der Bezeichnung oder der E-Nummer aufzuführen: Der **Klassenname** verdeutlicht, welche Aufgaben der Stoff in einem Lebensmittel übernimmt (z. B. Emulgator). Die **chemische Bezeichnung** oder die E-Nummer zeigt, um welchen Stoff es sich handelt (z. B. Lecithine oder E 322). Enthält ein Lebensmittel bestimmte **Farbstoffe**, muss es einen Warnhinweis tragen. Dies gilt für Tartrazin (E 102), Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110), Azorubin (E 122), Cochenillerot A (E 124) und Allurarot AC (E 129). Sie sind u. a. für manche Getränke, Süßwaren und Speiseeis zugelassen.

Mehr zu Lebensmittelzusatzstoffen:

www.bmel.de/lebensmittelzusatzstoffe

MINDESTHALTBARKEITSDATUM

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** (MHD) gibt an, wie lange ein Produkt unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften mindestens behält, etwa Farbe, Konsistenz und Geschmack. Es ist kein Verfallsdatum, d. h. auch über das MHD hinaus kann ein Lebensmittel noch genießbar sein. Einige Lebensmittel, z. B. frisches Obst und Gemüse, Wein oder Zucker, sind von der Angabe ausgenommen.

Anders verhält es sich bei sehr leicht verderblichen Lebensmitteln (z. B. Hackfleisch). Hier ist anstelle des MHDs das **Verbrauchsdatum (zu verbrauchen bis...)** anzugeben. Das Lebensmittel sollte nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verzehrt werden, da es dann eine unmittelbare Gefahr für die Gesundheit darstellen kann.

Sind Lebensmittel nur unter besonderen Bedingungen aufzubewahren oder zu verwenden, finden sich neben MHD und Verbrauchsdatum auch dazu entsprechende Hinweise.

Mehr

www.bmel.de/mindesthaltbarkeitsdatum

Neu ist, dass bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen das **Einfrierdatum** angegeben werden muss. Es wird die Angabe „**eingefroren am...**“ aufgedruckt, gefolgt von dem Datum des ersten Einfrierens.

HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

Unter anderem bei folgenden Produkten muss die Herkunft angegeben werden:

- **Rindfleisch** (unverarbeitet): Land der Geburt, Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung des Tieres,
- **Eier, frisches Obst und Gemüse**: Ursprungsland,
- **Honig, Olivenöl** (nativ, nativ extra) und verpackte **Bioprodukte** mit EU-Bio-Logo: Ursprungsland und/oder bei mehr als einem Ursprungsland „EU“, „Nicht-EU“ oder „EU/Nicht-EU“,
- **Fisch** (verpackt, unverarbeitet): Fanggebiet,
- **Fisch aus Binnenfischerei** (unverarbeitet, verpackt): Land, in dem der Fisch gefangen wurde,
- **Aquakultur** (unverarbeitet, verpackt): Land, in dem der Fisch seine letzte Entwicklungsphase durchlaufen hat.

Ab April 2015 muss unverarbeitetes und verpacktes **Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch** verpflichtend mit dem Aufzuchtort und dem Schlachtort des Tieres gekennzeichnet werden.

Weitere Informationen zu Herkunftsangaben:

www.bmel.de/produktverordnungen

www.bmel.de/spezielle-lebensmittel

PFLANZLICHE HERKUNFT ÖLE UND FETTE

Raffinierte pflanzliche Öle und Fette mussten bislang nur mit ihrem Klassennamen angegeben werden (z. B. Pflanzenöl oder Pflanzenfett). **Neu** ist, dass ihre botanische bzw. **pflanzliche Herkunft**, angegeben werden muss (z. B. Palmöl oder Pflanzenfett (Kokos)). Wenn sie im Zutatenverzeichnis mit der Bezeichnung „pflanzliche Öle“ bzw. „pflanzliche Fette“ zusammengefasst werden, muss sich unmittelbar danach eine Liste mit den Angaben der speziellen pflanzlichen Herkunft anschließen (z. B. Palmöl, Sojaöl). Danach kann die Wendung „in veränderlichen Gewichtsanteilen“ folgen. Im Falle einer Zusammenfassung werden sie nach dem Gewichtsanteil der Gesamtheit der vorhandenen pflanzlichen Öle und Fette im Zutatenverzeichnis aufgeführt. Der Hinweis auf ein gehärtetes Öl oder Fett muss ggf. mit dem Ausdruck „**ganz gehärtet**“ oder „**teilweise gehärtet**“ versehen sein.

