

Was sind vorverpackte Lebensmittel (Fertigpackungen)?

Ein „vorverpacktes Lebensmittel“ ist jede Verkaufseinheit, die als solche an den Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden soll und die **aus einem Lebensmittel und der Verpackung** besteht, in die das Lebensmittel verpackt worden ist, gleichviel, ob die Verpackung es ganz oder teilweise umschließt, jedoch auf solche Weise, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt.

Informationen über Lebensmittel dürfen nicht irreführend sein in Bezug auf seine Eigenschaften, Wirkungen und Merkmale, Sie müssen zutreffend, klar und für die Verbraucher leicht verständlich sein.

Grundkennzeichnung aller vorverpackten Lebensmittel:

1. **Bezeichnung:**

Ein Lebensmittel wird mit seiner **rechtlich vorgeschriebenen** Bezeichnung bezeichnet. Fehlt eine solche, so wird das Lebensmittel mit seiner **verkehrsüblichen** Bezeichnung bezeichnet oder eine **beschreibende Bezeichnung** benutzt.

Die Bezeichnung des Lebensmittels darf durch keine als geistiges Eigentum geschützte Bezeichnung, Handelsmarke oder Fantasiebezeichnung ersetzt werden.

Weitere verpflichtende Angaben in Zusammenhang mit der Bezeichnung sind in Anhang VI der LMIV aufgelistet, z.B. „getrocknet“, tiefgefroren“, „konzentriert“, „geräuchert“, „aufgetaut“, „aus Fleischstücken zusammengefügt“, „Wursthülle nicht essbar“ (Aufzählung nicht abschließend!)

2. **Verzeichnis der Zutaten:**

Das Zutatenverzeichnis beginnt mit dem Wort „Zutaten“ und beinhaltet eine Auflistung aller verwendeten Zutaten **in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteiles** bei der Herstellung. Zutaten, die in der Bezeichnung genannt werden oder bildlich hervorgehoben werden, sind mit ihrem prozentualen Anteil am Endprodukt zu beziffern

Eventuell enthaltene **Allergene** (gemäß Anhang II der LMIV) sind im Schriftbild hervorzuheben (z.B. Fett- oder Kursivdruck, Großbuchstaben, farbig abgehoben).

Folgende Zutaten sind kennzeichnungspflichtig: glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel), Eier, Fisch, Krebstiere, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte (namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/l), Lupinen, Weichtiere.

- Verwendete **Zusatzstoffe** (z.B. Konservierungsstoffe, Geliermittel, Säuerungsmittel, Farbstoffe) sind mit Klassennamen plus Verkehrsbezeichnung oder E-Nummer aufzuführen.
- Angabe „mit Süßungsmittel(n)“ oder „mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)“ müssen in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels erscheinen
- Ausnahmen vom Erfordernis eines Zutatenverzeichnisses sind in Artikel 19 der LMIV nachzulesen

- Weitere Details regelt Anhang VII der LMIV, z.B.
 - Obst, Gemüse, Pilze sowie Gewürz- und Kräutermischungen, die sich in ihrem Anteil nicht wesentlich voneinander unterscheiden, können in beliebiger Reihenfolge mit dem Zusatz „in veränderlichen Gewichtsanteilen“ aufgeführt werden
 - Zutaten, die weniger als 2% im Endprodukt ausmachen, können in beliebiger Reihenfolge erscheinen
 - pflanzliche Öle müssen mit ihrer pflanzlichen Herkunft aufgeführt werden und ggf. „ganz /teilweise gehärtet“

Surrogate: Werden Zutaten, die der Verbraucher normalerweise in dem entsprechenden Produkt erwartet durch eine andere/weniger hochwertige Zutat ersetzt, ist das in unmittelbarer Nähe der Produktbezeichnung anzugeben (Schriftgröße mindestens $\frac{3}{4}$ der Produktbezeichnung), z.B. Persipan anstelle Marzipan, kakaohaltige Fettglasur anstelle Kuvertüre, pflanzliches Erzeugnis anstelle Käse...)

3. Menge bestimmter Zutaten (QUID-Regel):

Die Menge der Zutaten ist in Gewichtshundertteilen, bezogen auf den Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels, anzugeben. Für lose Ware ist sie nicht erforderlich.

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

- a) in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt ist oder normalerweise von Verbrauchern mit dieser Bezeichnung in Verbindung gebracht wird (z.B. Butterstolle, Zungenwurst, Gemüsesülze, Schokoladeneis, Nussbrot,)
- b) durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist (z.B. "...mit viel Milch", Fruchtabbildungen); oder
- c) von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines Lebensmittels und seine Unterscheidung von anderen Erzeugnissen ist, mit denen es aufgrund seiner Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte

Nicht angegeben werden muss die Menge für eine Zutat wenn:

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

Die Angabe der Menge einer Zutat oder Zutatenklasse erfolgt als Prozentsatz der Menge der Zutat bzw. Zutaten zum Zeitpunkt ihrer Verwendung; und entweder in der Bezeichnung des Lebensmittels selbst oder in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Zutatenverzeichnis zusammen mit der betreffenden Zutat oder Zutatenklasse.

