

Allergenkennzeichnung

Seit dem 25. November 2005 muss auf der Verpackung von Lebensmitteln die Verwendung bestimmter Zutaten, die häufig allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen, angegeben werden. Etwa 90 % aller „Lebensmittelallergien“ werden durch die unten angegebenen zwölf Lebensmittel verursacht. Diese Lebensmittel müssen nun immer aufs Etikett, auch wenn nur kleinste Mengen davon als Zutat verwendet wurden.

„Allergene“ Zutaten in Lebensmitteln

- **glutenhaltiges Getreide**
(Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- **Krebstiere**
- **Eier**
- **Fisch**
- **Erdnüsse**
- **Soja**
- **Milch**
(einschließlich Laktose)
- **Schalenfrüchte**
(Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- **Sellerie**
- **Senf**
- **Sesamsamen**
- **Schwefeldioxid und Sulfite**
(ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)



Impressum

Herausgeber: Landesamt für Landwirtschaft,
Lebensmittelsicherheit und Fischerei
Mecklenburg-Vorpommern
Thierfelderstraße 18
18059 Rostock

Telefon: 0381 / 40 35 -0
Telefax: 0381 / 400 15 10

Mail: poststelle@lal.fv.mvnet.de
Homepage: www.lal.fv.de

Druck: Landesamt für innere Verwaltung
Mecklenburg-Vorpommern

Ausgabe: Juli 2008, 500 Exemplare

Die Lebensmittelkennzeichnung unter der Lupe

Welche Informationen gehören
auf das Etikett?



Auf dem Etikett oder direkt auf der Verpackung sind zahlreiche Informationen, unter anderem über Inhaltsstoffe, Qualitätsmerkmale und Eigenschaften des Lebensmittels, zu finden. Diese Auskünfte sollen die Kaufentscheidung erleichtern, aber auch vor Täuschung und Betrug schützen.

Grundlegende Kennzeichnungselemente bei verpackten Lebensmitteln

Im Allgemeinen umfasst die Etikettierung folgende Elemente:

- Verkehrsbezeichnung
- Name und Anschrift eines Produktverantwortlichen
- Zutatenverzeichnis
- Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum
- Füllmenge
- ggf. Los-Nummer
- ggf. Alkoholgehalt

Die **Verkehrsbezeichnung** ist sozusagen der Name des Lebensmittels: Für viele Lebensmittel ist in Rechtsvorschriften die genaue Bezeichnung festgelegt. Gibt es keine vorgeschriebene oder verkehrsübliche Bezeichnung, muss eine Bezeichnung gewählt werden, die das Lebensmittel näher beschreibt und es erlaubt, die Art des Lebensmittels zu erkennen.

Die **Herstellerangabe** nennt Namen oder Firma und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder eines in der EU niedergelassenen Verkäufers.

Das **Zutatenverzeichnis** klärt darüber auf, was im Lebensmittel drin ist, allerdings meist ohne genaue Mengenangabe. Die Zutaten sind jedoch nach ihrem Gewichtsanteil aufgelistet: An erster Stelle steht der Hauptbestandteil, an letzter die Zutat mit der geringsten Menge. Zudem sind die Mengen besonderer Zutaten (z.B. wertgebende Bestandteile) anzugeben.

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem das Lebensmittel in der ungeöffneten Packung seine besonderen Eigenschaften wie Geruch, Geschmack, Farbe und Nährstoffe mindestens behält. Ist die Haltbarkeit nur bei bestimmten Lagerbedingungen gewährleistet, sind diese zusätzlich zu nennen.

Beispiel: *"Bei unter 4° Celsius mindestens haltbar bis ..."*.

Nach Ablauf des Datums ist das Lebensmittel nicht automatisch verdorben oder sein Wert gemindert.

Leicht verderbliche Lebensmittel wie z.B. abgepacktes Hackfleisch tragen statt des Mindesthaltbarkeitsdatums ein **Verbrauchsdatum**. Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum sind nicht mehr zum Verzehr geeignet.

The image shows a label for 'Gulaschsuppe mit Rindfleisch'. The label is divided into several sections:

- Verkehrsbezeichnung:** 'Gulaschsuppe mit Rindfleisch' (highlighted in red).
- Verzeichnis der Zutaten:** A list of ingredients including water, beef, onions, mushrooms, paprika, flour, sugar, salt, wine, starch, herbs, and various additives (E 621, E 631, E 627, E 412, E 466, E 150c, E 330, E 300) (highlighted in green).
- Allergenkennzeichnung:** 'Enthält Milch, Sellerie, Weizen und Soja. Kann Spuren von Ei enthalten.' (highlighted in red).
- Füllmenge:** '400 ml' (highlighted in red).
- Nährwertkennzeichnung:** A table with columns for '100 ml enthalten durchschnittlich' and values for Brennwert (269 kJ / 64 kcal), Eiweiß (4,1 g), Kohlenhydrate (8,0 g), and Fett (1,7 g) (highlighted in green).
- Mindesthaltbarkeitsdatum:** 'Mindestens haltbar bis Ende: siehe Boden/Deckelaufdruck' (highlighted in red).
- Herstellerangabe:** 'Ausgewählt und geprüft: Markt GmbH - D-50603 Köln' (highlighted in green).

Die **Füllmenge** informiert über das Gewicht, das Volumen oder die Stückzahl des abgepackten Lebensmittels. Bei Lebensmitteln in einer Aufgussflüssigkeit ist außerdem das Abtropfgewicht anzugeben.

Die **Losnummer** ordnet das Lebensmittel einer Warenpartie zu. Ein Los umfasst Lebensmittel, die unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt und verpackt wurden.

Weitere Angaben auf dem Etikett

Neben diesen grundlegenden Kennzeichnungselementen gibt es weitere vorgeschriebene Angaben:

- Werden im Verkehr mit Lebensmitteln oder in der Werbung nährwertbezogene Angaben (z.B. "fettreduziert") verwendet, so sind auch hier bestimmte Mindestangaben erforderlich. Die **Nährwertkennzeichnung** umfasst mindestens:

- ◆ den Brennwert (Energiegehalt)
- ◆ den Gehalt an Eiweiß
- ◆ den Gehalt an Kohlenhydraten
- ◆ den Gehalt an Fett

bezogen auf 100 g bzw. ml des Lebensmittels.

- Gentechnisch veränderte Lebensmittel müssen wie folgt gekennzeichnet sein:
„enthält genetisch veränderten....“
oder
„genetisch verändert“.

Der Hinweis auf die genetische Veränderung muss in der Zutatenliste entweder in Klammern gleich hinter der betreffenden Zutat oder in einer Fußnote angegeben werden.

Auch rein produktspezifisch sind bestimmte Angaben obligatorisch. So ist z.B. bei Schokolade die Angabe der Menge der Kakaobestandteile vorgeschrieben. Auch für diätetische Lebensmittel gelten zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften, z.B. für die Angabe der Proteineinheiten.