

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt

## Merkblatt

### Lebensmittelkennzeichnung von Fertigpackungen und im Fernabsatz

nach VO (EG) Nr. 1169/2011 verpflichtend anzuwenden ab 13.12.2014

- Kennzeichnung für alle Fertigpackungen und den Fernabsatz (zum Beispiel im Katalog oder im Internet) muss ab diesem Zeitpunkt korrekt sein
- Ausnahme: LM, die bisher keine Nährwertkennzeichnung haben, benötigen diese (wenn überhaupt erforderlich) erst ab 12.2016 (in der neuen Form)
- Abverkauf bereits vor dem Stichtag abgefüllter und gekennzeichnete Ware ist möglich

#### Pflichtangaben auf vorverpackten Lebensmitteln (Art. 9 + 10):

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Zutatenverzeichnis
- Allergene Zutaten nach Anhang II (Liste siehe Anlage 1)
- Menge bestimmter Zutaten (QUID)
- Nettofüllmenge
- Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum
- Einfrierdatum bei Fleisch, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnissen
- ggf. Aufbewahrungs- oder Verwendungshinweise
- Name / Firma + Adresse des verantwortlichen Lebensmittel-Unternehmers
- Ursprungsland oder Herkunftsland (NEU) (nach Art. 26)
- Alkoholgehalt in Volumenprozent bei Getränken > 1,2 %vol
- Nährwertdeklaration (NEU)
- Zusätzliche Pflichtangaben nach Art. 10 + Anhang III

→ Ausnahmen siehe Artikel 16

#### Ort und Form der Angaben:

- auf Verpackung oder damit verbundenem Etikett
- **Bezeichnung, Füllmenge und Alkoholgehalt in einem Sichtfeld**
- **mind. 1,2 mm x-Höhe** (für alle Pflichtangaben)
- mind. 0,9 mm x-Höhe wenn größte Fläche < 80 cm<sup>2</sup>
- Sprache muss leicht verständlich (i.d.R. deutsch) sein

#### Bezeichnung des Lebensmittels (Art. 17 + Anh. VI):

- rechtlich vorgeschriebene, verkehrsübliche oder umschreibende Bezeichnung
- Fantasienamen sind nicht ausreichend

- dazu: **Hinweis „aufgetaut“** (außer wenn technologisch erforderlich oder nicht relevant) bei Verwendung von Imitaten Hinweis darauf in 75 % der Schriftgröße
- besondere Zusatzangaben bei Hackfleisch / Faschiertem ab 01.01.2014 (Anh. VI Teil B)

#### **Zutatenverzeichnis** (Art. 18 + Anh. VII):

- „Zutaten: ...“
- Aufzählung in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils (Herstellungszeitpunkt)
- Zutaten < 2 % Gewichtsanteil in beliebiger Reihenfolge
- zusammengesetzte Zutaten aufgeteilt über Zutatenverzeichnis oder in Klammern
- Bezeichnung rechtlich vorgeschrieben, verkehrsüblich oder umschreibend
- Zusatzstoffe mit Klassenname (Anh. VIII) UND E-Nummer ODER Name
- besondere Vorschriften zur Zusammenfassung in Klassen und weiteren Besonderheiten
- siehe Anhang VII
- nicht notwendig bei: Frischobst, Frischgemüse, Tafelwasser, Gärungssessig, Käse, Butter, fermentierter Milch, Sahne (alles ohne weitere Zutaten) und Lebensmittel aus einer Zutat

#### **Allergene** (Art. 21 + Anh. II):

- Liste Allergene siehe Anlage (entspricht Anhang II der Verordnung)
- **Allergene müssen im Zutatenverzeichnis hervorgehoben werden** (fett, unterstrichen, kursiv, Farbe)
- wenn kein Zutatenverzeichnis, dann „enthält ...“

#### **QUID** (Art. 22 + Anh. VIII):

- wenn Zutat im Lebensmittelnamen oder auf Kennzeichnung explizit genannt oder abgebildet oder wenn charakteristisch für das Lebensmittel

#### **Nettofüllmenge** (Art. 23 + Anh. IX):

- bei Flüssigkeiten in ml / l, bei sonstigen in g / kg
- bei festen LM in Aufgussflüssigkeit zusätzlich Abtropfgewicht
- Schriftgröße dieser Angabe ist abhängig von der Füllmenge (5 bis 50 g/ml → 2 mm, 50 bis 200 g/ml → 3 mm, 200 bis 1000 g/ml → 4 mm, über 1 kg/l → 6 mm)

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

- „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

- Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis: TT.MM.(evtl.JJ)“), wenn leicht verderblich → wenn überschritten gilt Lebensmittel als gesundheitsschädlich (strafbewehrt)
- auf Position des Datums an anderer Stelle kann verwiesen werden
- wenn erforderlich müssen Aufbewahrungsbedingungen dazu

#### **Einfrierdatum** (Anh. III Nr. 6 + Anh. X Nr. 3):

- bei Fleisch, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnissen  
→ „eingefroren am: TT.MM.JJ“ (Datum des ersten Einfrierens)

#### **Ursprungsland oder Herkunftsort** (Art. 26):

- bei Lebensmitteln allgemein nur, wenn sonst Irreführung möglich
- verpflichtend bei Fleisch

#### **Alkoholgehalt** (Art. 28 + Anh. XII):

- bei Getränken mit > 1,2 % vol
- vorhandener Alkoholgehalt bei 20 °C in „% vol.“ mit max. 1 Dezimalstelle

#### **Nährwertdeklaration** (Art. 29 – 37 + Anh. XIII – XV):

- Angabe je 100 g bzw. ml ist Pflicht ab 13.12.2016 (außer u.a. für alkoholische Getränke)
- wenn bereits vorhanden oder neu eingeführt ist die Form schon Pflicht ab 13.12.2014
- Reihenfolge Pflichtangaben (wenn möglich tabellarisch):
- Brennwert, Fett, davon gesättigte Fettsäuren, Kohlehydrate, davon 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
- **Die Pflicht zur Nährwertdeklaration entfällt bei Lebensmitteln, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.**

**Für vorverpackte Lebensmittel, die durch Einsatz von Fernkommunikationstechniken zum Verkauf angeboten werden gilt: (Artikel 14)**

- Verpflichtende Informationen (siehe oben), außer Mindesthaltbarkeits- / Verbrauchsdatum müssen vor dem Abschluss des Kaufvertrags verfügbar sein und auf dem Trägermaterial des Fernabsatzgeschäfts erscheinen oder durch andere geeignete Mittel, die vom Lebensmittelunternehmer eindeutig anzugeben sind, bereitgestellt werden
- Wird auf andere geeignete Mittel zurückgegriffen (zum Beispiel Produktinformationsblatt; darauf muss dann aber ausdrücklich hingewiesen werden), dürfen für den Verbraucher dadurch keine zusätzlichen Kosten in Rechnung gestellt werden
- alle verpflichtenden Angaben müssen zum Zeitpunkt der Lieferung verfügbar sein
- Im Falle von nicht vorverpackten Lebensmitteln, sind die Bezeichnung und die Allergene anzugeben

**Hinweis**

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde

**Landratsamt Bautzen**  
**Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt**  
**Bahnhofstraße 7**  
**02625 Bautzen**  
**Tel.: 03591 / 5251 39001**  
**Email: lueva@lra-bautzen.de**

zur Verfügung.

## Anlage 1 zum Merkblatt für Hersteller – Allergene ANHANG II VO (EU) Nr. 1169/2011

### Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut 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 (und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht);
  - 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 Sulphite 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.