

Vermarktung von „Kräuterpasten“

1. Hygienische Anforderungen gemäß der Lebensmittelhygieneverordnung VO (EG) Nr. 852/2004

➤ **Art. 1 VO (EG) Nr. 852/2004**

- Gemäß den allgemeinen Lebensmittelhygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer liegt die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels beim Lebensmittelunternehmer selbst.
- Die Sicherheit der Lebensmittel muss auf allen Stufen der Lebensmittelkette, einschließlich der Primärproduktion, gewährleistet sein.
- Sicherheit kann durch die allgemeine Anwendung von HACCP-Grundsätzen in Verbindung mit einer guten Hygienepraxis gewährleistet werden.

➤ **Anhang 1 VO (EG) Nr. 852/2004 (Anlehnung an Leitlinien der Guten Hygienepraxis)**

- Lebensmittelunternehmer müssen so weit wie möglich sicherstellen, dass Primärerzeugnisse im Hinblick auf eine spätere Verarbeitung vor gesundheitsgefährdendem Verderb durch pathogene Keime oder Stoffe und vor Kontaminationen durch:
 - Luftbestandteile
 - Bodenbestandteile
 - Düngemittel
 - Pflanzenschutzmittel
 - Biozidproduktegeschützt werden
- werden Pflanzenerzeugnisse erzeugt oder geerntet, müssen angemessene Maßnahmen getroffen werden, um:
 - die Anlagen, Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren,
 - erforderlichenfalls hygienische Produktions-, Transport- und Lagerbedingungen für die Pflanzenerzeugnisse sowie deren Sauberkeit sicherzustellen,

- erforderlichenfalls zur Vermeidung von Kontaminationen Trinkwasser oder sauberes Wasser zu verwenden,
 - sicherzustellen, dass das an der Behandlung von Lebensmitteln beteiligte Personal gesund und in Bezug auf Gesundheitsrisiken geschult ist,
 - Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge so weit wie möglich zu verhindern,
 - Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern und so damit umzugehen, dass eine Kontamination verhindert wird,
 - Ergebnisse einschlägiger Analysen von Pflanzenmaterialproben oder sonstiger Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, zu berücksichtigen,
 - Pflanzenschutzmittel und Biozide nach den einschlägigen Vorschriften korrekt zu verwenden
- Die Lebensmittelunternehmer treffen geeignete Abhilfemaßnahmen, wenn sie über Probleme unterrichtet werden, die im Rahmen der amtlichen Überwachung festgestellt werden
 - Die Lebensmittelunternehmer müssen Buch führen über die Maßnahmen, die zur Eindämmung von Gefahren getroffen wurden:
 - bei Verwendung von Pflanzenschutzmitteln / Bioziden
 - aufgetretene Schädlinge und Krankheiten, die die Sicherheit von Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs beeinträchtigen können
 - Ergebnisse einschlägiger Analysen von Pflanzenproben oder sonstigen Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind

und müssen die in diesen Büchern enthaltenen relevanten Informationen der zuständigen Behörde und den belieferten Lebensmittelunternehmern auf Verlangen zur

Verfügung stellen

- Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen (z.B. Mykotoxine) fördern können, dürfen nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die zu einer Gesundheitsgefährdung führen könnten

- Persönliche Hygiene:
 - hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen
 - Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit bspw. infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht
- Verpackung:
 - Verpackungsmaterial darf keine Kontaminationsquelle für das Lebensmittel darstellen
 - Die Verpackung der Erzeugnisse muss so erfolgen, dass diese nicht kontaminiert werden (bei Metall- oder Glasbehältnissen sicherstellen, dass das betreffende Behältnis sauber und nicht beschädigt ist)
 - Wieder verwendete Verpackungen, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein
- Wärmebehandlung wie z. B. Pasteurisierung, Ultrahocherhitzung oder Sterilisierung (die folgenden Anforderungen gelten nur für hermetisch verschlossene Lebensmittel):
 - jeder Teil des behandelten Erzeugnisses muss für eine bestimmte Zeit auf eine bestimmte Temperatur erhitzt werden und es muss verhindert werden, dass das Erzeugnis während dieses Prozesses kontaminiert wird
 - Um sicherzustellen, dass mit dem angewandten Verfahren die angestrebten Ziele erreicht werden, müssen regelmäßig die wichtigsten Parameter wie Temperatur, Versiegelung und Mikrobiologie überprüfen werden

2. Allgemeine Kennzeichnungspflichten von Lebensmitteln in Fertigpackungen

- ***Definition Fertigpackung laut § 42 (1) Gesetz über das Inverkehrbringen und die Bereitstellung von Messgeräten auf dem Markt, ihre Verwendung und Eichung sowie über Fertigpackungen (Mess- und Eichgesetz - MessEG)***