IDENTITÄTSKENNZEICHEN

Lebensmittel **tierischen Ursprungs**, z. B. Milch- und Fleischerzeugnisse, tragen das ovale Identitätskennzeichen. Damit kann der Betrieb, welcher das Lebensmittel zuletzt verarbeitet oder verpackt hat, identifiziert werden. Das Zeichen enthält die Zulassungsnummer dieses Betriebes sowie ein Kürzel für den EU-Mitgliedstaat und das Bundesland, in dem der Betrieb gelegen ist. So wird die Rückverfolgbarkeit des Lebensmittels sichergestellt.

Dem Ziel der Rückverfolgbarkeit dient u. a. auch die Vorschrift der Los-Kennzeichnungs-Verordnung, dass – von einigen Ausnahmen abgesehen – alle Lebensmittel mit einer **Kennzeichnung des Loses** versehen sein müssen. Als Los bezeichnet man Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, die unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt und verpackt wurden. Die Losnummer beginnt meist mit einem „L“. Mithilfe der Losnummer können Unternehmen beispielsweise die Produkte einer fehlerhaften Charge im Handel schnell zurückrufen.

Mehr zum Identitätszeichen unter:
www.bmel.de/identitaetszeichen

NÄHRWERTKENNZEICHNUNG

Die Nährwerttabelle gibt Auskunft über den **Energiegehalt** (kJ/kcal) und enthaltene **Nährstoffe**. Eine Nährwertkennzeichnung ist dann verpflichtend, wenn das Lebensmittel gesundheits- oder nährwertbezogene Angaben trägt, z. B. „enthält Vitamin C“.

Neu festgelegt sind **Inhalt und Darstellungsform** der Nährwerttabelle, (auch bei freiwilliger Verwendung). Zur besseren Vergleichbarkeit müssen die Nährstoffgehalte immer bezogen auf 100 Gramm (g) oder 100 Milliliter (ml) angegeben werden. Zusätzliche Angaben pro Portion oder Verzehrseinheit (z. B. Scheibe oder Stück) sind auch weiterhin zulässig.

Die Tabelle muss Angaben zum **Energiegehalt** und zu den Mengen an **Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz** (sog. „**Big 7**“) enthalten. Vitamine und andere Nährwerte müssen dann angegeben werden, wenn sie auf der Verpackung herausgestellt werden (wie Vitamin C in dem Beispiel Orangensaft).

Die „Big 7“ können zusätzlich als **Prozentsatz** von festgelegten **Referenzmengen** im Verhältnis zu 100 g oder zu 100 ml ausgedrückt werden.

Zusätzlich zur Nährwerttabelle können die Angaben zum **Energiegehalt** und zu den Mengen an **Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz** auch auf der Vorderseite **wiederholt**

werden. Die Angabe darf hier pro Portion erfolgen, der Energiegehalt muss jedoch auch auf 100 g bzw. 100 ml angegeben werden.

Ab dem 13. Dezember 2016 gehört diese **Nährwerttabelle** in der Regel auf **alle verpackten** Lebensmittel.

NETTOFÜLLMENGE

Die Füllmenge gibt Auskunft über die enthaltene **Menge** des Produkts nach **Stückzahl** (z. B. bei Obst), **Gewicht** (g bzw. kg) oder nach **Volumen** (ml bzw. l). Produkte können dadurch leichter miteinander verglichen werden.

FIRMENANSCHRIFT

Auf der Lebensmittelverpackung sind Name oder Firma und Anschrift des **Unternehmens** anzugeben, das für das Produkt **verantwortlich** ist. Bei Fragen und Beschwerden können sich Verbraucherinnen und Verbraucher an diese Adresse wenden. Darüber hinaus können sie sich an die Lebensmittelüberwachung wenden, wenn sie der Meinung sind, dass ein Lebensmittel zu beanstanden sei. Welche Stelle konkret zuständig ist, erfahren Sie bei der Stadt- oder Kreisverwaltung.

