



LEBENSMITTELVERBAND
Deutschland

Lebensmittelkennzeichnung verstehen

Ernährung

Wissen



Herausgeber:
Lebensmittelverband Deutschland e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck, Übersetzung und fotografische Wiedergabe –
auch auszugsweise – nur mit Genehmigung durch den
Lebensmittelverband Deutschland gestattet.

Auflage 2019

Gestaltung: schuber-design.de, Berlin

Titelfoto: ©gina sanders – fotolia.com

Pflichtangaben auf der Verpackung

Auf Verpackungen von Lebensmitteln informieren die Hersteller über das Produkt. Was auf einer Verpackung stehen muss, ist gesetzlich geregelt:

- Die **Bezeichnung** ist der „Name“ des Lebensmittels. Sie muss das Produkt so eindeutig beschreiben, dass man versteht, um welches Lebensmittel es sich handelt.
- Das **Zutatenverzeichnis** informiert über die enthaltenen Zutaten. Sie müssen in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils aufgelistet werden.
- **Allergene Zutaten** müssen im Zutatenverzeichnis immer so bezeichnet werden, dass der Allergiker das allergene Potential erkennt; außerdem müssen sie hervorgehoben werden, etwa durch **Fettdruck**, **GROSSBUCHSTABEN** oder Unterstreichung.
- Die **Menge bestimmter Zutaten oder Zutatenklassen** ist entweder in der Bezeichnung des Lebensmittels oder dem Zutatenverzeichnis mittels einer Prozentangabe anzugeben (sogenannte QUID-Kennzeichnung, QUID = Quantitative Ingredient Declaration). In der Regel geschieht dies nur bei wertbestimmenden Zutaten, die besonders hervorgehoben werden.
- Die **Nettofüllmenge** gibt die enthaltene Menge des Produktes nach Stückzahl, Gewicht in Gramm (g) bzw. Kilogramm (kg) oder bei Flüssigkeiten als Volumen in Milliliter (ml) bzw. Liter (l) an.
- Verpackte Lebensmittel müssen ein **Mindesthaltbarkeitsdatum** bzw. in mikrobiologischer Hinsicht besonders leicht verderbliche Lebensmittel wie Hackfleisch ein **Verbrauchsdatum** tragen. Bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen ist zudem das **Einfrierdatum** anzugeben.

- Gegebenenfalls müssen **Anweisungen für die Aufbewahrung oder die Verwendung** des Lebensmittels erfolgen, wenn diese zur sachgerechten Aufbewahrung oder Verwendung erforderlich sind.
- Der **Name und die Anschrift des Herstellers oder Importeurs** des Lebensmittels mit Sitz in der Europäischen Union muss angegeben werden, damit den Verbrauchern ein Verantwortlicher für Fragen oder Beschwerden zur Verfügung steht.
- Das **Ursprungsland oder der Herkunftsort** eines Lebensmittels ist anzugeben, wenn hierzu entweder eine ausdrückliche Verpflichtung besteht oder die Angabe zur Vermeidung der Irreführung der Verbraucher erforderlich ist. Eine ausdrückliche Verpflichtung besteht etwa bei frischem Fleisch.
- Eine **Gebrauchsanleitung** ist erforderlich, wenn es ansonsten schwierig wäre, das Lebensmittel zu verwenden oder zuzubereiten.
- Die Angabe des **Alkoholgehalts** in Volumenprozent ist bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent erforderlich.
- Die **Nährwertkennzeichnung** in Form einer Nährwerttabelle ist für nahezu alle Lebensmittel verpflichtend. Ausnahmen bestehen für unverarbeitete Lebensmittel, Kräuter, Gewürze, Tee oder Kaffee sowie z. B. handwerklich hergestellte Lebensmittel. Angegeben werden die Gehalte an Energie, Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz, jeweils bezogen auf 100 g oder 100 ml.

Die Pflichtangaben sind auf der Verpackung oder einem mit ihr verbundenen Etikett an gut sichtbarer Stelle in deutscher Sprache, leicht verständlich, deutlich lesbar und unverwischbar in der vorgeschriebenen **Mindestschriftgröße** von 1,2 mm bezogen auf die „x-Höhe“ anzubringen. Ist die größte Oberfläche der Verpackung kleiner als 80 cm², ist die Mindestschriftgröße 0,9 mm.

