

Ordnungsgemäße Warenkennzeichnung und Verkauf

Verkauf

Für den Verkauf von Lebensmitteln sind diese so zu lagern und zu präsentieren, dass sie nicht nachteilig beeinflusst werden. Ansonsten gelten die Vorschriften wie beim Lagern von Lebensmitteln. Zum Verkauf bestimmte unverpackte Lebensmittel wie Frischwurst sind so anzubieten, dass eine nachteilige Beeinflussung durch Kunden (z. B. durch Anhauchen, Anhusten, Berühren vor dem Kauf, Zigarettenrauch, Anwesenheit von Tieren) ausgeschlossen wird. Dazu sind geeignete Schutzvorkehrungen (Abschirmungen, Aufsätze oder Abdeckungen) zu treffen. Unverpackte Lebensmittel dürfen nicht in Selbstbedienung angeboten werden.

Ordnungsgemäße Warenkennzeichnung

Bei der Kennzeichnung ist eine Irreführung auszuschließen. Die Kennzeichnung ist anzubringen, bevor das Produkt den Betrieb verlässt. Wird die Verpackung und/oder Umhüllung entfernt oder die Verarbeitung in einem anderen Betrieb vorgenommen, muss eine neue Kennzeichnung angebracht werden, wobei die neue Kennzeichnung die Zulassungsnummer des Betriebs enthält, in dem diese Arbeitsgänge stattgefunden haben. Grundsätzlich ist die Kennzeichnung in gut lesbarer Schrift, unverwischbar, leicht entzifferbar und deutlich sichtbar anzubringen. Dabei wird die Kennzeichnung auf das Erzeugnis selbst oder auf seine Umhüllung bzw. Verpackung oder auf das Etikett des Erzeugnisses, der Umhüllung bzw. Verpackung angebracht.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei „lose“ abgegebenen (unverpackten) Lebensmitteln sind gesondert auf den Preisverzeichnissen anzugeben.

Beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln in Fertigpackungen ist anzugeben:

- Die Verkehrsbezeichnung (nach allgemeiner Verkehrsauffassung übliche Bezeichnung, Hersteller- oder Handelsmarken oder Fantasienamen ersetzen nicht die Verkehrsbezeichnung) und in Ergänzung dazu ggf. Angaben über gefrorene oder tiefgefrorene Lebensmittel (z.B. aufgetaut),
- Name oder Firma und Anschrift vom Hersteller, Verpacker oder Verkäufer
- Verzeichnis der Zutaten (Angabe mit ihrer ordnungsgemäßen Verkehrsbezeichnung, in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels). Nicht erforderlich ist die Angabe der Zutaten bei frischem Obst, Gemüse und Kartoffeln, Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent, ausgenommen Bier und Erzeugnissen aus einer Zutat).
- Mindesthaltbarkeit (MHD = Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält), und zwar unverschlüsselt, mit Worten „mindestens haltbar bis ...“ unter Angabe von Tag, Monat und Jahr in dieser Reihenfolge oder Angabe von Tag, Monat und Jahr an anderer Stelle, wenn auf diese Stelle hingewiesen wird
- oder bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln das Verbrauchsdatum, wenn diese Lebensmittel nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können mit den Worten „verbrauchen bis“, dem Datum vorangestellt und verbunden mit dem Datum selbst oder verbunden mit einem Hinweis darauf, wo das Datum in der Etikettierung zu finden ist. Eine Beschreibung der einzuhaltenden Aufbewahrungsbedingungen ist beigefügt.
- Der vorhandene Alkoholgehalt bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent.

- Die Menge bestimmter Zutaten in Prozent, bezogen auf den Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels oder Menge bei der Lebensmittelherstellung verwendeten Zutat oder Zutaten bei Lebensmitteln, bezogen auf das Enderzeugnis, wenn infolge einer Hitze- oder einer sonstigen Behandlung Feuchtigkeit entzogen wurde.

Die Angaben können auf der Fertigverpackung angebracht oder an einem mit der Fertigverpackung verbundenen Etikett angebracht werden, und zwar gut sichtbar, leicht verständlich, deutlich lesbar und unverwischbar.

Genauere Informationen zur Rindfleischetikettierung: Leitfaden Rindfleischetikettierung

Der [Leitfaden Rindfleischetikettierung](#) der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, 2009 informiert über die jüngsten Rechtsänderungen und Vereinfachungen bei der Rindfleischetikettierung auf Grund der Verordnung (EG) Nr. 275/2007. Weiterhin befasst er sich mit den ab dem 1. Juli 2008 umzusetzenden neuen Vorgaben bei der Kennzeichnung von Kalbfleisch und Jungrindfleisch nach der Verordnung (EG) Nr. 700/2007 (Fleisch von Rindern, die mehr als acht und höchstens zwölf Monate alt sind, muss unter der Bezeichnung Jungrindfleisch vermarktet werden.)

Im Internet zu finden unter www.ble.de -> Kontrolle und Zulassung -> Rindfleischetikettierung

Angabe von allergenen Substanzen

Durch die Neuordnung der Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung sind auch **allergene Stoffe** bei verpackter Ware anzugeben und Zutaten, die andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. Als allergen gelten folgende 12 Stoffe:

- 1) glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse
- 2) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 3) Eier und Eierzeugnisse
- 4) Fisch und Fischerzeugnisse
- 5) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 6) Soja und Sojaerzeugnisse
- 7) Milch und Milcherzeugnisse
- 8) Schalenfrüchte
- 9) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 10) Senf und Senferzeugnisse
- 11) Sesamsamen
- 12) Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg bzw. 10mg/l)

Zusätzliche Kennzeichnungen

Werden z.B. genetisch veränderte Lebensmittel oder Lebensmittel, die aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) entstanden sind, verwendet, müssen diese entsprechend gekennzeichnet werden, z.B. „hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja“.

Zusätzliche Angaben werden auch von einzelnen produktspezifischen Kennzeichnungsvorschriften gefordert; z.B. wenn es sich um Backwaren mit Überzug handelt, der aus kakaohaltiger Fettglasur besteht: „Schokoladenüberzug aus kakaohaltiger Fettglasur“. Aktuelle Rechtsänderungen bezüglich der Kennzeichnungspflichten sind zu beachten.