



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

# Kennzeichnung von Lebensmitteln



[bmel.de](http://bmel.de)



*„Ich will keine Ernährungspolizei und auch keinen Nanny-Staat. Aber wer fundierte Informationen sucht, dem stellen wir sie verlässlich zur Verfügung.“*

## Liebe Verbraucherinnen und Verbraucher,

wir alle wollen wissen, was wir essen. Deswegen schafft die Kennzeichnung von Lebensmitteln Vertrauen und fördert eine bewusste Kaufentscheidung. Was drin ist, muss auch drauf stehen: zum Beispiel, welche Zutaten verwendet wurden, wieviel Zucker, Salz oder Fette drin stecken.

Mir ist wichtig, dass Sie wissen, was Sie essen! Dafür sorgt eine umfassende, transparente und verständliche Lebensmittelkennzeichnung.

Die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) regelt in der Europäischen Union einheitlich, welche Informationen auf Verpackungen stehen müssen. Dies hilft Konsumenten bei einer gesunden ausgewogenen Ernährung und vereinfacht den Alltag - bei Allergien, Unverträglichkeiten oder besonderen Ernährungsformen. So können Sie unsere vielfältigen Lebensmittel genießen!

Ihre

**Julia Klöckner**

Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft

# PFLICHTANGABEN AUF LEBENSMITTELVERPACKUNGEN

In der Europäischen Union ist einheitlich geregelt, welche Informationen jede Lebensmittelverpackung grundsätzlich tragen muss. Dazu gehören:

- die Bezeichnung des Lebensmittels
- die Zutaten des Lebensmittels 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

Grundlage für diese und weitere Informationspflichten ist die „Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel“. Sie wird auch als Lebensmittel-Informationsverordnung oder LMIV bezeichnet. Für einige Lebensmittel gibt es darüber hinaus spezielle Pflichtangaben, zum Beispiel zu ihrer Herkunft.

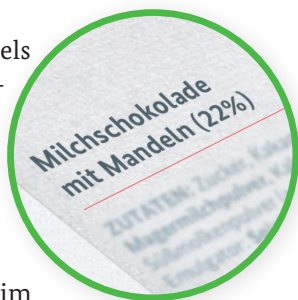
Die Einhaltung der Vorschriften wird von den Lebensmittelüberwachungsbehörden der Bundesländer überwacht.

Alle Pflichtangaben sind an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft anzubringen.

Pflichtangaben müssen mindestens in 1,2 mm großer Schrift – bezogen auf den Kleinbuchstaben „x“ – gedruckt werden. Bei kleinen Verpackungen (kleiner als die Hälfte einer Postkarte) muss die Schrift mindestens 0,9 mm groß sein.

### BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS

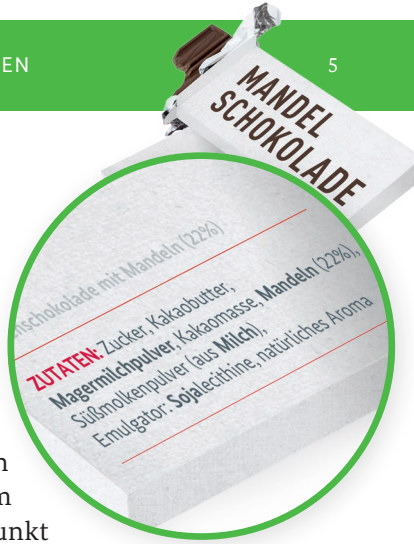
Die Bezeichnung des Lebensmittels verdeutlicht die Art sowie besondere Eigenschaften eines Produkts. Für einige Lebensmittel, z. B. Schokolade, gibt es hierzu Vorgaben in speziellen Produktverordnungen. Weitere Bezeichnungen (z. B. Spätzle) finden sich im Deutschen Lebensmittelbuch ([www.dlmbk.de](http://www.dlmbk.de)). Ist die Bezeichnung des Lebensmittels nicht festgelegt, muss sie beschreibend so formuliert werden, dass unmissverständlich deutlich wird, um welches Lebensmittel es sich handelt.



Nicht zu verwechseln ist sie mit dem vom Hersteller gegebenen (meist auffälligen) Marken- oder Produktnamen. Er dient in erster Linie Werbezwecken.

## ZUTATENVERZEICHNIS

Grundsätzlich sind auf jedem vorverpackten Lebensmittel alle Zutaten anzugeben, die im Lebensmittel enthalten sind. Die Zutaten sind absteigend nach ihrem Gewichtsanteil zum Zeitpunkt ihrer Herstellung aufgelistet. Die **Hauptzutat** steht somit an erster Stelle, die gewichtsmäßig am wenigsten vorhandene Zutat steht am Ende des Verzeichnisses.



In bestimmten Fällen muss auch der **prozentuale Gewichtsanteil** einzelner Zutaten angegeben werden, zum Beispiel bei Abbildungen dieser Zutaten auf der Verpackung. Bei zusammengesetzten Zutaten sind auch deren **Bestandteile** anzugeben (z. B. bei einer Creme-füllung).

Im Zutatenverzeichnis müssen grundsätzlich 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. Emulgator). Die chemische Bezeichnung oder die E-Nummer zeigt, um welchen Stoff es sich handelt (z. B. Lecithine oder E 322).

## ALLERGENKENNZEICHNUNG

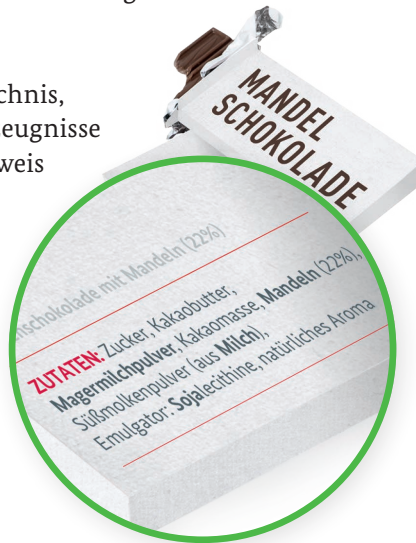
Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden:

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich zu nennen:  
Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen),  
Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen:  
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse,  
Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder  
Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg oder l)
13. Lupinen
14. Weichtiere

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für Verarbeitungsprodukte und für die bei der Produktion eingesetzten Hilfsstoffe. Stoffe jedoch, die durch die Verarbeitung oder den Herstellungsprozess ihr allergenes Potential **verlieren**, müssen nicht gekennzeichnet werden. Diese Ausnahmen (z. B. Glucosesirup auf Weizenbasis) sind in der LMIV genannt.

Die 14 genannten Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, müssen im Zutatenverzeichnis hervorgehoben werden, so dass sie sich von den anderen Zutaten eindeutig abheben, z. B. durch **Fettdruck** oder Unterstreichung.

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.



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

Es kann schriftlich, elektronisch oder mündlich informiert werden. 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 oder Rezeptangaben erfolgen. In der Verkaufsstätte muss es darauf einen deutlichen Hinweis geben.

## HALTBARKEIT

### Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt an, wie lange ein Produkt unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften wie Farbe, Konsistenz und Geschmack mindestens behält. Wichtig ist dabei nicht nur die ordnungsgemäße Aufbewahrung der Produkte, sondern auch ihr sachgemäßer Transport, z. B. vom Geschäft nach Hause. Bei richtiger Lagerung können die Produkte in den meisten Fällen auch nach Ablauf des MHDs verzehrt werden. Dies kann durch Anschauen, Riechen und Schmecken leicht festgestellt werden. Einige Lebensmittel, z. B. frisches Obst und Gemüse, Wein oder Zucker, sind von der Angabe ausgenommen.



### Verbrauchsdatum

Anders verhält es sich bei sehr leicht verderblichen Lebensmitteln (z. B. Hackfleisch). Hier ist anstelle des MHDs das Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis...“) anzugeben. Das Lebensmittel sollte nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verzehrt werden, da es dann eine unmittelbare Gefahr für die Gesundheit darstellen kann.

### Einfrierdatum

Bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen muss das Einfrierdatum angegeben werden. Es wird die Angabe „eingefroren am...“ aufgedruckt, gefolgt von dem Datum des ersten Einfrierens.



## HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

Unter anderem bei folgenden Lebensmitteln muss die Herkunft angegeben werden:

- Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch (frisch, gekühlt oder gefrorenen)
- Rindfleisch (unverarbeitet)
- Eier, frisches Obst und Gemüse
- Honig
- Bioprodukte mit EU-Bio-Logo

Ab 1. April 2020 muss bei zusammengesetzten Lebensmitteln auch die Herkunft der wesentlichen Zutat (sog. primäre Zutat) kenntlich gemacht werden, falls diese nicht mit dem angegebenen Ursprungsland oder Herkunftsort des Lebensmittels übereinstimmt.

## PFLANZLICHE HERKUNFT ÖLE UND FETTE

Bei raffinierten pflanzlichen Ölen und Fetten muss die spezielle pflanzliche Herkunft angegeben werden (z. B. Palmfett oder Pflanzenfett (Kokos)). Der Hinweis auf ein gehärtetes Öl oder Fett muss ggf. mit dem Ausdruck „ganz gehärtet“ oder „teilweise gehärtet“ versehen sein.

## NÄHRWERTKENNZEICHNUNG

Die Nährwerttabelle gibt Auskunft über den Energiegehalt (kJ/kcal) und enthaltene Nährstoffe eines Lebensmittels.



Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	
Brennwert	1575 kJ / 374 kcal
Fett	5,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,4 g
Kohlenhydrate	61 g
davon Zucker	49 g
Eiweiß	12 g
Salz	<0,03 g

Vorverpackte Lebensmittel müssen grundsätzlich eine Nährwertkennzeichnung tragen, in der Regel in Form einer Nährwerttabelle. Vorgeschrieben sind Inhalt und Darstellungsform der Nährwertkennzeichnung. Zur besseren Vergleichbarkeit müssen die Nährstoffgehalte immer bezogen auf 100 Gramm (g) oder 100 Milliliter (ml) angegeben werden, eine zusätzliche Angabe pro Portion ist zulässig.

Die Tabelle muss Angaben zum Energiegehalt und zu den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz enthalten. Vitamine und andere Nährwerte (z. B. Ballaststoffe) müssen dann angegeben werden, wenn sie auf der Verpackung herausgestellt werden.

Zusätzlich zur Nährwerttabelle können die Angaben zum Energiegehalt und zu den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz unter bestimmten Voraussetzungen auch auf der Vorderseite wiederholt werden.

## NETTOFÜLLMENGE

Die Nettofüllmenge gibt Auskunft über die enthaltene Menge des Produkts nach Stückzahl (z. B. bei Obst), Gewicht (g bzw. kg) oder nach Volumen (ml bzw. l). Produkte können dadurch leichter miteinander verglichen werden.



## FIRMENANSCHRIFT

Auf der Lebensmittelverpackung sind Name oder Firma und Anschrift des Unternehmens anzugeben, das für das Produkt verantwortlich ist. Bei Fragen und Beschwerden kann man sich an diese Adresse wenden.



## ALKOHOLGEHALT

Auf alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt über 1,2 % vol (z. B. Wein, Bier, Spirituosen oder Fruchtw Wein) muss der vorhandene Alkoholgehalt in % vol angegeben sein.

Wird Alkohol bei abgepackten Lebensmitteln als Zutat verwendet, muss er in der Regel im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden.

Neben den allgemeinen Vorschriften, die grundsätzlich für alle vorverpackten Lebensmittel gelten, enthält die LMIV auch spezielle Pflichtangaben, die nur für bestimmte Lebensmittel bzw. deren Zutaten (z. B. Imitate) oder bestimmte Arten der Bereitstellung von Lebensmitteln (Internethandel) gelten:

### IMITATE

Zum Schutz vor Täuschung wurden für Lebensmittel-Imitate (z. B. Pizzabelag mit Pflanzenfett anstelle von Käse) spezielle Kennzeichnungsvorschriften festgelegt. Bei der Verwendung von Lebensmittel-Imitaten muss der ersatzweise verwendete Stoff in unmittelbarer Nähe des Produktnamens angegeben werden.

### ZUSAMMENGEFÜGTE FLEISCH- ODER 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.

## KOFFEINHINWEISE

Getränke mit einem erhöhten Koffeingehalt (z. B. „Energydrinks“) müssen folgenden Hinweis tragen: „Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“. Bei Getränken, die auf Kaffee oder Tee basieren und bei denen der Begriff „Kaffee“ oder „Tee“ in der Bezeichnung vorkommt, gilt diese Pflicht nicht.

