

## Ab 13. Dezember 2014 neue Regeln für die Lebensmittelkennzeichnung

Ab 13. Dezember 2014 neue Regeln für die Lebensmittelkennzeichnung  
 Ernährungsminister Schmidt sorgt für mehr Transparenz  
 Klarheit bei Klebschinken, Transparenz bei Allergenen, Hinweise auf Energydrinks, Infos zu Einfrierdatum und Nanomaterialien sowie einheitliche Bedingungen für den freien Warenverkehr: Dies alles bringt die am 13. Dezember 2014 in Kraft tretende Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV).  
 Sie ist ein Meilenstein für mehr Klarheit und Wahrheit bei der Aufmachung und Kennzeichnung von Lebensmitteln und sorgt an vielen Stellen dafür, dass die Menschen besser erkennen, was in den Lebensmitteln enthalten ist, sagte der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Christian Schmidt, zur neuen Verordnung. Mit Ablauf einer dreijährigen Übergangsfrist gelten nun europaweit einheitliche Regeln für die Lebensmittelkennzeichnung. Das modernisierte Kennzeichnungsrecht sorgt unter anderem für eine bessere Lesbarkeit der Angaben, eine klarere Kennzeichnung von Lebensmittel-Imitaten und eine verbesserte Allergenkennzeichnung. Ab Dezember 2016 wird auch die einheitliche Angabe von Nährwerten für vorverpackte Lebensmittel verpflichtend.  
 Um Lebensmittelabfälle zu vermeiden, können Produkte, die vor dem 13. Dezember 2014 nach altem Recht in den Verkehr gebracht oder gekennzeichnet wurden, noch unbefristet verkauft werden.  
 Zur Bekanntmachung des neuen Kennzeichnungsrechts stellt das BMEL neue Informationsmaterialien zur Verfügung. Dazu zählen beispielsweise eine 16-seitige Informations-Broschüre "Kennzeichnung von Lebensmitteln - Die neuen Regelungen" sowie eine handliche Service-Karte "Klarheit und Sicherheit an der Ladentheke - Informationen für Allergikerinnen und Allergiker". Beide können über die neu gestaltete interaktive Website [www.bmel.de/kennzeichnung](http://www.bmel.de/kennzeichnung) abgerufen und bestellt werden. Kernelemente dieser Anwendung sind Lebensmittelmotive, deren Label und Kennzeichnungen auf einen Klick erläutert werden. Neben dem Zugang über die Lebensmittel kann der Nutzer die Informationen zu den einzelnen Kennzeichnungselementen über eine Leiste auch direkt anklicken. Zusätzliche Bereiche öffnen die "Pflichtangaben", "Freiwillige Angaben" und "Neuerungen".  
 Die wichtigsten Neuerungen im Überblick:  
 Mindestschriftgröße: Alle Pflichtangaben sind an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft anzubringen. Sie dürfen in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt werden. Neu ist, dass es eine Vorgabe für die Schriftgröße gibt: Pflichtangaben müssen mindestens in 1,2 mm großer Schrift - bezogen auf das kleine "x", also den mittleren Buchstabenanteil - gedruckt werden.  
 Allergenkennzeichnung: Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wie Nüsse oder Soja, müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt und hervorgehoben werden. Neu ist, dass sie im Zutatenverzeichnis eindeutig hervorzuheben sind. Neu ist außerdem, dass auch bei unverpackter Ware (z. B. an der Bedienungstheke oder im Restaurant) eine Information über Allergene verpflichtend ist. Neben dem weiten Spektrum der schriftlichen Informationsmöglichkeiten ist - sofern eine schriftliche Information erhältlich ist und deutlich darauf hingewiesen wird - auch eine mündliche Information möglich.  
 Lebensmittel-Imitate: Bei der Verwendung von Lebensmittel-Imitaten, z. B. Pflanzenfett anstelle von Käse, muss der ersatzweise verwendete Stoff in unmittelbarer Nähe des Produktnamens angegeben werden, der in der Regel auf der Produktvorderseite zu finden ist. Die Schriftgröße der Imitatkennzeichnung muss mindestens 75 Prozent der Größe des Produktnamens betragen und darf nicht kleiner als die vorgeschriebene Mindestschriftgröße sein. Die Angabe muss zusätzlich im Zutatenverzeichnis erscheinen.  
 Zusammengefügte Fleisch-/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 wurden. Dies muss zusätzlich durch den Hinweis: "aus Fleischstücken zusammengefügt" oder "aus Fischstücken zusammengefügt" gekennzeichnet werden.  
 Raffinierte pflanzliche Öle und Fette: Raffinierte pflanzliche Öle und Fette mussten bislang nur mit ihrem Klassennamen angegeben werden (z. B. Pflanzenöl oder Pflanzenfett). Neu ist, dass ihre botanische, bzw. pflanzliche Herkunft angegeben werden muss (z. B. Palmöl oder Pflanzenfett (Kokos)). Der Hinweis auf ein gehärtetes Öl oder Fett muss ggf. mit dem Aufdruck "ganz gehärtet" oder "teilweise gehärtet" versehen sein.  
 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.  
 Koffeinhaltige Lebensmittel: Getränke mit einem erhöhten Koffeingehalt müssen einen Hinweis tragen, dass diese nicht für Kinder, Schwangere und Stillende empfohlen sind (Beispiel "Energydrinks"). Für Lebensmittel mit der Bezeichnung "Tee" oder "Kaffee" gilt diese Pflicht nicht. Einen ähnlichen Hinweis für Kinder und Schwangere erhalten Lebensmittel, die keine Getränke sind, denen aber aus physiologischen Gründen Koffein zugesetzt wurde. Auf diesen muss dann auch der Koffeingehalt angegeben sein.  
 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.  
 Internet-Handel: 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. Sie müssen auf der Internetseite erscheinen oder durch andere geeignete Mittel, die vom Lebensmittelunternehmer eindeutig anzugeben sind, bereitgestellt werden. Alle verpflichtenden Angaben müssen zum Zeitpunkt der Lieferung verfügbar sein.  
 Herkunftskennzeichnung bei Fleisch: Ab April 2015 muss unverarbeitetes und vorverpacktes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch verpflichtend mit dem Aufzuchtort und dem Schlachtort des Tieres gekennzeichnet werden. Bei Lebensmitteln ist generell die Angabe des Ursprungslandes oder des Herkunftsorts verpflichtend, falls ohne diese Angabe eine Irreführung der Verbraucher über das tatsächliche Ursprungsland oder den tatsächlichen Herkunftsort des Lebensmittels möglich wäre.  
 Nährwertkennzeichnung: Ab dem 13. Dezember 2016 wird die Nährwerttabelle auf allen verpackten Lebensmitteln einheitlich dargestellt, ab dem 13. Dezember 2016 ist sie auf vorverpackten Lebensmitteln verpflichtend. Die Tabelle muss Angaben zum Energiegehalt und zu den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz (sog. "Big 7") enthalten. Zur besseren Vergleichbarkeit müssen die Nährstoffgehalte immer bezogen auf 100 Gramm (g) oder 100 Milliliter (ml) angegeben werden. Vitamine und andere Nährstoffe müssen dann angegeben werden, wenn sie auf der Verpackung herausgestellt werden, z. B. "enthält Vitamin C".  
 Orientierung auch mit Labeln und Siegeln  
 Viele Label bieten zusätzliche Informationen über die Qualität oder Herstellung von Lebensmitteln. Inhaber und Träger eines Labels sind im Allgemeinen eingetragene Vereine oder Unternehmen, die die fachlichen Anforderungen und Vergabekriterien entwickeln.  
 Wer zum Beispiel besonders hohe Tierschutz-Standards unterstützen möchte, kann beispielsweise Fleisch mit dem "Tierschutzlabel" des Deutschen Tierschutzbundes erwerben. Mit dem "Regionalfenster" können Verbraucher erkennen, aus welcher Region die Hauptzutat und die wertgebenden Zutaten eines Produktes stammen. Wer auf ökologische Erzeugung Wert legt, greift zum "Bio-Siegel", wer Gentechnik meiden will zum Label "Ohne Gentechnik". Einen Überblick und eine Bewertung vieler Label finden Sie unter [www.label-online.de](http://www.label-online.de)  
 Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)  
 Rochusstraße 1  
 53123 Bonn  
 Telefon: +49 22899 529-0  
 Telefax: +49 22899 529-3179  
 Mail: [poststelle@bmel.bund.de](mailto:poststelle@bmel.bund.de)  
 URL: <http://www.bmel.de>  


## Pressekontakt

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

53123 Bonn

[bmel.de](http://bmel.de)  
[poststelle@bmel.bund.de](mailto:poststelle@bmel.bund.de)

## **Firmenkontakt**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

53123 Bonn

bmel.de  
poststelle@bmel.bund.de

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft ist innerhalb der Bundesregierung zuständig für verbraucher- und ernährungspolitische Fragen, die Lebensmittelsicherheit und das Veterinärwesen, den Tierschutz, Regelungen im Bereich der landwirtschaftlichen Erzeugung und der Marktpolitik, Angelegenheiten des ländlichen Raums, der agrarsozialen Sicherung sowie der Forst- und Fischereipolitik.