· Nährwertkennzeichnung
· Hervorhebung allergener Zutaten

· Bezeichnung des Lebensmittels

Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

Müsliriegel Haselnuss

Zutaten: Vollkorngetreideflocken (HAFER- 23%, GERSTEN- 5%, WEIZEN- 5%), Glukose-Fruktose-Sirup, Getreideerzeugnis (WEIZENMEHL 10%, Zucker, Maismehl 2%, Reismehl 2%, GERSTENMALZ, Salz, Karamellzuckersirup), HASELNÜSSE 10%, Glukose-sirup, Zucker, Cornflakes (Mais 7%, Salz, GERSTEN-MALZEXTRAKT), Kokosfett, Honig 1%, Salz, Karamell-zuckersirup, Emulgator Lecithine, natürliches Aroma.

Durchschnittliche Nährwerte		
	pro 100 g	pro Riegel
Energie	1807 kJ / 430 kcal	449 kJ / 107 kcal
Fett	15,3 g	3,8 g
davon ges. Fettsäuren	7,6 g	1,9 g
Kohlenhydrate	63,8 g	15,9 g
davon Zucker	26,6 g	6,7 g
Eiweiß	5,6 g	1,7 g
Salz	0,63 g	0,15 g

Mindestens haltbar bis:

13.12.2020

25g

· Nettofüllmenge
· Menge bestimmter Zutaten (QUID)
· Zutatenverzeichnis

Mindesthaltbarkeits-/ Verbrauchsdatum

Müslil KG, Am Weg 10, 12345 Neustadt

Zusätzlich gegebenenfalls:

- Ursprungsland oder Herkunftsort
- Gebrauchsanleitung
- Einfrierdatum

Bezeichnung des Lebensmittels

Die **Bezeichnung des Lebensmittels** muss klar, sachlich und allgemein verständlich beschreiben, um welches Lebensmittel es sich handelt. Manchmal ist die Bezeichnung rechtlich vorgeschrieben. So wird z. B. der Begriff „Milchschokolade“ in der Kakaoverordnung definiert und der Begriff „Emmentaler“ in der Käseverordnung. Gibt es keine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung, wird entweder eine allgemein übliche Bezeichnung wie „Königsberger Klopse“ oder eine Beschreibung wie „Salami mit Kräuter- rand“ verwendet. Viele der üblichen Bezeichnungen sind in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs verzeichnet.

Zusätzlich zur Bezeichnung des Lebensmittels geben die Hersteller ihren Produkten Fantasiebezeichnungen, damit man sie von den Erzeugnissen anderer Hersteller unterscheiden kann. Oft weisen diese die Verbraucher auf besondere Eigenschaften der Produkte hin, sie können die Bezeichnung des Lebensmittels aber nicht ersetzen. Für eine bewusste Kaufentscheidung ist es wichtig, zwischen den beiden Bezeichnungen unterscheiden zu können und ihren Aussagewert zu kennen.



Bezeichnung des Lebensmittels



Zutatenverzeichnis

Das Zutatenverzeichnis informiert über die bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zutaten. Diese müssen in absteigender Reihenfolge ihres

Gewichtsanteils aufgelistet werden. Was in der Zutatenliste zuerst steht, ist am meisten enthalten.

Müsliriegel Haselnuss

Zutaten: Vollkorngetreideflocken (**HAFER- 23%**, **GERSTEN- 5%**, **WEIZEN- 5%**), Glukose-Fruktose-Sirup, Getreideerzeugnis (**WEIZENMEHL 10%**, Zucker, Maismehl 2%, Reismehl 2%, **GERSTENMALZ**, Salz, Karamellzuckersirup), **HASELNÜSSE 10%**, Glukosesirup, Zucker, Cornflakes (Mais 7%, Salz, **GERSTENMALZEXTRAKT**), Kokosfett, Honig 1%, Salz, Karamellzuckersirup, Emulgator Lecithine, natürliches Aroma.