- Fertigpackungen sind Erzeugnisse in Verpackungen beliebiger Art, in die in Abwesenheit des Käufers Erzeugnisse abgepackt und die in Abwesenheit des Käufers verschlossen werden, wobei die Menge des darin enthaltenen Erzeugnisses ohne Öffnen oder merkliche Änderung der Verpackung nicht verändert werden kann

➤ ***Für Pesto relevante Kennzeichnungselemente laut VO (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV)***

- Bezeichnung
- Verzeichnis der Zutaten
- Angabe der Zutaten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können
- Menge bestimmter Zutaten („Quid“-Kennzeichnung)
- Nettofüllmenge, auch gemäß § 43 MessEG
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
- Name oder Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- erforderlichenfalls das Ursprungsland oder der Herkunftsort
- Nährwertdeklaration

➤ ***Weitere Kennzeichnungselemente***

- Losnummer → gemäß § 1, § 2 und § 3 Loskennzeichnungsverordnung (LKV)
- Preisangabe → gemäß § 2 Preisangabenverordnung (PAngV)

➤ ***Art der Kennzeichnung gemäß Art. 12 Abs. 2 und Art. 13 Abs. 1 LMIV***

- auf der Fertigpackung oder auf einem mit ihr verbundenem Etikett
- an gut sichtbarer Stelle
- deutlich
- gut lesbar
- ggf. dauerhaft
- nicht verdeckt, undeutlich oder getrennt

3. Erläuterung der Kennzeichnungselemente

➤ **Bezeichnung gemäß Art. 17 Abs. 1 LMIV**

- Durch Rechtsvorschriften vorgeschriebene Bezeichnung
- Verkehrsübliche Bezeichnung (nach allgemeiner Verkehrsauffassung)
- Auch Beschreibung des Lebensmittels und der Verwendung möglich
- Bei Bezeichnung durch einen anderen Mitgliedstaat der EU, ist die Bezeichnung durch beschreibende Angaben zu ergänzen
- Hersteller- oder Handelsmarken oder Fantasienamen können die Bezeichnung nicht ersetzen

➤ **Begriffsbestimmung „Zutat“ gemäß Art. 2 Abs. 1 lit. f LMIV**

- Eine Zutat ist jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschließlich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffen und Lebensmittelenzymen, sowie jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat, der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und der — gegebenenfalls in veränderter Form — im Enderzeugnis vorhanden bleibt;
- Rückstände gelten nicht als „Zutaten“
- Natürliche Bestandteile sind keine Zutat (wie z.B. Coffein bei Kaffee)

➤ **Zutatenverzeichnis gemäß Art. 18 LMIV**

- Aufzählung sämtlicher Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels
- Der Aufzählung der Zutaten ist eine Überschrift, in der das Wort „Zutaten“ erscheint, voranzustellen

Spezielle Vorschriften gemäß Anhang VII LMIV:

- Zugefügtes Wasser und flüchtige Zutaten nach Maßgabe ihres Gewichtsanteils am Enderzeugnis angeben (z.B. Alkohol)
- Zutaten in konzentrierter oder getrockneter Form, die bei der Herstellung dehydratisiert wurden, werden nach Maßgabe ihres Gewichtsanteils vor der Eindickung oder vor dem Trocknen angegeben (z.B. bei Gemüsesäften)

- Für Wasser in nicht zum Verzehr bestimmten Aufgussflüssigkeiten kann Angabe entfallen (z.B. bei Gemüsekonserven)
- Konzentrierte und getrocknete Lebensmittel, denen Wasser zugesetzt werden muss (z.B. Trockenerzeugnisse aus Kartoffeln) → Angabe: „Zutaten des gebrauchsfertigen Erzeugnisses“
- Gewürzmischungen und Gewürzzubereitungen → Angabe: „in veränderlichen Gewichtsanteilen“
- Zutaten < 2 % Gewichtsanteil, können in beliebiger Reihenfolge nach den übrigen Bestandteilen angegeben werden
- Untereinander austauschbare Zutaten, deren Anteil < 2 % des Enderzeugnisses beträgt → Angabe: „Enthält...und/oder...“
- Folgende Zutaten brauchen nicht erwähnt werden: Bestandteile einer Zutat, die vorübergehend entfernt werden und dann wieder hinzugefügt werden, ohne dass sie mengenmäßig ihren ursprünglichen Anteil überschreiten; Zusatzstoffe und Enzyme, die im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben; Trägerstoffe in unbedingt erforderlichen Mengen
- Die Angabe der zusammengesetzten Zutat gemäß ihren Gewichtsanteils, wenn ihre Verkehrsbezeichnung durch eine Rechtsvorschrift festgelegt wurde oder eine übliche Verkehrsbezeichnung besteht, allerdings müssen ihre Zutaten zum Zeitpunkt der Verwendung in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils unmittelbar aufgezählt werden

Zutatenverzeichnis einer zusammengesetzten Zutat nicht verpflichtend:

→ wenn der Gewichtsanteil < 2% am Enderzeugnis beträgt (die Zusammensetzung der zusammengesetzten Zutat muss in einer Rechtsvorschrift festgelegt worden sein)

→ wenn die zusammengesetzte Zutat aus einer Gewürzmischung besteht

- Die Zutaten sind mit ihrer Bezeichnung nach Maßgabe von Art. 17 LMIV anzugeben
Abweichungen:
 - wenn die Zutat zum Anhang VII Teil A oder B der LMIV gehört, reicht der in Anhang VII Teil A oder B der LMIV angegebene KlassennameBeispiele:

Die Angabe des Klassennamen "Gewürz(e)" sowie "Gewürzmischung" für Gewürze jeder Art oder "Kräuter" bzw. "Kräutermischung", sofern sie insgesamt nicht mehr als 2 Gewichtsprozent des Lebensmittels betragen (Anhang VII Teil B LMIV)

 - Die Angabe einer Klasse gefolgt von der speziellen Bezeichnung oder E-Nummer bei ist bei bestimmten Stoffen notwendig (Anhang VII Teil C der LMIV i. V. m. VO (EG) Nr. 1333/2008) → z.B. „Konservierungsstoff Sorbinsäure“ oder „Antioxidationsmittel Ascorbinsäure“)
- Bei Verwendung von Aromen → Angabe von „Aroma“ oder eine genauere Bezeichnung oder Beschreibung dieser Aromen
- Angabe von Zutaten im Zutatenverzeichnis, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können → Anhang II LMIV, auch Erzeugnisse daraus:
 - Glutenhaltiges Getreide (**namentlich** Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon)
 - Krebstiere
 - Eier
 - Fisch
 - Erdnüsse
 - Soja
 - Milch
 - Schalenfrüchte (**namentlich** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
 - Sellerie
 - Senf
 - Sesamsamen
 - Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg
 - Lupinen
 - Weichtiere

Werden die genannten Stoffe oder daraus gewonnene Zutaten bei der Herstellung eines Produktes verwendet und sind sie - auch in veränderter Form - im Endprodukt vorhanden, dann müssen sie im Zutatenverzeichnis hervorgehoben werden, z. B. durch Schriftart, Schriftstil oder **Schriftfarbe**

➤ **Mengenkennzeichnung gemäß Art. 22 LMIV**

- Mengenmäßige Angabe der Zutaten erforderlich: „...wenn die betreffende Zutat oder Zutatenklasse in der Verkehrsbezeichnung genannt oder normalerweise vom Verbraucher mit dieser Verkehrsbezeichnung in Verbindung gebracht wird“ (z.B. „Erdbeerjoghurt“ → mengenmäßige Angabe für Erdbeeren vorgeschrieben)
- Die Mengenangabe der Zutaten ist auch dann erforderlich, wenn die Zutaten auf dem Etikett durch Worte, Bilder dargestellt oder hervorgehoben werden oder die Zutat von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung des Lebensmittels und seiner Unterscheidung von anderen Lebensmitteln ist, mit denen es aufgrund seiner Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte
- Die Menge einer Zutat oder Zutatenklasse erfolgt als Prozentsatz der Menge der Zutat bzw. Zutaten zum Zeitpunkt ihrer Verwendung
- Die Angabe erscheint entweder in der Bezeichnung des Lebensmittels selbst oder in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Zutatenverzeichnis zusammen mit der betreffenden Zutat oder Zutatenklasse

Ausnahmen:

- bei Zutaten, denen infolge von u.a. Hitze Feuchtigkeit entzogen wurde
→ Angabe des Anteils am Enderzeugnis
- Flüchtige Zutaten nach Gewichtsanteilen im Enderzeugnis
(...)

➤ **Nettofüllmenge gemäß Art. 23 LMIV und § 43 MessEG**

- Die Nettofüllmenge ist in Litern, Zentilitern, Millilitern, Kilogramm oder Gramm auszudrücken, und zwar, je nachdem, was angemessen ist; bei flüssigen Erzeugnissen in Volumeneinheiten, bei sonstigen Erzeugnissen in Masseinheiten
- Fertigpackungen dürfen nur hergestellt, in den Geltungsbereich dieses Gesetzes verbracht oder in den Verkehr gebracht werden, wenn die Nennfüllmenge angegeben ist
und die Füllmenge den festgelegten Anforderungen entspricht
- Fertigpackungen müssen so gestaltet und befüllt sein, dass sie keine größere Füllmenge vortäuschen, als in ihnen enthalten ist

