



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

# Kennzeichnung von Lebensmitteln

DIE NEUEN REGELUNGEN





## Liebe Verbraucherinnen und Verbraucher,

wir alle möchten wissen, was wir essen. Daher sind verlässliche und verständliche Informationen beim Einkauf von Lebensmitteln, etwa über Zutaten, Eigenschaften und Haltbarkeit, wichtig. Menschen mit Unverträglichkeiten oder Allergien brauchen deutliche Hinweise, ob für sie bedenkliche Stoffe im Lebensmittel enthalten sind.

Das europäische Lebensmittelkennzeichnungsrecht sorgt für umfassende Verbraucherinformationen. Mit der Lebensmittel-Informationsverordnung der EU (LMIV), die ab dem 13. Dezember 2014 EU-weit gilt, werden diese Vorschriften nochmals verbessert.

Zu den Neuerungen gehören etwa die Allergeninformation auch bei loser Ware und die Pflicht zur deutlichen Kennzeichnung von Lebensmittel-Imitaten. Hersteller, Handel und Gastronomie sind gut vorbereitet, solche Informationen schriftlich und auch mündlich weiterzugeben.

Diese Broschüre informiert Sie über das Kennzeichnungsrecht. Eine umfassende, transparente und verständliche Verbraucherinformation schafft Vertrauen und macht eine bewusste Kaufentscheidung möglich – damit gesundem Genuss nichts mehr im Wege steht!

Ihr

*Christian Schmidt MdB*

Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft

# PFLICHTANGABEN AUF LEBENSMITTELVERPACKUNGEN

In der Europäischen Union ist einheitlich vorgeschrieben, welche Informationen jede Lebensmittelverpackung grundsätzlich tragen muss. Dazu gehören:

- die Bezeichnung des Lebensmittels
- die Zutaten des Lebensmittels einschließlich der 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können
- das Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum
- die Nettofüllmenge
- Name/Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- die Nährwertkennzeichnung (ab 2016)

Grundlage für diese und weitere Informationspflichten ist die „Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel“. Sie wird auch als Lebensmittel-Informationsverordnung oder LMIV bezeichnet. Für einige Lebensmittel gibt es darüber hinaus spezielle Pflichtangaben, zum Beispiel zu ihrer Herkunft.

Die Einhaltung der Vorschriften wird von den Lebensmittelüberwachungsbehörden der Bundesländer überwacht.

Neue Pflichtangaben, die die LMIV mit sich bringt, werden im Folgenden mit „NEU!“ gekennzeichnet. Soweit nicht anders gekennzeichnet, gelten sie seit dem 13. Dezember 2014.

**NEU!**

Um Lebensmittelabfälle zu vermeiden, können Produkte, die vor dem 13. Dezember 2014 nach altem Recht in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet wurden, unbefristet abverkauft werden.

## LESBARKEIT DER PFLICHTANGABEN

Alle Pflichtangaben sind an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft anzubringen.

Neu ist die Vorgabe für die Schriftgröße: Pflichtangaben müssen mindestens in 1,2 mm großer Schrift – bezogen auf das kleine „x“, also den mittleren Buchstabenteil – gedruckt werden. Bei kleinen Verpackungen (kleiner als die Hälfte einer Postkarte) muss die Schrift mindestens 0,9 mm groß sein.

NEU!

## BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

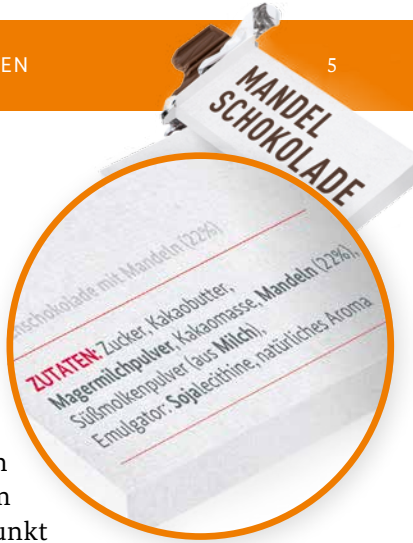
Die Bezeichnung des Lebensmittels verdeutlicht die genaue Art sowie besondere Eigenschaften eines Produkts. Für einige Lebensmittel, z. B. Schokolade, gibt es hierzu Vorgaben in speziellen Produktverordnungen. Weitere Bezeichnungen (z. B. Spätzle) enthält das Deutsche Lebensmittelbuch ([www.dlmbk.de](http://www.dlmbk.de)). Ist die Bezeichnung des Lebensmittels nicht festgelegt, muss sie beschreibend so formuliert werden, dass unmissverständlich deutlich wird, um welches Lebensmittel es sich handelt.



