









## Kennzeichnung von Lebensmitteln

In der Europäischen Union gibt es einheitliche Regelungen wie Lebensmittel gekennzeichnet werden müssen. Geregelt ist dies über die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) für lose und verpackte Ware, die ab dem 13. Dezember 2014 bzw. hinsichtlich der Nährwertkennzeichnung seit dem 13. Dezember 2016 gilt EU-weit gilt. Darüber hinaus gibt es für einige Lebensmittel spezielle Pflichtangaben.

### **Pflichtangaben auf Lebensmittel-verpackungen**

Diese Angaben müssen auf jeder Lebensmittelverpackung stehen:

-  Bezeichnung des Lebensmittels
-  Zutaten, 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)

### **Die neuen Regelungen bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln**

#### **Lesbarkeit der Pflichtangaben**

Alle Pflichtangaben sind an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft anzubringen. Sie dürfen nicht durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden, und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

Zudem müssen die Pflichtangaben eines Lebensmittels in mindestens 1,2 Millimeter großer Schrift - bezogen auf das kleine "x", also den mittleren Buchstabenanteil - gedruckt werden. Bei kleinen Verpackungen (größte Oberfläche weniger als 80 Quadratcentimeter, also kleiner als die Hälfte einer Postkarte) muss die Schrift mindestens 0,9 Millimeter groß sein.

#### **Bezeichnung des Lebensmittels**

Die Bezeichnung des Lebensmittels verdeutlicht die genaue Art sowie besondere Eigenschaften eines Produkts. Hierfür ist grundsätzlich die rechtlich vorgesehene Bezeichnung zu verwenden. Für einige Lebensmittel, z. B. Schokolade oder Käse, 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 rechtlich festgelegt, muss sie beschreibend so formuliert werden, dass unmissverständlich deutlich wird, um welches Lebensmittel es sich handelt.

#### **Zutatenverzeichnis**



Grundsätzlich sind auf jedem vorverpackten Lebensmittel alle Zutaten anzugeben, die im Lebensmittel enthalten sind. Die Zutaten sind dabei absteigend nach ihrem Gewichtsanteil zum Zeitpunkt ihrer Herstellung aufgelistet. In bestimmten Fällen ist auch der prozentuale Gewichtsanteil einzelner Zutaten anzugeben, zum Beispiel, wenn eine Zutat in der Bezeichnung des Lebensmittels erwähnt oder durch Abbildungen auf der Verpackung hervorgehoben wird.

Im Zutatenverzeichnis müssen auch die verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen aufgeführt werden. Lebensmittelzusatzstoffe sind generell mit dem Klassennamen gefolgt von der Bezeichnung oder der E-Nummer aufzuführen: Der Klassenname verdeutlicht, welche Aufgaben der Stoff in einem Lebensmittel übernimmt (z. B. Farbstoff). Die chemische Bezeichnung oder die E-Nummer zeigt, um welchen Stoff es sich handelt (z. B. Kurkumin oder E 100).

### **Allergenkennzeichnung**

Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wie z. B. Nüsse oder Soja, müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden. Zudem müssen diese Stoffe und Erzeugnisse zusätzlich im Zutatenverzeichnis hervorgehoben werden, z. B. durch die Schriftart, den Schriftstil (z. B. Fettdruck) oder die Hintergrundfarbe.

Die Verwendung der betreffenden Zutaten muss sich entweder aus dem Zutatenverzeichnis oder der Bezeichnung des Lebensmittels ergeben. Es handelt sich um folgende Stoffe sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, die aufgelistet sind im Anhang II der so genannten Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucherinnen und Verbraucher über Lebensmittel.

Die 14 wichtigsten Allergene:

- 1. Glutenhaltiges 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 ( \* );
- 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 Schwefeldioxid, 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.**

( \* ) 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.

Die komplette LMIV [finden Sie hier](#).

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für alle allergen wirkenden Verarbeitungsprodukte der Allergene und für die bei der Produktion eingesetzten Hilfsstoffe.



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.

### **Allergenkennzeichnung loser Ware**

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

Die EU-Mitgliedstaaten sind befugt, die Art und Weise der Kennzeichnung dieser Stoffe bei loser Ware national zu regeln. In Deutschland wird die LMIV seit 13. Juli 2017 mit der nationalen Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung ([LMIDV](#)) ergänzt. Die Allergeninformation kann danach schriftlich, elektronisch oder mündlich erfolgen. Im Falle der mündlichen Information muss eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage leicht zugänglich sein. Diese kann auf Grundlage der von den Verbänden entwickelten Anregungen z. B. als Kladde, Informationsblatt, Rezeptangaben oder Ähnlichem erfolgen. In der Verkaufsstätte muss es darauf einen deutlichen Hinweis geben.

### **Spezielle Allergenhinweise**

Neben den allgemeinen Kennzeichnungsvorgaben aus der LMIV kann es in bestimmten Fällen erforderlich sein, zusätzliche, spezielle Allergenhinweise vorzusehen. So stellt beispielsweise die [Verordnung \(EU\) 2015/2283 über neuartige Lebensmittel](#) sicher, dass Verbraucherinnen und Verbraucher bei Bedarf durch spezifische Kennzeichnungsangaben umfassend über die Art und die Sicherheit von neuartigen Lebensmitteln informiert werden. Vor allem besonders empfindliche Bevölkerungsgruppen werden dabei berücksichtigt.

### **Nettofüllmenge**

Das Mindesthaltbarkeitsdatum gehört zu den verpflichtenden Angaben eines Lebensmittels und gibt an, wie lange ein Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält. Bei leicht verderblichen Lebensmitteln, ist das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum zu ersetzen. Während viele Lebensmittel auch noch nach dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verzehrfähig sind, gelten Lebensmittel, nach Überschreiten des Verbrauchsdatums als nicht sicher und müssen entsorgt werden.

### **Firmenanschrift**

Auf der Lebensmittelverpackung sind Name oder Firma und Anschrift des Unternehmens anzugeben, das für das Produkt verantwortlich ist.

### **Herkunftskennzeichnung**

Die Lebensmittel-Informationsverordnung sieht Herkunftskennzeichnungspflichten dort vor, wo der Verbraucher über diese Informationen verfügen muss, um eine fundierte Wahl treffen zu können. So ist es bei Lebensmitteln generell verpflichtend, das Ursprungsland oder den Herkunftsort anzugeben, falls ohne diese



Angabe Verbraucher über das tatsächliche Ursprungsland oder den tatsächlichen Herkunftsort des Lebensmittels in die Irre geführt werden könnten. Dies gilt insbesondere, wenn die dem Lebensmittel beigefügten Informationen oder das Etikett insgesamt sonst den Eindruck erwecken würden, das Lebensmittel komme aus einem anderen Ursprungsland oder Herkunftsort.

Obligatorisch ist die [Herkunftskennzeichnung zudem für frisches, gekühltes oder gefrorenes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch](#).

Seit dem 1. April 2020 muss die Herkunft der wesentlichen Zutat (sog primäre Zutat) eines Lebensmittels grundsätzlich kenntlich gemacht werden, falls diese nicht mit dem angegebenen Ursprungsland oder Herkunftsort des Lebensmittels übereinstimmt. Einzelheiten regelt die [Durchführungsverordnung \(EU\) 2018/775](#).

### **Gebrauchsanleitung**

Falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine Gebrauchsanweisung angemessen zu verwenden, ist eine solche verpflichtend (dies kann beispielsweise bei Tütensuppen oder Backmischungen der Fall sein). Sie muss so abgefasst sein, dass die Verwendung des Lebensmittels in geeigneter Weise ermöglicht wird.

### **Alkoholgehalt**

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

### **Nährwertkennzeichnung („Big 7“)**

Seit dem 13. Dezember 2016 sind vorverpackte Lebensmittel grundsätzlich mit einer Nährwertdeklaration zu kennzeichnen. Diese ist, in der Regel in tabellarischer Form darzustellen. Zur besseren Vergleichbarkeit müssen die Nährstoffgehalte immer bezogen auf 100 Gramm (g) oder 100 Milliliter (ml) angegeben werden. Zusätzliche Angaben pro Portion oder Verzehrseinheit (z. B. Scheibe oder Stück) sind ebenfalls zulässig.

Die Nährwerttabelle muss Angaben zum

- Brennwert und
- zu den Mengen an
  - Fett,
  - gesättigten Fettsäuren,
  - Kohlenhydraten,
  - Zucker,
  - Eiweiß und
  - Salz

(sog. "Big 7") enthalten.

Vitamine und andere Nährwerte (z. B. Ballaststoffe) müssen dann angegeben werden, wenn sie auf der Verpackung herausgestellt werden. Die „Big 7“ können



zusätzlich als Prozentsatz von festgelegten Referenzmengen im Verhältnis zu 100 g oder zu 100 ml ausgedrückt werden.

Zusätzlich zur Nährwerttabelle können die Angaben zum Energiegehalt und zu den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz auch auf der Vorderseite wiederholt werden. Die Angabe darf hier pro Portion erfolgen, der Brennwert muss jedoch auch auf 100 g bzw. 100 ml angegeben werden.

### **Lebensmittelimitate**

Zum Schutz der Verbraucher vor Täuschung sind 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.

### **Raffinierte pflanzliche Öle und Fette**

Bei raffinierten pflanzlichen Ölen und Fetten muss die spezielle pflanzliche Herkunft angegeben werden (z. B. Palmfett oder Pflanzenfett (Kokos)). Wenn sie im Zutatenverzeichnis mit der Bezeichnung "pflanzliche Öle" bzw. "pflanzliche Fette" zusammengefasst werden, muss sich unmittelbar danach eine Liste mit den Angaben der speziellen pflanzlichen Herkunft anschließen (z. B. Palmöl, Sojaöl). Danach kann die Wendung "in veränderlichen Gewichtsanteilen" folgen. Im Falle einer Zusammenfassung werden sie nach dem Gewichtsanteil der Gesamtheit der vorhandenen pflanzlichen Öle und Fette im Zutatenverzeichnis aufgeführt. Der Hinweis auf ein gehärtetes Öl oder Fett muss ggf. mit dem Ausdruck "ganz gehärtet" oder "teilweise gehärtet" versehen sein.

### **Zusammengefügte Fleisch-/Fischstücke**

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.

### **Einfrierdatum**

Bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen muss das Einfrierdatum angegeben werden. Dies erfolgt durch die Angabe "eingefroren am...", gefolgt vom Datum des ersten Einfrierens.

### **Koffeinhaltige Lebensmittel**

Getränke mit einem erhöhten Koffeingehalt (z. B. "Energydrinks") müssen einen Hinweis tragen, dass sie nicht für Kinder, Schwangere und Stillende empfohlen sind. Für Lebensmittel, die auf Kaffee oder Tee basieren und bei denen die Begriffe "Tee" oder "Kaffee" in der Bezeichnung vorkommen, gilt diese Pflicht nicht.

Einen ähnlichen Hinweis für Kinder und Schwangere tragen Lebensmittel, die keine Getränke sind, denen aber aus physiologischen Gründen Koffein zugesetzt



wurde.

Zudem muss in beiden Fällen der Koffeingehalt angegeben sein.

### **Kennzeichnung von Nanomaterialien**

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**

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. Sie müssen auf der Internetseite erscheinen oder durch andere geeignete Mittel, die vom Lebensmittelunternehmer eindeutig anzugeben sind, bereitgestellt werden. Dafür darf das Lebensmittelunternehmen den Verbrauchern keine zusätzlichen Kosten in Rechnung stellen. Alle verpflichtenden Angaben müssen zum Zeitpunkt der Lieferung verfügbar sein.

[Informationen zur Überwachung des Internethandels mit Lebensmitteln](#) bietet das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit BVL.

### **Auftauhinweis**

Im Falle von Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut verkauft werden, wird der Bezeichnung des vorverpackten Lebensmittels der Hinweis "aufgetaut" hinzugefügt. Diese Anforderung gilt nicht für:

- tiefgefrorene Zutaten, die bei der Verarbeitung zusammengesetzter Lebensmittel verwendet werden und im Enderzeugnis enthalten sind,
- Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein technologisch notwendiger Schritt im Herstellungsprozess ist,
- Lebensmittel, bei denen das Auftauen keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit oder Qualität des Lebensmittels hat.

### **Konkretisierung und Ergänzung im Nationalen Recht**

Die LMIV wird in Deutschland durch die nationale Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) ergänzt.

Mit der LMIDV wurde von verschiedenen mitgliedstaatlichen Regelungsbefugnissen Gebrauch gemacht:

- So ist in der LMIDV geregelt, dass Lebensmittel, die in Deutschland vermarktet werden, grundsätzlich in deutscher Sprache zu kennzeichnen sind.
- Sie führt die seit 1994 geltende Rechtslage fort, wonach in Deutschland in Verkehr gebrachtes Bier mit einem Zutatenverzeichnis zu kennzeichnen ist (Nach den europäischen Vorschriften ist ein Zutatenverzeichnis für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent nicht verpflichtend).





- Für Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und Endverbrauchern zur Selbstbedienung angeboten werden, werden bestimmte Kennzeichnungselemente vorgeschrieben.
- Außerdem ist geregelt, wie die Allergen Kennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln, (sog. lose Ware) zur Verfügung zu stellen ist.
- In der LMIDV sind auch die sanktionsrechtlichen Tatbestände bei Verstößen gegen die Vorgaben der LMIV und deren Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 festgelegt.

Die durch die LMIV und die LMIDV überflüssig gewordenen Verordnungen (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, Nährwertkennzeichnungsverordnung und VorlLMIEV) wurden zum Geltungsbeginn der LMIDV am 13. Juli 2017 aufgehoben.

### **Exkurs – Erweiterte Nährwertkennzeichnung**

Zusätzlich zur Nährwerttabelle können gemäß Artikel 35 Absatz 1 der LMIV der Brennwert und die Nährstoffmengen auch in anderer Form dargestellt werden, sofern diese Darstellungsform bestimmte Anforderungen erfüllt. Die Verwendung einer derartigen Form der Kennzeichnung erfolgt dabei freiwillig und kann durch die jeweiligen Mitgliedstaaten lediglich empfohlen werden. Im Koalitionsvertrag der 19. Legislaturperiode des Deutschen Bundestages wurde die Weiterentwicklung der Nährwertkennzeichnung für verarbeitete und verpackte Lebensmittel vereinbart.

Ein geeignetes Modell einer erweiterten Nährwertkennzeichnung wurde dabei in Zusammenarbeit mit Lebensmittel- und Verbraucherverbänden unter Berücksichtigung der besonderen Interessen der kleinen und mittleren Unternehmen erarbeiten. Weitere Informationen finden Sie unter [Erweiterte Nährwertkennzeichnung: Nutri-Score](#).

## **Freiwillige Angabe auf Lebensmittelverpackungen**

### **Regionalfenster**

Das Regionalfenster ist ein Label zur Kenntlichmachung der regionalen Herkunft des Produktes. Es gibt Auskunft zur Herkunft der eingesetzten landwirtschaftlichen Zutaten sowie den Ort der Verarbeitung. Es wird nur vergeben, wenn die Hauptzutat und die wertgebenden Inhaltsstoffe zu 100 % aus der im Regionalfenster angegebenen Region kommen.

Quelle:  
Kennzeichnung von Lebensmitteln  
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft