



Informationen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln, Fertigpackungsverordnung

Amal Wicke

***Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen Anhalt (LAV LSA)
Fachbereich Lebensmittelsicherheit***

Schwerpunkte

Rechtliche Grundlagen

**Kennzeichnung von Lebensmitteln in
Fertigpackungen**

**Neuordnung des Kennzeichnungsrechts
in der EU**



Rechtliche Grundlagen der Lebensmittelkennzeichnung

1. Eichgesetz
 2. Fertigpackungsverordnung
 3. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV)
 4. Zusatzstoffzulassungsverordnung
 5. Los-Kennzeichnungsverordnung
 6. Nährwert-Kennzeichnungsverordnung
 7. EG-Verordnung über biologischen Landbau
 8. zahlreiche produktspezifische Vorschriften z. B. KäseVO, EG-Vermarktungsnormen für Eier
- u. a.



Kennzeichnung von Fertigpackungen I

Was ist eine Fertigpackung ?

- Erzeugnisse in Verpackungen beliebiger Art
- in Abwesenheit des Käufers abgepackt und verschlossen
- Menge des darin enthaltenen Erzeugnisses kann ohne Öffnen oder merkliche Änderung der Verpackung nicht verändert werden



Kennzeichnung von Fertigpackungen II

Kennzeichnungselemente

1. Verkehrsbezeichnung
2. Name oder Firma und Anschrift des Herstellers oder eines anderen Inverkehrbringers
3. Zutatenverzeichnis
4. Mindesthaltbarkeitsdatum oder bei sehr leicht verderblichen Lebensmitteln das Verbrauchsdatum
5. die Menge bestimmter Zutaten
6. Allergenkennzeichnung
7. die Füllmengenangabe
- .



Kennzeichnung von Fertigpackungen III

Verkehrsbezeichnung = Name des Produktes

- in Rechtsvorschriften festgelegt oder
z. B. Butterverordnung : *Deutsche Markenbutter*
- nach allgemeiner Verkehrsauffassung üblich oder
z. B. *Hausmacher Leberwurst*
- oder eine Beschreibung des Lebensmittels und erforderlichenfalls
seiner Verwendung.
z. B. *Bärentaler* (Ziegenweickäse aus 100% Ziegenrohmilch)



**Phantasienamen oder Herstellermarken
können die Verkehrsbezeichnung nicht ersetzen!**



Kennzeichnung von Fertigpackungen IV

Herstellerangabe

- Herkunftsnachweis der Ware
- Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers



Postalische Zustellmöglichkeit muss gewährleistet sein!



Kennzeichnung von Fertigpackungen V

Zutatenverzeichnis

- Aufzählung aller Zutaten in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils zum Zeitpunkt der Herstellung

Zutat

jeder Bestandteil (einschließlich Zusatzstoffe) eines Lebensmittels, der

- bei Herstellung des Lebensmittels verwendet wird und
- im Lebensmittel (Enderzeugnis) verändert oder unverändert enthalten ist



Kennzeichnung von Fertigpackungen VI

Definition Fleisch

Die **Skelettmuskeln*** von Tieren der Spezies **Säugetiere** und **Vögel**, die als für den menschlichen Verzehr geeignet gelten, **mitsamt dem wesensgemäß darin eingebetteten oder** damit **verbundenen Gewebe**, deren Gesamtanteil an Fett und Bindegewebe die nachstehend aufgeführten Werte nicht übersteigt, und deren Fleisch Zutat eines anderen Lebensmittels ist.

* Das **Zwerchfell** und die **Kaumuskeln** gehören zu den **Skelettmuskeln**, während das Herz, die Zunge, die Muskeln des Kopfes (außer den Kaumuskeln), des Karpal- und Tarsalgelenkes und des Schwanzes nicht darunter fallen.