ALKOHOLGEHALT

Auf **alkoholischen Getränken** mit einem Alkoholgehalt über **1,2 % vol.** (z. B. Wein, Bier, Spirituosen, Fruchtw Wein und andere Getränke) muss ihr tatsächlicher Alkoholgehalt in % vol. angegeben sein. Je nach Art des alkoholischen Getränks gibt es bestimmte Toleranzen beim tatsächlichen Alkoholgehalt.

Aufgrund einer Sonderregelung erfolgt die Angabe des vorhandenen Alkoholgehaltes bei Weinerzeugnissen auf dem Etikett in Zahlen, die bei einem Nennvolumen von mehr als 100 cl mindestens 5 mm hoch und von 20 cl und darunter mindestens 2 mm hoch sind.

Wird Alkohol bei **abgepackten Lebensmitteln** als Zutat verwendet, muss er in der Regel im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden.

SPEZIELLE KENNZEICHNUNGSVORSCHRIFTEN

PRODUKTSPEZIFISCHE ANGABEN

Zu den allgemeinen Bestimmungen für die Kennzeichnung kommen für einige Lebensmittel produktspezifische Pflichtangaben hinzu. Geregelt wird dies u. a. in speziellen **Produktverordnungen**. So müssen beispielsweise bei

- **Fischereierzeugnissen** u. a. der Handelsname, das Fanggebiet und das Fanggerät,
- **Konfitüren, Gelees und Marmeladen** der Fruchtgehalt („hergestellt aus ... g Früchten je 100 g“),
- **Wein** die Bezeichnung der definierten Weinbauerzeugniskategorie wie Wein, Schaumwein oder Likörwein, bei Schaumwein der Zuckergehalt,
- **Spirituosen** die jeweils definierte Produktkategorie z. B. Whisky oder Wodka angegeben werden oder bei
- bestimmten **Spirituosenkategorien** zusätzliche Angaben, wie die Rohstoffangabe bei Wodka aus anderen Rohstoffen als Getreide oder Kartoffeln gemacht werden.

Mehr unter:

www.bmel.de/produktverordnungen

www.bmel.de/spezielle-lebensmittelgruppen

LEBENSMITTEL-IMITATE

Zum Schutz der Verbraucher vor Täuschung wurden für Lebensmittel-Imitate (z. B. Pflanzenfett anstelle von Käse als Pizzabelag) spezielle Kennzeichnungsvorschriften festgelegt. Bei der Verwendung von Lebensmittel-Imitaten muss der ersatzweise verwendete Stoff in unmittelbarer Nähe des **Produktnamens** angegeben werden, der in der Regel auf der Produktvorderseite zu finden ist. Die Schriftgröße der Imitatkennzeichnung muss mindestens 75 Prozent der Größe des Produktnamens betragen und darf nicht kleiner als die vorgeschriebene Mindestschriftgröße sein. Die Angabe muss zusätzlich im Zutatenverzeichnis erscheinen.

ZUSAMMENGEFÜGTE FLEISCH-/FISCHSTÜCKE

Einige Fleisch- oder Fischprodukte sehen zwar aus wie ein gewachsenes Stück Fleisch oder Fisch, bestehen jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken, die zum Beispiel durch Lebensmittelenzyme zusammengefügt sind. Dies muss zusätzlich durch den Hinweis: „aus Fleischstücken zusammengefügt“ oder „aus Fischstücken zusammengefügt“ gekennzeichnet werden.

KOFFEINHALTIGE LEBENSMITTEL

Getränke mit einem **erhöhten Koffeingehalt** müssen einen Hinweis tragen, dass diese nicht für Kinder, Schwangere und Stillende empfohlen sind (Beispiel „Energydrinks“). Für Lebensmittel mit der Bezeichnung „Tee“ oder „Kaffee“ gilt diese Pflicht nicht.

Einen ähnlichen Hinweis für Kinder und Schwangere erhalten Lebensmittel, die keine Getränke sind, denen aber aus physiologischen Gründen Koffein zugesetzt wurde. Auf diesen muss dann auch der Koffeingehalt angegeben sein.

NANOKENNZEICHNUNG

Alle Zutaten, die in Form technisch hergestellter Nanomaterialien im Lebensmittel vorhanden sind, müssen im Zutatenverzeichnis eindeutig aufgeführt werden. Auf die Bezeichnung solcher Zutaten muss das in Klammern gesetzte Wort „Nano“ folgen.

INTERNET-HANDEL

Bei vorverpackten Lebensmitteln, die über das Internet verkauft werden, müssen **alle Pflichtangaben** mit Ausnahme des Mindesthaltbarkeitsdatums und des Verbrauchsdatums schon vor dem Abschluss des Kaufvertrags verfügbar sein.

Sie müssen auf der Internetseite erscheinen oder durch andere geeignete Mittel, die vom Lebensmittelunternehmer eindeutig anzugeben sind, bereitgestellt werden. Wird auf andere geeignete Mittel zurückgegriffen, so sind die verpflichtenden Informationen über Lebensmittel bereitzustellen, ohne dass der Lebensmittelunternehmer den Verbrauchern zusätzliche Kosten in Rechnung stellt. Alle verpflichtenden Angaben müssen zum Zeitpunkt der Lieferung verfügbar sein.

Faltblatt zum Einkaufen im Internet vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

www.bvl.bund.de

Mehr Informationen zu Pflichtangaben

www.bmel.de/verpflichtende-kennzeichnung

Wegweiser für Lebensmittelunternehmen:

www.bmel.de/ansprechpartner-fuer-unternehmer

FREIWILLIGE ANGABEN

Neben den verpflichtenden Angaben gibt es viele weitere Informationen über Lebensmittel, die die Unternehmen freiwillig bereitstellen. Hier gilt: Die Information muss richtig sein und darf nicht irreführen. Das gilt für Werbeaussagen (z. B. gesundheitsbezogene Angaben), für Hinweise von privaten Prüfinstituten und Label (bzw. Siegel) gleichermaßen.

Viele Label bieten zusätzliche Informationen über die **Qualität** oder **Herstellung** von Lebensmitteln. Inhaber und Träger eines Labels sind im Allgemeinen eingetragene Vereine oder Unternehmen, die die fachlichen Anforderungen und Vergabekriterien entwickeln. Dass staatliche Einrichtungen Inhaber von Labels sind, ist die Ausnahme. Für die Nutzung eines Labels unterziehen Hersteller ihre Produkte freiwillig einer zuvor definierten Prüfung oder verpflichten sich zu bestimmten überprüfbaren Herstellungsmethoden. Label unterscheiden sich in Qualität, Transparenz und Aussagekraft. Einen Überblick über bestehende Label und ihre Bewertung bietet die Plattform www.label-online.de und die „Label-App“ der Verbraucher-Initiative e.V..

Hier aufgeführt sind Label und Angaben, die auf **gesetzlichen Regeln** beruhen oder an deren Entwicklung das BMEL beteiligt war (z. B. Tierschutzlabel). Label oder Angaben, die auf gesetzlichen Regeln beruhen, dürfen nur verwendet werden, wenn bestimmte Kriterien eingehalten werden. Die Einhaltung dieser Kriterien wird in der Regel von den Lebensmittelüberwachungsbehörden der Länder überwacht.

NÄHRWERT- UND GESUNDHEITSBEZOGENE ANGABEN

„**Nährwertbezogene Angaben**“ beschreiben besondere positive Nährwertigenschaften von Lebensmitteln, zum Beispiel zum Energiegehalt oder zu den Gehalten an Nährstoffen (Beispiele: „energiereduziert“, „enthält Vitamin C“, „fettarm“, „zuckerfrei“).

Mit „**gesundheitsbezogenen Angaben**“ wird ein Zusammenhang zwischen dem Lebensmittel bzw. seinen Bestandteilen und der Gesundheit hergestellt (Beispiel: „Vitamin C erhöht die Eisenaufnahme“).

Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (Health Claims) finden sich immer häufiger auf Lebensmitteletiketten oder in der Werbung. Die EU-Verordnung Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (so genannte **Health-Claims-Verordnung**) legt europaweit einheitliche Anforderungen bei der Verwendung dieser Angaben fest. Gesundheitsbezogene Angaben sind nur nach erfolgreichem Durchlaufen eines **Zulassungsverfahrens** erlaubt. Nährwertbezogene Angaben müssen die in der Health-Claims-Verordnung festgelegten Bedingungen erfüllen.

Wird ein Lebensmittel mit nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angaben beworben wie im Beispiel Orangensaft, ist die Angabe der **Nährwerttabelle** verpflichtend.

Mehr unter:

www.bmel.de/health-claims-verordnung

REGIONALFENSTER



Das „Regionalfenster“, das seit Januar 2014 auf dem Markt ist, ist ein Deklarationsfeld, das die regionale Herkunft des Produkts kenntlich macht. Es beinhaltet ausschließlich Aussagen zur Herkunft der eingesetzten landwirtschaftlichen Zutaten sowie den Ort der Verarbeitung. Die erste Hauptzutat (z. B. Schweinefleisch) und die wertgebenden Zutaten müssen zu 100 % aus der im Regionalfenster angegebenen Region stammen. Bei zusammengesetzten Produkten (z. B. Wurst) wird die Gesamtsumme aller regionalen Rohstoffe zusätzlich mit einer Prozentzahl angegeben, bei Monoprodukten (z. B. Fleisch) ist diese Angabe nicht erforderlich, da sie hier immer 100 % beträgt.

Mehr zum Regionalfenster

www.bmel.de/regionale-vielfalt

TIERSCHUTZLABEL: FÜR MEHR TIERSCHUTZ



Das Tierschutzlabel wird vom Deutschen Tierschutzbund vergeben. An seiner Entwicklung war auch das BMEL beteiligt. Es unterscheidet zwei Stufen.

Bereits die **Einstiegsstufe** steht für Tierschutzstandards, die über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehen. Die **Premiumstufe** beinhaltet darüber hinaus weitere deutliche Verbesserungen in Sachen Tierschutz. Das Label findet sich zunächst auf Fleisch-

produkten von Masthühnern und Schweinen. Langfristig soll es für alle Tierprodukte gelten. Das BMEL begleitet die Entwicklung des Labels weiterhin im Rahmen der Tierwohlnitiative „Eine Frage der Haltung“.

Mehr zum Tierschutzlabel

www.bmel.de/tierschutzlabel

„OHNE GENTECHNIK“-SIEGEL



Das vom BMEL entwickelte „Ohne Gentechnik“-Siegel dürfen nur Produkte tragen, die nachweislich **keine gentechnisch veränderten Bestandteile** enthalten bzw. – falls sie tierischer Herkunft sind – bei denen in näher bestimmten Zeiträumen

keine Futtermittel verwendet wurden, die als gentechnisch verändert gekennzeichnet sind. Dies wird von der Lebensmittelkontrolle der Bundesländer überwacht. Vergeben wird das Siegel durch den Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e. V. im Auftrag des BMEL.

Mehr zur Gentechnik-Kennzeichnung

www.bmel.de/ohne-gentechnik-kennzeichnung

EU-BIO-LOGO UND STAATLICHES BIO-SIEGEL



DE-ÖKO-123
EU-Landwirtschaft



Das sechseckige staatliche Bio-Siegel und das EU-Bio-Logo stehen für denselben Inhalt: Sie kennzeichnen die Einhaltung der **EU-Vorschriften für den ökologischen Landbau**.

