



Was gehört auf's Etikett?

I. Allgemeines

Wer kauft schon gerne die Katze im Sack? Damit Sie bei verpackten Lebensmitteln nicht eine böse Überraschung erleben, finden Sie auf den Produkten verschiedene Informationen. Der Blick aufs Etikett lohnt sich!

II. Das Etikett - die Visitenkarte

Auf dem Etikett oder an anderer Stelle der Packung finden Sie Informationen unter anderem über Inhaltsstoffe, Qualitätsmerkmale und Eigenschaften des Lebensmittels. Diese Art Visitenkarte soll die Kaufentscheidung erleichtern und vor Betrug schützen. Welche Angaben Sie dort finden, hat der Gesetzgeber genau festgelegt.

III. Was muss drauf stehen?

1. Die Verkehrsbezeichnung

Ist der Name des Lebensmittels: Er hilft Ihnen, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von anderen ähnlichen Produkten zu unterscheiden.

2. Das Zutatenverzeichnis

Informiert Sie, was im Lebensmittel drin ist, allerdings ohne genaue Mengenangabe. Die Zutaten sind jedoch nach ihrem Gewichtsanteil in absteigender Reihenfolge aufgelistet: An erster Stelle steht die Hauptzutat, an letzter die mit der geringsten Menge.

Mengenangabe (QUID)

Ist bei einem Produkt eine **Zutat** in der Verkehrsbezeichnung oder in einem Bild **besonders hervorgehoben**, muss im Zutatenverzeichnis oder bei der Verkehrsbezeichnung der Anteil dieser Zutat in Prozent stehen.

Beispiel:

Sahnepudding mit ... % Sahne

zusammengesetzte Zutaten

Bei Zutaten, die selbst aus mehreren Zutaten bestehen, müssen die einzelnen Bestandteile noch einmal aufgeführt werden, wenn sie mehr als 2% des fertigen Lebensmittels ausmachen.

Beispiel: Hühnersuppe mit **Nudeln**

Nudeln (Hartweizengrieß, Eier, Speisesalz)

Allergenkennzeichnung

Seit der Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) vom 10.11.2005 sind auch die Zutaten anzugeben, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. Diese Angaben können in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung oder im Zutatenverzeichnis gemacht werden.

Zusatzstoffe:

Zusatzstoffe können anhand des Klassennamens erkannt werden. Dieser Begriff beschreibt die Funktion des Zusatzstoffes. Zusätzlich zum Klassennamen ist entweder der Name des Zusatzstoffes selbst oder die E-Nummer anzugeben.

Beispiel:

Verdickungsmittel: Guarkernmehl **oder**
Verdickungsmittel: E 412

Ausnahme

Nicht alle verarbeiteten Zusatzstoffe müssen genannt werden. Die Angabe eines Zusatzstoffes kann z. B. entfallen, wenn der Zusatzstoff über eine zusammengesetzte

Zutat in das fertige Lebensmittel gelangt und dort keine technologische Wirkung ausübt.

Beispiel:

Der Konservierungsstoff Sorbinsäure in der Fruchtzubereitung einer Quarkspeise muss nicht genannt werden, weil der Konservierungsstoff aufgrund der geringen Menge auf das Gesamtprodukt keine technologische (konservierende) Wirkung hat.

Problem bei Allergien und Unverträglichkeiten

Verbraucher, die Sorbinsäure nicht vertragen, können anhand der Zutatenliste somit nicht erkennen, ob dieser Konservierungsstoff im Joghurt enthalten ist. Für Allergiker, die darauf angewiesen sind, einen bestimmten Stoff im Lebensmittel zu meiden, kann das ein Problem mit möglicherweise gesundheitlichen Folgen sein.

3. Das Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem das Lebensmittel in der ungeöffneten Packung seine typischen Eigenschaften wie Geruch, Geschmack, Farbe und Nährstoffe mindestens behält.

Nach Ablauf des Datums ist das Lebensmittel nicht automatisch verdorben oder sein Wert gemindert. Bevor es verwendet wird, sollte daher immer Aussehen, Geruch und der Geschmack überprüft werden.

Besonderheiten:

Leicht verderbliche Lebensmittel wie abgepacktes Hackfleisch tragen statt des Mindesthaltbarkeitsdatums ein **Verbrauchsdatum**. Bis zu diesem Tag sollte das Produkt spätestens verbrauchen sein.

Beispiel:

"zu verbrauchen bis: 15. 2."

Ist die Haltbarkeit nur bei bestimmten Lagerbedingungen gewährleistet, sind diese zusätzlich genannt.

Beispiel:

"Bei 4 °C - 8 °C mindestens haltbar bis ..." oder "Kühl und trocken lagern."

4. Die Füllmenge

Informiert über das Gewicht, das Volumen oder die Stückzahl des abgepackten Lebensmittels zum Zeitpunkt des Abpackens.

Besonderheiten:

Bei Fertigpackungen mit Obst und Gemüse, Backoblaten und Gewürzen kann die Stückzahl angegeben werden, wenn die Erzeugnisse der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechend nur nach Stückzahl gehandelt werden.

Bei konzentrierten Produkten wie Suppen und Soßen ist zusätzlich die Angabe vorhanden, wie viel Liter oder Milliliter das zubereitete verzehrfertige Produkt ergibt.

Bei Lebensmitteln in einer Aufgussflüssigkeit z. B. Obst in Dosen oder Gewürzgurken ist außerdem das Abtropfgewicht angegeben.

Beispiel:

Füllmenge 825 g, Abtropfgewicht 490 g

5. Die Herstellerangabe

Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder des in der EU niedergelassenen Verkäufers muss auf jeder Verpackung (bspw. für Reklamationen) angegeben sein.

6. Die Losnummer oder Chargennummer

Die Los-Nr. ordnet das Lebensmittel einer Warenpartie zu. Ein Los umfasst Lebensmittel, die unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt und verpackt wurden. Stellt sich ein Lebensmittel als fehlerhaft heraus, kann der Hersteller mit Hilfe der Nummer betriebsintern die Ursache erforschen und dieses Los vom Markt zurückrufen. Zudem können die Lebensmittelüberwachungsbehörden die Lebensmittel eines Loses zurückverfolgen und ggf. die erforderlichen amtlichen Maßnahmen zum Schutz der Verbraucher anordnen und durchsetzen (z. B. Rückrufaktionen).

7. Der Preis

Die Preisangabe muss auch die Mehrwertsteuer enthalten. Der Preis ist entweder auf dem Produkt selbst oder auf einem Schild nahe bei der Ware anzugeben.

8. Der Grundpreis

Die Angabe des Grundpreises (Preis pro Kilogramm oder pro Liter) ist für alle Lebensmittel anzugeben. Mit dieser Pflicht soll den Verbrauchern ein Preisvergleich und damit ein preisbewusstes Einkaufen ermöglicht werden.

Der Grundpreis muss in unmittelbarer Verbindung zum Endpreis angegeben sein.

Beispiel:

2,58 Euro / 4,98 Euro/kg

Bestimmte kleine Betriebe sind von der Angabe des Grundpreises ausgenommen, wenn sie die Lebensmittel überwiegend als Bedienstungsgüter abgeben und keinem „Liefersystem“ angeschlossen sind.

Weitere Informationen über die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung erhalten Sie unter <http://bundesrecht.juris.de/index.html> und in den deutschsprachigen Suchmaschinen.