

Merkblatt zur Kennzeichnung von Fertigpackungen incl. mengenmäßiger Angabe wertbestimmender Zutaten (QUID) und Allergiekennzeichnung

Gemäß Lebensmittelkennzeichnungs- Verordnung dürfen Lebensmittel in Fertigpackungen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn angegeben sind:

1. die Verkehrsbezeichnung
2. der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in einem Mitgliedstaat der Europäischen Gemeinschaft oder in einem Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum niedergelassenen Verkäufers,
3. das Verzeichnis der Zutaten aus einer Aufzählung der Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge incl. der Zusatzstoffe mit den Worten „Zutaten:...“
4. das Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis...“ oder bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln das Verbrauchsdatum unverschlüsselt mit den Worten „zu verbrauchen bis...“
5. der vorhandene Alkoholgehalt bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent,
6. die Menge bestimmter Zutaten oder Gattungen von Zutaten
→QUID- Kennzeichnung
7. Nennfüllmenge
8. Allergiekennzeichnung

Deutlicher als bisher müssen Zutaten auf der Verpackung zu erkennen sein, die allergische oder andere Unverträglichkeits-Reaktionen bei Verbrauchern auslösen können. Dies sind: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere, Eier, Fisch, Soja, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), Lupine, Erdnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen und alle aus diesen Erzeugnissen hergestellten Erzeugnisse sowie Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (im verzehrfertigen Erzeugnis). Werden die oben genannten Stoffe oder daraus gewonnene Zutaten bei der Herstellung eines Produktes verwendet und sind sie - auch in veränderter Form - im Endprodukt vorhanden, müssen sie mit einem deutlichen Hinweis auf die Bezeichnung der Zutat angegeben werden, aus der sie gewonnen wurden. Die Angabe kann in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung erfolgen (z.B. Erdnussöl, Weizenpaniermehl etc.), im Zutatenverzeichnis (z.B. Gewürze [Pfeffer, Salz, Paprika, Senfsaaten, Sellerie] etc.)

Die Angaben sind auf der Fertigpackung oder einem mit ihr verbundenen Etikett an einer gut sichtbaren, leicht lesbaren Stelle in deutscher Sprache, leicht verständlich, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen. Sie dürfen nicht durch andere Angaben oder Bildzeichen verdeckt oder getrennt werden.

Die Angaben der Verkehrsbezeichnung, das Mindesthaltbarkeits-/ Verbrauchsdatum, der Alkoholgehalt und die Mengenkennzeichnung nach dem Eichgesetz sind im gleichen Sichtfeld anzubringen.

Los Kennzeichnung

Bei Lebensmitteln in Packungen ist außerdem eine Los – Nummer anzugeben.

Der Nummer ist ein „ L „ voranzustellen. Ein Los ist die Gesamtheit von Verkaufseinheiten die unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurden. Das Los wird vom Erzeuger, Hersteller oder Verpacker festgelegt.

Falls das Mindesthaltbarkeitsdatum mit Tag Monat und Jahr angegeben wird, und sich daher ableiten lässt, dass die Lebensmittel unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurden, kann auf die Angabe der Los-Nummer verzichtet werden. Dies muss aber aus Aufzeichnungen ersichtlich sein. (Los-Kennzeichnungs-Verordnung)

Mengenmäßige Angabe wertbestimmender Bestandteile (QUID) :

Ziel ist es, dem Verbraucher durch die prozentuale Angabe der wertbestimmenden Zutaten die Kaufentscheidung zu erleichtern. Produkte unterschiedlicher Hersteller können verglichen und objektiv bewertet werden.

Art der Kennzeichnung

Die Menge der Zutaten oder Gattungen von Zutaten ist in Gewichtshundertteilen (Prozentsatz), bezogen auf den Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels anzugeben. Die Angabe hat in der Verkehrsbezeichnung, in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Zutatenverzeichnis bei der Angabe der betroffenen Zutat zu erfolgen.