Das EU-Bio-Logo ist auf allen vorverpackten Lebensmitteln aus der EU mit Bio-Hinweis in der Bezeichnung des Lebensmittels verpflichtend. Für aus einem Drittland eingeführte Erzeugnisse ist seine Verwendung freiwillig. Das EU-Bio-Logo muss durch eine Herkunftsangabe in den Formen „EU-Landwirtschaft“, „Nicht-EU-Landwirtschaft“ und „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“ ergänzt werden. Sind mindestens 98 Prozent der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe in einem Land erzeugt worden, kann sie durch die Angabe des entsprechenden Landes ersetzt oder damit ergänzt werden. Produkte aus Deutschland tragen zusätzlich oft das freiwillige staatliche Bio-Siegel. Daneben gibt es weitere Bio-Logos von Handelsmarken und Anbauverbänden.

Die Codenummer der zuständigen Kontrollstelle (z. B. DE-ÖKO-123) ist immer auf der Verpackung eines Bioproduktes anzugeben.

Mehr zum Bio-Siegel

www.bmel.de/biologo

EU-GÜTESIEGEL

Lebensmittel, deren Bezeichnung als „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.), als „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) oder als „geschützte traditionelle Spezialität“ (g.t.S.) auf EU-Ebene eingetragen ist, tragen eines der drei EU-Gütesiegel.



„**Geschützte Ursprungsbezeichnung**“ (g.U.)

bedeutet, dass ein Produkt nach einem anerkannten Rezept in einem bestimmten Gebiet erzeugt, verarbeitet und hergestellt wurde.

Die Produktqualität hängt ausschließlich mit dem Gebiet und den Fähigkeiten der Erzeuger in der Herstellungsregion zusammen, z. B. Allgäuer Bergkäse.



„**Geschützte geografische Angabe**“ (g.g.A.)

steht dafür, dass ein Herstellungsschritt in einem bestimmten Gebiet stattfindet und dieser dort fest verankert ist und die Güte des Produkts ausmacht, z. B. Lübecker Marzipan.

Bei einer g.g.A. ist regelmäßig die Rezeptur und der Herstellungsort entscheidend, also auch die gute Handwerkskunst und das überlieferte Wissen. Die für die Herstellung verwendeten Rohstoffe können aus einer anderen Region stammen, z. B. Mandeln beim Lübecker Marzipan.



Das Siegel „**Garantiert traditionelle Spezialität**“

(g.t.S.) tragen Produkte, die auf traditionelle Weise hergestellt werden und bei denen grundsätzlich die Herkunft der Rohstoffe und die Herstellung an kein Gebiet gebunden sind.

Entscheidend ist, dass dem traditionellen Rezept oder Herstellungsverfahren gefolgt wird, z. B. Mozzarella.

Mehr zu EU-Gütesiegeln

www.bmel.de/eu-guetesiegel

Mehr Informationen zu freiwilligen Angaben:

www.bmel.de/freiwillige-kennzeichnung

WAS IST NEU?

Seit Dezember 2011 ist die „Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel“, die sog. **Lebensmittel-Informationsverordnung** oder LMIV in Kraft. Verbindlich sind die meisten Vorschriften seit dem 13.12.2014. Die Verordnung gilt einheitlich und unmittelbar in allen Mitgliedstaaten der EU.

Mit der neuen Regelung wurden Kennzeichnungsvorschriften von zahlreichen EU-Richtlinien zusammengefasst und die Rechtsvorschriften an neue Verbraucherbedürfnisse und Entwicklungen auf dem Lebensmittelmarkt angepasst. Die LMIV bringt auch **neue Pflichten für Lebensmittelunternehmen** mit sich, von denen die Wichtigsten hier aufgeführt werden.

MINDESTSCHRIFTGRÖSSE

Alle Pflichtangaben sind an einer **gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft** anzubringen. Sie dürfen in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden, und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

Neu ist die Vorgabe für die Schriftgröße: Pflichtangaben müssen mindestens in 1,2 mm großer Schrift – bezogen auf das kleine „x“, also den mittleren Buchstabenteil – gedruckt werden. Bei kleinen Verpackungen (größte Oberfläche weniger als 80 cm², d. h. kleiner als die Hälfte einer Postkarte) muss die Schrift mindestens 0,9 mm groß sein.

HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

Ab April 2015 muss unverarbeitetes und vorverpacktes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch verpflichtend mit dem Aufzuchtort und dem Schlachtort des Tieres gekennzeichnet werden.

