

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt

Merkblatt

Neue Lebensmittelkennzeichnung nach VO (EG) Nr. 1169/2011

Verpflichtend anzuwenden ab 13.12.2014

Verantwortlich für Informationen über Lebensmittel ist der Hersteller / der Unternehmer (ggf. der Importeur) unter dessen Namen das Lebensmittel vermarktet wird (Art. 8)

Ausnahme: Lebensmittel, die bisher keine Nährwertkennzeichnung haben, benötigen diese (wenn überhaupt erforderlich) erst ab 12.2016 (in der neuen Form)

Vorverpackte Lebensmittel

- **Definition:**

Verkaufseinheit aus Lebensmittel und Verpackung, in die das Lebensmittel vor dem Feilbieten verpackt worden ist,

- unabhängig davon, ob die Verpackung es ganz oder teilweise umschließt
- Inhalt kann nicht verändert werden, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt

- **Ausnahmen:**

- Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt werden
- Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden (direkter Verkauf ohne nennenswerte Vorhaltezeit; maximal einige Stunden am gleichen Tag; Abfüllung aus einem Vorrat vor Ort)
→ hier sind die Kenntlichmachungspflichten für lose Ware zu beachten (siehe gesondertes Merkblatt)

Pflichtangaben auf vorverpackten Lebensmitteln (Art. 9 + 10)

- Bezeichnung des LM
- 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 LM-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 cm²
- 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 LM 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, sowie § 20 FPackV):

- 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.**

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 (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 (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 SO₂, 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.