



Rechtsgrundlagen:

- Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln vom 15.12.1999 (BGBl. I S. 2464), in derzeitig gültiger Fassung
- Eichgesetz vom 23.03.1992 (BGBl. I S. 711), in derzeitig gültiger Fassung
- Los-Kennzeichnungs-Verordnung vom 23.06.1993 (BGBl. I S. 1022), in derzeitig gültiger Fassung

Was sind Fertigpackungen?

Fertigpackungen sind Erzeugnisse in Verpackungen beliebiger Art, die in Abwesenheit des Käufers abgepackt und verschlossen werden, wobei die Menge des darin enthaltenen Erzeugnisses ohne Öffnen oder merkliche Änderung der Verpackung nicht verändert werden kann.

Grundkennzeichnung aller fertigverpackten Lebensmittel:

Verkehrsbezeichnung: ist die in Rechtsvorschriften nach allgemeiner Verkehrsauffassung festgelegte Bezeichnung eines Lebensmittels. Sie ermöglicht dem Verbraucher, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von anderen, verwechselbaren Erzeugnissen zu unterscheiden. Hersteller- oder Handelsmarken oder Phantasienamen können die Verkehrsbezeichnung nicht ersetzen.

Herstellerangabe: ist der Herkunftsnachweis der Ware und beinhaltet den Namen oder die Firma sowie die Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers. Bei einer Reklamation kann so der Verbraucher feststellen, woher das Lebensmittel stammt.

Verzeichnis der Zutaten: besteht aus einer Aufzählung der Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels. Der Aufzählung ist ein geeigneter Hinweis voranzustellen, in dem das Wort "Zutaten" erscheint.

Mindesthaltbarkeitsdatum: gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem das Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Das Lebensmittel darf auch noch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums in den Verkehr gebracht werden, wenn der Verkäufer die einwandfreie Beschaffenheit der Ware überprüft hat und eine entsprechende Kenntlichmachung vornimmt.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist unverschlüsselt mit den Worten "mindestens haltbar bis..." unter Tag, Monat und Jahr in dieser Reihenfolge anzugeben. Die Angabe des Tages kann entfallen, wenn die Mindesthaltbarkeit mehr als drei Monate beträgt.

Ist die angegebene Mindesthaltbarkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen gewährleistet, so ist ein entsprechender Hinweis in Verbindung mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum anzugeben z.B. bei Wurstwaren (bei +2 bis +7°C mindestens haltbar bis.....).

Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist nicht erforderlich bei z.B.

- Getränken mit einem Alkoholgehalt von zehn oder mehr Volumenprozent und bei weinähnlichen Getränken
- Backwaren, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb 24 Stunden nach ihrer Herstellung verzehrt werden

Loskennzeichnung: Ein Los ist die Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde. Das Los wird vom Erzeuger, Hersteller, Verpacker oder ersten im Inland niedergelassenen Verkäufer des betreffenden Lebensmittels festgelegt.

Erstellt am: 04.08.2008	Geprüft am: 08.09.2008	Freigabe am: 29.09.2008	Geändert am:
durch: Jaeger	durch: Werthmann	durch: Rabel	Durch:
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift

Die Angabe muss aus einer Buchstaben-Kombination, Ziffern-Kombination oder Buchstaben-/Ziffern-Kombination bestehen. Der Angabe ist der Buchstabe "L" voranzustellen, soweit sie nicht deutlich von den anderen Angaben der Kennzeichnung unterscheidet.

Verbrauchsdatum: bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, wie z.B. frischem Geflügelfleisch oder Hackfleisch, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten, ist anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum anzugeben.

Diesem wird die Angabe: "verbrauchen bis..." vorangestellt. Wenn die Einhaltung bestimmter Aufbewahrungsbedingungen notwendig ist, muss darauf hingewiesen werden z.B. "gekühlt bei +4°C verbrauchen bis..." .

Das Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit einem abgelaufenen Verbrauchsdatum ist verboten, bei Vorsatz strafbar!

Nennfüllmenge: Angegeben werden muss die Menge nach Gewicht in Gramm oder Kilogramm (z.B. bei Brot), das Volumen in Milliliter, Zentiliter oder Liter (z.B. bei Saft) oder die Stückzahl (z.B. bei Äpfeln). Es darf mit der Verpackung keine größere Füllmenge vorgetäuscht werden, als in ihr enthalten ist.

Angabe allergener Zutaten: Kennzeichnungspflicht besteht seit dem 25.11.2005, betrifft folgende Rohstoffe und daraus hergestellte Erzeugnisse - Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel), Eier, Fisch, Krebstiere, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/l

Allergenkennzeichnung bedeutet, dass die Zutaten so bezeichnet werden müssen, dass die betroffenen Allergiker das allergene Potential erkennen können. Bei den meisten Zutaten ist das ohnehin der Fall, so das sich gar nichts ändert, etwa wenn Erdnüsse, Nüsse, Fisch, Sahne, Milch oder Butter verwendet werden, denn diese werden ohnehin immer in der Zutatenliste angegeben. Bei manchen Zutaten wie etwa pflanzlichen Ölen oder Lecithin ändert sich jedoch etwas, wenn sie z.B. aus Erdnüssen oder Soja hergestellt worden sind; es muss dann Erdnussöl oder Sojalecithin heißen.

QUID-Regel: QUID ist die Kurzform von **QU**antitative **I**ngredients **D**eclaration und bedeutet Mengenkennzeichnung von Zutaten. Für lose Ware ist sie nicht erforderlich.

Die Menge einer Zutat muss auf der Verpackung im Zutatenverzeichnis prozentual angegeben werden, wenn:

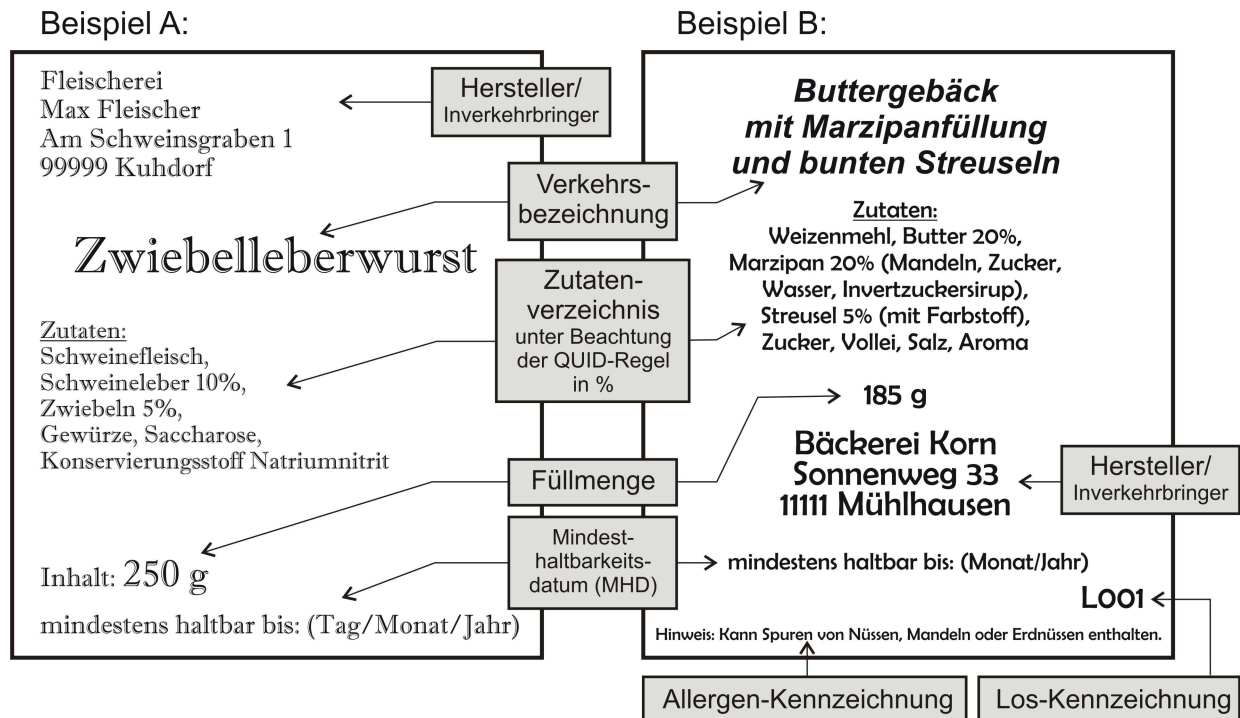
- die Zutat bzw. die Zutatenklasse in der Verkehrsbezeichnung genannt wird (z.B. Buttergebäck, Leberwurst, Zungenwurst, Gemüsesülze, Schokoladeneis, Nussbrot,)
- die Verkehrsbezeichnung darauf hindeutet, dass das Lebensmittel die Zutat enthält (z.B. Biskuitgebäck: Mengenteil von Ei)
- die Zutat auf dem Etikett durch Worte, Bilder oder grafische Darstellungen hervorgehoben ist (z.B. "...mit viel Milch", Fruchtabbildungen)

Nicht angegeben werden muss die Menge für eine Zutat wenn:

- die Zutat in geringer Menge zur Geschmacksgebung verwendet wird (z.B. Zimtsterne, Knoblauchwurst, Kümmelbraten)
- die Zutat in der Verkehrsbezeichnung aufgeführt wird, aber für die Wahl des Verbrauchers nicht ausschlaggebend ist (z.B. Hefe bei Hefengebäck, Zwiebelmettwurst)

Erstellt am: 04.08.2008	Geprüft am: 08.09.2008	Freigabe am: 29.09.2008	Geändert am:
durch: Jaeger	durch: Werthmann	durch: Rabel	Durch:
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift

Etikettenbeispiele:



Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe für den Gewerbetreibenden dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.

Rückfragen/Auskünfte erteilt:

Fachbereich Umwelt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Potsdam-Mittelmark
Fachdienst Lebensmittelüberwachung Tel. 03381/533271

Erstellt am: 04.08.2008	Geprüft am: 08.09.2008	Freigabe am: 29.09.2008	Geändert am:
durch: Jaeger	durch: Werthmann	durch: Rabel	Durch:
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift