

## **Merkblatt für die Kennzeichnung von Lebensmitteln in Vorverpackungen gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV)**

Vorverpackte Lebensmittel, die nicht in der Verkaufsstätte hergestellt wurden oder die in der Verkaufsstätte hergestellt, jedoch dort nicht im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf verpackt werden, dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn bei der Kennzeichnung Folgendes berücksichtigt wird:

### **Pflichtangaben auf vorverpackten Lebensmitteln (Art. 9 und 10)**

#### **I. bei vorverpackten Lebensmitteln anzugeben (Ausnahmen: s. u. sowie Folgeseiten):**

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Name / Firma und Adresse des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers
- Zutatenverzeichnis (Ausnahmen – siehe Folgeseite)
- Allergene Zutaten nach Anhang II (Liste siehe Anlage dieses Merkblattes)
- Menge bestimmter Zutaten („QUID“-Angabe)
- Nettofüllmenge
- Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum

#### **II. bei bestimmten vorverpackten Lebensmitteln zusätzlich anzugeben:**

- Einfrierdatum bei Fleisch, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnissen
- ggf. Aufbewahrungs- oder Verwendungshinweise
- Ursprungsland oder Herkunftsland (NEU) (nach Art. 26),
- Alkoholgehalt in Volumenprozent bei Getränken > 1,2 %vol
- Nährwertdeklaration (NEU)
- Zusätzliche Pflichtangaben (nach Art. 10 und Anhang III)

**Ausnahmen** in Bezug auf die Kennzeichnung bzw. in Bezug auf einzelne Kennzeichnungselemente: siehe Artikel 16

Der **Abverkauf** vor dem 13.12.2014 abgefüllter und nach den rechtlichen Vorgaben zu diesem Zeitpunkt korrekt gekennzeichnete Ware ist möglich.

#### **Ort und Form der Kennzeichnung der Pflichtangaben:**

- auf Verpackung oder damit verbundenem Etikett
- **Bezeichnung, Füllmenge und Alkoholgehalt in einem Sichtfeld**
- **mindestens 1,2 mm x-Höhe** (für alle Pflichtangaben)
- mindestens 0,8 mm x-Höhe wenn größte Fläche < 80 cm<sup>2</sup>
- in deutscher Sprache bzw. leicht verständlich

#### **Vorgaben zur Bezeichnung des Lebensmittels (Art. 17 und Anh. VI):**

- Bezeichnung = rechtlich vorgeschriebene, verkehrsübliche *oder* umschreibende Bezeichnung
- Fantasienamen allein sind nicht ausreichend. Bei der Verwendung von Fantasiebezeichnungen ist eine kurze beschreibende Ergänzung hinzuzufügen, in der Art und Beschaffenheit des Produktes/ Lebensmittels erläutert wird.

*Beispiele: "Zeithainer Jungs (Brötchen aus Weizenhefeteig)", "Zeithainer Mädels (Brötchen aus Weizenvollkorn- und Roggenvollkornhefeteig)", "Heidesand (Gebäck aus Sandteigmasse)".*

- Hinweis „**aufgetaut**“: ergänzend zur Bezeichnung entsprechender Ware (siehe Anh. VI, Nr. 2)
- bei Verwendung von Imitaten: Hinweis darauf in 75 % der Schriftgröße des Produktnamens
- Zusatzangaben bei Hackfleisch (Anh. VI Teil B: Fettgehalte; Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß)

### **Vorgaben zum Zutatenverzeichnis (Art. 18 und Anh. VII):**

Das Verzeichnis der Zutaten besteht aus einer Aufzählung aller 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. Zusammengesetzte Zutaten (z.B. Kakaohaltige Fettglasur oder Margarine) sind einzeln aufzuführen.