Höchstwerte der Fett- und Bindegewebeanteile für Zutaten, die mit dem Begriff „Fleisch von“ bezeichnet werden

Spezies	Fett %	Bindegewebe* (%)
Säugetiere (ausgenommen Kaninchen und Schweine) und Mischungen von Spezies, bei denen Säugetiere überwiegen	25	25
Schweine	30	25
Vögel und Kaninchen	15	10

* Bindegewebeanteil wird berechnet auf Grund des Verhältnisses zwischen Kollagengehalt und Fleischeiweißgehalt; als Kollagengehalt gilt der mit dem Faktor 8 vervielfältigte Gehalt an Hydroxyprolin

Werden diese Höchstwerte überschritten und sind alle anderen Voraussetzungen der Definition von , ...fleisch' erfüllt, so muss der , ...fleischanteil' entsprechend nach unten angepasst werden.

Das Verzeichnis der Zutaten muss in diesem Fall

- die Angabe , ...fleisch', dem die Namen der Tierarten, von denen es stammt, vorangestellt sind,
- **und** die Angabe 'Fett' oder 'Bindegewebe, enthalten



Kennzeichnung von Fertigpackungen VII

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Datum bis zu dem das Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält

↪ **kein Verfallsdatum - Lebensmittel ist nach Ablauf des MHD noch verkehrsfähig**

Pflicht ⇒ Wortlaut "mindestens haltbar bis: ..."
 ⇒ Angabe Tag/Monat/Jahr

Abweichend a) bei MHD <3 Monate -Tag/Monat
 b) bei MHD >3 Monate - Monat/Jahr
 c) bei MHD >18 Monate - Jahr

bei b) und c) Wortlaut "mindestens haltbar bis Ende: ..."



Kennzeichnung von Fertigpackungen VIII

Verbrauchsdatum

bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten

⇒ Wortlaut: „**verbrauchen bis....**“

⇒ Angabe **Tag/Monat/(Jahr)**

- wichtig: unter Angabe der Aufbewahrungsbedingungen

↳ **Verfallsdatum** - Lebensmittel darf nach Ablauf des Verbrauchsdatum nicht mehr in den Verkehr gebracht werden

Pflicht: z. B. Hackfleisch, Geflügelfleisch



Kennzeichnung von Fertigpackungen IX

Füllmengenangabe

- nach Volumen für flüssige Lebensmittel
- nach Gewicht für andere Lebensmittel
- unbestimmte Füllmengenangaben, die Angabe eines Füllmengenbereichs oder die zusätzliche Angabe des Bruttogewichts sind unzulässig.



Kennzeichnung von Fertigpackungen X

Mengenkennzeichnung von Zutaten

Menge einer bei der Herstellung verwendeten Zutat ist anzugeben (in % zum Zeitpunkt der Herstellung), wenn:

- Zutat in der Verkehrsbezeichnung angegeben ist
z. B. Hirschleberwurst
- Verkehrsbezeichnung auf Zutat hindeutet
z. B. Fleisch (= Fleischbrät) in Fleischsalat
- Zutat auf Etikett durch Wort oder Bild besonders hervorgehoben wird
z. B. Geflügelfleischsalat angerichtet mit Ananas und Spargel



**Spezialitäten aus eigener Herstellung
vom Guten nur das Beste**

Hausmacher Leberwurst

Zutaten: 62 % Schweinefleisch, 18% Schweineleber, **Speck**,
Kochsalz, Gewürze, Konservierungsstoff: E 250

bei max. 7°C mindestens haltbar bis: 15.06.2009

Landfleischerei Grüne Aue
Dorfstraße 15
01345 Grüne Aue

Füllmenge: 250g

Preis



Spezialitäten aus eigener Herstellung vom Guten nur das Beste

Fleischsalat mit Süßungsmittel

Zutaten: **Fleischbrät 30%** (Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz [Salz, Konservierungsstoff: E 250), Gewürzmischung, Antioxidationsmittel: E 300), Gurken, pflanzliches Öl, Wasser, Branntweinessig, Verdickungsmittel E: 401, Süßstoff Saccharin,