Zusätzlich bietet das Zutatenverzeichnis noch wichtige Informationen zu den einzelnen Zutaten, z. B. ob es sich um Allergene oder Zusatzstoffe handelt. Außerdem müssen **pflanzliche Öle und Fette** mit ihrer pflanzlichen Herkunft benannt werden, z. B. „Sojaöl“ oder „Rapsöl“. Auf alle Zutaten, die in Form **technisch hergestellter Nanomaterialien** vorhanden sind, muss das in Klammern gesetzte Wort „Nano“ folgen, gleiches gilt für **gentechnisch veränderte Organismen**, die mit „genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“ gekennzeichnet werden müssen.

Allergenkennzeichnung

Lebensmittelallergiker müssen sehr bewusst mit Lebensmitteln umgehen und sie sorgfältig auswählen. Für die Allergeninformation ist der Blick in das Zutatenverzeichnis entscheidend. Die 14 „Hauptallergene“ – das sind die, die für die Mehrzahl aller Lebensmittelallergien verantwortlich sind – werden immer in der Zutatenliste gekennzeichnet. Klare Bezeichnungen sorgen dafür, dass der Verbraucher das allergene Potential gut erkennen kann, z. B. Suppengewürz (Sellerie, Senf) oder Couscous (Weizen). Sie müssen etwa durch **Fettdruck**, GROSSBUCHSTABEN oder Unterstreichung optisch hervorgehoben werden.

Die 14 Hauptallergene sind:

- Glutenthaltiges Getreide
- Schalenfrüchte (Baumnüsse)
- Krebstiere
- Lupine
- Eier
- Weichtiere
- Fisch
- Sellerie
- Erdnüsse
- Senf
- Soja
- Sesamsamen
- Milch und Lactose
- Schwefeldioxid und Sulfite

Zusätzlich geben viele Hersteller noch die sogenannte „Kann enthalten“- oder „Spurenkennzeichnung“ an. Hierbei handelt es sich um grundsätzlich freiwillige Hinweise auf unbeabsichtigte Einträge von allergenen Stoffen in das Lebensmittel, die technologisch nicht mit absoluter Sicherheit zu vermeiden sind. Der Spurenhinweis bedeutet also nicht, dass in dem Lebensmittel auch wirklich Spuren von Allergenen enthalten sein müssen. Es kann aber nicht sicher ausgeschlossen werden und über diese Möglichkeit wird der Verbraucher informiert.

Mengenkennzeichnung

Wird eine Zutat in der Bezeichnung des Lebensmittels erwähnt oder durch Abbildungen hervorgehoben, besteht die Verpflichtung zur Angabe ihres prozentualen Anteils am Lebensmittel. Diese Mengenkennzeichnung von Zutaten soll den Verbrauchern ebenfalls den Vergleich zu anderen Lebensmitteln ermöglichen. Sie bezieht sich deshalb auf die wertgebenden Zutaten, wie das Beispiel auf Seite 7 zeigt: Bei einem Müsliriegel Haselnuss wird der Anteil der Haselnüsse angegeben. Die Angaben zu den Vollkorn- und Getreidebestandteilen erfolgen zusätzlich freiwillig.

Zusatzstoffe

Auch Zusatzstoffe sind Zutaten und müssen grundsätzlich in der Zutatenliste angegeben werden. Weil sie in geringen Mengen verwendet werden, stehen sie meistens am Ende. Genannt wird der Stoff mit seiner Funktion,



z. B. Süßungsmittel Aspartam. Da die chemischen Namen von Zusatzstoffen manchmal recht lang sind, können sie durch ihre E-Nummer ersetzt werden, also anstatt Aspartam „E 951“.

Diese E-Nummer erhält jeder Stoff bei der Zulassung. „E“ stand dabei ursprünglich für Europa, heute steht es für „EU“.

Die Hersteller verwenden ausschließlich Zusatzstoffe, die gesundheitlich unbedenklich, geprüft und sicher zugelassen sind. Das gilt für alle 28 Mitgliedsstaaten der EU gleichermaßen. Außerdem werden Zusatzstoffe nur dann eingesetzt, wenn sie technologisch notwendig sind.



