



PFLICHTANGABEN

INHALT & CO.

Verpflichtende Angaben auf verpackten Lebensmitteln sind im europäischen Binnenmarkt weitgehend unionsweit einheitlich geregelt. Diese Angaben müssen grundsätzlich auf jedes verpackte Lebensmittel: Füllmenge, Angaben zum Produktverantwortlichen sowie um welches Lebensmittel es sich handelt und welche Zutaten verwendet wurden (einschließlich der Stoffe, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können). Ab 13. Dezember 2016 sind nach EU-Recht grundsätzlich für alle verpackten Lebensmittel bestimmte Nährwertangaben vorgeschrieben. Derzeit ist das nur dann Pflicht, wenn gesundheits- oder nährwertbezogene Angaben (zum Beispiel „fettarm“) gemacht werden. Für manche Lebensmittel gibt es spezielle Pflichtangaben, zum Beispiel muss nach deutschem Recht bei Milch der Fettgehalt angegeben werden.

**MINDESTENS HALTBAR BIS**  
12.12.2014

**VERKEHRSBEZEICHNUNG**  
Milchmischerzeugnis mit Erdbeergeschmack, wärmebehandelt

**FÜLLMENGE**  
1 Liter

**ZUTATENVERZEICHNIS**  
Zutaten: Fettarme Milch, Buttermilch, Erdbeersaftkonzentrat, Zucker, Stabilisator: Carragen, Farbstoff: E 110 \*  
\*Kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.

**FETTGEHALT**  
1,5 % Fett

**NÄHRWERTANGABEN**  
JE 100 g / 100 ml  
ab 13.12.2016 Pflicht

Energie	242 kJ / 58 kcal
Fett	1,4 g
davon: gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	11,3 g
davon: Zucker	10,3 g
Eiweiß	3,3 g
Salz	0,0 g

**FIRMENANSCHRIFT**  
Hersteller / Verpacker / Verkäufer

**IDENTITÄTSKENNZEICHEN FÜR LEBENSMITTEL TIERISCHEN URSPRUNGS**

DE  
NI 00000  
EG

**SIEGEL MIT GESETZLICHEN GRUNDLAGEN**

Ökologisch erzeugt:




DE-ÖKO-123  
EU-Landwirtschaft

Ohne Gentechnik:



Geschützte Ursprungsbezeichnung:



Geschützte geografische Angabe:



Garantiert traditionelle Spezialität:



**AUSWAHL ÜBERGREIFENDER UND UNABHÄNGIG GEPRÜFTER ZEICHEN**

Für mehr Tierschutz:



Fair gehandelt:



Regionale Herkunft:



Nachhaltige Fischerei:



Kennzeichnungen  
und Siegel auf  
Lebensmitteln

FREIWILLIGE ANGABEN

QUALITÄT

Angaben zu Qualität, Produktionsprozessen und Herkunft sind in der Regel freiwillig. Hier gilt: Die Angabe muss richtig sein und darf nicht irreführen. Das gilt für eigene Angaben, Werbung, Hinweise von privaten Prüfinstituten und Siegel gleichermaßen. Siegel unterscheiden sich in Qualität, Transparenz und Aussagekraft. Hier aufgeführt sind Siegel, die auf gesetzlichen Regeln beruhen sowie eine Auswahl privatwirtschaftlicher Zeichen, die unabhängig geprüft und aussagekräftig sind.

## PFLICHTANGABEN

### Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) zeigt an, wie lange ein Produkt unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften mindestens behält, etwa Farbe, Konsistenz und Geschmack. Es ist kein Verfallsdatum, d. h. auch über das MHD hinaus kann ein Lebensmittel noch genießbar sein. Bei sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten, ist anstelle des MHDs das Verbrauchsdatum angegeben. Sind Lebensmittel nur unter besonderen Bedingungen aufzubewahren oder zu verwenden, finden sich neben dem MHD auch dazu entsprechende Hinweise.

### Verkehrsbezeichnung

Die Verkehrsbezeichnung verdeutlicht die genaue Art sowie besondere Eigenschaften eines Lebensmittels. Nicht zu verwechseln ist sie mit dem vom Hersteller gegebenen (meist auffälligen) Marken- oder Produktnamen. Sie dienen Werbezwecken und dafür, ein Lebensmittel äußerlich von Konkurrenzprodukten zu unterscheiden. Die Verkehrsbezeichnungen für viele Lebensmittel sind im Deutschen Lebensmittelbuch festgehalten. Für einige Lebensmittel gibt es Bestimmungen zur Verkehrsbezeichnung in nationalen Produktverordnungen, die zum Teil auf EU-Recht gründen.

### Füllmenge

Die Füllmenge gibt Auskunft über die enthaltene Menge des Produkts nach Stückzahl, Gewicht (g bzw. kg) oder bei Flüssigkeiten nach Volumen (ml bzw. Liter).

### Zutatenverzeichnis

Mit wenigen Ausnahmen sind auf jedem verpackten Lebensmittel alle Zutaten verzeichnet, auch die Lebensmittelzusatzstoffe. Die Sortierung der Zutaten erfolgt in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels. Durch das ausführliche Verzeichnis können Allergiker erkennen, ob das Lebensmittel für sie geeignet ist. In der Verkehrsbezeichnung genannte oder auf der Verpackung abgebildete Zutaten sind zusätzlich mit ihrem prozentualen Anteil aufgeführt. Enthält ein Lebensmittel bestimmte Farbstoffe, müssen diese einen Warnhinweis tragen. Dies gilt für Tartrazin (E 102), Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110), Azorubin (E 122), Cochenille-rot A (E 124) und Allurarot AC (E129). Sie sind nur für bestimmte Lebensmittel zugelassen.

### Produktspezifische Angaben

Einige Lebensmittel tragen produktspezifische Pflichtangaben. So müssen beispielsweise bei Milcherzeugnissen u. a. der Fettgehalt, bei Käse die Fettgehaltsstufe oder der Fettgehalt in der Trockenmasse, bei Konfitüren, Gelees und Marmeladen der Fruchtgehalt („hergestellt aus ... g Früchten je 100 g“) oder bei Fischereierzeugnissen der Handelsname, der wissenschaftliche Name, die Produktionsmethode und das Fanggebiet angegeben werden. Diese Bestimmungen ergeben sich aus nationalen Produktverordnungen, mit denen zum Teil EU-Recht umgesetzt wird.

### Nährwertkennzeichnung

Die Nährwerttabelle gibt Auskunft über den Brennwert (kJ/kcal) und die enthaltenen Nährstoffe. Ab dem 13. Dezember 2016 gehört sie grundsätzlich auf alle verpackten Lebensmittel und muss Angaben zum Brennwert und zu den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz enthalten. Nach bereits geltendem Recht ist eine Nährwertkennzeichnung dann verpflichtend, wenn das Lebensmittel gesundheits- oder nährwertbezogene Angaben trägt, z. B. „fettarm“. Solche zusätzlichen gesundheits- oder nährwertbezogenen Angaben sind gesetzlich reglementiert, müssen wissenschaftlich abgesichert, verständlich formuliert und zugelassen sein.

### Name/Firma und Anschrift

Auf der Lebensmittelverpackung sind Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder eines in der EU oder im EWR niedergelassenen Verkäufers angegeben. Bei Fragen und Beschwerden können sich Verbraucherinnen und Verbraucher an diese Adresse wenden. Darüber hinaus können sie sich an die Lebensmittelüberwachung wenden, wenn sie der Meinung sind, dass ein Lebensmittel zu beanstanden sei.

### Das Identitätskennzeichen

Lebensmittel tierischen Ursprungs, wie z. B. Milch- und Fleischerzeugnisse, tragen ein Identitätskennzeichen. Es bedeutet, dass der Betrieb, welcher das Lebensmittel zuletzt verarbeitet oder verpackt hat, identifiziert werden kann. Das Zeichen enthält die Zulassungsnummer dieses Betriebes sowie ein Kürzel für den EU-Mitgliedstaat und das Bundesland, in dem der Betrieb gelegen ist.

## FREIWILLIGE ANGABEN

### EU-Bio-Logo und staatliches Bio-Siegel

Das EU-Bio-Logo und das sechseckige staatliche Bio-Siegel stehen für denselben Inhalt: Sie kennzeichnen die Einhaltung der EU-Vorschriften für den ökologischen Landbau. Das EU-Bio-Logo ist auf allen vorverpackten Lebensmitteln aus der EU mit Bio-Hinweis in der Verkehrsbezeichnung verpflichtend. Für aus einem Drittland eingeführte Erzeugnisse ist seine Verwendung freiwillig. Das EU-Bio-Logo wird ergänzt durch eine Herkunftsangabe in den Formen „EU-Landwirtschaft“, „Nicht-EU-Landwirtschaft“ und „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“. Sind mindestens 98 Prozent der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe in einem Land erzeugt worden, kann sie durch die Angabe des entsprechenden Landes ersetzt oder damit ergänzt werden. Produkte aus Deutschland tragen zusätzlich oft das freiwillige staatliche Bio-Siegel. Daneben gibt es weitere Bio-Logos von Handelsmarken und Anbauverbänden. Die Codenummer der zuständigen Kontrollstelle (z. B. DE-Öko-123) ist immer auf der Verpackung eines Bioproduktes anzugeben.



DE-ÖKO-123  
EU-Landwirtschaft



### „Ohne Gentechnik“-Siegel

Das vom früheren BMELV entwickelte "Ohne Gentechnik"-Siegel dürfen nur Lebensmittel tragen, die nachweislich keine gentechnisch veränderten Bestandteile enthalten bzw. bei deren Produktion keine Futtermittel verwendet wurden, die als gentechnisch verändert gekennzeichnet sind. Dies wird von der Lebensmittelkontrolle der Bundesländer überwacht. Vergeben wird das Siegel durch den Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e. V., dem das frühere BMELV die Markennutzungsrechte an dem Siegel übertragen hat.



### EU-Gütesiegel

Lebensmittel, deren Bezeichnung als eine geografische Angabe, als Ursprungsbezeichnung oder als traditionelle Spezialität geschützt ist, tragen eines der drei EU-Gütesiegel. „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ bedeutet, dass ein Produkt in einem bestimmten Gebiet erzeugt, verarbeitet und hergestellt wurde und diese Herkunft Einfluss auf die Beschaffenheit des Produkts hat, z. B. Allgäuer Bergkäse. „Geschützte geografische Angabe“ steht dafür, dass ein Herstellungsschritt in einem bestimmten Gebiet stattfand und dieser dort fest verankert ist und die Güte des Produkts ausmacht, z. B. Lübecker Marzipan. Das Siegel „Garantiert traditionelle Spezialität“ tragen Produkte, die auf traditionelle Weise hergestellt werden, z. B. Mozzarella.



### Tierschutzlabel: Für mehr Tierschutz

Das Tierschutzlabel wird vom Deutschen Tierschutzbund vergeben. An seiner Entwicklung war auch das frühere BMELV beteiligt. Es unterscheidet zwei Stufen. Bereits die Einstiegsstufe steht für Tierschutzstandards, die über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehen. Die Premiumstufe beinhaltet darüber hinaus weitere deutliche Verbesserungen in Sachen Tierschutz. Das Label findet sich zunächst auf Fleischprodukten von Masthühnern und Schweinen. Langfristig soll es für alle Tierprodukte gelten.



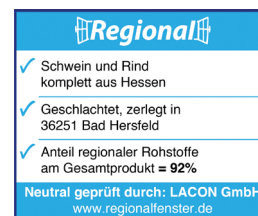
### Fairtrade-Siegel

Das Fairtrade-Siegel des gemeinnützigen Vereins TransFair steht für verbesserte Lebens- und Arbeitsbedingungen von Bauern und Beschäftigten. Kinderarbeit und Zwangsarbeit sind verboten, bestimmte Arbeitnehmerrechte werden vereinbart und für Kleinbauern stabile Mindestpreise festgelegt. Auch bestimmte Umweltstandards müssen eingehalten werden. Ob die Produzenten in Afrika, Asien und Lateinamerika und der Karibik diese Standards einhalten, wird unabhängig geprüft.



### Regionalfenster

Das sogenannte „Regionalfenster“ ist ein Deklarationsfeld, das die regionale Herkunft des Produkts kenntlich macht. Es beinhaltet ausschließlich Aussagen zur Herkunft der eingesetzten landwirtschaftlichen Zutaten sowie den Ort der Verarbeitung. Die Hauptzutat muss zu 100 Prozent aus der angegebenen Region kommen.



### MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei

Der Marine Stewardship Council (MSC) bewertet die Nachhaltigkeit von Fischereien anhand verschiedener Grundsätze und Kriterien. Er bietet ihnen die Möglichkeit, umweltgerechtes Verhalten von einer unabhängigen Stelle bestätigen zu lassen. Geprüft werden auch die Rückverfolgbarkeitssysteme von Unternehmen, die Fisch aus zertifizierten Fangbetrieben verwenden.