4. Die Nennfüllmenge:

Nettofüllmenge nach Gewicht oder Volumen (Mindestschriftgröße abhängig von der Füllmenge: mindestens 3 mm bei 50-200 g Inhalt, mindestens 4 mm bei 200-1.000 g Inhalt), im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung

Weitere Details hierzu, Ausnahmen und Bestimmungen bei Mehrfachpackungen regelt Anhang IX der LMIV.

5. Die Haltbarkeitsangabe

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem das Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Es wird vom Hersteller festgelegt. 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.

Darstellungsform des Mindesthaltbarkeitsdatums:

- a) **entweder** (wörtlich): „mindestens haltbar bis...[Tag, Monat, Jahr]“;
- b) **oder** „mindestens haltbar bis Ende... [Monat, Jahr]“, bei Haltbarkeit > 3 Monate
- c) **oder** „mindestens haltbar bis Ende... [Jahr]“, bei Haltbarkeit > 18 Monate

in den Fällen b) und c) ist zusätzlich eine Loskennzeichnung erforderlich.

Ein Los ist die Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde. Die Angabe muss aus einer Buchstaben-Kombination, Ziffern-Kombination oder Buchstaben-/Ziffern-Kombination bestehen. Der Angabe ist der Buchstabe „L“ voranzustellen. Auf die Angabe einer Los-Nummer kann verzichtet werden, sofern die Chargen-Rückverfolgbarkeit anhand eines taggenauen Mindesthaltbarkeitsdatums gewährleistet werden kann.

Auf den Fundort der MHD-Angabe kann hingewiesen werden (z.B. „siehe Deckel“, „siehe Bodenetikett“);

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

Die Haltbarkeitsangabe kann durch Aufbewahrungs- oder Lagerungshinweise ergänzt werden, z.B. „nach Anbruch gekühlt aufbewahren“, „trocken lagern“, „einzeln entnehmbar“...

Das Verbrauchsdatum:

Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können (z.B. frisches Geflügelfleisch, Hackfleisch, Räucherlachs, gewaschene Salate), wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum ersetzt.

Die Angabe erfolgt analog zur MHD-Angabe (wörtlich): „zu verbrauchen bis...[Tag, Monat]“ in Verbindung mit der Angabe der Lagerungsbedingungen, z.B. " bei +4°C zu verbrauchen bis.....[Tag, Monat, Jahr].

Achtung: Das Inverkehrbringen von Lebensmitteln mit einem überschrittenen Verbrauchsdatum ist verboten, bei Vorsatz strafbar!

6. Herstellerangabe = Name und Anschrift des Herstellers oder Verpackers oder Verkäufers (Post-Zustelladresse!). Bei einer Reklamation kann so der Verbraucher feststellen, woher das Lebensmittel stammt.

7. Alkoholgehalt für Getränke mit mehr als 1,2 Volumenprozent

Der vorhandene Alkoholgehalt von Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent ist durch eine Ziffer mit nicht mehr als einer Dezimalstelle anzugeben. Ihr ist das Symbol „% vol“ anzufügen; dieser Angabe darf das Wort „Alkohol“ oder die Abkürzung „Alk.“ oder „alc.“ vorangestellt werden.

Toleranzen beachten: Spirituosen: 0,3%; Bier mit weniger als 5,5%vol / Wein: 0,5%; Bier mit mehr als 5,5%vol 0,5%, Schaum-, Obst-, Honigweine 1,0%; Getränke mit eingelegten Früchten 1,5%

8. ggf. Nährwert-Deklaration (gemäß Artikel 29ff. LMIV).