Andere Lebensmittel als Getränke, denen zu physiologischen Zwecken Koffein zugesetzt wurde, müssen den Hinweis „Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen“ tragen.

In beiden Fällen muss dem Hinweis die Angabe des Koffeingehalts in mg je 100 g bzw. je 100 ml folgen.

## NANOKENNZEICHNUNG

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.

## PRODUKTSPEZIFISCHE ANGABEN

Zu den allgemeinen Bestimmungen für die Kennzeichnung kommen für einige Lebensmittel produktspezifische Pflichtangaben hinzu. Geregelt wird dies u. a. in speziellen Produktverordnungen.

So müssen beispielsweise bei

- auf See gefangenen **Fischereierzeugnissen** (lebend, frisch oder gefroren) u. a. die Handelsbezeichnung der Fischart (z. B. Seelachs) und ihr wissenschaftlicher Name (z. B. *Pollachius virens*), das Fanggebiet (z. T. Subfanggebiet) und die Kategorie des Fanggeräts (z. B. Schleppnetz),
- **Konfitüren, Gelees und Marmeladen** der Fruchtgehalt („Hergestellt aus ... g Früchten je 100 g“),
- **Wein** die Bezeichnung der definierten Weinbauerzeugniskategorie wie Wein, Schaumwein oder Likörwein sowie bei Schaumwein der Zuckergehalt angegeben werden.



Neben den verpflichtenden Angaben gibt es viele weitere Informationen über Lebensmittel, die Unternehmen freiwillig bereitstellen. Hier gilt: Die Information muss richtig sein und darf nicht irreführen. Das gilt für Werbeaussagen (z. B. „fettarm“) sowie Hinweise von privaten Prüfinstituten und Labels (bzw. Siegel) gleichermaßen.

## NÄHRWERT- UND GESUNDHEITSBEZOGENE ANGABEN

Nährwertbezogene Angaben (z. B. „Enthält Vitamin C“) und gesundheitsbezogene Angaben (z. B. „Vitamin C erhöht die Eisenaufnahme“) werden auch „Nutrition Claims“ bzw. „Health Claims“ genannt.



Sie finden sich immer häufiger auf Lebensmittiletiketten oder in der Werbung. Gesundheitsbezogene Angaben sind nur nach erfolgreichem Durchlaufen eines Zulassungsverfahrens zulässig. Nährwertbezogene Angaben müssen die in der sog. Health-Claims-Verordnung festgelegten Bedingungen erfüllen.

Die Regelungen zu nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben dienen dem Verbraucherschutz und einer angemessenen Kennzeichnung von Produkten, die mit diesen Angaben werben. Beispielsweise sind gesundheitsbezogene Angaben bei alkoholischen Getränken verboten.

Wird ein vorverpacktes Lebensmittel mit nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angaben beworben, ist die Angabe der Nährwerttabelle in jedem Fall verpflichtend.

Viele Labels bieten zusätzliche Informationen über die Qualität oder Herstellung von Lebensmitteln. Einige dieser freiwilligen Labels müssen bestimmte **staatlich festgelegte Kriterien** einhalten. Zum Beispiel gewährleisten **drei EU-Gütezeichen** die Qualität hochwertiger landwirtschaftlicher Erzeugnisse und Lebensmittel und sorgen für den angemessenen Schutz der Produktbezeichnungen. Die EU hat verbindlich festgelegt, wann und wie sie genutzt werden dürfen. Die Nutzung eines EU-Gütezeichens setzt voraus, dass die Produktbezeichnung des Lebensmittels auf EU-Ebene genehmigt und in ein Register eingetragen wurde.

„**GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG**“ (g. U.) bedeutet, dass ein Produkt nach einem anerkannten Rezept in einem bestimmten Gebiet erzeugt, verarbeitet und hergestellt wurde. Die Produktqualität hängt ausschließlich mit dem Gebiet und den Fähigkeiten der Erzeuger in der Herstellungsregion zusammen, z. B. Allgäuer Bergkäse.





„**GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE**“ (g. g. A.) steht dafür, dass die Produkte über eine bestimmte Qualität, eine besondere Eigenschaft oder ein besonderes Ansehen verfügen, das mit dem bestimmten Gebiet verbunden ist, z. B. ein gebietstypisches handwerkliches Können. Mindestens eine Herstellungsstufe muss in dem Gebiet erfolgen. Die verwendeten Rohstoffe können aus einem anderen Gebiet stammen, z. B. Mandeln beim Lübecker Marzipan. Es werden die gute Handwerkskunst und das überlieferte Wissen geschützt.



Eine reine Qualitätsangabe ist das Zeichen „**GARANTIERTE TRADITIONELLE SPEZIALITÄT**“ (g. t. S.). Das tragen Produkte, die nach traditionellen Produktionsmethoden und Rezepten hergestellt werden. Hierbei sind grundsätzlich die Herkunft der Rohstoffe und die Herstellung an kein Gebiet gebunden. Entscheidend ist, dass dem traditionellen Rezept oder Herstellungsverfahren gefolgt wird, z. B. Mozzarella.



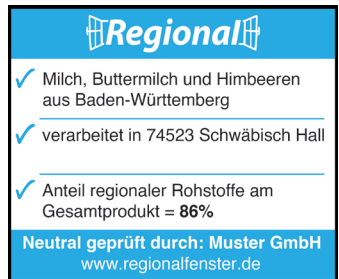
Darüber hinaus gibt es Labels, deren **Kriterien von privaten Akteuren** festgelegt werden. Inhaber und Träger dieser Labels sind im Allgemeinen eingetragene Vereine oder Unternehmen, die die fachlichen Anforderungen und Vergabekriterien entwickeln. Einen Überblick und eine Bewertung vieler Labels finden Sie unter [www.label-online.de](http://www.label-online.de). Ein Beispiel für ein derartiges Label ist das **Regionalfenster**.

## REGIONALFENSTER

Das „Regionalfenster“, das seit Januar 2014 auf dem Markt ist, 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 erste Hauptzutat (z. B. Milch) und die wertgebenden Zutaten (z. B. Himbeeren) müssen zu 100% aus der im Regionalfenster angegebenen Region stammen.

Bei zusammengesetzten Produkten (z. B. Himbeermilch) wird die Summe aller regionalen Rohstoffe mit einer Prozentzahl angegeben, bei Monoprodukten (z. B. Milch) ist diese Angabe nicht erforderlich, da sie hier immer 100% beträgt.



# Impressum

## HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL),  
Referat 215 Lebensmittelinformation, Lebensmittelkennzeichnung  
Wilhelmstraße 54  
10117 Berlin

## STAND

August 2018

## GESTALTUNG

MediaCompany – Agentur für Kommunikation GmbH /  
Aktualisierung: BMEL

## BILDNACHWEIS

Bundesregierung Steffen Kugler, ExQuisine / fotolia.com,  
Lucid. Berlin, MediaCompany, BMEL

## DRUCK

BMEL

## BESTELLINFORMATION

Diese und weitere kostenlose Publikationen können Sie bestellen:

Internet: [www.bmel.de/publikationen](http://www.bmel.de/publikationen)

E-Mail: [publikationen@bundesregierung.de](mailto:publikationen@bundesregierung.de)

Fax: 01805-77 80 94 (Festpreis 14 ct/Min., abweichende Preise  
aus den Mobilfunknetzen möglich)

Tel.: 01805-77 80 90 (Festpreis 14 ct/Min., abweichende Preise  
aus den Mobilfunknetzen möglich)

Schriftlich: Publikationsversand der Bundesregierung  
Postfach 48 10 09 | 18132 Rostock

oder kostenlos heruntergeladen unter: [www.bmel.de/publikationen](http://www.bmel.de/publikationen)

**Diese Publikation wird vom BMEL kostenlos herausgegeben.  
Sie darf nicht im Rahmen von Wahlwerbung politischer Parteien  
oder Gruppen eingesetzt werden.**

Weitere Informationen unter

[www.bmel.de](http://www.bmel.de)



Weitere Informationen finden  
Sie hier  
oder unter  
[www.bmel.de/kennzeichnung](http://www.bmel.de/kennzeichnung)

