Deklaration und Kennzeichnung

EINFÜHRUNG

Agenda

A

Teil A — Rechtliche Grundlagen

Warum, Rechtsquellen, Verantwortlichkeiten

B

Teil B — Die Pflichtangaben im Detail

0 Grundsätze

Irreführungsverbot nach Art. 7 LMIV

1 Bezeichnung

Rechtlich, verkehrsüblich, beschreibend

2 Zutaten

Reihenfolge, Klammerregel, Wasser, Zusatzstoffe

3 Allergene

14 Hauptallergene, Spurenhinweise

4 QUID

Mengenkennzeichnung, Ausnahmen, Berechnung

5 Nährwert

Ermittlung, Pflichtwerte, Ausnahmen

6 Claims

Nährwert- und Gesundheitsangaben

7 Sonstige

Haltbarkeit, Herkunft, tierische Lebensmittel u. a.

TEIL A · THEORIE

Rechtliche Grundlagen

Warum Kennzeichnung zählt, welche Rechtsquellen gelten und wer haftet

TEIL A

Warum Kennzeichnung so wichtig ist



Verbraucherschutz

Allergiker verlassen sich auf korrekte Angaben — ein fehlender Allergenhinweis kann lebensbedrohlich sein.



Haftung & Bußgeld

Verstöße können nach LFGB i. V. m. LMIDV als Straftat oder Ordnungswidrigkeit geahndet werden.



Rückrufrisiko

Fehlerhafte Kennzeichnung kann Rückrufe und öffentliche Warnungen auslösen.



Vertrauen & Transparenz

Korrekte Angaben ermöglichen informierte Kaufentscheidungen.

TEIL A

Rechtsquellen im Überblick

EU-Verordnungen — gelten unmittelbar, kein nationales Umsetzungsgesetz nötig

- VO (EU) Nr. 1169/2011 — LMIV: Basis für alle Pflichtangaben
- VO (EG) Nr. 1924/2006 — Health-Claims-VO: nährwert- & gesundheitsbezogene Angaben
- VO (EU) Nr. 1308/2013 + Deleg. VO 2023/2429 / DVO 2023/2430 — Vermarktungsnormen Obst & Gemüse
- VO (EG) Nr. 853/2004 — Hygiene tierischer Lebensmittel, u. a. Identitätskennzeichen

Deutsche Ergänzungen — konkretisieren, wo die LMIV Spielraum lässt

- LMIDV — u. a. Sprache, Nutri-Score-Nutzung (§ 4a), Bußgeldtatbestände (§ 6)
- Deutsches Lebensmittelbuch (Leitsätze) — verkehrsübliche Bezeichnungen
- Los-Kennzeichnungs-Verordnung (LKV) & Fertigpackungsverordnung (FPackV) — Rückverfolgbarkeit & Füllmenge
- LFGB — nationales Rahmengesetz, Basis für Straf-/Bußgeldvorschriften

TEIL A

Wer ist verantwortlich? — Art. 8 LMIV

Art. 8 Abs. 1 LMIV

„Verantwortlich für die Information über ein Lebensmittel ist der Lebensmittelunternehmer, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird.“

- Hersteller unter eigenem Namen = verantwortlicher LMU.
- Handelsmarken: grundsätzlich der Händler; Details per Vertrag/Spezifikation.
- Art. 8 Abs. 2: „Vorhandensein und Richtigkeit“ der Angaben sind zu gewährleisten.

Konsequenzen

- Informationsfluss entlang der Lieferkette über Spezifikationen klar regeln.
- Rezepturänderungen erfordern eine Überprüfung der Kennzeichnung — auch kleine Änderungen können Allergene betreffen.
- Prüf- und Freigabeprozesse nachvollziehbar dokumentieren.

TEIL B · THEORIE

Pflichtangaben

Grundsätze, Bezeichnung, Zutaten, Allergene, QUID, Nährwerte, Claims und sonstige Angaben

TEIL B

Die 12 Pflichtangaben — Art. 9 Abs. 1 LMIV

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Zutaten-verzeichnis
- Allergene
- Mengenangabe bestimmter Zutaten (QUID)
- Nettofüllmenge
- MHD oder Verbrauchs-datum
- Aufbewahrungs-/ Verwendungs-hinweise
- Name & Anschrift Lebensmittel-unternehmer
- Ursprungsland/ Herkunftsort (wenn vorgeschrieben)
- Gebrauchs-anleitung (falls nötig)
- Alkoholgehalt (bei > 1,2 % vol)
- Nährwert-deklaration

TEIL B

Allgemeine Darstellungsvorgaben — Art. 13 LMIV

Neben WAS auf dem Etikett stehen muss, regelt Art. 13 LMIV auch, WIE die Pflichtangaben dargestellt werden müssen.

Mindestschriftgröße

- x-Höhe ≥ 1,2 mm; bei Verpackungen < 80 cm²: ≥ 0,9 mm.

Gute Lesbarkeit

- Deutlich sichtbar, dauerhaft, nicht verdeckt/getrennt/abgelenkt. Ausmachend: Schriftgröße, Abstände, Strichstärke, Farbe, Schriftart, Kontrast.

Sichtfeld-Pflicht

- Bezeichnung, Nettofüllmenge und Alkoholgehalt (> 1,2 Vol.-%) im selben Sichtfeld. MHD/Verbrauchsdatum müssen **nicht** zwingend dort stehen.

Sprache

- Leicht verständliche Sprache (Art. 15 LMIV); in Deutschland grundsätzlich Deutsch.

Sonderfall kleine Packungen (< 10 cm²)

- Nur bestimmte Kernangaben sind verpflichtend (Bezeichnung, Allergene, Nettofüllmenge, Haltbarkeitsdatum).

TEIL B

Definition der x-Höhe – LMIV Angang IV

x-Höhe



Legende

1	Oberlinie
2	Versallinie
3	Mittelinie
4	Grundlinie
5	Unterlinie
6	x-Höhe
7	Schriftgröße



THEMA 0

Grundsätze

Irreführungsverbot — Art. 7 LMIV

Irreführungsverbot — Art. 7 LMIV

Gilt für Pflicht- und freiwillige Angaben, Werbung und Aufmachung.
Zusätzlich verboten: Heilaussagen (Art. 7 Abs. 3).

Eigenschaften des Lebensmittels (lit. a)

Keine Täuschung über Art, Identität, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung oder Herstellungsverfahren.

Nicht vorhandene Wirkungen (lit. b)

Dem Lebensmittel dürfen keine Wirkungen oder Eigenschaften zugeschrieben werden, die es nicht besitzt.

Werbung mit Selbstverständlichkeiten (lit. c)

Keine Hervorhebung von Merkmalen, die alle vergleichbaren Lebensmittel ohnehin aufweisen.

Ersatz von Zutaten / Imitate (lit. d)

Kein Eindruck einer bestimmten Zutat, wenn diese ersetzt wurde — Ersatzstoff nahe der Bezeichnung angeben (Anhang VI Teil A Nr. 4).

ZOMARO Food Advice



THEMA 1

Bezeichnung des Lebensmittels

Rechtlich vorgeschriebene, verkehrsübliche oder beschreibende Bezeichnung — und ergänzende Angaben

Die 3 Stufen — Art. 17 LMIV

1 Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung

Eine EU- oder nationale Rechtsvorschrift schreibt den Namen exakt vor (z. B. „Konfitüre“, „Joghurt“). Zuerst ist zu prüfen, ob es eine produktspezifische Vorschrift gibt.

2 Verkehrsübliche Bezeichnung

Ein Name, den Verbraucher ohne weitere Erklärung mit dem Produkt verbinden — beschrieben in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs (Auslegungshilfe, keine Rechtsnorm).

3 Beschreibende Bezeichnung

Gibt es weder 1 noch 2, ist eine Bezeichnung zu wählen, die Art und Verwendung so genau beschreibt, dass keine Verwechslung möglich ist.

Wichtig: Die Stufen werden IMMER in dieser Reihenfolge geprüft. Marken- oder Phantasienamen ersetzen die Bezeichnung nicht (Art. 17 Abs. 4).

Anhang VI LMIV, Teil A — Ergänzende Angaben zur Bezeichnung

Teil A regelt, wann die Bezeichnung des Lebensmittels um zusätzliche Pflichtangaben ergänzt werden muss.

Regelung	Beispiel / Hinweis
Physikalischer Zustand / besondere Behandlung	z. B. pulverisiert, gefriergetrocknet, tiefgefroren, geräuchert — Pflicht, wenn Weglassen irreführend wäre
„Aufgetaut"	Pflicht bei zuvor tiefgefrorenen, aufgetaut verkauften Lebensmitteln — Ausnahmen: Zutat im Enderzeugnis, technologisch nötiges Einfrieren, kein Qualitäts-/Sicherheitsverlust
„Bestrahlt"	„bestrahlt" oder „mit ionisierenden Strahlen behandelt" — IMMER Pflicht, unabhängig von Irreführungsgefahr
„Zusammengefügt"	Bei Fleisch-/Fischerzeugnissen, die wie ein gewachsenes Stück aussehen: „aus Fleischstücken zusammengefügt" bzw. „aus Fischstücken zusammengefügt"

Die Tabelle zeigt nur eine Auswahl der Regelungen aus Anhang VI Teil A LMIV und ist **nicht vollständig**. Je nach Lebensmittel und Herstellungsverfahren können weitere verpflichtende Angaben zur Bezeichnung erforderlich sein.

ZOMARO Food Advice



THEMA 2

Zutatenverzeichnis erstellen

Grundregeln, Reihenfolge, zusammengesetzte Zutaten & Zusatzstoffe

Grundregeln — Art. 18 LMIV, Anhang VII

- Überschrift „Zutaten“ vor der Liste (Art. 18 Abs. 1)
- Absteigende Reihenfolge nach Gewichtsanteil ZUM ZEITPUNKT DER VERARBEITUNG — Grundlage ist die Rezeptur mit den tatsächlichen Einwaagen
- Zutaten < 2 % dürfen in beliebiger Reihenfolge am Ende stehen
- Bezeichnung der einzelnen Zutaten = Verkehrsübliche Bezeichnung, Anhang VII LMIV
- Allergene müssen sich im Schriftbild klar abheben (Art. 21)
- Zusatzstoffe: Klassenname + spezifische Bezeichnung oder E-Nummer (Anhang VII Teil C)

Angabe und Bezeichnung von Zutaten - Anhang VII LMIV

- Regelung, in welcher Reihenfolge und unter welcher Bezeichnung Zutaten im Zutatenverzeichnis anzugeben sind
- für bestimmte Zutaten und Zutatenklassen gelten besondere Kennzeichnungs- und Ausnahmeregelungen

Teil	Regelungsinhalt	Beispiele / Hinweise
Teil A	Angabe & Reihenfolge der Zutaten	Sonderregeln z. B. für zugesetztes Wasser, Zutaten < 2 %, Gewürz- und Kräutermischungen sowie pflanzliche Öle und Fette
Teil B	Klassenbezeichnungen	Bestimmte Zutaten dürfen statt mit ihrer speziellen Bezeichnung mit einer Klassenbezeichnung angegeben werden, z. B. „Fisch“, „Käse“, „Gewürze“, „Stärke“
Teil C	Lebensmittelzusatzstoffe und Enzyme	Angabe grundsätzlich mit Funktionsklasse + spezieller Bezeichnung oder E-Nummer, z. B. „Konservierungsstoff: Natriumnitrit“
Teil D	Aromen	Vorgaben zur Bezeichnung von Aromen, z. B. „Aroma“, „Raucharoma“; besondere Vorgaben für „natürlich“, Chinin und Koffein
Teil E	Zusammengesetzte Zutaten	Angabe unter ihrer Bezeichnung mit anschließender Aufschlüsselung der enthaltenen Zutaten, z. B. „Senf (Wasser, Senfsaat, Essig, Salz)“

Zusammengesetzte Zutaten — die Klammerregel (Anhang VII Teil E)

- Eine zusammengesetzte Zutat wird an der Position ihres GESAMTGEWICHTS einsortiert
- Direkt danach folgen in Klammern ihre eigenen Zutaten, ebenfalls absteigend — bei Zukaufware i. d. R. aus der Spezifikation des Vorlieferanten
- Ausnahmen (Aufzählung in Klammern kann entfallen) (Anhang VII Teil E Nr. 2):
  - zusammengesetzte Zutat < 2 % UND Zusammensetzung ist rechtlich festgelegt
  - zusammengesetzte Zutat aus Gewürz- oder Kräutermischungen oder aus Mischungen derartiger Erzeugnisse
  - zusammengesetzte Zutat ist ein Lebensmittel, für das nach Unionsvorschriften kein Zutatenverzeichnis erforderlich ist (Art. 19 LMIV)

Zusatzstoffe kennzeichnen — Anhang VII Teil C

Regel: Klassenname (was macht der Stoff?) + spezifische Bezeichnung ODER E-Nummer

`Verdickungsmittel: Xanthan`	Klasse „Verdickungsmittel“ + Name „Xanthan“ oder “E415”
`Säuerungsmittel: Citronensäure`	Klasse „Säuerungsmittel“ + Name „Citronensäure“ oder “E330”
`Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure`	Klasse „Antioxidationsmittel“ + Name „Ascorbinsäure“ oder “E300”

Informationsquelle
Bei zugekauften Zutaten die Spezifikation des Vorlieferanten — dort müssen Funktionsklasse und genaue Bezeichnung/E-Nummer stehen

Übertragungsprinzip (Carry-over) — Art. 20 LMIV

Zusatzstoffe, die nur über eine Zutat automatisch ins Enderzeugnis gelangen, müssen unter bestimmten Voraussetzungen NICHT im Zutatenverzeichnis stehen.

1. **Rechtmäßig in der Zutat —** Der Zusatzstoff war in der verwendeten Zutat rechtmäßig enthalten.
2. **Keine überhöhte Menge —** Die übertragene Menge ist nicht größer, als in der Ausgangszutat technologisch notwendig war — kein „Aufstocken" im Enderzeugnis.
3. **Keine Funktion mehr —** Der Zusatzstoff erfüllt im Enderzeugnis selbst keinen technologischen Zweck mehr.

Nur die Zusatzstoff-Kennzeichnung entfällt — Allergene sind davon IMMER ausgenommen: Ein über eine Zutat eingetragenes Allergen muss in JEDEM Fall genannt und hervorgehoben werden (Art. 21 LMIV).

ZOMARO Food Advice



THEMA 3

Allergene & Spurenkennzeichnung

Die 14 Hauptallergene, Hervorhebung und Bewertung von Spuren

Die 14 Hauptallergene — Anhang II LMIV

1 Glutenhaltiges Getreide	2 Krebstiere	3 Eier	4 Fisch	5 Erdnüsse	6 Sojabohnen	7 Milch (inkl. Laktose)
8 Schalenfrüchte (Nüsse)	9 Sellerie	10 Senf	11 Sesamsamen	12 Schwefeldioxid/ Sulfite*	13 Lupinen	14 Weichtiere

* von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

Hinweis:

Auch daraus hergestellte Erzeugnisse; Ausnahmen regelt Anhang II.

Hervorhebung & Spurenhinweise — Art. 21, Art. 36 LMIV

- Allergene müssen sich durch Schriftart, -stil oder Hintergrundfarbe deutlich abheben (z. B. Fettdruck) — Art. 21 Abs. 1 lit. b.
- Werden mehrere Zutaten aus demselben Allergen gewonnen (Hartweizen UND Weizenmehl = beide Gluten), muss JEDE Fundstelle einzeln hervorgehoben werden.
- Spurenhinweise („Kann Spuren von … enthalten“) sind freiwillig (Art. 36) — sie brauchen eine dokumentierte Risikoanalyse, kein „vorsichtshalber alles“.

Spurenkennzeichnung: Wann ist sie gerechtfertigt?

Grundprinzip: Ein Spurenhinweis ist kein Ersatz für Hygiene — er kommt erst infrage, wenn eine Kontamination **TROTZ** guter Herstellungspraxis (GHP/GMP) nicht sicher auszuschließen ist.

1. • **Eintragsquellen identifizieren** – Alle möglichen Wege prüfen: Rohstoffe, gemeinsame Linien/Anlagen, Lieferantenketten, Personal.

2. • **GHP/GMP prüfen & optimieren** – Reinigung, Produktionsreihenfolge (allergenfrei vor allergenhaltig), räumliche/zeitliche Trennung. Ziel: Kontamination technisch vermeiden, **BEVOR** über Kennzeichnung nachgedacht wird.

3. • **Restrisiko quantitativ bewerten** – Erst wenn trotz optimierter GHP ein Risiko bleibt (Analytik, Erfahrungswerte, Referenzdosen), kommt ein Spurenhinweis infrage – kein pauschales „vorsichtshalber alles“.

4. • **Entscheidung dokumentieren** – Ergebnis, Datum und Grundlage der Risikoanalyse je Produktionslinie/Charge festhalten – das ist der Nachweis gegenüber Überwachung und Kunden.

Beurteilungswerte Allergene (ALTS Beschluss 2024/93/20, Stand:23.04.24)

- Die Beurteilungswerte sind **Orientierungswerte** für die amtliche Lebensmittelüberwachung und **keine** gesetzlichen Grenzwerte.
- Sie zeigen, ab welchem Gehalt eines nachgewiesenen, aber nicht gekennzeichneten Allergens eine weitere Prüfung angezeigt sein kann.
- Dabei wird insbesondere geprüft, ob das Allergen rezepturbedingt über eine Zutat eingebracht wurde und damit ein Kennzeichnungsverstoß nach LMIV vorliegt.
- Aufgrund analytischer Messunsicherheiten handelt es sich nur um Orientierungswerte.
- Für Produkte mit einer **„frei von …“**-Auslobung gelten diese Beurteilungswerte **nicht**, wenn das ausgelobte Allergen nachweisbar ist.

[BVL - Startseite - Allergene Beurteilungswerte]

basieren auf den **ED05-Referenzdosen =** Dosis, bei der 5 % der allergischen Personen eine Reaktion zeigen

	Bewertungsgrundlage FAO/WHO 2022/2023 [1, 2]		Messergebnis		
	Referenzdosis Empfehlung FAO/WHO [1] [in mg Protein]	mg allergenes Protein/kg (Referenzdosis erreicht bei Verzehr von 100 g LM)	Prüfempfehlung an die Behörde, ob eine Kennzeichnungspflicht nach Art. 9 VO (EU) 1169/2011 als Zutat besteht.		
			analytisch bestimmt als Protein [in mg/kg]	analytisch bestimmt als Lebensmittel [3] *[ggf. Spezifizierung des Lebensmittels]* [in mg/kg]	Änderung gegenüber Vorversion [3]
Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)	5,0	50	> 50	> 400 (> 50, als Gluten) [4]	→
Krebstiere: Garnelen	200	2000	> 250 [5]	> 2100 [5] *(Garnelen, gekocht)*	→
Fische	5,0	50	> 50	> 200 *(Fischfilet, gedämpft)*	→
Eier	2,0	20	> 20	> 40 *(Vollei pulver)*	→
Erdnüsse	2,0	20	> 20	> 70	→
Sojabohnen	10	100	> 100	> 250	→
Milch	2,0	20	> 20	> 60 *(Magermilchpulver, NFDM)*	→
Schalenfrüchte: Haselnüsse	3,0	30	> 30	> 200	→
Schalenfrüchte: Cashewnüsse (empfohlen für Pistazien)	1,0	10	> 10	> 50	→
Schalenfrüchte: Walnüsse (empfohlen für Pecannüsse)	1,0	10	> 10	> 70	→
Schalenfrüchte: Mandeln, Paranüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse	1	10	> 10	> 50	→
Sesamsamen	2,0	20	> 20	> 100	→
Lupinen	10	100	> 100	>250	↓
Sellerie	1	10	> 10	> 60 (als Selleriesaat)	→
Senf	1	10	>10	> 40	↑



THEMA 4

QUID bestimmen

Wann ist eine Zutatenmenge in Prozent anzugeben?

QUID — Mengenkennzeichnung (Art. 22, Anhang VIII)

Eine %-Angabe ist Pflicht, wenn die Zutat …

- … in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt wird, oder
- … auf dem Etikett durch Wort, Bild oder Grafik hervorgehoben wird, oder
- … für die Charakterisierung/Unterscheidung von ähnlichen Produkten wesentlich ist.

Berechnung: Anteil zum Zeitpunkt der Verarbeitung an der Gesamteinwaage (Rezeptur) → Rundung bis 5 % auf 0,5, darüber auf ganze %.
Sonderfälle: Wasserentzug (bezogen auf Enderzeugnis), Summe >100%, rückverdünnte konzentrierte Zutaten, flüchtige Zutaten

Ausnahmen von der QUID-Pflicht

1. **Abtropfgewicht angegeben —** Bei Festbestandteil in Aufgussflüssigkeit lässt sich die Menge daraus errechnen (z. B. Obst in Sirup) — entfällt bei mehreren hervorgehobenen Sorten.

2. **Geringe Menge zur Geschmacksgebung —** z. B. Gewürze, Kräuter oder Aromen, die den Charakter nicht mengenmäßig bestimmen.

3. **Nennung durch andere Vorschrift vorgeschrieben —** z. B. Zusatzstoffe, Alkohol, Coffein — deren Hinweispflicht ergibt sich aus anderen Normen, nicht aus QUID.

4. **Menge bereits durch andere Vorschrift geregelt —** z. B. Mindest-Fruchtgehalt bei Konfitüre — die spezielle Regel geht der allgemeinen QUID-Pflicht vor.

5. **Menge nicht kaufentscheidend —** „Quasi-Mono-Produkte“, bei denen unterschiedliche Mengen das Produkt nicht von ähnlichen Erzeugnissen unterscheiden.

ZOMARO Food Advice



THEMA 5

Nährwerttabelle erstellen

Ermittlung, Pflichtwerte, Ausnahmen

Drei Wege, die Nährwerte zu ermitteln — Art. 31 Abs. 4 LMIV



Laboranalyse

Eigene oder externe Analyse des fertigen Produkts. Am genauesten, aber teuer/langsam — sinnvoll zur Erstverifizierung und stichprobenartig zur Kontrolle.

Wann? Neuprodukt-Launch, regelmäßige Verifizierung



Rezeptur-Berechnung

Gewichteter Durchschnitt aus den Nährwerten aller Zutaten (eigene + von Lieferanten) nach Mengenanteil. In der Praxis der Standardweg für die laufende Deklaration.

Wann? Alltag, bei jeder Rezepturvariante



Anerkannte Tabellenwerte

Nutzung allgemein anerkannter Nährwerttabellen (z. B. Bundeslebensmittelschlüssel) für Standard-Rohwaren ohne Lieferantenanalyse.

Wann? Für unkritische Grundzutaten (Gemüse, Gewürze)

Pflicht-Nährwerte & Ausnahme-Check — Art. 30, Anhang V

1. **Brennwert (kJ/kcal)**
2. **Fett (g)**
3. **davon gesättigte Fettsäuren (g)**
4. **Kohlenhydrate (g)**
5. **davon Zucker (g)**
6. **Eiweiß (g)**
7. **Salz (g)**

Ausnahme-Check Anhang V

Anhang V befreit u. a. unverarbeitete Erzeugnisse aus nur einer Zutat, Kräuter/Gewürze/Salz und Kaffee/Tee von der Pflicht.

Zusammengesetzte, verarbeitete Lebensmittel fallen i. d. R. NICHT unter die Ausnahmen → vollständige Nährwerttabelle ist Pflicht.

Angabe je 100 g, Reihenfolge nach Anhang XV.

Nutri-Score
§ 4a LMIDV — freiwillig, kostenfrei, nach Registrierung bei Santé publique France

Wie wird der Brennwert berechnet? — Anhang XIV LMIV

Umrechnungsfaktoren für die Berechnung der Energie

Nährstoff	kJ/g	kcal/g
Kohlenhydrate (ausg. mehrwertige Alkohole)	**17**	**4**
Mehrwertige Alkohole	10	2,4
Eiweiß	**17**	**4**
Fett	**37**	**9**
Salatrims	25	6
Ethylalkohol	29	7
Organische Säuren	13	3
Ballaststoffe	**8**	**2**
Erythrit	0	0

Quelle: Anhang XIV VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)

Grundsatz:
Menge (g) jedes energieliefernden Nährstoffs × fester Umrechnungsfaktor — die Summe ergibt den Brennwert je 100 g.

1 kcal = 4,1868 kJ



THEMA 6

Health Claims

Was darf über Nährwert und Gesundheit ausgesagt werden?

Grundprinzip: Verboten, außer ausdrücklich erlaubt — VO 1924/2006

- **Art. 3: Angaben dürfen nicht falsch, mehrdeutig oder irreführend sein.**
- Art. 5+6: Jede Angabe muss wissenschaftlich abgesichert sein — die Nachweispflicht liegt beim Lebensmittelunternehmer.
- Art. 10: Gesundheitsbezogene Angaben sind grundsätzlich VERBOTEN, außer sie stehen auf der EU-Positivliste.
- Nährwertbezogen (z. B. „ballaststoffreich“) → feste Bedingungen im Anhang der Verordnung.
- Gesundheitsbezogen (z. B. „unterstützt die Verdauung“) → EFSA-Prüfung + EU-Zulassung nötig.

Nährwertbezogene Angaben — feste Bedingungen

Angabe	Bedingung
„Ballaststoffquelle“	≥ 3 g Ballaststoffe / 100 g
„Hoher Ballaststoffgehalt“	≥ 6 g / 100 g
„Fettarm“	≤ 3 g Fett / 100 g
„Proteinquelle“	≥ 12 % des Brennwerts aus Eiweiß
„Natriumarm/Kochsalzarm“	≤ 0,12 g Natrium / 100 g

Hinweis:
Die Bedingungen müssen für das Lebensmittel erfüllt sein, wie es in Verkehr gebracht wird.
Grundlage ist der tatsächliche, ungerundete Gehalt — nicht ein gerundeter Tabellenwert.

Gesundheitsbezogene Angaben & was gar kein Claim ist

Gesundheitsbezogen → EU-Zulassung

- Art. 13 VO 1924/2006 + Durchführungs-VO (EU) 432/2012: Positivliste zugelassener Angaben.
- Nachschlagen im EU-Register nährwert-/gesundheitsbezogener Angaben (öffentlich, Kommission).
- Über 70 % der EFSA-Anträge wurden mangels Belegen abgelehnt — Zulassung ist die Ausnahme.

Typischerweise KEIN Claim

- „Premium“, „traditionell“, „hausgemacht“ — reine Marketingbegriffe ohne Nährwert-/Gesundheitsbezug.
- Vorsicht bei „leicht“/„light“ (nährwertbezogen!) und Symbolen wie Herz-Icons (können Gesundheitsbezug suggerieren).
- Im Zweifel: EU-Register prüfen bzw. fachliche Beratung einholen — vor dem Inverkehrbringen.



THEMA 7

Sonstige Angaben

Haltbarkeit, Füllmenge, Los, Herkunft, tierische Erzeugnisse und weitere Sonderthemen

MHD oder Verbrauchsdatum? — Art. 24 LMIV, Anhang X

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

- „mindestens haltbar bis …" (wenn der Tag genannt wird), sonst „ mindestens haltbar bis Ende …„
- Produkt bleibt danach meist sicher, evtl. qualitativ schlechter.
- NICHT geeignet für mikrobiologisch sehr leicht verderbliche Lebensmittel.
- **Format:** Tag, Monat, Jahr unverschlüsselt — verkürzbar je nach Haltbarkeit
  - < 3 Mon. → Tag+Monat
  - 3–18 Mon. → Monat+Jahr
  - > 18 Mon. → nur Jahr
- **Ort:** direkt bei der Formulierung oder Verweis (z. B. „siehe Deckel"), ggf. + Lagerbedingungen

Verbrauchsdatum

- „zu verbrauchen bis …“ — Pflicht bei mikrobiologisch sehr leicht verderblichen Produkten.
- **Nach Ablauf gilt das Produkt automatisch als NICHT SICHER (Art. 24 Abs. 1 i. V. m. Art. 14 VO 178/2002).**
- **Format:** IMMER der genaue Tag (+ Monat, ggf. Jahr) — keine Verkürzung möglich.
- **Ort:** wie beim MHD (direkt oder Verweis, kein Hauptsichtfeld) — ersetzt zugleich die Loskennzeichnung, da der Tag genannt wird.

Schutzatmosphäre (Anhang III Nr. 1.1)

Originalwortlaut Anhang III Nr. 1.1 LMIV: „Lebensmittel, deren Haltbarkeit durch nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zugelassenes Packgas verlängert wurde“ → verpflichtende Angabe: „unter Schutzatmosphäre verpackt“.

- **Viele frische und gekühlte Lebensmittel werden unter Schutzatmosphäre (Gasgemisch u. a. aus N_2/CO_2, sog. MAP – Modified Atmosphere Packaging) verpackt, um die Haltbarkeit zu verlängern.**
- Die genaue Gaszusammensetzung muss NICHT angegeben werden — nur die Tatsache, dass Schutzatmosphäre verwendet wurde.
- Abzugrenzen: Vakuumverpackung oder Versiegeln ohne Packgas lösen diese Angabe nicht aus.

Nettofüllmenge — Art. 23 LMIV + Fertigpackungsverordnung

- **Art. 23 LMIV: Angabe in g/kg (feste) oder ml/l (flüssige Lebensmittel); bei Festbestandteilen in Aufgussflüssigkeit zusätzlich das Abtropfgewicht.**
- Anhang IX Ausnahmen: z. B. Nettofüllmenge < 5 g/ml, oder Produkte, die normalerweise nach Stückzahl gehandelt werden und von außen zählbar sind.
- **Zusätzlich zur LMIV regelt die Fertigpackungsverordnung (FPackV) die tatsächliche Kontrolle der Füllmenge:**
  - Mittelwertprinzip: Der DURCHSCHNITT aller Packungen einer Charge darf die Nennfüllmenge nicht unterschreiten — einzelne Packungen dürfen innerhalb einer zulässigen Toleranz (abhängig von der Füllmenge) abweichen.
  - Freiwilliges „e“-Kennzeichen (≥ 3 mm hoch, im selben Sichtfeld wie die Füllmenge) signalisiert EU-weite Anerkennung der Kontrolle.
  - **Füllmengen sind regelmäßig statistisch zu kontrollieren und die Kontrollen zu dokumentieren.**

Loskennzeichnung & Ursprungsland

Loskennzeichnung — LKV (national, nicht Teil der LMIV)

Chargen-/Losnummer Pflicht für Rückverfolgbarkeit. Kann mit MHD/Verbrauchsdatum kombiniert werden, wenn eindeutig zuordenbar. Ausnahme u. a. bei sehr kleinen Packungsflächen (< 10 cm^2).

Ursprungsland — Art. 26 LMIV + Vermarktungsnormen Obst/Gemüse

Pflicht, wenn das Weglassen irreführend wäre, sowie nach speziellen Vorschriften (u. a. Fleisch nach Anhang XI, frisches Obst & Gemüse, Honig, Olivenöl, Eier, Fischereierzeugnisse). Die Vermarktungsnormen für Obst/Gemüse (VO 1308/2013 + Deleg. VO 2023/2429) gelten für frische Ware, i. d. R. nicht für verarbeitete, zusammengesetzte Erzeugnisse.

Sonderfall: die „primäre Zutat" (Art. 26 Abs. 3 LMIV)

Wird für ein Lebensmittel ein Ursprungsland angegeben und stammt die primäre Zutat nicht von dort, muss deren abweichende Herkunft zusätzlich angegeben werden.

1. **Was ist die „primäre Zutat“?** — Die Zutat(en), die entweder über 50 % des Lebensmittels ausmachen **ODER** die Verbraucher üblicherweise mit der Bezeichnung verbinden und für die meist eine QUID-Angabe vorgeschrieben ist (Art. 2 Abs. 2 lit. q LMIV).
2. **Auch freiwillige Herkunftshinweise zählen** — Flagge, Landkarte oder ein Markenname mit Herkunftsbezug lösen die Pflicht ebenso aus wie eine ausdrückliche Textangabe.
3. **Wie & wo angeben? —** Im selben Sichtfeld wie die Herkunftsangabe des Lebensmittels, NICHT im Zutatenverzeichnis, Schriftgröße mind. 75 % der Herkunftsangabe (Details: DVO (EU) 2018/775). Ausnahmen: g.U./g.g.A., eingetragene Marken mit Ursprungsbezug.

Identitätskennzeichen — VO (EG) Nr. 853/2004, Anhang II Abschn. I

1. **Zweck —** Das ovale Kennzeichen weist den zugelassenen Betrieb aus, in dem das Erzeugnis tierischen Ursprungs hergestellt, verarbeitet oder verpackt wurde.

2. **Wer? —** Nach Art. 4 Abs. 2 zulassungspflichtige Betriebe (u. a. Fleisch, Milch, Eiprodukte, Fischereierzeugnisse); nicht bei direkter Abgabe im Einzelhandel.

3. **Aufbau —** Oval mit Ländername oder ISO-Code (z. B. DE), Zulassungsnummer des Betriebs und EU-Kürzel (in Deutschland „EG“) — gut lesbar, dauerhaft.

4. **Anbringung —** Vor Verlassen des Betriebs auf Erzeugnis, Umhüllung oder Verpackung; nach erneuter Verarbeitung/Verpackung gilt das Kennzeichen des neuen Betriebs.

5. **Abgrenzung —** Nicht zu verwechseln mit dem Genusstauglichkeitskennzeichen, das die Behörde nach der Fleischuntersuchung anbringt (DVO (EU) 2019/627).

Herkunftsangaben bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Fleisch — DVO (EU) 1337/2013 & VO (EG) 1760/2000

Vorverpacktes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch: „Aufgezogen in“ und „Geschlachtet in“. Rindfleisch: eigenes Etikettierungssystem mit Referenznummer, Geburts-, Aufzucht- und Schlachtland sowie Zulassungsnummern von Schlacht- und Zerlegebetrieb.

Fisch & Eier — VO (EU) 1379/2013 & Deleg. VO (EU) 2023/2465

Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse: Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name, Produktionsmethode („gefangen“/„gezüchtet“), Fanggebiet bzw. Erzeugerland und Fanggerätekategorie. Eier: Erzeugercode auf dem Ei (Haltungsform, Land, Betrieb), Güte- und Gewichtsklasse auf der Verpackung.

Besondere Pflichthinweise — Anhang III LMIV

Bestimmte Zutaten oder Behandlungen erfordern zusätzliche Hinweise auf dem Etikett.

Regelung	Pflichthinweis
Süßungsmittel	„mit Süßungsmittel(n)“ bzw. „mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)“; Aspartam: „enthält eine Phenylalaninquelle“; > 10 % Polyole: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
Koffein	Getränke > 150 mg/l (außer Kaffee/Tee): „Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ + Gehalt in mg/100 ml
Azofarbstoffe	E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ (Anhang V VO (EG) 1333/2008)
Einfrierdatum	Gefrorenes Fleisch, gefrorene Fleischzubereitungen und unverarbeitete Fischereierzeugnisse: „eingefroren am …“ (Anhang III Nr. 6, Anhang X Nr. 3)

Weitere Hinweise u. a. für Süßholz (Glycyrrhizin), zugesetzte Phytosterine und Packgas (Schutzatmosphäre). Die Tabelle ist **nicht vollständig**.

Geschützte Bezeichnungen & besondere Auslobungen

Geschützte Bezeichnungen

- „Milch“, „Butter“, „Käse“ u. a. sind Milcherzeugnissen vorbehalten — auch nicht mit Zusatz „pflanzlich“ (EuGH C-422/16); Ausnahmen: Beschluss 2010/791/EU.
- Fleischbezeichnungen für vegane/vegetarische Produkte: DLMB-Leitsätze; EU-Regelung in Diskussion.
- g.U. / g.g.A. / g.t.S. (VO (EU) 2024/1143): Schutz vor Nachahmung und Anspielung; EU-Zeichen bei Verwendung des Namens.

Freiwillige Auslobungen

- Bio: EU-Bio-Logo, Code der Kontrollstelle, Herkunft der Rohstoffe (VO (EU) 2018/848).
- Gentechnik: GVO-Anteile kennzeichnungspflichtig, außer zufällig/unvermeidbar ≤ 0,9 %; „Ohne Gentechnik“ nach EGGenTDurchfG.
- „Glutenfrei“ ≤ 20 mg/kg (DVO (EU) 828/2014); „laktosefrei“ ohne EU-Regel.
- „Vegan“/„vegetarisch“: keine EU-Definition; Definition der VSMK und DLMB-Leitsätze.

Fernabsatz & lose Ware

Fernabsatz — Art. 14 LMIV

Alle Pflichtangaben außer MHD/Verbrauchsdatum müssen VOR Abschluss des Kaufvertrags kostenfrei verfügbar sein (z. B. im Onlineshop); bei Lieferung müssen alle Pflichtangaben vorliegen.

Lose Ware — Art. 44 LMIV, LMIDV, LMZDV

Pflicht sind v. a. Allergeninformationen (§ 4 LMIDV) und die Kenntlichmachung bestimmter Zusatzstoffe (LMZDV) — schriftlich, elektronisch oder mündlich mit schriftlicher Dokumentation. Gilt auch für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Spezielle Produktgruppen — eigene Kennzeichnungsregeln

1. **Nahrungsergänzungsmittel —** NemV: Bezeichnung „Nahrungsergänzungsmittel“, Nährstoffkategorien, empfohlene Tagesdosis, Warnhinweise; Anzeige beim BVL.

2. **Lebensmittel für spezielle Gruppen —** VO (EU) 609/2013: u. a. Säuglingsnahrung, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, Tagesrationen zur Gewichtskontrolle.

3. **Neuartige Lebensmittel —** Novel Food (VO (EU) 2015/2283): Kennzeichnung nach den Bedingungen der Unionsliste (DVO (EU) 2017/2470).

4. **Nanomaterialien — Technisch hergestellte Nanomaterialien im Zutatenverzeichnis mit „(Nano)“ kennzeichnen (Art. 18 Abs. 3 LMIV).**

5. **Vertikales Recht —** Produktspezifische Vorschriften, z. B. für Honig, Konfitüre, Fruchtsaft, Kakao/Schokolade, Kaffee, Wein und Spirituosen, ergänzen die LMIV.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!