

Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln

Was muss auf der Verpackung stehen?

Beim Kauf von Lebensmitteln müssen zur Orientierung bestimmte Informationen zu den Produkten transparent gemacht werden. Zum Beispiel bis wann die Lebensmittel haltbar oder welche Inhaltsstoffe oder Allergene enthalten sind.

Welche Pflichtangaben Lebensmittel tragen müssen, hängt vom jeweiligen Produkt ab. Manche Informationen sind generell verpflichtend, andere Deklarationen sind nur für bestimmte Produkte vorgeschrieben. Darüber hinaus können auf der Verpackung freiwillige Angaben der Hersteller sowie zusätzlich noch jede Menge Werbung und Siegel zu finden sein.

Pflichtkennzeichnung:

- **Bezeichnung des Lebensmittels:** sie beschreibt, um welche Art von Lebensmittel es sich konkret handelt.
- **Zutatenverzeichnis:** informiert über die Zusammensetzung des Lebensmittels. Die Zutaten müssen in absteigender Reihenfolge nach ihrem Gewichtsanteil aufgeführt werden. Bestimmte **allergene Zutaten** müssen in der Zutatenliste auch optisch hervorgehoben werden, zum Beispiel durch Fettdruck oder Unterstreichung (Allergene siehe Seite 2). Auch Zusatzstoffe zählen zu den Zutaten. Sie werden mit ihrem Klassennamen (z. B. Farbstoff) und ihrer E-Nummer oder ihrer speziellen Bezeichnung angegeben.
- **Mindesthaltbarkeitsdatum:** gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem der Hersteller garantiert, dass das Lebensmittel in der ungeöffneten Packung bei richtiger Lagerung seine spezifischen Eigenschaften, wie Geruch, Geschmack und Nährstoffen behält.
- oder **Verbrauchsdatum:** das Verbrauchsdatum nennt den letzten Tag, an dem das Lebensmittel noch gegessen werden darf.
- **Nettofüllmenge**
- **Name oder Firma** und **Anschrift** des Herstellers, Verpackers oder eines in der EU niedergelassenen Importeurs
- **Los-/Chargen-Nummer**, es sei denn es befindet sich ein ausführliches Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung, mindestens unter Angabe des Monats und des Tages.
- **Nährwertkennzeichnung:** Sie besteht aus einer Tabelle mit mindestens sieben Nährwertinformationen. Angegeben werden müssen der Energiegehalt und die Gehalte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz, jeweils bezogen auf 100 Gramm oder Milliliter des verzehrsfertigen Lebensmittels.

Für alle aufgeführten Informationen auf Lebensmitteln gilt: Sie müssen an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und unverdeckt lesbar sein und mindestens in 1,2 Millimeter großer Schrift, bezogen auf das kleine "X", gedruckt werden. Auf sehr kleinen Verpackungen darf die Mindestschriftgröße auch nur 0,9 Millimeter betragen.

Quellen:

<https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/lebensmittelkennzeichnung-was-muss-drauf-steinen-5430>

<https://www.bzfe.de/lebensmittel/einkauf-und-kennzeichnung/kennzeichnung/grundkennzeichnung/>

<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittel-kennzeichnung/infografik-lebensmittelverpackung-angaben.html>

Ist die Herkunft bei verarbeiteten Lebensmitteln erkennbar?

Für verarbeitete Produkte sind grundsätzlich **keine Angaben zum Herkunftsland** vorgeschrieben. Beispiele: Hersteller von Erdbeer-Konfitüre müssen nicht offenlegen, wo das verarbeitete Obst geerntet wurde. Dasselbe gilt auch für Milch im Joghurt.

Häufig bleibt bei verarbeiteten Produkten sogar der Hersteller, durch Aufdrucke wie "hergestellt für XY (Name der Supermarktkette oder des Discounters)", unbekannt. Gemäß den Vorschriften kann statt des Herstellers auch nur der Verpacker oder der Verkäufer angegeben werden.

Quelle: <https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/herkunft-von-lebensmitteln-woher-kommen-fleisch-eier-obst-5431>

Beispiele für Zeichen, Siegel, Zahlen und Codes auf Lebensmitteln

Auf Lebensmittel-Verpackungen geht es bunt zu. Da tummelt sich neben gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnungen und freiwilligen Angaben eine Vielzahl an Siegeln, Herkunftszeichen und Symbolen.

Quelle:

<https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/lebensmittel-zahlen-zeichen-codes-und-siegel-8382>



info@ernaehrungsrat-rkn.de
www.ernaehrungsrat-rkn.de

Der Ernährungsrat im Rhein-Kreis Neuss ist Mitglied von [neuss agenda 21](https://www.neussagenda21.de)



Welche allergenen Zutaten müssen gekennzeichnet werden?

Laut Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang II) müssen gekennzeichnet werden:

1. glutenhaltige Getreide und Produkte daraus *
2. Krustentiere und daraus hergestellte Produkte
3. Eier und daraus hergestellte Produkte
4. Fisch und daraus hergestellte Produkte
5. Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte
6. Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte
7. Milch und Produkte daraus (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (Nüsse) **
9. Sellerie und daraus hergestellte Produkte
10. Senf und daraus hergestellte Produkte
11. Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt in SO₂
13. Lupinen und daraus hergestellte Produkte
14. Weichtiere und daraus hergestellte Produkte

* mit Nennung der Zutat Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme

** mit namentlicher Nennung der Zutat Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse

Quelle:

<https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/lebensmittelkennzeichnung-was-muss-drauf- stehen-5430>

05.08.2024