bei max. 7°C mindestens haltbar bis: 15.06.2009

Landfleischerei Grüne Aue
Dorfstraße 15
01345 Grüne Aue

Füllmenge: 250g

Preis



**Spezialitäten aus eigener Herstellung
vom Guten nur das Beste**

Ziegenhof Grüne Aue
Dorfstraße 15
01345 Grüne Aue

Bärentaler

**Ziegenweichkäse mit Bärlauch aus 100% Ziegenrohmilch
mindestens 45 % i. Tr.**

weitere Zutaten: Bärlauch, Pfeffer

bei max. 7°C mindestens haltbar bis: 01.06.2009

Gewicht: 125 g



Kennzeichnung von Fertigpackungen XI

Allergenkennzeichnung

Auslösetatbestände“ der Kennzeichnungspflicht eines allergenen Rohstoffs

- nicht in der Verkehrsbezeichnung vorhanden
- nicht als Zutat erkennbar
- muss ein ergänzender Hinweis erfolgen, z. B. „Paniermehl mit Weizen“, Gewürzmischung mit Sellerie“



Allergenkennzeichnung

- 1. Glutenhaltiges Getreide**
- 2. Krebstiere**
- 3. Eier**
- 4. Fisch**
- 5. Erdnüsse**
- 6. Soja**
- 7. Milch (einschließlich Laktose)**
- 8. Schalenfrüchte wie Mandel, Nüsse aller Art, Pistazie**
- 9. Sellerie**
- 10. Senf**
- 11. Sesamsamen**
- 12. Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg oder 10 mg/l**
- 13. Süßlupinen**
- 14. Mollusken (Weichtiere wie Schnecken)**



Spezialitäten aus eigener Herstellung vom Guten nur das Beste

Hausmacher Leberwurst

Zutaten: Schweinefleisch, Schweineleber, Speck, Kochsalz,
Gewürze, Sellerie, Senf, Konservierungsstoff: E 250

bei max. 7°C mindestens haltbar bis: 15.06.2009

Landfleischerei Grüne Aue
Dorfstraße 15
01345 Grüne Aue

Füllmenge: 250g

Preis



**Spezialitäten aus eigener Herstellung
vom Guten nur das Beste**

Hausmacher Leberwurst

Zutaten: Schweinefleisch, Schweineleber, Speck, Kochsalz,
Gewürze, Konservierungsstoff: E 250

enthält Sellerie und Senf

bei max. 7°C mindestens haltbar bis: 15.06.2009

Landfleischerei Grüne Aue
Dorfstraße 15
01345 Grüne Aue

Füllmenge: 250g

Preis



Allergenkennzeichnung

Was ist mit Verunreinigungen?

- Allergene, die beim Herstellungsprozess versehentlich in das Lebensmittel gelangen, gelten nicht als Zutat.
- Allergenkennzeichnung gilt nicht



kann Spuren von..... enthalten

Vermeidung von irreführenden Angaben

durch Formulierungen wie:

- kann Stoffe der Anlage 3 der LMKV enthalten
- kann Spuren von Allergenen enthalten
- diese Produkt kann Spuren allergener Stoffe nach Anlage 3 LMKV enthalten



Kennzeichnung von Fertigpackungen XII

Nährwertkennzeichnung

- freiwillig immer möglich
- verpflichtend, wenn „nährwertbezogene Angaben“ gemacht werden

Beispiel: „ fettarm “, „ eiweißreich „



Neuordnung des Kennzeichnungsrechts in der EU (I)

„Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information des Verbrauchers über Lebensmittel“ vom 30.01.2008

Zusammenfassung des allgemeinen Kennzeichnungsrechts und des speziellen Nährwertkennzeichnungsrechts der Richtlinien 2000/13 EG und 90/496 EWG

mit dem Ziel

Bereitstellung von Informationen über Lebensmittel zum umfassenden Schutz der Gesundheit des Verbrauchers



Neuordnung des Kennzeichnungsrechts in der EU (II)

Geplante Pflichtangaben – Entwurf

1. die Bezeichnung des Lebensmittels
2. das Verzeichnis der Zutaten
3. Zutaten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können
4. Menge bestimmter Zutaten oder Zutatenklassen



Neuordnung des Kennzeichnungsrechts in der EU (III)

5. die Nettomenge des Lebensmittels
6. das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum
7. ggf. besondere Anweisungen für Aufbewahrung und Verwendung
8. Name, Anschrift des Herstellers oder Verpackers oder Händlers



Neuordnung des Kennzeichnungsrechts in der EU (IV)

9. Ursprungsland oder Herkunftsort, wenn ohne diese Angabe Irreführung des Verbrauchers nicht vermieden wird
10. wenn nötig Gebrauchsanleitung
11. Alkoholgehalt, bei Getränken von $> 1,2$ Volumenprozent
- 12. eine Nährwertdeklaration**



Leitfaden für erweitere Nährwertinformationen auf vorverpackte Lebensmittel - BMELV Mai 2008 (I)

Eckpunkte

1. Angabe der Elemente „1 plus 4“ (Brennwert plus Gehalt an Fett, Zucker Fettsäuren, Salz) bezogen auf die Portion (ggf. auf 100g/ml, wenn die Angabe der Portionsgröße nicht gegeben werden kann)
2. an prominenter Stelle – i. d. R. Schauseite des Etiketts – mindestens die Angabe des Brennwertes bezogen auf die Portion



Leitfaden für erweitere Nährwertinformationen auf vorverpackte Lebensmittel - BMELV Mai 2008 (II)

Eckpunkte

3. Angabe der Portionsgröße auf Verpackungen bzw. Etiketten – mittelfristig Vereinheitlichung der Portionen für Lebensmittelkategorien
4. „Einstiegsmodell“ – nur Brennwert bezogen auf die Portion und durchschnittlichen Energie-Referenzwert auf der Schauseite des Etiketts

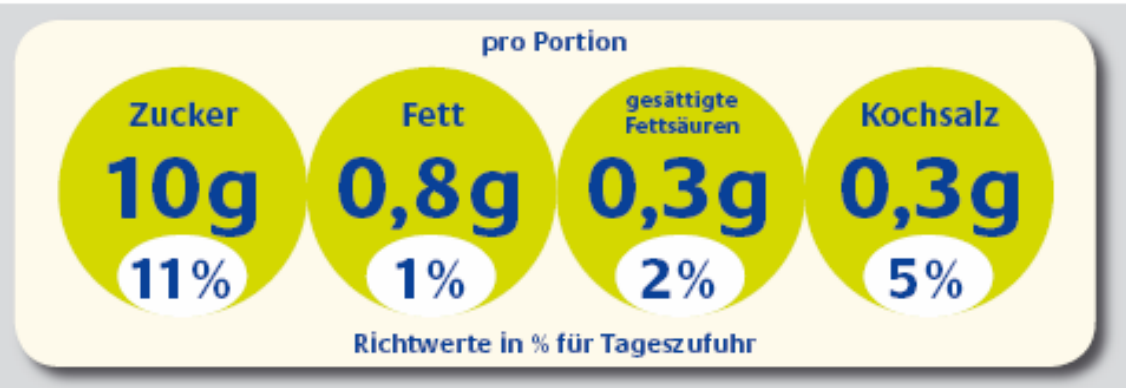


Variante A

1) Schauseite



2) freie Platzierung Etikett



Variante B

Schauseite Etikett:



- I. Einstiegsmodell als Erleichterung für Unternehmen, für die die Angabe „1 plus 4“ derzeit eine große Hürde darstellt

Energielogo auf der Schauseite Etikett



Neuordnung des Kennzeichnungsrechts in der EU (VI)

- die EU – Mitgliedsstaaten sollen unverpackte Nahrungsmittel von dieser Verpflichtung ausnehmen können
- die 14 allergenen Nahrungsmittelbestandteile **sollen jedoch in jedem Fall angegeben** werden müssen

Bundesrat will Pflicht

(VDM-Pressespiegel vom 30. Mai 2008)

Aufforderung an Bundesregierung mit Inkrafttreten EU-Vorschriften eine nationale Regelung für die Abgabe loser Ware zu erlassen



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