Bei Lebensmitteln ist generell die Angabe des Ursprungslands oder des Herkunftsorts verpflichtend, falls ohne diese Angabe eine Irreführung der Verbraucher über das tatsächliche Ursprungsland oder den tatsächlichen Herkunftsort des Lebensmittels möglich wäre. Dies gilt 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. Bei Fleisch ist der Begriff „Ursprung“ bzw. „Herkunft“ Erzeugnissen vorbehalten, die komplett aus einem Land stammen (Geburtsort, Aufzuchtort, Schlachtort).

Mehr:

www.bmel.de/herkunftsangabe-fleisch

PFLANZLICHE HERKUNFT ÖLE UND FETTE

Raffinierte pflanzliche Öle und Fette mussten bislang nur mit ihrem Klassennamen angegeben werden (z. B. Pflanzenöl oder Pflanzenfett). Neu ist, dass ihre botanische bzw. **pflanzliche Herkunft**, angegeben werden muss (z. B. „Palmöl“ oder „Pflanzenfett (Kokos)“). Wenn sie im Zutatenverzeichnis mit der Bezeichnung „pflanzliche Öle“ bzw. „pflanzliche Fette“ zusammengefasst werden, muss sich unmittelbar danach eine Liste mit den Angaben der speziellen pflanzlichen Herkunft anschließen (z. B. „Palmöl“, „Sojaöl“). Danach kann die Wendung „in veränderlichen Gewichtsanteilen“ folgen. Im Falle einer Zusammenfassung werden sie nach dem Gewichtsanteil der Gesamtheit der vorhandenen pflanzlichen Öle und Fette im Zutatenverzeichnis aufgeführt. Der Hinweis auf ein gehärtetes Öl oder Fett muss ggf. mit dem Ausdruck „**ganz gehärtet**“ oder „**teilweise gehärtet**“ versehen sein.

ALLERGENKENNZEICHNUNG

Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, wie Nüsse oder Soja, müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden.

Neu ist, dass diese Stoffe und Erzeugnisse zusätzlich im Zutatenverzeichnis **hervorgehoben** werden müssen, sodass sie sich vom Rest des Zutatenverzeichnisses deutlich abheben, z. B. durch die Schriftart, den Schriftstil (z. B. **Fettdruck**) oder die Hintergrundfarbe.

Neu ist, dass auch bei **unverpackter Ware** (z. B. an der Bedienungstheke oder im Restaurant) eine Information über Allergene verpflichtend ist. Die Information kann schriftlich, elektronisch oder mündlich erfolgen. Im Falle der mündlichen Information muss eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage leicht erhältlich sein. Diese kann auf Grundlage der von den Verbänden entwickelten Anregungen z. B. als Kladder, Informationsblatt, Rezeptangaben oder Ähnlichem erfolgen – wie schon jetzt bei angabepflichtigen Zutaten. In der Verkaufsstätte muss es darauf einen deutlichen Hinweis geben.

Mehr zur Allergienkennzeichnung:

www.bmel.de/allergienkennzeichnung

NÄHRWERTKENNZEICHNUNG

Neu festgelegt sind **Inhalt und Darstellungsform** der Nährwerttabelle (auch bei freiwilliger Verwendung). Zur besseren Vergleichbarkeit müssen die Nährstoffgehalte immer bezogen auf 100 Gramm (g) oder 100 Milliliter (ml) angegeben werden. Zusätzliche Angaben pro Portion oder Verzehreinheit (z. B. Scheibe oder Stück) sind auch weiterhin zulässig.

Die Tabelle muss Angaben zum **Energiegehalt** und zu den Mengen an **Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz** (sog. „**Big 7**“) enthalten. Vitamine und andere Nährwerte müssen dann angegeben werden, wenn sie auf der Verpackung herausgestellt werden (wie Vitamin C in dem Beispiel Orangensaft).

Die „Big 7“ können zusätzlich als Prozentsatz von festgelegten Referenzmengen im Verhältnis zu 100 g oder zu 100 ml ausgedrückt werden.

Zusätzlich zur Nährwerttabelle können die Angaben zum Energiegehalt und zu den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz auch auf der Vorderseite **wiederholt** werden. Die Angabe darf hier pro Portion erfolgen, der Energiegehalt muss jedoch auch auf 100 g bzw. 100 ml angegeben werden.

Ab dem **13. Dezember 2016** gehört diese **Nährwerttabelle** in der Regel auf **alle verpackten** Lebensmittel.

LEBENSMITTEL-IMITATE

Zum Schutz der Verbraucher vor Täuschung wurden für Lebensmittel-Imitate (z. B. Pflanzenfett anstelle von Käse als Pizzabelag) spezielle Kennzeichnungsvorschriften festgelegt. Bei der Verwendung von Lebensmittel-Imitaten muss der ersatzweise verwendete Stoff in unmittelbarer Nähe des **Produktnamens** angegeben werden, der in der Regel auf der Produktvorderseite zu finden ist. Die Schriftgröße der Imitatkennzeichnung muss mindestens 75 Prozent der Größe des Produktnamens betragen und darf nicht kleiner als die vorgeschriebene Mindestschriftgröße sein. Die Angabe muss zusätzlich im Zutatenverzeichnis erscheinen.

EINFRIERDATUM

Bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen muss das Einfrierdatum angegeben werden. Es wird die Angabe **„eingefroren am ...“** aufgedruckt, gefolgt von dem Datum des ersten Einfrierens.

ZUSAMMENGEFÜGTE FLEISCH-/FISCHSTÜCKE

Einige Fleisch- oder Fischprodukte sehen zwar aus wie ein gewachsenes Stück Fleisch oder Fisch, bestehen jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken, die zum Beispiel durch Lebensmittelenzyme zusammengefügt sind. Dies muss zusätzlich durch den Hinweis: „Aus Fleischstücken zusammengefügt“ oder „Aus Fischstücken zusammengefügt“ gekennzeichnet werden.

KOFFEINHALTIGE LEBENSMITTEL

Getränke mit einem **erhöhten Koffeingehalt** müssen einen Hinweis tragen, dass diese nicht für Kinder, Schwangere und Stillende empfohlen sind (Beispiel „Energydrinks“). Für Lebensmittel mit der Bezeichnung „Tee“ oder „Kaffee“ gilt diese Pflicht nicht.

Einen ähnlichen Hinweis für Kinder und Schwangere erhalten Lebensmittel, die keine Getränke sind, denen aber aus physiologischen Gründen Koffein zugesetzt wurde. Auf diesen muss dann auch der Koffeingehalt angegeben sein.

NANOKENNZEICHNUNG

Alle Zutaten, die in Form technisch hergestellter Nanomaterialien im Lebensmittel vorhanden sind, müssen im Zutatenverzeichnis eindeutig aufgeführt werden. Auf die Bezeichnung solcher Zutaten muss das in Klammern gesetzte Wort „Nano“ folgen.

INTERNET-HANDEL

Bei vorverpackten Lebensmitteln, die über das Internet verkauft werden, müssen **alle Pflichtangaben** mit Ausnahme des Mindesthaltbarkeitsdatums und des Verbrauchsdatums schon **vor dem Abschluss des Kaufvertrags** verfügbar sein.

Sie müssen auf der Internetseite erscheinen oder durch andere geeignete Mittel, die vom Lebensmittelunternehmer eindeutig anzugeben sind, bereitgestellt werden. Wird auf andere geeignete Mittel zurückgegriffen, so sind die verpflichtenden Informationen über Lebensmittel bereitzustellen, ohne dass der Lebensmittelunternehmer den Verbrauchern zusätzliche Kosten in Rechnung stellt. Alle verpflichtenden Angaben müssen zum Zeitpunkt der Lieferung verfügbar sein.

Faltblatt zum Einkaufen im Internet vom Bundesamt für
Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
www.bvl.bund.de

Mehr unter www.bmel.de:
www.bmel.de/lmiv

Hinweis:

Um Lebensmittelabfälle zu vermeiden, können Produkte,
die vor dem 13. Dezember 2014 nach altem Recht in Verkehr
gebracht oder gekennzeichnet wurden, unbefristet abverkauft
werden.