

Überblick über die Kennzeichnung von Lebensmitteln

Download vom <http://www.bvl.bund.de/DE>

Auf dem Etikett oder an anderer Stelle der Verpackung sollen Verbraucher Informationen zu Inhaltsstoffen, Qualitätsmerkmalen und Eigenschaften des Lebensmittels finden. Diese Informationen sollen die Kaufentscheidung erleichtern und den Verbraucher schützen. Daher fordert der Gesetzgeber folgende Angaben zur Kennzeichnung:



Die Verkehrsbezeichnung

Die Verkehrsbezeichnung ist der Name des Lebensmittels. Er soll die Art des Lebensmittels beschreiben und es von anderen Produkten unterscheiden.

Das Zutatenverzeichnis

Es informiert den Verbraucher, was im Lebensmittel enthalten ist. Konkrete Angaben zur Menge müssen im Verzeichnis nicht gemacht werden, die Zutaten sind jedoch absteigend nach ihrem Gewichtsanteil aufgelistet. Wird eine Zutat in der Verkehrsbezeichnung oder mit einer Abbildung auf der Verpackung besonders hervorgehoben, muss im Zutatenverzeichnis oder bei der Verkehrsbezeichnung der Anteil dieser Zutat in Prozent stehen. (Beispiel: Kirsch-Bananen-Nektar mit 20% Kirschsafte und 10% Bananensaftanteil).

Die Zusatzstoffe

Zusatzstoffe werden mit dem Klassennamen, dem Namen des Stoffes und der EU-einheitliche E-Nummer genannt aufgeführt. Beispiel: „Süßstoff: Saccharin E954“).

Die Auflistung der Zutaten von zusammengesetzten Zutaten

Bei Zutaten, die selbst aus mehreren Zutaten bestehen, müssen die Einzelbestandteile noch einmal aufgeführt werden: „Spanische Gemüsesuppe mit Nudeln (100% Hartweizengrieß),...“.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum/Das Verbrauchsdatum

Mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum wird der Zeitpunkt angegeben, bis zu dem das Lebensmittel bei ungeöffneter Packung und den angegebenen Lagerbedingungen seine besonderen Eigenschaften wie Geruch, Geschmack, Farbe und Nährstoffe mindestens behält. (Beispiel: „Ungeöffnet im Kühlschrank mindestens haltbar bis...“).

Nach Ablauf dieses Datums ist das Lebensmittel nicht automatisch verdorben. Es sollte dann jedoch vor einer Verwendung über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus kritisch geprüft werden. Dies gilt insbesondere für leicht verderbliche Lebensmittel. Bei ihnen ist meistens statt des Mindesthaltbarkeitsdatums ein Verbrauchsdatum angegeben. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums sollte das Produkt nicht mehr verwendet werden.

Die Füllmenge

Die Füllmenge informiert über das Gewicht, das Volumen oder die Stückzahl des abgepackten Lebensmittels. Bei Konzentraten finden Sie häufig die Angabe, welches Volumen sich ergibt: „40 Gramm Trockenkonzentrat, ergibt ...Liter klare Gemüsesuppe“. Bei Lebensmitteln in Flüssigkeit muss das Abtropfgewicht angegeben sein, beispielsweise: „Ananas in Scheiben, Füllmenge 500Gramm, Abtropfgewicht 390 Gramm“.

Die Herstellerangabe

Auf jedem Lebensmittel müssen Namen und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder des in der EU niedergelassenen Verkäufers angegeben werden.

Die Los- oder Chargennummer

Diese Nummern ordnet das Lebensmittel einer Warencharge zu. Eine Charge umfasst Lebensmittel, die unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt und verpackt wurden. Stellt sich heraus, dass von einem Lebensmittel ein Risiko für den Verbraucher ausgeht, so können die Produkte einer fehlerhaften Charge im Handel zurückgerufen werden.

Der Preis

Beim Preis unterscheidet man zwischen dem Endpreis und dem Grundpreis. Der Endpreis befindet sich auf der Ware oder auf einem Schild nahe bei der Ware. Zusätzlich ist noch ein Grundpreis („100 g: 99 Cent“) angegeben. Diese Angabe soll es dem Verbraucher leichter machen, Preise gleichartiger Produkte zu vergleichen, die in unterschiedlichen Mengen abgepackt sind.