



ÜBUNGS-NL 8. SEPTEMBER 2015 LEBENSMITTEL UND ERNÄHRUNG

Informationsblatt 3 – Abgaben auf Lebensmittel-Verpackungen

Abbildung: Müsliriegel Haselnuss - Kennzeichnung

· Nährwertkennzeichnung
· Hervorhebung allergener Zutaten

· Bezeichnung des Lebensmittels

Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

Müsliriegel Haselnuss

Zutaten: Vollkorngetreideflocken (**HAFER- 23%**, **GERSTEN- 5%**, **WEIZEN- 5%**), Glukose-Fruktose-Sirup, Getreideerzeugnis (**WEIZENMEHL 10%**, Zucker, Maismehl 2%, Reismehl 2%, **GERSTENMALZ**, Salz, Karamellzuckersirup), **HASELNÜSSE 10%**, Glukose-sirup, Zucker, Cornflakes (Mais 7%, Salz, **GERSTEN-MALZEXTRAKT**), Kokosfett, Honig 1%, Salz, Karamell-zuckersirup, Emulgator Lecithine, natürliches Aroma.

Durchschnittliche Nährwerte		
	pro 100 g	pro Riegel
Energie	1807 kJ/430 kcal	449 kJ/107 kcal
Fett	15,3 g	3,8 g
davon ges. Fettsäuren	7,6 g	1,9 g
Kohlenhydrate	63,8 g	15,9 g
davon Zucker	26,6 g	6,7 g
Eiweiß	5,6 g	1,7 g
Salz	0,63 g	0,15 g

Müslif KG, Am Weg 10, 12345 Neustadt

Mindestens haltbar bis:

13.12.2015

25g

· Nettofüllmenge
· Menge bestimmter Zutaten (QUID)
· Zutatenverzeichnis

Mindesthaltbarkeits-/ Verbrauchsdatum

Zusätzlich gegebenenfalls:

- Ursprungsland oder Herkunftsort
- Gebrauchsanleitung
- Einfrierdatum

Quelle: Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)

Verpflichtende Angaben auf Lebensmittelverpackungen:

Was auf einer Verpackung stehen muss, ist gesetzlich geregelt!

- **Bezeichnung:**

Die Bezeichnung des Lebensmittels muss so eindeutig sein, dass man weiß, um welches Lebensmittel es sich handelt.

- **Zutatenverzeichnis:**

Das Zutatenverzeichnis informiert über die enthaltenen Zutaten. Entsprechend ihres Gewichtsanteils werden sie in absteigender Reihenfolge aufgelistet.

Bei bestimmten Zutaten sind mittels Prozentangabe die Mengen der Zutaten eines Produktes anzugeben, vor allem wenn sie im Produkt im Namen aufscheinen: z.B. bei einer „Trauben-Nuss-Schokolade“: Angabe des Anteils an Rosinen oder bei „Tomatenketchup“: Angabe der Menge an Tomaten im Produkt oder wenn die betreffende Zutat auf dem Etikett durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist (z.B. „mit Milch“)

- **Nährwertangaben (erst ab 14.12.2016 verpflichtend!)**

Mit 14.12.2015 haben die meisten verpackten Produkte verpflichtend folgende Nährwerttabelle anzuführen, in der folgende sieben Nährwerte in dieser Reihenfolge aufgelistet werden müssen:

1. Brennwert
2. Fett
3. davon gesättigte Fettsäuren
4. Kohlenhydrate
5. davon Zucker
6. Eiweiß
7. Salz

Bis zum 14.12.2016 können (!) Unternehmen freiwillig die Nährwerte angeben. Wenn sie sich dazu freiwillig entschieden haben, so müssen jedenfalls den Brennwert, das Eiweiß, das Fett und die Kohlenhydrate angeben.

Produkte mit nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (z.B.: „reich an Vitamin C“, „ballaststoffreich“ müssen bereits jetzt verpflichtend eine Nährwerttabelle anführen. Zusätzlich gibt die EU-Health-Claims-Verordnung genau vor, wann solche Begriffe verwendet werden dürfen:

Beispiel: Behauptet ein Unternehmen ein Produkt sei „zuckerfrei“, so bedeutet das nicht 0g Zucker, sondern dass das Produkt nicht mehr als 0,5g pro 100 g bzw. 100ml enthält.

- **Allergene Zutaten**

Allergene Zutaten müssen für Personen mit Allergien deutlich z.B. durch Fettdruck oder Großbuchstaben oder beides hervorgehoben werden.

- **Nettofüllmenge**

Die Nettofüllmenge gibt die enthaltene Menge des Produktes nach Stückzahl, Gewicht in Gramm (g) bzw. Kilogramm (kg) oder bei Flüssigkeiten als Volumen in Milliliter (ml) bzw. Liter (l) an.

- **Mindesthaltbarkeitsdatum:**

Verpackte Lebensmittel müssen ein Mindesthaltbarkeitsdatum angeben. Bei leicht verderblichen Lebensmitteln (wie z.B. Faschiertem) ist außerdem ein Verbrauchsdatum, bei Eingefrorenem wie Fleisch oder Fisch ist das Einfrierdatum anzugeben.

Achtung: Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften - wie Konsistenz, Farbe, Geschmack und Geruch – behält. Nach Ablauf dieser Frist kann das Lebensmittel noch in Ordnung sein!! Das Gegenteil davon ist das Verbrauchsdatum, da muss die Ware „verbraucht werden bis xxx“!

- **Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers**

Das ist der Unternehmer, der das Lebensmittel vermarktet, wobei es sich dabei um den Hersteller, den Händler oder den EU-Importeur handeln kann.

Sonderfall Zusatzstoffe:

Zusatzstoffe werden Lebensmitteln bewusst zugesetzt. Eingesetzt werden sie, um bestimmte (technologische) Wirkungen zu erzielen, z.B. Verbesserung der Backfähigkeit, die Optimierung der Farbe, die Erhöhung der Haltbarkeit

Zusatzstoffe sind als E-Nummern erkennbar, EU-weit einheitlich geregelt und müssen nur angegeben werden, wenn sie auch beim fertigen Produkt noch eine technologische Wirkung entfalten.

Sonderfall Aromen:

Die Unterschiede wird zwischen „natürlichem Aroma“ und „Aroma“.

Wird auf „natürliches“ Aroma hingewiesen, so dürfen nur Aromen verwendet werden, die direkt aus tierischen, pflanzlichen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen stammen und mit Hilfe physikalischer oder mikrobiologischer Verfahren gewonnen werden, d.h. aber nicht, dass die natürlichen Aromen irgendetwas mit dem Produkt zu tun haben müssen.

Nur wenn steht „aus natürlichem Himbeer-Aroma“ müssen mindestens 95 % aus dem namensgebenden Stoff/Lebensmittel (also aus der Himbeere) gewonnen werden, die restlichen 5 % können aus anderer, aber jedenfalls aus natürlicher, also pflanzlicher oder tierischer Quelle stammen. Findet sich nicht das „natürlich“ vor Aroma, dann werden diese Aromen in der Regel künstlich erzeugt.