Nicht zu verwechseln ist sie mit dem vom Hersteller gegebenen (meist auffälligen) Marken- oder Produktnamen. Er dient in erster Linie Werbezwecken.

## ZUTATENVERZEICHNIS

Mit wenigen Ausnahmen sind auf jedem vorverpackten Lebensmittel alle Zutaten anzugeben, die im Lebensmittel enthalten sind. Die Zutaten sind absteigend nach ihrem Gewichtsanteil zum Zeitpunkt ihrer Herstellung aufgelistet. Die **Hauptzutat** steht somit an erster Stelle, die gewichtsmäßig am wenigsten vorhandene Zutat steht am Ende des Verzeichnisses.



In bestimmten Fällen muss auch der **prozentuale Gewichtsanteil** einzelner Zutaten angegeben werden, zum Beispiel bei Abbildungen dieser Zutaten auf der Verpackung. Bei zusammengesetzten Zutaten sind die **Bestandteile** anzugeben (z. B. bei einer Cremefüllung).

Im Zutatenverzeichnis müssen grundsätzlich auch die verwendeten **Lebensmittelzusatzstoffe** und Aromen aufgeführt werden. Lebensmittelzusatzstoffe sind generell mit dem Klassennamen gefolgt von der Bezeichnung oder E-Nummer aufzuführen: Der Klassenname verdeutlicht, welche Aufgaben der Stoff in einem Lebensmittel übernimmt (z. B. Emulgator). Die chemische Bezeichnung oder die E-Nummer zeigt, um welchen Stoff es sich handelt (z. B. Lecithine oder E 322).

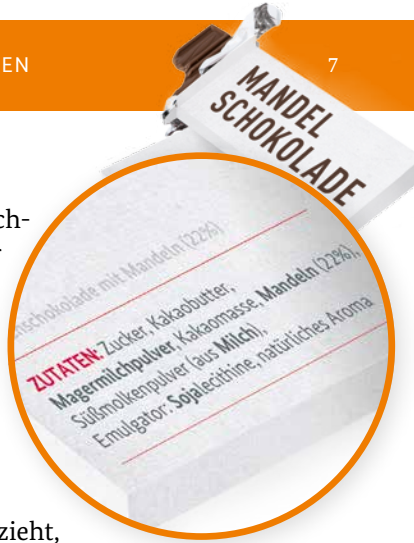
## ALLERGENKENNZEICHNUNG

Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden:

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg oder l)
13. Lupinen
14. Weichtiere

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für Verarbeitungsprodukte und für die bei der Produktion eingesetzten Hilfsstoffe. Stoffe jedoch, die durch die Verarbeitung oder den Herstellungsprozess ihr allergenes Potential **verlieren**, müssen nicht gekennzeichnet werden. Die Ausnahmen (z. B. Glucosesirup auf Weizenbasis) sind in der LMIV genannt.

Gibt es kein Zutatenverzeichnis, müssen die Stoffe oder Erzeugnisse mit dem zusätzlichen Hinweis „**enthält**“ angegeben werden, zum Beispiel „enthält Erdnüsse“. Wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf diese Stoffe oder Erzeugnisse bezieht, ist keine Angabe erforderlich.



Neu ist, dass die 14 genannten Stoffe und Erzeugnisse, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, im Zutatenverzeichnis **hervorgehoben** werden müssen, so dass sie sich von den anderen Zutaten eindeutig abheben, z. B. durch die Schriftart, den Schriftstil (z. B. **Fettdruck**) oder die Hintergrundfarbe.

NEU!

Neu ist, dass auch bei **unverpackter Ware** (z. B. an der Bedienungstheke oder im Restaurant) eine Information über Allergene verpflichtend ist.

NEU!

Diese Information kann schriftlich, elektronisch oder mündlich erfolgen. Im Falle der mündlichen Information muss eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage leicht erhältlich sein. Diese kann auf Grundlage der von den Verbänden entwickelten Anregungen z. B. als Kladde, Informationsblatt, Rezeptangaben oder Ähnlichem erfolgen – wie schon jetzt bei angabepflichtigen Zutaten. In der Verkaufsstätte muss es darauf einen deutlichen Hinweis geben.

## HALTBARKEIT

### Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt an, wie lange ein Produkt unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften mindestens behält, etwa Farbe, Konsistenz und Geschmack. Es ist kein Verfallsdatum, d. h. auch über das MHD hinaus kann ein Lebensmittel noch genießbar sein. Einige Lebensmittel, z. B. frisches Obst und Gemüse, Wein oder Zucker, sind von der Angabe ausgenommen.



### Verbrauchsdatum

Anders verhält es sich bei sehr leicht verderblichen Lebensmitteln (z. B. Hackfleisch). Hier ist anstelle des MHDs das Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis...“) anzugeben. Das Lebensmittel sollte nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verzehrt werden, da es dann eine unmittelbare Gefahr für die Gesundheit darstellen kann.

### Einfrierdatum

Bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen muss das Einfrierdatum angegeben werden. Es wird die Angabe „eingefroren am...“ aufgedruckt, gefolgt von dem Datum des ersten Einfrierens.

NEU!



## HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

Unter anderem bei folgenden Produkten muss die Herkunft angegeben werden:

- Rindfleisch (unverarbeitet): Land der Geburt, Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung des Tieres,
- Eier, frisches Obst und Gemüse: Ursprungsland,
- Honig, Olivenöl (nativ, nativ extra) und vorverpackte Bioprodukte mit EU-Bio-Logo: Ursprungsland und/oder bei mehr als einem Ursprungsland „EU“, „Nicht-EU“ oder „EU/Nicht-EU“,
- Fisch (vorverpackt, unverarbeitet): Fanggebiet.

Ab April 2015 muss unverarbeitetes und vorverpacktes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch verpflichtend mit dem Aufzuchtort und dem Schlachtort des Tieres gekennzeichnet werden.

NEU!

## PFLANZLICHE HERKUNFT ÖLE UND FETTE

Raffinierte pflanzliche Öle und Fette mussten bislang nur mit ihrem Klassennamen angegeben werden (z. B. pflanzliches Fett).

Neu ist, dass ihre botanische bzw. pflanzliche Herkunft angegeben werden muss (z. B. Palmfett oder Pflanzenfett (Kokos)). Der Hinweis auf ein gehärtetes Öl oder Fett muss ggf. mit dem Ausdruck „ganz gehärtet“ oder „teilweise gehärtet“ versehen sein.

NEU!

## NÄHRWERTKENNZEICHNUNG

Die Nährwerttabelle gibt Auskunft über den Energiegehalt (kJ/kcal) und enthaltene Nährstoffe. Eine Nährwertkennzeichnung ist dann verpflichtend, wenn das Lebensmittel gesundheits- oder nährwertbezogene Angaben trägt, z. B. „Enthält Vitamin C“.



Neu festgelegt sind Inhalt und Darstellungsform der Nährwerttabelle (auch bei freiwilliger Verwendung). Zur besseren Vergleichbarkeit müssen die Nährstoffgehalte immer bezogen auf 100 Gramm (g) oder 100 Milliliter (ml) angegeben werden. Zusätzliche Angaben pro Portion sind auch weiterhin zulässig.

**NEU!**

Die Tabelle muss Angaben zum Energiegehalt und zu den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz enthalten. Vitamine und andere Nährwerte (z. B. Ballaststoffe) müssen dann angegeben werden, wenn sie auf der Verpackung herausgestellt werden.

Zusätzlich zur Nährwerttabelle können die Angaben zum Energiegehalt und zu den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz unter bestimmten Voraussetzungen auch auf der Vorderseite wiederholt werden.

Ab dem **13. Dezember 2016** gehört diese Nährwerttabelle in der Regel auf alle verpackten Lebensmittel.

**NEU!**

## NETTOFÜLLMENGE

Die Nettofüllmenge gibt Auskunft über die enthaltene Menge des Produkts nach Stückzahl (z. B. bei Obst), Gewicht (g bzw. kg) oder nach Volumen (ml bzw. l). Produkte können dadurch leichter miteinander verglichen werden.



## FIRMENANSCHRIFT

Auf der Lebensmittelverpackung sind Name oder Firma und Anschrift des Unternehmens angegeben, das für das Produkt verantwortlich ist. Bei Fragen und Beschwerden kann man sich an diese Adresse wenden.



## ALKOHOLGEHALT

Auf alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt über 1,2 % vol. (z. B. Wein, Bier, Spirituosen, Fruchtwein und andere Getränke) muss der tatsächliche Alkoholgehalt in % vol. angegeben sein.

Wird Alkohol bei abgepackten Lebensmitteln als Zutat verwendet, muss er in der Regel im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden.

## PRODUKTSPEZIFISCHE ANGABEN

Zu den allgemeinen Bestimmungen für die Kennzeichnung kommen für einige Lebensmittel produktspezifische Pflichtangaben hinzu. Geregelt wird dies u. a. in speziellen **Produktverordnungen**. So müssen beispielsweise bei

- **Fischereierzeugnissen** u. a. der Handelsname, das Fanggebiet und das Fanggerät,
- **Konfitüren, Gelees und Marmeladen** der Fruchtgehalt („Hergestellt aus ... g Früchten je 100 g“),
- **Wein** die Bezeichnung der definierten Weinbauerzeugniskategorie wie Wein, Schaumwein oder Likörwein sowie bei Schaumwein der Zuckergehalt angegeben werden.

### IMITATE

NEU!

Zum Schutz vor Täuschung wurden für Lebensmittel-Imitate (z. B. Pflanzenfett anstelle von Käse als Pizza-belag) spezielle Kennzeichnungsvorschriften festgelegt. Bei der Verwendung von Lebensmittel-Imitaten muss der ersatzweise verwendete Stoff in unmittelbarer Nähe des Produktnamens angegeben werden.

### ZUSAMMENGEFÜGTE FLEISCH- ODER FISCHSTÜCKE

NEU!

Einige Fleisch- oder Fischprodukte sehen zwar aus wie ein gewachsenes Stück Fleisch oder Fisch, bestehen jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken, die zum Beispiel durch Lebensmittelenzyme zusammengefügt sind. Dies muss zusätzlich durch den Hinweis „Aus Fleischstücken zusammengefügt“ oder „Aus Fischstücken zusammengefügt“ gekennzeichnet werden.

## KOFFEINHINWEISE

**NEU!**

Getränke mit einem erhöhten Koffeingehalt müssen einen Hinweis tragen, dass diese nicht für Kinder, Schwangere und Stillende empfohlen sind (Beispiel „Energydrinks“). Für Lebensmittel mit der Bezeichnung „Tee“ oder „Kaffee“ gilt diese Pflicht nicht.

Einen ähnlichen Hinweis für Kinder und Schwangere erhalten Lebensmittel, die keine Getränke sind, denen aber aus physiologischen Gründen Koffein zugesetzt wurde. Auf diesen muss dann auch der Koffeingehalt angegeben sein.

## NANOKENNZEICHNUNG

**NEU!**

Alle Zutaten, die in Form technisch hergestellter Nanomaterialien im Lebensmittel vorhanden sind, müssen im Zutatenverzeichnis eindeutig aufgeführt werden. Auf die Bezeichnung solcher Zutaten muss das in Klammern gesetzte Wort „Nano“ folgen.

## INTERNETHANDEL

**NEU!**

Bei vorverpackten Lebensmitteln, die über das Internet verkauft werden, müssen alle Pflichtangaben mit Ausnahme des Mindesthaltbarkeitsdatums und des Verbrauchsdatums schon vor dem Abschluss des Kaufvertrags verfügbar sein.

Neben den verpflichtenden Angaben gibt es viele weitere Informationen über Lebensmittel, die Unternehmen freiwillig bereitstellen. Hier gilt: Die Information muss richtig sein und darf nicht irreführen. Das gilt für Werbeaussagen (z. B. „fettarm“) sowie Hinweise von privaten Prüfinstituten und Label (bzw. Siegel) gleichermaßen.

## NÄHRWERT- UND GESUNDHEITS-BEZOGENE ANGABEN

Nährwertbezogene Angaben (z. B. „Enthält Vitamin C“) und gesundheitsbezogene Angaben (z. B. „Vitamin C erhöht die Eisenaufnahme“) werden auch Health Claims genannt.



Nährwertangaben	pro 100 ml
Energie	178 kJ / 42 kcal
Fett	0,2 g
davon: gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	9 g
davon: Zucker	9 g
Eiweiß	0,7 g
Salz	0,002 g
Vitamin C	22 mg (27%*)

\*% des Nährstoffbezugswertes

Sie finden sich immer häufiger auf Lebensmitteletiketten oder in der Werbung. Gesundheitsbezogene Angaben sind nur nach erfolgreichem Durchlaufen eines Zulassungsverfahrens zulässig. Nährwertbezogene Angaben müssen die in der sog. Health-Claims-Verordnung festgelegten Bedingungen erfüllen.

Wird ein Lebensmittel mit nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angaben beworben, ist die Angabe der Nährwerttabelle verpflichtend.

Viele Label bieten zusätzliche Informationen über die **Qualität oder Herstellung** von Lebensmitteln. Inhaber und Träger eines Labels sind im Allgemeinen eingetragene Vereine oder Unternehmen, die die fachlichen Anforderungen und Vergabekriterien entwickeln. Einen Überblick und eine Bewertung vieler Label finden Sie unter [www.label-online.de](http://www.label-online.de). Ein Beispiel für ein freiwilliges Label ist das **Regionalfenster**.

## REGIONALFENSTER

Das „Regionalfenster“, das seit Januar 2014 auf dem Markt ist, ist ein Deklarationsfeld, das die regionale Herkunft des Produkts

kenntlich macht. Es beinhaltet ausschließlich Aussagen zur Herkunft der eingesetzten landwirtschaftlichen Zutaten sowie den Ort der Verarbeitung. Die erste Hauptzutat (z. B. Milch) und die wertgebenden Zutaten (z. B. Himbeeren) müssen zu 100 % aus der im Regionalfenster angegebenen Region stammen.

Bei zusammengesetzten Produkten (z. B. Himbeermilch) wird die Gesamtsumme aller regionalen Rohstoffe mit einer Prozentzahl angegeben, bei Monoprodukten (z. B. Milch) ist diese Angabe nicht erforderlich, da sie hier immer 100 % beträgt.



# Impressum

## HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL),  
Referat 215 Lebensmittelinformation, Lebensmittelkennzeichnung  
Wilhelmstraße 54  
10117 Berlin

## STAND

Dezember 2014

## GESTALTUNG

MediaCompany – Agentur für Kommunikation GmbH

## BILDNACHWEIS

BMEL/photothek.net/Thomas Köhler, ExQuisine / fotolia.com,  
Lucid. Berlin, MediaCompany

## DRUCK

BMEL

## BESTELLINFORMATION

Diese und weitere Publikationen können Sie kostenlos bestellen:

Internet: [www.bmel.de/publikationen](http://www.bmel.de/publikationen)

E-Mail: [publikationen@bundesregierung.de](mailto:publikationen@bundesregierung.de)

Fax: 01805-77 80 94 (Festpreis 14 ct/Min., abweichende Preise  
a. d. Mobilfunknetzen möglich)

Tel.: 01805-77 80 90 (Festpreis 14 ct/Min., abweichende Preise  
a. d. Mobilfunknetzen möglich)

Schriftlich: Publikationsversand der Bundesregierung  
Postfach 48 10 09 | 18132 Rostock

oder kostenlos herunterladen unter: [www.bmel.de/publikationen](http://www.bmel.de/publikationen)

Diese Broschüre wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des BMEL  
kostenlos herausgegeben. Sie darf nicht im Rahmen von Wahlwerbung  
politischer Parteien oder Gruppen eingesetzt werden.

Weitere Informationen finden sie hier  
oder unter

[www.bmel.de/kennzeichnung](http://www.bmel.de/kennzeichnung)