*Weitere Vorgaben:*

- bei Zutaten in Mengenanteilen < 2 % Gewichtsanteil in beliebiger Reihenfolge
- Bezeichnung der Zutaten: entweder rechtlich vorgeschrieben, verkehrsüblich oder umschreibend
- Zusatzstoffe sind mit Klassenname, z.B. „Farbstoff“ (siehe Anh. VII) und der E-Nummer oder dem Namen des Zusatzstoffes anzugeben
- weitere besondere Vorschriften u. a. zur Zusammenfassung in Klassen siehe Anhang VII
- Zutatenverzeichnis ist u.a. nicht notwendig bei: Frischobst, Frischgemüse, Tafelwasser, Gärungssessig, Käse, Butter, fermentierter Milch, Sahne (alles ohne weitere Zutaten) und Lebensmitteln aus einer Zutat

### **Vorgaben zur Angabe von Allergenen (Art. 21 und Anh. II):**

- Liste der zu berücksichtigenden Allergene: siehe Anlage (entspricht Anhang II)
- **Allergene müssen im Zutatenverzeichnis hervorgehoben werden** (z.B. fett, unterstrichen, kursiv, Farbe)
- wenn kein Zutatenverzeichnis anzugeben ist, dann erfolgt die Kennzeichnung mit: „enthält ...“

### **Vorgaben zur „QUID“-Angabe bezüglich bestimmter Zutaten (Art. 22 und Anh. VIII):**

anzugeben, wenn Zutat im Lebensmittelnamen oder auf Kennzeichnung explizit genannt oder abgebildet oder wenn sie charakteristisch für das Lebensmittel ist

### **Vorgaben zur Angabe der Nettofüllmenge (Art. 23 und Anh. IX):**

- bei Flüssigkeiten in ml / l, bei sonstigen in g / kg (Schriftgröße – siehe Fertigpackungs-VO)
- bei festen Lebensmitteln in Aufgussflüssigkeit: zusätzlich Abtropfgewicht angeben

### **Vorgaben zum Mindesthaltbarkeits- / Verbrauchsdatum (Art. 24, 25 und Anh. X):**

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** ist unverschlüsselt mit den Worten "mindestens haltbar bis..." anzugeben. **Eine taggenaue Angabe in Tag/Monat/Jahr (TT.MM.JJ) erfüllt in jedem Fall die Vorgaben.** In Abhängigkeit von der Mindesthaltbarkeit kann das Mindesthaltbarkeitsdatum jedoch auch wie folgt angegeben werden:

- „mindestens haltbar bis: TT.MM.(evtl. JJ)“ wenn < 3 Mon haltbar
- „mindestens haltbar bis Ende: MM.JJ“ wenn > 3 Mon, aber < 18 Mon haltbar
- „mindestens haltbar bis Ende: JJJJ“ wenn > 18 Mon haltbar
- auf die Position des Datums kann an anderer Stelle verwiesen werden
- wenn erforderlich, müssen Aufbewahrungsbedingungen in Zusammenhang mit dem Datum aufgeführt werden

Ein **Verbrauchsdatum** (anzugeben bei besonders leicht verderblichen Lebensmitteln, wie Hackfleisch, frischem Geflügelfleisch und Erzeugnissen daraus u. ä.) ist dementsprechend unverschlüsselt mit den Worten: „zu verbrauchen bis...“ taggenau („zu verbrauchen bis: TT.MM.(evtl.JJ)“) anzugeben.

- Achtung: Wenn das Verbrauchsdatum überschritten wird, gilt das Lebensmittel als nicht mehr sicher (Strafverfahren u.U. möglich!)
- auf die Position des Datums an anderer Stelle verwiesen werden
- bei derart leichtverderblicher Ware müssen im Regelfall Aufbewahrungsbedingungen in Zusammenhang mit dem Datum aufgeführt werden

### **Vorgaben zur Angabe des Einfrierdatums (Anh. III Nr. 6 und Anh. X Nr. 3):**

Bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen Fischereierzeugnissen erfolgt die Angabe: „eingefroren am: TT.MM.JJ“ (Datum des ersten Einfrierens).

### **Vorgaben zur Angabe des Ursprungslandes oder Herkunftsortes (Art. 26):**

- bei Lebensmitteln allgemein nur erforderlich, wenn sonst Irreführung möglich ist
- verpflichtend bei unverarbeitetem und verpacktem Rindfleisch und ab April 2015 bei Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch (Aufzucht/Schlachtort gemäß VO – EG-Nr. 1337/2013); *weiterhin* verpflichtend bei Eiern, frischem Obst/Gemüse (Herkunftsland); Honig und verschiedenen Olivenölen (Ursprungsländer) sowie bei vorverpacktem, unbehandeltem Fisch (Fanggebiet)

### **Vorgaben zur Angabe des Alkoholgehaltes (Art. 28 und Anh. XII):**

bei Getränken mit > 1,2 % vol vorhandener Alkoholgehalt bei 20 °C in „% vol.“ mit maximal 1 Dezimalstelle nach dem Komma

### **Vorgaben zur Nährwertdeklaration (Art. 29 – 37 und Anh. XIII – XV):**

**Lebensmittel, die bisher keine Nährwertkennzeichnung haben, benötigen diese (wenn überhaupt erforderlich; Ausnahmen siehe Art. 16 und Anh. V) erst ab 13.12.2016.**

*Vorgaben:*

- Angabe je 100 g bzw. ml ist Pflicht ab 13.12.2016 (außer u.a. für alkoholische Getränke)
- wenn bereits Nährwertkennzeichnung vorhanden oder neu eingeführt ist, ist die Angabe nach den Vorgaben der LMIV schon ab 13.12.2014 in der vorgegebenen Form verpflichtend
- Reihenfolge der Pflichtangaben (wenn möglich, sind diese tabellarisch anzugeben):  
Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlehydrate, Zucker, Eiweiß, Salz
- freiwillige Angaben (darunter möglich): Einfach ungesättigte Fettsäuren, mehrfach ungesättigte Fettsäuren, mehrwertige Alkohole, Stärke, Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe Anh. XIII)
- Berechnung aus Gehalten nach Anhang XIV, Einheiten siehe Anhang XV
- weitere/ergänzende nationale Festlegungen für Deutschland sind angekündigt

### **NEU: Vorgaben für den Fernabsatz (z.B. Internet) von Lebensmitteln (Art. 14):**

Die Pflichtangaben (siehe Seite 1, mit Ausnahme des Mindesthaltbarkeits- bzw. des Verbrauchsdatums) müssen bereits **vor** Abschluss des Kaufvertrages dem Käufer kostenfrei zugänglich sein. Bei Lieferung müssen alle erforderlichen Pflichtangaben verfügbar sein.

### **Rechtsgrundlage sowie allgemeiner Hinweis zum Inhalt des Merkblattes:**

*Rechtsgrundlage:*

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlamentes und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlamentes und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. EU L 304/18, i.d.g.F.)

*Allgemeiner Hinweis:*

Die Regelungen anderer Rechtsbereiche bleiben von diesem Merkblatt unberührt. Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Ausnahmen und Sonderregelungen für bestimmte Lebensmittel sind nicht aufgeführt. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Meißen

Remonteplatz 8 und 10, 01558 Großenhain

Tel.: 03521 – 725 3502 / 3504

E-Mail: [lueva@kreis-meissen.de](mailto:lueva@kreis-meissen.de)

i.A. gez. Klaue, Amtsleiter

Anlage:

**Aufstellung der in Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (VO-EG- Nr. 1169/2011) aufgeführten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:**

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen:
  - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose;
  - b) Maltodextrine auf Weizenbasis;
  - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
  - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, *außer*:
  - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
  - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, *außer*:
  - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett;
  - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
  - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen
  - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), *außer*:
  - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
  - b) Lactit;
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.