

DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
Abteilung Nationale Hilfgesellschaft
Mitternachtsgasse 4, 55116 Mainz



**Fachausbildung
Verpflegungsdienst**

Kennzeichnung von Lebensmitteln
Die neuen Regelungen
(Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)

Kennzeichnung von Lebensmitteln


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)

Fachdienstausbildung Verpflegungsdienst
Seite 2

DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
Abteilung Nationale Hilfgesellschaft
Mitternachtsgasse 4, 55116 Mainz



Kennzeichnung von Lebensmitteln


Pflichtangaben auf Lebensmittelverpackungen

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.

Fachdienstausbildung Verpflegungsdienst
Seite 3

DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
Abteilung Nationale Hilfgesellschaft
Mitternachtsgasse 4, 55116 Mainz



Kennzeichnung von Lebensmitteln


Allgemeine Pflichtangaben

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 Buchstabenanteil – gedruckt werden. Bei kleinen Verpackungen (kleiner als die Hälfte einer Postkarte) muss die Schrift mindestens 0,9 mm groß sein.

Fachdienstausbildung Verpflegungsdienst DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
Abteilung Nationale Pflegeausbildung
Mittelmacherstraße 4, 55116 Mainz  Deutsches
Rotes
Kreuz


Kennzeichnung von Lebensmitteln

Allgemeine Pflichtangaben

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). 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.

Fachdienstausbildung Verpflegungsdienst DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
Abteilung Nationale Pflegeausbildung
Mittelmacherstraße 4, 55116 Mainz  Deutsches
Rotes
Kreuz


Kennzeichnung von Lebensmitteln

Allgemeine Pflichtangaben

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).

Fachdienstausbildung Verpflegungsdienst DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
Abteilung Nationale Pflegeausbildung
Mittelmacherstraße 4, 55116 Mainz  Deutsches
Rotes
Kreuz

Kennzeichnung von Lebensmitteln

Allgemeine Pflichtangaben


Allergenkennzeichnung

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.

Fachdienstausbildung Verpflegungsdienst
Seite 10

DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
Abteilung Nationale Pflegeausbildung
Mittelmacherstraße 4, 55116 Mainz



Kennzeichnung von Lebensmitteln

Allgemeine Pflichtangaben

Allergenkennzeichnung


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

Fachdienstausbildung Verpflegungsdienst
Seite 11

DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
Abteilung Nationale Pflegeausbildung
Mittelmacherstraße 4, 55116 Mainz



Kennzeichnung von Lebensmitteln


Allgemeine Pflichtangaben

Allergenkennzeichnung

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.

Fachdienstausbildung Verpflegungsdienst
Seite 12

DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
Abteilung Nationale Pflegeausbildung
Mittelmacherstraße 4, 55116 Mainz



Kennzeichnung von Lebensmitteln

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.

Fachdienstausbildung Verpflegungsdienst
Seite 13

DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
Abteilung Nationale Verpflegungsdienst
Mittelmacherstraße 4, 55116 Mainz



Kennzeichnung von Lebensmitteln

HALTBARKEIT


„Neu!“ ist

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

Fachdienstausbildung Verpflegungsdienst
Seite 14

DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
Abteilung Nationale Verpflegungsdienst
Mittelmacherstraße 4, 55116 Mainz



Kennzeichnung von Lebensmitteln

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 verpackte Bioprodukte mit EU-Bio-Logo: Ursprungsland und/oder bei mehr als einem Ursprungsland „EU“, „Nicht-EU“ oder „EU/Nicht-EU“.
- Fisch (verpackt, unverarbeitet): Fanggebiet.

„Neu!“ ist, Ab April 2015 muss unverarbeitetes und verpacktes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch verpflichtend mit dem Aufzuchtort und dem Schlachtort des Tieres gekennzeichnet werden.

Fachdienstausbildung Verpflegungsdienst
Seite 15

DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
Abteilung Nationale Verpflegungsdienst
Mittelmacherstraße 4, 55116 Mainz



Kennzeichnung von Lebensmitteln


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.

Fachdienstausbildung Verpflegungsdienst
 File 16

DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
 Abteilung Nationale Pflegeausbildung
 MittelstraÙe 4, 55116 Mainz



Kennzeichnung von Lebensmitteln

Nährwertkennzeichnung


Die Nährwertabelle 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 Nährwertabelle (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.

- 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.

Fachdienstausbildung Verpflegungsdienst
 File 17

DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
 Abteilung Nationale Pflegeausbildung
 MittelstraÙe 4, 55116 Mainz



Kennzeichnung von Lebensmitteln


Nährwertkennzeichnung

- Zusätzlich zur Nährwertabelle 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.

„Neu!“ ist, Ab dem **13. Dezember 2016** gehört diese Nährwertabelle in der Regel auf alle verpackten Lebensmittel.

Fachdienstausbildung Verpflegungsdienst
 File 18

DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
 Abteilung Nationale Pflegeausbildung
 MittelstraÙe 4, 55116 Mainz




Kennzeichnung von Lebensmitteln

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.

FIRMENSCHRIFT
 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.


ALKOHOLGEGHALT
 Auf alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt über 1,2 % vol. (z. B. Wein, Bier, Spirituosen, Fruchtwine 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.

Fachdienstausbildung Verpflegungsdienst
 File 19 DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
 Abteilung Nationale Pflegeausbildung
 Mittelrheingasse 4, 55116 Mainz 

Kennzeichnung von Lebensmitteln

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 Weinbaugegenstandskategorie wie Wein, Schaumwein oder Likörwein sowie bei Schaumwein der Zuckergehalt angegeben werden.


Fachdienstausbildung Verpflegungsdienst
 File 20 DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
 Abteilung Nationale Pflegeausbildung
 Mittelrheingasse 4, 55116 Mainz 

Kennzeichnung von Lebensmitteln

Produktspezifische Angaben
„Neu“ sind folgende Aufzeichnungspflichten:

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

Zusammengesetzte Fleisch oder Geflügelstücke
 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.


Fachdienstausbildung Verpflegungsdienst
 File 21 DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
 Abteilung Nationale Pflegeausbildung
 Mittelrheingasse 4, 55116 Mainz 

Kennzeichnung von Lebensmitteln

Produktspezifische Angaben
„Neu!“ sind folgende Aufzeichnungspflichten:

Koffeinhinweise
 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
 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.

Fachdienstleistung Verpflegungsdienst
 Folie 22 DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
 Abteilung Nationale Pflegeausbildung
 MittelstraÙe 4, 55116 Mainz 

Kennzeichnung von Lebensmitteln

Produktspezifische Angaben
„Neu!“ sind folgende Aufzeichnungspflichten:

Internethandel
 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.

Fachdienstleistung Verpflegungsdienst
 Folie 23 DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
 Abteilung Nationale Pflegeausbildung
 MittelstraÙe 4, 55116 Mainz 

Kennzeichnung von Lebensmitteln

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

Fachdienstleistung Verpflegungsdienst
 Folie 24 DRK-Landesverband Rheinland-Pfalz e. V.
 Abteilung Nationale Pflegeausbildung
 MittelstraÙe 4, 55116 Mainz 