

Zum 13. Dezember 2014 ändern sich die Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel, dieser Veränderung zugrunde liegt die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV).

Verpackungen, die an den Verbraucher abgegeben werden, müssen vollständig ausgezeichnet sein. Eine vollständige Kennzeichnung muss folgende Informationen beinhalten:

- Verkehrsbezeichnung
- Firma/ Name und Anschrift
- Verzeichnis aller Zutaten und deren Menge
- MHD oder Verbrauchsdatum (inkl. Temperaturangabe)
- Gewicht der Ware
- Losnummer

Die Auszeichnung der Ware mit den wesentlichen Informationen muss folgendermaßen auf der Packung angegeben werden:

- gut lesbar (Schriftgröße mind. 1,2mm) an einer gut sichtbaren Stelle
- in deutscher, leicht verständlicher Sprache
- unverwischbar

Der Aufzählung der einzelnen Zutaten eines Lebensmittels muss der Überbegriff „Zutaten“ vorangestellt werden. Weiterhin sind die Inhaltsstoffe absteigend nach ihrem Gewichtsanteil, zum Zeitpunkt der Herstellung, aufzuführen. Folgende Aspekte gilt es zusätzlich zu beachten:

Wird im Produkt eine Zutat verwendet, die wiederum aus verschiedenen Zutaten zusammengesetzt ist, so müssen diese separat aufgeführt werden. Enthält ein Produkt zum Beispiel „Tomatenketchup“ wird das als „Tomaten, Zucker, Branntweinessig, modifizierte Kartoffelstärke, Kochsalz, Gewürze“ aufgeführt.

Wasser und flüchtige Zutaten müssen gemäß ihrem Gewichtsanteil im Enderzeugnis angegeben werden. Falls der errechnete Anteil weniger als 5% beträgt, kann die Angabe auch entfallen, wie zum Beispiel bei „Kochschinken“.

Wenn die Zutaten in getrockneter oder konzentrierter Form verarbeitet wurden, so muss keine Angabe zu der vorher verwendeten Wassermenge gemacht werden. „Trockenpilze“ können als „Pilze“ deklariert werden, ohne Angabe der Wasser Menge, welches vorher zum Einlegen der Pilze gebraucht wurde.

Zutaten, deren Anteil im Enderzeugnis geringer als 2% ist, dürfen in beliebiger Reihenfolge aufgezählt werden.

Bei Zutaten, die einer bestimmten Klasse zugeordnet werden können (Anlage 1) ist es ausreichend, den Namen dieser Klasse anzugeben. So reicht zum Beispiel die Bezeichnung „Gewürze“ anstatt „Kardamom“, „Salz“ etc.

„Stärke“ ist gemäß ihrer spezifischen, pflanzlichen Herkunft zu kennzeichnen, wenn die Zutaten Gluten enthalten können, so zum Beispiel „Weizenstärke“.

Zusatzstoffe sind neben dem Name der Klasse noch mit der Verkehrsbezeichnung oder der E-Nummer zu kennzeichnen. Eine Doppelkennzeichnung (E-Nummer und Verkehrsbezeichnung) ist nicht zulässig. Zum Beispiel „Konservierungsstoff: Natriumnitrit“ oder „Konservierungsstoff: E250“ (Anlage 2)

Wenn ein Produkt nur aus einer Zutat besteht oder die Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf die Zutat schließen lässt, so muss kein Zutatenverzeichnis erstellt werden, z.B. „Schweinefilet“.

Im Lebensmittel enthaltene Allergene müssen immer gekennzeichnet werden, z.B. „Gewürze (enthält Sellerie)“. Ab dem 13. Dezember 2014 müssen Allergene weiterhin durch einen Schriftsatz hervorgehoben werden, so dass sie sich vom Rest des Zutatenverzeichnisses abheben. Die kann beispielsweise durch Schriftart, Schriftstil oder eine andere Hintergrundfarbe erfolgen.

Insgesamt gibt es 14 kennzeichnungspflichtige Allergene, zu denen gehören:

- Gluten haltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse, einschließlich Laktose
- Schalenfrüchte (Mandel , Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesam und Sesamerzeugnisse
- Schwefeloxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupine
- Weichtiere (Mollusken), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Ein Verweis auf eventuell vorhandene Allergene muss bereits erfolgen, wenn auch nur eine kleinste Menge im Endprodukt enthalten ist.

Beispiel: Zutaten:55% Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250), Gewürze (enthält Sellerie und Senf), Laktose, Geschmacksverstärker: E621

Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels wird wie folgt definiert: Datum, bis zu dem das Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Dieses wird immer mit „mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ angegeben.

Falls ein Produkt nur gekühlt haltbar ist, so ist die Lagerbedingung (Temperatur) direkt beim MHD anzugeben. Beispiel: Bei unter +7°C haltbar bis 31.12.2015

Die Nährwertkennzeichnung ist für handwerkliche Betriebe irrelevant, diese sind laut der LMIV von der Nährwertkennzeichnung ausgenommen.

Scheinfeld 14.11.2014