

Information zur Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln

Die Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln ist in Europa einheitlich geregelt.

Es gilt das Prinzip der vollständigen Kennzeichnung der Zutaten, die bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendet werden. Einige Klassen von Lebensmitteln können jedoch mit dem Klassennamen angegeben werden, wie aus der folgenden Tabelle ersichtlich.

Ebenfalls aufgeführt ist eine Aufstellung der Klassen von Zusatzstoffen zu technologischen Zwecken. Spuren von tierischen Bestandteilen oder Alkohol in diesen Zusatzstoffen können nicht ausgeschlossen werden.

Klassennamen	
Definition	Bezeichnung
Raffinierte Öle außer Olivenöl	„Öl“, ergänzt: - entweder durch den Vermerk „pflanzlich“ oder „tierisch“ - oder durch die Angabe der spezifischen pflanzlichen oder tierischen Herkunft - wenn gehärtetes Öl verwendet wird, muss dies mit dem Vermerk „gehärtet“ versehen werden
Raffinierte Fette	„Fett“, ergänzt: - entweder durch den Vermerk „pflanzlich“ oder „tierisch“ - oder durch die Angabe der spezifischen pflanzlichen oder tierischen Herkunft - wenn gehärtetes Fett verwendet wird, muss dies mit dem Vermerk „gehärtet“ versehen werden
Mischungen von Mehl aus zwei oder mehreren Getreidearten	„Mehl“, gefolgt von der Aufzählung der Getreidearten, aus denen es hergestellt ist, in abnehmender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils.
Natürliche Stärke und auf physikalischem oder enzymatischem Wege modifizierte Stärke	„Stärke“ ergänzt durch die pflanzliche Herkunft, wenn Gluten enthalten sein könnte.
Fisch aller Art, wenn der Fisch Zutat eines anderen Lebensmittels ist und sofern Bezeichnung und Aufmachung dieses Lebensmittels sich nicht auf eine bestimmte Fischart beziehen	„Fisch“
Fleisch (je nach Tierart (Vögel und Kaninchen, Schweine, sonstige Säugetiere) festgelegte Höchstwerte für Fett und Bindegewebe, ausgenommen Separatorenfleisch	„...fleisch“ mit Vermerk der Tierarten
Wein jeder Art	„Wein“
Käse aller Art, wenn der Käse oder die Käsemischung Zutat eines anderen Lebensmittels ist und sofern Bezeichnung und Aufmachung dieses Lebensmittels sich nicht auf eine bestimmte Käseart beziehen	„Käse“
Gewürze jeder Art, die nicht mehr als 2 Gewichtsprozent des Lebensmittels ausmachen	„Gewürz(e)“ oder „Gewürzmischung“
Kräuter oder Kräuterteile jeder Art, die nicht mehr als 2 Gewichtsprozent des Lebensmittels ausmachen	„Kräuter“ oder „Kräutermischung“
Grundstoffe jeder Art, die für die Herstellung der Kaumasse von Kaugummi verwendet werden	„Kaumasse“
Paniermehl jeglichen Ursprungs	„Paniermehl“
Saccharose jeder Art	„Zucker“
Dextroseanhydrid oder Dextrosemonohydrat	„Dextrose“ oder „Traubenzucker“
Glukosesirup und getrockneter Glukosesirup mit einem Maximalgehalt von 5% Fruktose in der Trockenmasse,	„Glukosesirup“
Milcheiweiß aller Art (Kaseine, Kaseinate und Molkenweiß) und Mischungen daraus	„Milcheiweiß“
Kakaopressbutter, Expeller-Kakaobutter, raffinierte Kakaobutter	„Kakaobutter“

Kategorien von Zusatzstoffen, bei denen die Bezeichnung unter dem Namen der Klasse, gefolgt von ihrem spezifischen Namen oder der E-Nummer, zwingend vorgeschrieben ist:

Antioxidationsmittel
Backtriebmittel
Emulgator
Farbstoff
Festigungsmittel
Feuchthaltemittel
Füllstoff
Geliermittel
Geschmacksverstärker
Konservierungsstoff
Mehlbehandlungsmittel

Modifizierte Stärke
Säuerungsmittel
Säureregulator
Schaumverhüter
Schmelzsalz
Stabilisator
Süßstoff
Treibgas
Trennmittel
Überzugsmittel
Verdickungsmittel

Beispiel aus unserem Sortiment:

Klassenname: Fett
Ergänzender Zusatz: pflanzliches

Zutaten: Stärke, pflanzliches Fett, modifizierte Stärke, Mehl (Reis, Weizen), jodiertes Speisesalz, Hefeextrakt, Speisesalz, Aroma (mit Weizen), Tomatenpulver, Maltodextrin, Lauch, Zwiebeln, Zwiebelsaftkonzentrat, Karamell, Fruktose, Sojasauce.