

folgt lauten: „Trocken und bei Raumtemperatur lagern. Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.“

Die Angabe, dass Lebensmittel nach dem Öffnen besonderer Vorkehrungen bedürfen, wie z.B.: „Umfüllen nach dem Öffnen“ oder „Wiederverschluss“ bei Tiefkühlware – gegebenenfalls mit einer Fristangabe – sollte ebenfalls vorgenommen werden, sofern dies erforderlich ist.

Herkunftskennzeichnung

Vorgaben zur Herkunftskennzeichnung

Die Vorgaben zur Herkunftskennzeichnung sind in Art. 26 zu finden. Die **Angabe des Ursprungslandes** oder des Herkunftsorts ist für Fleisch, das in die KN-Codes gemäß Anhang XI fällt, verpflichtend (vgl. dazu auch 7.6.4 verpflichtende Herkunftskennzeichnung für Fleisch). Darüber hinaus ist die Angabe der Herkunft bzw. des Ursprungs erforderlich, wenn bei Fehlen dieser Angabe eine Irreführung der Verbraucher in Hinblick auf die wahre Herkunft möglich wäre und wenn – im Falle einer freiwilligen Auslobung des Ursprungslandes oder des Herkunftsorts eines Lebensmittels – dieses mit dem Ursprungsland oder dem Herkunftsort der primären Zutat nicht übereinstimmt. Stammt nämlich die primäre Zutat aus einem anderen Ursprungsland oder Herkunftsort als das Lebensmittel, ist das Ursprungsland oder der Herkunftsort der primären Zutat ebenfalls anzugeben oder es muss entsprechend darauf hingewiesen werden. Die für die Anwendung des Art. 26 Abs. 3 erforderlichen Durchführungsrechtsakte sind nun mit Veröffentlichung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2018/775, gültig seit 1.4.2020, erlassen worden (vgl. dazu auch Kapitel 7.6.4).

Die Definitionen der Begriffe „Ursprungsland“, „Herkunftsland“ und „primäre Zutat“ befinden sich in Kapitel I, Art. 2, Abs. 2 und 3.

Mit Veröffentlichung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 hat die EU-Kommission Ende 2013 die verpflichtende Herkunftskennzeichnung bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch geregelt. Diese ist seit 1.4.2015 anzuwenden.

Die Verordnung zur Weitergabe von Herkunftsangaben entlang der Lieferkette („Lückenschluss-VO“) ist seit Anfang 2022 in Kraft.

Ab 1.7.2022 ist somit die Weitergabe von Informationen über die Herkunft von Fleisch, Milch und Eiern entlang der Lieferkette von Lebensmittelunternehmen verpflichtend. Dann müssen Schlacht- und Zerlegebetriebe, Molkerei- und Eibetriebe, die anderen Lebensmittelunternehmen Lebensmittel liefern, die nicht für die Abgabe an Endverbraucher bestimmt sind, verpflichtend Informationen zur Herkunft entlang der Lieferkette weitergeben.

Nährwertkennzeichnung

Die **verbindliche Nährwertkennzeichnung** ist in Kapitel IV Abschnitt 3 geregelt und kommt verpflichtend für alle Lebensmittel mit **folgenden Ausnahmen**, die in Anhang V der Verordnung angeführt sind:

- unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen

Überblick über die
wichtigsten Anforderungen

- verarbeitete Erzeugnisse, die lediglich einer Reifungsbehandlung unterzogen wurden und die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen
- für den menschlichen Gebrauch bestimmtes Wasser, auch solches, dem lediglich Kohlendioxid und/oder Aromen zugesetzt wurden
- Kräuter, Gewürze oder Mischungen daraus
- Salz und Salzsubstitute
- Tafelsüßen
- Erzeugnisse im Sinne der Richtlinie 1999/4/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22.2.1999 über Kaffee- und Zichorien-Extrakte, ganze oder gemahlene Kaffeebohnen und ganze oder gemahlene entkoffeinierte Kaffeebohnen
- Kräuter- oder Früchtetees, Tee, entkoffeinierter Tee, Instant- oder löslicher Tee oder Teeextrakt, entkoffeinierter Instant- oder löslicher Tee oder Teeextrakt ohne Zusatz weiterer Zutaten als Aromen, die den Nährwert des Tees nicht verändern
- Gärungssessig und Essigersatz (auch solcher, dem lediglich Aromen zugesetzt wurden)
- Aromen
- Lebensmittelzusatzstoffe
- Verarbeitungshilfsstoffe
- Lebensmittelenzyme

- Gelatine
- Gelierhilfen für Konfitüre
- Hefe
- Kaugummi
- Lebensmittel in Verpackungen oder Behältnissen, deren größte Oberfläche weniger als 25 cm² beträgt
- Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, welche die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben

Freiwillige Nährwertangaben dürfen gemacht werden, diese haben allerdings gemäß Art. 36 Abs. 1 in der Regel in vollem Umfang zu erfolgen.

Neben dem Brennwert sind die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz anzugeben.

Die Angaben müssen im selben Sichtfeld aufscheinen und in einem übersichtlichen Format (vorzugsweise Tabellenform) in einer bestimmten Reihenfolge dargestellt werden. Die Mengen sind auf 100 g oder 100 ml des Lebensmittels zu beziehen, zusätzliche Angaben pro Portion sowie weitere Formen der Angabe und Darstellung sind ebenfalls geregelt.

Überblick über die wichtigsten Anforderungen

Geringfügige Mengen

Sind Brennwert oder Nährstoffmenge(n) vernachlässigbar, kann gemäß Art. 34 Abs. 5 statt einer konkreten Mengenangabe der Hinweis: „Enthält geringfügige Mengen von ...“ in unmittelbarer Nähe der sonstigen Nährwertkennzeichnung angebracht werden.

Freiwillige Informationen über Lebensmittel

Kapitel V der Verordnung beinhaltet **Regelungen betreffend freiwillige Informationen** über Lebensmittel. Freiwillige Angaben dürfen gemacht werden, sofern diese nicht irreführend, zweideutig oder missverständlich sind. Diese müssen gegebenenfalls auf fundierten wissenschaftlichen Daten beruhen. Sie dürfen – wie bereits angeführt – keinesfalls den Platzbedarf für verpflichtende Angaben beeinträchtigen.