➤ **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gemäß Anhang X LMIV**

- Das MHD ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften (Genusswert, Nährwert, Brauchbarkeit) behält.
- Angabe in den Worten: „mindestens haltbar bis ...“, wenn der Tag genannt wird
- Angabe in den Worten „mindestens haltbar bis Ende ...“ in den anderen Fällen
- Das Datum besteht aus der unverschlüsselten Angabe von Tag, Monat und ggf. Jahr in dieser Reihenfolge
Abweichungen:
 - bei LM mit MHD < 3 Monate: Angabe des Tages und des Monats
 - bei LM mit MHD > 3 Monate und < 18 Monate: Angabe von Monat und Jahr
 - LM mit MHD >18 Monate: Angabe des Jahres
- Es sind Hinweise anzugeben, wenn das MHD nur bei bestimmten Temperaturen oder unter sonstigen Bedingungen gewährleistet werden kann → Angabe zum MHD: „gekühlt“

➤ **Herkunftsangabe nach Art. 26 LMIV**

- Ist das Ursprungsland oder der Herkunftsort eines Lebensmittels angegeben und dieses/dieser nicht mit dem Ursprungsland der primären Zutat identisch, so ist auch das Ursprungsland oder der Herkunftsort der primären Zutat anzugeben oder ist

anzugeben, dass die primäre Zutat aus einem anderen Ursprungsland oder Herkunftsort kommt als das Lebensmittel (Art. 26 Abs. 3 LMIV)

- „primäre Zutat“ nach Art. 2 Abs. 2 Buchst. q LMIV: diejenige(n) Zutat(en) eines Lebensmittels, die über 50 % dieses Lebensmittels ausmachen ODER die die Verbraucher üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels assoziieren
- Angabe des Ursprungslandes oder Herkunftsortes der primären Zutat gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 (gilt ab 1. April 2020):

Das Ursprungsland oder der Herkunftsort einer primären Zutat ist anzugeben:

- a) unter Bezugnahme auf eines der folgenden geografischen Gebiete
 - „EU“, „Nicht-EU“ oder „EU und nicht-EU“ oder
 - eine Region oder ein anderes geografisches Gebiet, sofern es völkerrechtlich als solches definiert ist oder für einen normal informierten Durchschnittsverbraucher verständlich ist
 - ein FAO-Fischereigebiet
 - ein Mitgliedstaat oder Drittland(...)
- b) mit der Erklärung „(Bezeichnung der primären Zutat) stammt/stammen nicht aus (Ursprungsland oder Herkunftsort des Lebensmittels)“

➤ **Losnummer gemäß §§ 1 und 2 LKV**

- Lebensmittel dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie mit einer Angabe gekennzeichnet sind aus der das Los zu ersehen ist zu dem sie gehören

Ausnahmen:

- Lebensmittel, die erst in der Verkaufsstätte auf Anfrage des Käufers oder im Hinblick auf ihre sofortige Abgabe an den Verbraucher verpackt und dort abgegeben werden (dem Verbraucher stehen dabei Gaststätten [...], soweit sie Lebensmittel zum Verbrauch innerhalb ihrer Betriebsstätte beziehen, gleich)
- Lebensmittel, die lose an den Verbraucher abgegeben werden

- Lebensmittel, bei denen das MHD unter Angabe von mindestens des Tages und des Monats in dieser Reihenfolge angegeben ist
- Die Angabe der Losnummer muss aus einer Buchstaben-Kombination, Ziffern-Kombination oder Buchstaben- / Ziffern-Kombination bestehen, wobei dieser Angabe der Buchstabe „L“ voranzustellen ist, soweit sie sich nicht deutlich von den anderen Angaben der Kennzeichnung unterscheidet
- Ein Los ist die Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde
- Das Los wird vom Erzeuger, Hersteller, Verpacker oder Verkäufer des betreffenden Lebensmittels festgelegt

➤ **Art der Loskennzeichnung gemäß § 3 LKV**

- auf der Fertigpackung oder auf einem mit ihr verbundenem Etikett
- an gut sichtbarer Stelle
- deutlich lesbar
- unverwischbar

➤ **Grundpreis gemäß § 2 PangV**

- Werden Fertigpackungen, offene Packungen oder Verkaufseinheiten nach Gewicht, Volumen etc. angeboten, muss neben dem Endpreis auch der Preis je Mengeneinheit einschließlich der Umsatzsteuer in unmittelbarer Nähe des Endpreises angegeben werden
- Die Mengeneinheit für den Grundpreis ist jeweils 1 Kilogramm, 1 Liter [...]
- Bei Waren die ein Nenngewicht bzw. Nennvolumen von üblicherweise 250 g oder 250 ml nicht übersteigen, dürfen als Mengeneinheit für den Grundpreis auch 100 g oder 100 ml verwendet werden
- Bei Waren, bei denen das Abtropfgewicht anzugeben ist, ist der Grundpreis auf das angegebene Abtropfgewicht zu beziehen