Insgesamt sind derzeit über 300 Substanzen als Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen. Sie dienen dazu, bestimmte technologische Wirkungen zu erzielen, z. B. die Konsistenz der Lebensmittel zu verbessern, die Haltbarkeit zu verlängern oder die Verarbeitung zu erleichtern. Sie werden mit den folgenden Klassennamen, die ihre Funktion im Lebensmittel beschreiben, angegeben:

- Antioxidationsmittel
- Backtriebmittel
- Emulgator
- Farbstoff
- Festigungsmittel
- Feuchthaltemittel
- Füllstoff
- Geliermittel
- Geschmacksverstärker
- Komplexbildner
- Konservierungsstoff
- Mehlbehandlungsmittel
- Modifizierte Stärke
- Säuerungsmittel
- Säureregulator
- Schaummittel
- Schaumverhüter
- Schmelzsalz
- Stabilisator
- Süßungsmittel
- Treibgas
- Trennmittel
- Überzugsmittel
- Verdickungsmittel

Menge

Von der Größe der Verpackung kann man aus produktionstechnischen Gründen nicht immer auf die enthaltene Menge schließen. Bei Keksen oder Kartoffelchips zum Beispiel kann die Verpackung deutlich größer sein als ihr Inhalt. Die zusätzlich enthaltene Luft schützt die Ware, damit sie nicht zerbröselt und den Transport unbeschadet übersteht. Auf jeder Verpackung ist die exakte Menge des Produktes aufgeführt.



Art des Lebensmittels	Art der Mengenangabe
Feste Lebensmittel, zähflüssige/cremige Lebensmittel	Gewicht in Gramm/Kilogramm
Flüssige Lebensmittel, Saucen, Senf, Speiseeis	Volumen in Milliliter/Liter
Lebensmittel, die mit einer Flüssigkeit aufgegossen sind (z. B. Ananas in der Dose oder Gurken im Glas)	Gesamtfüllmenge und Abtropfgewicht (Menge des Lebensmittels nach Abgießen und Abtropfen der Flüssigkeit)
Konzentrierte Produkte (z. B. Tütensuppen oder Backpulver)	Mengenangabe bezieht sich auf das fertige Produkt
Lebensmittel, die üblicherweise pro Stück verkauft werden (z. B. Obst und Gemüse), einzelne Gewürze, Süßstofftabletten	Stückzahl

Mindesthaltbarkeitsdatum

Lebensmittel sind unterschiedlich lange haltbar. Bei verpackten Lebensmitteln informiert das **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** die Verbraucher darüber, wie lange das Lebensmittel bei angemessenen Aufbewahrungsbedingungen mindestens einwandfrei sein wird und seine spezifischen Eigenschaften etwa den Geschmack, den Geruch und die Konsistenz behält. Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird von den Herstellern aufgrund von Testergebnissen und Erfahrungswerten festgelegt. Oft sind Lebensmittel auch nach Ablauf des MHD genießbar. Weil dann aber die „Garantie“ des Herstellers abgelaufen ist, müssen die Verbraucher selbst prüfen, ob sie noch „gut“ sind.

Anzugeben ist das Mindesthaltbarkeitsdatum mit den Worten „mindestens haltbar bis ...“. Dann müssen Tag, Monat und Jahr in dieser Reihenfolge genannt werden. Je nach Dauer der Haltbarkeit können jedoch Datumsbestandteile entfallen, beispielsweise bei Konserven, die länger als 18 Monate haltbar sind, der Tag und der Monat (mindestens haltbar bis Ende 2019).

Sind bestimmte Lagerungsbedingungen erforderlich, um die Haltbarkeit zu gewährleisten, so müssen diese gleichzeitig vermerkt werden, etwa „Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis ...“. Ausnahmen: Ein Mindesthaltbarkeitsdatum ist nicht erforderlich u. a. bei frischem Obst und Gemüse (nicht verarbeitet), alkoholischen Getränken (mind. 10 Volumenprozent Alkohol) oder auch Zucker in fester Form.

Bei in mikrobiologischer Hinsicht besonders leicht verderblichen Lebensmitteln wird ein **Verbrauchsdatum** angegeben. Dies ist beispielsweise erforderlich bei rohem Fleisch, wie Hackfleisch, Geschnetzeltem oder rohen Würsten sowie bei Geflügel. Ausgewiesen wird das Verbrauchsdatum mit den Worten „verbrauchen bis ...“. Ist das Verbrauchsdatum abgelaufen, sollte das Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden, da es gesundheitsschädlich sein kann und es darf auch nicht mehr verkauft werden.

Bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen muss zusätzlich das **Einfrierdatum** angegeben werden.

Nährwertkennzeichnung

In der Nährwertkennzeichnung erfolgen Angaben zur Nährstoffzusammensetzung sowie zum Brennwert/Energie des Lebensmittels. Die Nährwertkennzeichnung erfolgt in tabellarischer Form und weist die Angaben pro 100 g bzw. 100 ml aus. So sind die Lebensmittel miteinander vergleichbar.

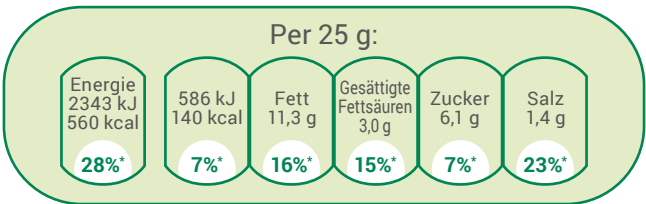
Angegeben werden der Brennwert/die Energie in Kilokalorien (kcal)/Kilojoule (kJ) sowie die Mengen der sechs Nährstoffe Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz. Erfolgen nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben zu anderen Nährstoffen wie Ballaststoffen, Vitaminen oder Mineralstoffen, müssen auch zu diesen Stoffen Angaben in oder in der Nähe der Nährwerttabelle gemacht werden. Die verpflichtende Nährwertkennzeichnung für alle verpackten Lebensmittel gilt seit dem 13. Dezember 2016. Ausnahmen von der Verpflichtung gelten u. a. für Kleinstpackungen (unter 25 cm²), Kräuter, Salz, Kaffee, Tee, alkoholische Getränke und lose Ware. Für Mineralwasser und Nahrungsergänzungsmittel gelten eigene Nährwertkennzeichnungsverpflichtungen.

Durchschnittliche Nährwerte	
pro	100 g
Brennwert:	382 kJ 91 kcal
Fett:	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,9 g
Kohlenhydrate:	13,5 g
davon Zucker:	13,2 g
Eiweiß:	3,1 g
Salz:	0,08 g

Nährwertangaben auf der Verpackungsvorderseite:

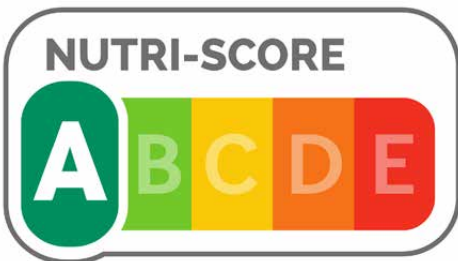
Referenzmengen und Nutri-Score

Zusätzlich sieht die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) die Möglichkeit vor, die Angaben zu Energie/Brennwert sowie Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker und Salz im Hauptsichtfeld der Verpackung zu wiederholen, entweder pro 100g/ml oder pro Portion. Die „Referenzmengen für die Zufuhr von Energie und ausgewählten Nährstoffen“ sollen den Verbrauchern das Verständnis für die Nährstoffzusammensetzung eines Lebensmittels und dessen Bedeutung im Rahmen der täglichen Ernährung erleichtern und beziehen sich grundsätzlich auf die angegebene Portionsgröße – immer ergänzt um die Angabe des Energiegehalts pro 100 g/ml.



Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8.400 kJ/ 2.000 kcal). Angegeben wird, wie viele Kalorien und wie viel Fett, gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz in einer Portion enthalten sind und welcher prozentuale Anteil an den Referenzmengen damit gedeckt ist.

Eine weitere Option ist der Nutri-Score. Anders als die Nährwerttabelle und die Referenzmengenangaben enthält der Nutri-Score aber keine Angaben zu Energie/Brennwert und den genannten Nährstoffen, sondern eine Bewertung der Zusammensetzung des Lebensmittels mittels der Großbuchstaben A, B, C, D und E, die von grün (A) bis rot (E) eingefärbt werden. Die Bewertung erfolgt mittels eines Algorithmus, der die Energiedichte und die Gehalte an Zucker, gesättigten Fettsäuren, Salz, Ballaststoffen, Eiweiß und Obst/Gemüse/Nüssen/Hülsenfrüchten und bestimmten Pflanzenölen miteinander verrechnet.



Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben:

Ebenfalls freiwillig bleibt die Verwendung nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben wie „zuckerfrei“, „reich an Ballaststoffen“, „Calcium ist gut für die Knochen“ oder „Vitamin C unterstützt das Immunsystem“. Geregelt ist allerdings, welche Angaben unter welchen Voraussetzungen verwendet werden dürfen. Voraussetzung ist zunächst, dass die Angaben wissenschaftlich abgesichert und verständlich formuliert sind, zusätzlich müssen sie noch ausdrücklich zugelassen sein. Dies geschieht europaweit einheitlich durch den Gesetzgeber, der dann auch vorschreibt, wie die Angaben zu erfolgen haben.

Beispiele:

Ein Lebensmittel darf mit der Aufschrift „zuckerfrei“ versehen werden, wenn das Produkt nicht mehr als 0,5 g Zucker pro 100 g bzw. 100 ml enthält.

„Calcium ist gut für die Knochen“ oder „Vitamin C unterstützt das Immunsystem“ dürfen verwendet werden, wenn das Lebensmittel mindestens 15 Prozent des empfohlenen Tagesbedarfs an Calcium oder Vitamin C enthält.

Herkunftsangabe

Die Angabe der Herkunft ist für einige Lebensmittel vorgeschrieben, etwa für natives Olivenöl sowie für frisches, gekühltes und gefrorenes Rind-, Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch. Auch die Herkunftsländer von Obst und Gemüse müssen angegeben werden. Ob weitere Verpflichtungen zur Herkunftskennzeichnung erlassen werden, entscheidet der europäische Gesetzgeber. In der Diskussion sind Verpflichtungen unter anderem für Milch, unverarbeitete Lebensmittel, Lebensmittel aus einer Zutat und Zutaten, die mehr als 50 Prozent eines Lebensmittels ausmachen.

Bei zusammengesetzten Produkten ist die Herkunft oft nicht einfach zu bestimmen. Eine Pizza mit Schinken und Champignons wird zum Beispiel in Deutschland gebacken, der Schinken kommt aus Italien, die Champignons aus Holland, das Mehl aus Polen und der Käse aus Deutschland. Dieses Beispiel verdeutlicht, dass die Herkunft eines Produktes umso schwerer zu bestimmen ist, je mehr

Zutaten es beinhaltet und je mehr Schritte zu dessen Herstellung notwendig sind. Freiwillige Angaben zur Herkunft eines Lebensmittels finden sich deshalb vor allem bei einfach zusammengesetzten Lebensmitteln, zunehmend auch mit Bezug zur Region. Einige europäische Herkunftssiegel regeln zudem geschützte Bezeichnungen und Angaben mit Herkunftsbezug:



„g. U.“: Die **geschützte Ursprungsbezeichnung** besagt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produktes in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen. Beispiele: Allgäuer Bergkäse, Altenburger Ziegenkäse.



„g. g. A.“: Für **geschützte geografische Angaben** ist es ausreichend, wenn eine der Herstellungsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfand. Es handelt sich dabei um Produkte, die ihre Qualität, ihr Ansehen oder eine andere Eigenschaft dem Gebiet verdanken. Ein bekanntes Beispiel ist Lübecker Marzipan. In Lübeck wachsen keine Mandeln, aber das Gütesiegel garantiert, dass das Marzipan in Lübeck final produziert wurde. Weitere Beispiele: Nürnberger Lebkuchen, Schwarzwälder Schinken, Spreewald Gurken.

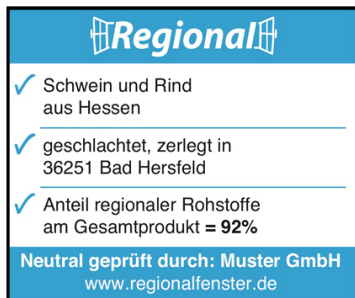


„g. t. S.“: Die **garantiert traditionelle Spezialität** bezeichnet keine geografische Herkunft, die Erzeugnisse können überall in der Europäische Union hergestellt oder verarbeitet werden. Es bezeichnet eine traditionelle Zusammensetzung oder ein traditionelles Herstellungsverfahren des Produktes. Beispiel: Mozzarella.

In jedem Fall gilt aber: Angaben zur Herkunft sind immer dann erforderlich, wenn sich die Verbraucher ansonsten über die Herkunft des Lebensmittels oder bestimmter Zutaten irren könnten.

Regionalfenster

In Deutschland gibt es seit Januar 2014 das „Regionalfenster“ für Lebensmittel, mit welchem Verbraucher auf einen Blick erkennen können, welche Produkte aus welcher Region kommen. Dabei muss die Definition der Region klar und transparent sein, zum Beispiel durch Angabe von administrativen Grenzen wie der Nennung des Bundeslands oder durch Angabe eines Radius in Kilometern. Außerdem müssen die Hauptzutat und alle wertgebenden Zutaten, also zum Beispiel die Erdbeeren im Erdbeeryoghurt, zu 100 Prozent aus der Region stammen. Macht die Hauptzutat weniger als die Hälfte des Produktes aus, gilt diese Regelung entsprechend für die nächst wichtigen Zutaten. Verpflichtend genannt werden müssen außerdem der Verarbeitungsort und die Kontrollstelle, die das Produkt zertifiziert hat. Somit erhalten Verbraucher eine bundesweit einheitliche und verlässliche Kennzeichnung für regionale Produkte. Das Regionalfenster ist eine freiwillige Kennzeichnungsform. Weitere Informationen unter www.regionalfenster.de.



Lebensmittelimitate

Im Falle von Lebensmitteln, bei denen ein Bestandteil oder eine Zutat, von dem/der die Verbraucher erwarten, dass er/sie normalerweise verwendet wird oder von Natur aus vorhanden ist, durch einen anderen Bestandteil oder eine andere Zutat ersetzt wurde, muss die Kennzeichnung – zusätzlich zum Zutatenverzeichnis – mit einer deutlichen Angabe des Bestandteils oder der Zutat versehen sein, der/die für die teilweise oder vollständige Ersetzung verwendet wurde, und zwar

- a) in unmittelbarer Nähe zum Produktnamen und
- b) in einer Schriftgröße, deren x-Höhe mindestens 75 Prozent der x-Höhe des Produktnamens beträgt und die nicht kleiner als die vorgeschriebene Mindestschriftgröße sein darf.

Kennzeichnung bestimmter Fisch- und Fleischerzeugnisse

Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnisse, die den Anschein erwecken könnten, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fleisch oder Fisch handelt, die jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken bestehen, die durch andere Zutaten, einschließlich Lebensmittelzusatzstoffe und Enzyme, oder durch andere Mittel zusammengefügt sind, tragen den Hinweis „aus Fleischstücken/Fischstücken zusammengefügt“.

Preis

Der Endpreis ist entweder auf der Verpackung oder in der Nähe der Ware, z. B. am Regal, auszuweisen.

Weiterhin ist bei allen Lebensmitteln, die nach Gewicht oder Volumen angeboten werden, der Grundpreis anzugeben. Der Grundpreis ist der Preis pro 100 g/ml bzw. 1 kg/l. Ziel der Angabe ist die Möglichkeit zum Preisvergleich unabhängig von der angebotenen Menge. Ausgenommen

von der Verpflichtung zur Grundpreisangabe sind unter anderem kleine Direktvermarkter sowie kleine Einzelhandelsgeschäfte, bei denen die Warenausgabe überwiegend im Wege der Bedienung erfolgt. Auch wenn Grundpreis und Endpreis identisch sind, weil etwa eine 100 g Tafel Schokolade angeboten wird, ist die zusätzliche Grundpreisangabe nicht erforderlich, ebenso nicht, wenn Ware mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum zu einem reduzierten Preis angeboten wird.



Weitere Informationen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln erhalten Sie unter www.lebensmittelverband.de.

Vertiefende Informationen zum Mindesthaltbarkeitsdatum, der Nährwertkennzeichnung, zu Zusatzstoffen und zu Lebensmittelallergien liefern darüber hinaus folgende Publikationen, die auf www.lebensmittelverband.de bestellt werden können:

- Lebensmittelallergien – ein Ratgeber für den Einkauf
- Nährwertinformation verstehen
- Zehn Fragen und Antworten zum Mindesthaltbarkeitsdatum
- Zusatzstoffe in Lebensmitteln

**Lebensmittelverband
Deutschland e. V.**
Food Federation Germany
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin

Tel. +49 30 206143-0
info@lebensmittelverband.de
lebensmittelverband.de
facebook.com/unsereliebensmittel
instagram.com/unsereliebensmittel

