



Checkliste für verpflichtende Angaben auf Produktetiketten

Für wen ist die Checkliste bzw. die verpflichtenden Angaben relevant?

- Für alle Produzenten/Hersteller, die Produkte außerhalb ihres Hofes/Hofladens verkaufen (wollen) z. B. in anderen Hofläden, im Lebensmitteleinzelhandel, ...
- Für alle Produzenten/Hersteller, die ihre Produkte online vermarkten (wollen)

Inhalte der Checkliste

0 Übersicht der verpflichtenden Angaben

1 Bezeichnung des Lebensmittels

2 Zutatenverzeichnis

2.1 QUID-Angaben (Mengenkennzeichnung)

2.2 Zutatenklassen

2.3 Zusatzstoffe

2.4 Zusammengesetzte Zutaten

3 Allergene

4 Nährwertdeklaration

4.1 Berechnung der Nährwerte

4.2 Laboranalyse der Nährwerte

5 Nettofüllmenge

6 Mindesthaltbarkeitsdatum | Gebrauchs- und Aufbewahrungshinweise

7 Ursprungsland | Angaben der Anschrift des Lebensmittelunternehmers

8 Weitere Anforderungen: Schriftgröße

Übersicht der verpflichtenden Angaben



1. Bezeichnung des Lebensmittels
2. Zutatenverzeichnis
3. Allergene
4. Nährwertdeklaration
5. Nettofüllmenge
6. Mindesthaltbarkeitsdatum | Gebrauchs- und Aufbewahrungshinweise
7. Ursprungsland | Angaben der Anschrift des Lebensmittelunternehmers
8. Weitere Anforderungen: z.B. Schriftgröße

1. Bezeichnung des Lebensmittels

Art.17 VO EU Nr. 1169/2011 // Leitsätze Deutsche Lebensmittelbuchkommission



Mit der „Bezeichnung des Lebensmittels“ ist nicht zwingend die „Fantasie“-Bezeichnung auf der Front des Etiketts gemeint. Diese ist frei wählbar und nicht vordefiniert, insofern diese nicht irreführend ist. Anders bei der „Bezeichnung des Lebensmittels“, welche auf Produktetiketten häufig in Zusammenhang mit der Zutatenliste angegeben wird. Diese ist für manche Produktkategorien in Verordnungen & Richtlinien definiert. Zudem gibt es verkehrübliche Bezeichnungen, welche in sogenannten Leitsätzen der „deutschen Lebensmittelbuch Kommission“, beschrieben sind.

[Video: Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission](#)

Auf der Internetseite der deutschen Lebensmittelbuchkommission können die jeweiligen Leitsätze recherchiert werden, insofern für die jeweilige Produktkategorie Leitsätze vorliegen.

Für den Fall es gibt kein ähnliches oder beschriebenes Produkt in Verordnungen, Richtlinien oder Leitsätzen, dann gilt Art.17 VO EU Nr. 1169/2011 // Leitsätze Deutsche Lebensmittelbuchkommission:

[Verordnung \(EU\) 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates](#)

„Ein Lebensmittel wird mit seiner rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung bezeichnet.

Fehlt eine solche, so wird das Lebensmittel mit seiner verkehrüblichen Bezeichnung oder, falls es keine verkehrübliche Bezeichnung gibt oder diese nicht verwendet wird, mit einer beschreibenden Bezeichnung bezeichnet.“

2. Zutatenverzeichnis

Art.18 VO EU Nr. 1169/2011

Das Zutatenverzeichnis muss in absteigender Reihenfolge der Gewichtsanteile der Lebensmittelzutaten angegeben werden. Orientiert am Gewicht bei der Herstellung des Lebensmittels.

Das Wort Zutaten oder Zutatenliste muss davor stehen.