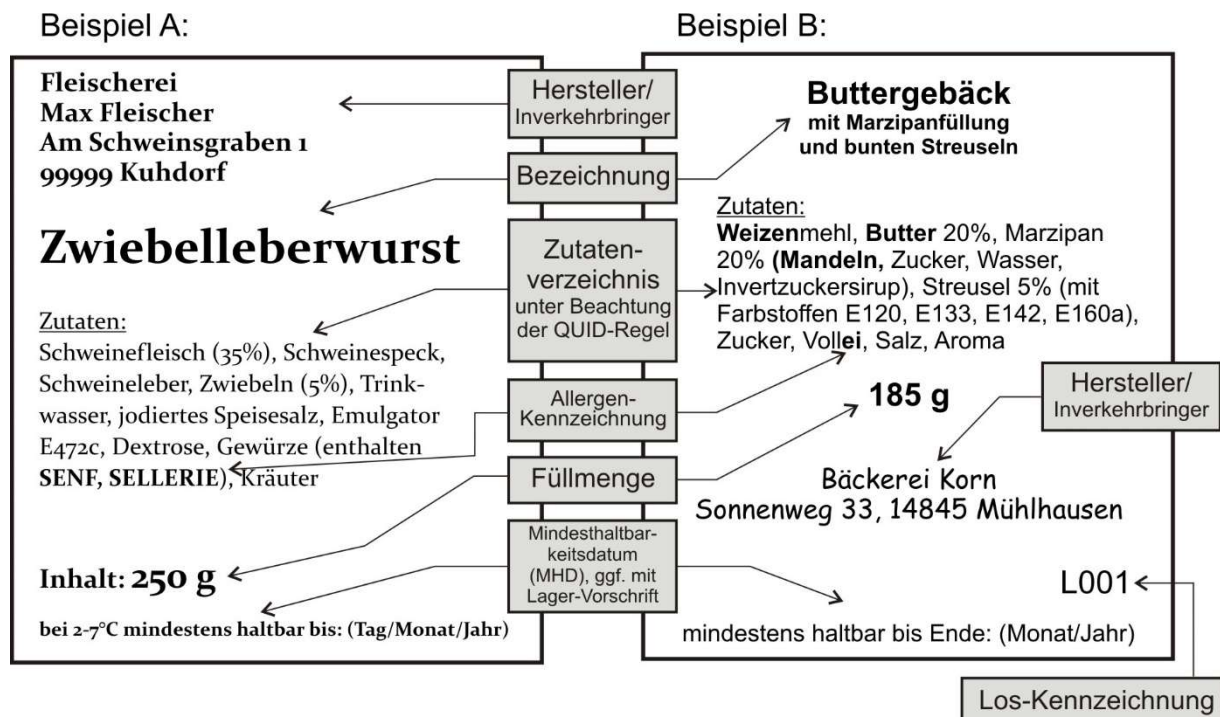
Diese kann entfallen, wenn die Produkte von kleinen handwerklichen Betrieben hergestellt und in kleinen Mengen im lokalen Umfeld vermarktet werden.

Bezeichnung, Nettofüllmenge und ggf. Alkoholgehalt müssen **im selben Sichtfeld** erscheinen. Alle Kennzeichnungselemente (außer der Füllmengenangabe) müssen eine Schriftgröße von mindestens 1,2 mm (bezogen auf die kleinen Buchstaben) aufweisen. Sie müssen deutlich, gut lesbar und unverwischbar aufgebracht werden und gut lesbar sein.

Hinweis:

Für bestimmte Produkte können weitere Kennzeichnungsvorschriften ergänzend hinzukommen, z.B. Herkunft bei Fleisch, Fisch, Obst/Gemüse, Honig oder Wein

Etikettenbeispiele:



Achtung, Fehlerquellen!

- Fantasiebezeichnungen ersetzen nicht die gesetzlich vorgeschriebene oder übliche Bezeichnung (siehe Punkt 1)
- Bei Verwendung zusammengesetzter Zutaten (z.B. Gelierzucker, Ketchup, Semmelmehl, Zitronat, Krokant) müssen alle Bestandteile dieser Zutat aufgeschlüsselt werden, z.B. in einer Klammer)
- Wenn Zucker durch Süßungsmittel ersetzt wird, muss das direkt an der Bezeichnung vermerkt werden: z.B. „Fruchtaufstrich mit Süßungsmittel“
- Gesundheitsbezogene Werbeaussagen dürfen nur verwendet werden, wenn sie den Bestimmungen der Verordnung (EG) 1924/2006 („Health Claims-Verordnung“) entsprechen; krankheitsbezogene Werbeaussagen sind verboten
- Die Bezeichnungen „Öko“ oder „Bio“ dürfen nur verwendet werden, wenn die Anforderungen der EG-Öko-Verordnung VO (EG) 834/2007 erfüllt sind (Zulassung durch eine Öko-Kontrollstelle!).
- Werden abgepackte Produkte im Online-Handel angeboten, müssen dort alle Pflicht-Kennzeichnungselemente außer dem Haltbarkeitsdatum aufgeführt sein und zwar vor Kaufentscheidung und bevor Kosten entstehen (Artikel 14 der LMIV)

Die wichtigsten Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung LMIV) (ABl. Nr. L 304 S. 18)
- Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 12. Juli 2017 (BGBl. Jahrgang 2017 Teil I Nr. 45)
- Fertigpackungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. März 1994 (BGBl. I S. 451, 1307)
- Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken - Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV) vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230)
- Los-Kennzeichnungs-Verordnung (LKV) vom 23. Juni 1993 (BGBl. I S. 1022)
- Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel

in jeweils gültiger Fassung.

Hinweis:

Kennzeichnungsvorschriften für verpackte Lebensmittel können hier nicht anschließend dargestellt werden. Dieses Merkblatt soll eine erste Informationsquelle für den Gewerbetreibenden darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Kennzeichnungsvorschriften – ggf. unter Hinzuziehung eines Sachverständigen - zu informieren. Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.

Weitere Merkblätter liegen vor, u.a. zur Kennzeichnung von Konfitüren, Honig, Fisch, Obst/Gemüse

Rückfragen / Auskünfte erteilt:

Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachbereich 3, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Tel: 03381/533 271