Beispiel: Schokolade

Zutaten: VOLLMILCHSCHOKOLADE 40 % (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator Lecithine (SOJA), Vanillin), Zucker, MAGERMILCHPULVER, Palmöl, BUTTERREINFETT, Emulgator: Lecithine (SOJA), Vanillin

- Ausnahmen: Art. 19 LMIV: Ausnahme vom Erfordernis eines Zutatenverzeichnisses
- Ausnahme: Art. 20 1169/2011: Ausnahme vom Erfordernis der Angabe von Bestandteilen von Lebensmitteln im Zutatenverzeichnis (z. B. : technische Hilfsstoffe)

2.1 QUID-Angaben (Mengenkennzeichnung)

Art.19, Art. 20, Anhang VII VO EU Nr. 1169/2011

Der Mengenanteil einer Zutat in der Zutatenliste muss prozentual angegeben, wenn:

- Zutat in der Bezeichnung genannt wird
- Hervorhebung durch Bilder und/oder Worte auf dem Etikett
- der Bestandteil eine wesentliche Bedeutung für das Lebensmittel hat

Beispiel: Schokolade

Zutaten: VOLLMILCHSCHOKOLADE **40 %** (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator Lecithine (SOJA), Vanillin), Zucker, MAGERMILCHPULVER, Palmöl, BUTTERREINFETT, Emulgator: Lecithine (SOJA), Vanillin

2.2 Zutatenklassen: Zusammenfassung von Einzelzutaten

Art.19, Art. 20, Anhang VII VO EU Nr. 1169/2011

Beispiel 1: Mischungen von Mehl aus zwei oder mehr Getreidearten „Mehl“, gefolgt von der Aufzählung der Getreidearten, aus denen es hergestellt ist, in abnehmender Reihenfolge ihres Gewichtanteils

Beispiel 2: Gemüseaufstrich „Paprika“

Zutaten: Rapsöl*, Wasser, Sonnenblumenkerne*, **30 % Gemüse* (20 % Paprika*, Aubergine*, Zucchini*)** Tomatenmark* (6%), Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat*, Agavendicksaft*, Meersalz, Obstessig*, Eiweißpulver aus Sonnenblumenkernen*, Knoblauchpulver*, Basilikum* (0,2 %), Oregano*, Rosmarin*, weißer Pfeffer*

2.3 Zusatzstoffe

Art.18 VO EU Nr. 1169/2011

Angabe mit Bezeichnung der Zusatzstoff-KLASSE gefolgt von Bezeichnung oder ggf. E-Nummer

Beispiel: Schokolade

Zutaten: VOLLMILCHSCHOKOLADE 40 % (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator Lecithine (SOJA), Vanillin), Zucker, MAGERMILCHPULVER, Palmöl, BUTTERREINFETT, **Emulgator: Lecithine (SOJA), Vanillin**

2.4 Zusammengesetzte Zutaten

(Spezielle Vorschriften in der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im Anhang VII Spezielle Vorschriften)

Art.18 VO EU Nr. 1169/2011

Definition: Was sind zusammengesetzte Zutaten?

Wenn in einem Produkt Vollmilchschokolade enthalten ist, dann müssen die Zutaten der Vollmilchschokolade ebenfalls vollständig aufgelistet werden (es ist Pflicht immer die Zusammensetzung jeder Zutat anzugeben!)

Beispiel: Schokolade

Zutaten: **VOLLMILCHSCHOKOLADE 40 % (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator Lecithine (SOJA), Vanillin)**, Zucker, MAGERMILCHPULVER, Palmöl, BUTTERREINFETT, Emulgator: Lecithine (SOJA), Vanillin

Ausnahmen:

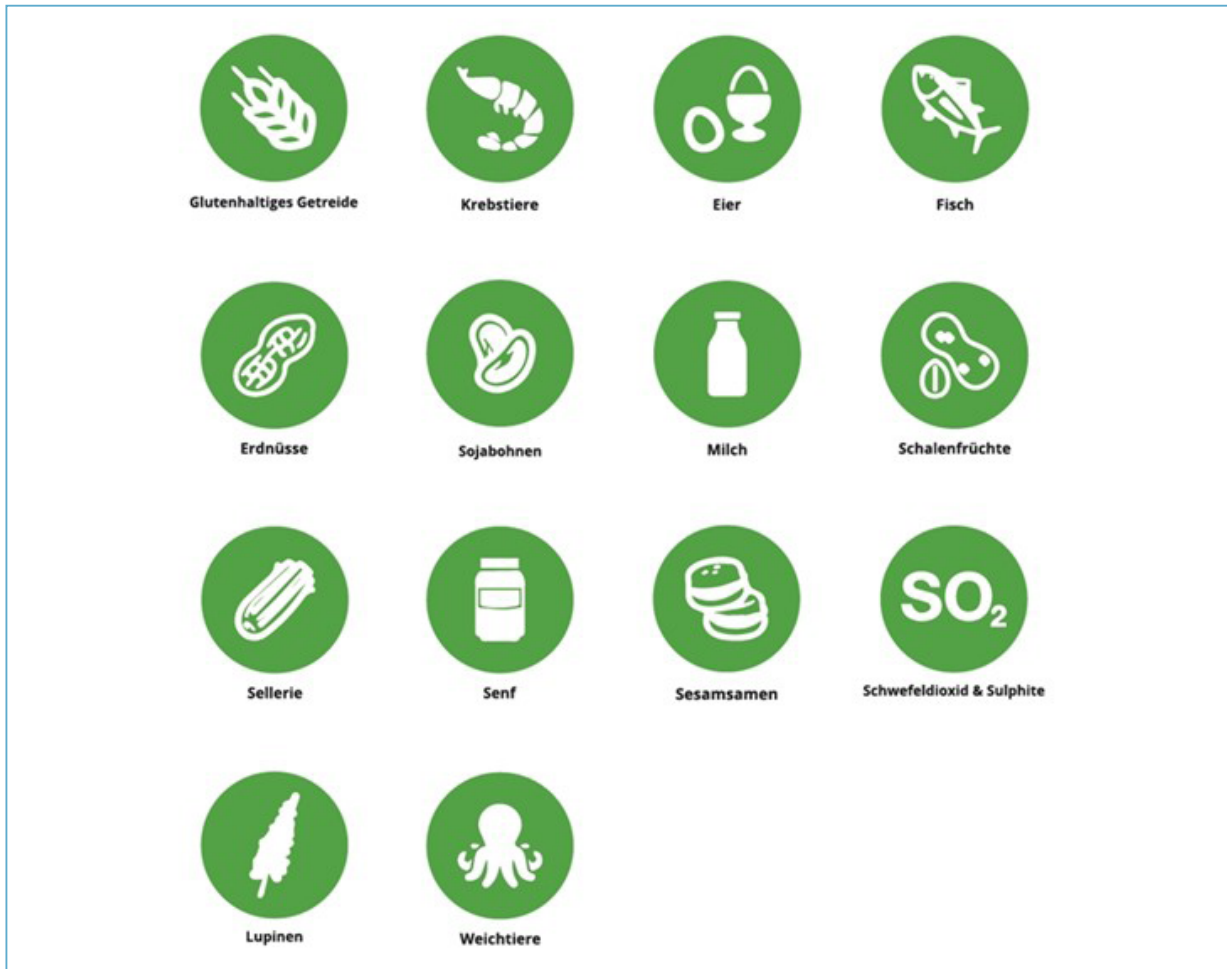
- Für Kräutern und Gewürzmischungen unter 2% -
- Artikel 19 und Artikel 20 der LMIV
- Wenn die Zusammensetzung in einer Unionsvorschrift festgelegt ist (zum Beispiel Kakao VO beruht auf EU Richtlinie)

3. Allergene

Art.21 VO EU Nr. 1169/2011 & Anhang II

Allergene **MÜSSEN** hervorgehoben werden

- fettgedruckt oder
- In GROßBUCHSTABEN



Beispiel: Schokolade

Zutaten: VOLLMILCHSCHOKOLADE 40 % (Zucker, **Vollmilchpulver**, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator Lecithine (SOJA), Vanillin), Zucker, **Magermilchpulver**, Palmöl, **Butterreinfett**, Emulgator: Lecithine (SOJA), Vanillin

oder

Zutaten: VOLLMILCHSCHOKOLADE 40 % (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator Lecithine (SOJA), Vanillin), Zucker, MAGERMILCHPULVER, Palmöl, BUTTERREINFETT, Emulgator: Lecithine (SOJA), Vanillin

KREUZKONTAMINATION

Kann enthalten: XXX

- Kennzeichnung ist freiwillig, wird aber dringend empfohlen wegen dem Produkthaftungsgesetz!

4. Nährwertdeklaration

Art.29 VO EU Nr. 1169/2011

Sobald das Produkt woanders als im eigenen Hofladen vertrieben wird (z.B. über einen Onlineshop), sollten Nährwerte auf dem Produktetikett und im Online-Shop angegeben werden.

Diese können a) errechnet oder b) analysiert werden.

Auszug LMIV: Artikel 34
 (2) Die Angaben gemäß Artikel 30 Absätze 1 und 2 sind, sofern genügend Platz vorhanden ist, in Tabellenform darzustellen, wobei die Zahlen untereinander stehen. Bei Platzmangel können sie hintereinander aufgeführt werden

Nährwertangaben	je 100 g
Energie	1354 kJ 320 kcal
Fett	5,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	60,1 g
davon Zucker	26,3 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	0,07 g

© Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.

Darf ergänzt werden um

- ungesättigte FS (mehrfach/ einfach); mehrwertige Alkohole, Stärke, Ballaststoffe
- Vitamine und Mineralstoffe (insofern in signifikanter Menge)

Nährwertdeklaration:

- Angabe pro 100 g oder 100 ml
- freiwillig zusätzlich pro Portion
- freiwillig zusätzlich zur Referenzmengen

Ausnahmen in den Anhängen: Art.32 & 33 LM Anhang XIII

Eiweißbrot



Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g	pro Scheibe (30g)	% RM pro Scheibe
Brennwert	795,6 kJ/191,1 kcal	238,7 kJ/57,3 kcal	3 %
Fett	10,6 g	3,2 g	5 %
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	1,4 g	0,4 g	2 %
Kohlenhydrate	5,9 g	1,8 g	1 %
<i>davon Zucker</i>	3,2 g	1,0 g	1 %
Eiweiß	15,1 g	4,5 g	9 %
Salz	0,9 g	0,3 g	5 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/ 2000 kcal)

4.1 Berechnung der Nährwerte anhand von Durchschnittswerten

- Kauf einer Softwarelösung ([nut.s - Programm zum Berechnen von Nährwerten und Allergenen \(nutritional-software.at\)](#)) oder alternativ
- Berechnung anhand einer Excel-Tabelle (Hierfür eine Vorlage anbieten?)
- Zugriff auf Datenbanken für durchschnittliche Nährwerte
- BLS (Bundeslebensmittelschlüssel) [BLS \(blsdb.de\)](#)
- [Home - Souci • Fachmann • Kraut Datenbank \(sfk.online\)](#) --> Dies ist ein Buch.

Nachteil: nur auf aktuellem Stand, wenn die aktualisierte Auflage erworben wird.

4.2 Nährwertanalyse im Labor für spezielle und hochindividuelle Produkte

- ist mit Kosten verbunden
- für alle Produkte, bei denen sich das Nährwertprofil vom marktüblichen Standard abhebt und/oder dies als Qualitätsmerkmal nachgewiesen werden soll
- falls keine Nährwerte in Datenbank oder Softwarelösung hinterlegt

Erlaubte Abweichungen bei der Nährwertdeklaration

- Abweichungen bei der Nährwertdeklaration sind nach Leitfaden der EU Kommission tolerierbar
- Leitfaden als Handlungsanweisung für Kontrolleure- nicht rechtsbindend, aber gute Orientierung
- Link: [labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_de.pdf \(europa.eu\)](#)

Rundungen bei der Nährwertdeklaration

Wie genau muss die Angabe sein?

- LINK: labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_de.pdf (europa.eu)

Tabelle 4: Rundungsleitlinien für die Nährwertdeklaration bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln

Nahrungsbestandteil	Menge	Rundung
Energie		Auf 1 kJ/kcal genau (keine Dezimalstellen)
Fett*, Kohlenhydrate*, Zucker*, Eiweiß*, Ballaststoffe*, Polyole*, Stärke*	≥10 g pro 100 g oder ml	Auf 1 g genau (keine Dezimalstellen)
	<10 g und > 0,5 g pro 100 g oder ml	Auf 0,1 g genau
	Menge nicht nachweisbar oder beträgt ≤ 0,5 g pro 100 g oder ml	Es kann „0 g“ oder „<0,5 g“ angegeben werden.
Gesättigte Fettsäuren*, einfach ungesättigte Fettsäuren*, mehrfach ungesättigte Fettsäuren*	≥10 g pro 100 g oder ml	Auf 1 g genau (keine Dezimalstellen)
	<10 g und > 0,1 g pro 100 g oder ml	Auf 0,1 g genau
	Menge nicht nachweisbar oder beträgt ≤ 0,1 g pro 100 g oder ml	Es kann „0 g“ oder „<0,1 g“ angegeben werden.
Natrium	≥1 g pro 100 g oder ml	Auf 0,1 g genau
	<1 g und > 0,005 g pro 100 g oder ml	Auf 0,01 g genau
	Menge nicht nachweisbar oder beträgt ≤ 0,005 g pro 100 g oder ml	Es kann „0 g“ oder „<0,005 g“ angegeben werden.
Kochsalz	≥1 g pro 100 g oder ml	Auf 0,1 g genau
	<1 g und > 0,0125 g pro 100 g oder ml	Auf 0,01 g genau
	Menge nicht nachweisbar oder beträgt ≤ 0,0125 g pro 100 g oder ml	Es kann „0 g“ oder „<0,01 g“ angegeben werden.
Vitamine und Mineralstoffe	Vitamin A, Folsäure, Chlorid, Kalzium, Phosphor, Magnesium, Iod, Kalium	3 signifikante Stellen
	Alle übrigen Vitamine und Mineralstoffe	2 signifikante Stellen

5. Nettofüllmenge

Art.23 VO EU Nr. 1169/2011 & Anhang IX; FPackV §38

Wie gebe ich die Nettofüllmenge an? Volumen oder Gewicht?

- ist definiert in FPackV § 20 Weitere Bestimmungen zur Füllmengenkennzeichnung
- a) bei flüssigen Erzeugnissen in Volumeneinheiten
- b) bei sonstigen Erzeugnissen in Masseinheiten

Angepasste Schriftgröße je nach Nennfüllmenge

- ist definiert in FPackV § 38 Lesbarkeit und Schriftgröße (§ 38 FPackV - Einzelnorm (gesetze-im-internet.de))

! Beachte Prüfverfahren FPackV

Füllmenge Vorgaben zu zulässigen Minusabweichungen für 2% der Packungen Nennfüllmenge darf im Mittel nicht unterschritten werden Bei erstmaligem Inverkehrbringen 2-fache Abweichung

Nennfüllmenge in g oder ml	Schriftgröße in mm
5 bis 50	2
mehr als 50 bis 200	3
mehr als 200 bis 1.000	4
mehr als 1.000	6

6. MHD sowie Gebrauchs- und Aufbewahrungshinweise

Art.24 VO EU Nr. 1169/2011 & Anhang X; LKV

MHD

Auf dem Produkt muss das Mindesthaltbarkeitsdatum zu finden sein.

- a) Mindestens Haltbar bis... Datum oder
- b) Hinweis darauf, wo das Datum aufgedruckt ist
 - Loskennzeichnungsverordnung Kennzeichnungspflicht § 1 gilt nicht für
 - [...] 5. Lebensmittel, bei denen das Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum unverschlüsselt unter Angabe mindestens des Tages und des Monats in dieser Reihenfolge angegeben ist

Erklärung: Eine Loskennzeichnung ist nicht relevant, wenn das MHD mit TAG+MONAT+JAHR angegeben ist. Wenn allerdings nur Monat und Jahr, also 10/2024 angegeben ist, dann muss eine LOSKENNZEICHNUNG zusätzlich erfolgen. Einfach weil, die Produktion dann nicht auf den Tag genau definiert ist. Was eine genaue Rückverfolgung nicht zulässt. Nur Produkte mit einem MHD über 12 Monate dürfen mit Monat/Jahr (xx/yy) angegeben werden. Produkte unter einem Jahr Haltbarkeit müssen Taggenau angegeben werden. (xx.xx.yy)

Ausnahmen für bestimmte Produktklassen (z.B.: Essig, Salz)

Angabe Verbrauchsdatum: Für Lebensmittel, die nach Ablauf eines Zeitraums nicht mehr sicher oder genießbar sind.

Was ist der Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum? + Beispiele

Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum ersetzt. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt ein Lebensmittel als nicht sicher im Sinne von Artikel 14 Absätze 2 bis 5 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002

Beispiele: Eier, Rohmilch, etc.

- d) Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist vorbehaltlich der Unionsvorschriften, in denen andere Datumsangaben vorgeschrieben sind, nicht erforderlich bei
 - frischem Obst und Gemüse – einschließlich Kartoffeln –, das nicht geschält, geschnitten oder auf ähnliche Weise behandelt worden ist; diese Ausnahmeregelung gilt nicht für Keime von Samen und ähnliche Erzeugnisse, wie Sprossen von Hülsenfrüchten;
 - Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatisiertem Wein und ähnlichen Erzeugnissen aus anderen Früchten als Weintrauben sowie aus Weintrauben oder Traubenmost gewonnenen Getränken des KN-Codes 2206 00;
 - Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozent;

- Backwaren, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden;
- Essig;
- Speisesalz;
- Zucker in fester Form;
- Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen und/oder Farbstoffen bestehen;
- Kaugummi und ähnlichen Erzeugnissen zum Kauen

Siehe Anhang X LMIV

Gebrauchs- und Aufbewahrungshinweise

Art.25 VO EU Nr. 1169/2011

- (1) Erfordern Lebensmitteln besondere Aufbewahrungs- und/ oder Verwendungsbedingungen, müssen diese angegeben werden.
Beispiel: Kühl und lichtgeschützt lagern
- (2) Um eine angemessene Aufbewahrung oder Verwendung der Lebensmittel nach dem Öffnen der Verpackung zu ermöglichen, müssen gegebenenfalls die Aufbewahrungsbedingungen und/oder der Verzehrzeitraum angegeben werden.
Beispiel: Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und alsbald verbrauchen.

7. Ursprungsland und Angabe der Anschrift des Lebensmittelunternehmers

Art.26 VO EU Nr. 1169/2011

Ursprungsland

Angabe des Ursprungslandes ist erforderlich:

- wenn durch Etikett o.ä. der Eindruck eines anderen Herkunftslandes entsteht
- ist das Herkunftsland angegeben, aber die primäre Zutat aus einem anderen Land, so muss deren Herkunft angegeben werden.

Beispiel: Herstellung von Zitronenmarmelade

- Bezeichnung: Original Sizilianische Zitronenmarmelade
- Fragestellung: Hergestellt in Deutschland oder Italien?
Angabe Herkunftsort Deutschland, um Irreführung zu vermeiden!

Angabe der Anschrift des Lebensmittelunternehmers

Verpflichtende Angabe der Anschrift des produzierenden Lebensmittelunternehmers oder des Inverkehrbringers im Falle, dass dieser nicht selbst produziert.

- Abgabe der Anschrift mit Straße, Postleitzahl und Ort sowie
- Vollständige Bezeichnung des Lebensmittelunternehmens

8. Weitere Anforderungen

ANHANG IV - VO EU Nr. 1169/2011

Schriftgröße der Pflichtangaben:

- abhängig von Größe des Etiketts bzw. der Verpackung:
 - Fläche kleiner als 80 cm² -> x-Höhe der Schriftgröße mind. 0,9 mm zulässig
 - Fläche größer als 80 cm² -> x-Höhe der Schriftgröße mind. 1,2 mm zulässig
- > Maßstab ist die Größe des kleinen „x“ in der jeweiligen Schriftart

DEFINITION DER X-HÖHE

x-Höhe

1	Oberlinie
2	Versallinie
3	Mittelinie
4	Grundlinie
5	Unterlinie
6	x-Höhe
7	Schriftgröße

Beispiel für eine Art Checkliste

Verpflichtende Angaben

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Zutatenverzeichnis mit
 - Mengenkennzeichnung
 - Zutatenklassen
 - Zusatzstoffen
 - Zusammengesetzte Zutaten

...

...

...