

## Etikettierung und Kennzeichnung – Checkliste für Direktvermarkter

Mit dem 5 Min-Check auf der sicheren Seite sein: Hier können Sie testen, ob Sie die Vorschriften kennen und Ihre Produkte höchstwahrscheinlich ausreichend und richtig gekennzeichnet sind. Oder ob irgendwo eine "rote Lampe" leuchtet.

Die Checkliste gilt für Betriebe, die eigenerzeugte oder zugekaufte Lebensmittel vermarkten. Prüfen Sie selber, bevor die amtliche Lebensmittelkontrolle Ihre Etiketten beanstandet.



Bitte nur **eine** Antwort ankreuzen, die am ehesten für Sie zutrifft!

### 1

Kennen Sie die für Sie wichtigen Vorschriften zur Etikettierung und Kennzeichnung von Lebensmitteln?



- vielleicht nicht alle, aber das meiste
- eigentlich weiß ich nicht, was es da gibt
- ich habe noch kein Problem damit gehabt

### 5

Stehen auf Ihren Etiketten Zutaten wie „Nüsse“, „Mehl“ oder „pflanzliches Öl“?



- ja, und...??
- nein, da steht auf jeden Fall eine genauere Angabe, z.B. welche Nussart
- da müsste ich erst einmal nachschauen

### 2

Wo suchen bzw. finden Sie die für Sie wichtigen Vorschriften?



- garnicht, bei Fehlern wird mich die Lebensmittelkontrolle schon aufmerksam machen
- Zeitschriften oder Internet- irgendwo findet man alles
- ich erkundige mich vorab bei sachkundigen Personen/Institutionen

### 6

Wenn ich Pflanzenöl oder Margarine kaufe, achte ich auf folgendes:



- ich kaufe mal dieses und mal das, je nach Preis und Einkaufsstätte
- ich kaufe eigentlich immer das gleiche Produkt
- das wechselt schon einmal, aber ich gucke immer, ob deklarationspflichtige Öle enthalten sind

### 3

Werfen Sie einen prüfenden Blick auf das Etikett, wenn neue Zukaufprodukte in das Sortiment kommen?



- nein, warum denn
- ja, denn da habe ich schon häufiger Etikettierungsfehler bemerkt
- meistens, aber ich weiß ja selber nicht, was richtig ist

### 7

QUID bedeutet, dass bei wertbestimmenden Zutaten ihr Anteil im Produkt in % angegeben werden muss.



- das habe ich ja noch nie gehört
- das weiß ich, bin aber trotzdem unsicher, bei welchen Produkten ich das machen muss
- das kenne ich, steht auch so auf meinen Etiketten

### 4

Können Sie oder Ihre Mitarbeiter eine Kundin, die gegen Gluten oder Milcheiweiß allergen ist, beraten?



- ich kann eigentlich nur sagen, was auf dem Etikett auch schon steht
- kein Problem, wir wissen Bescheid.
- Auskunft gebe ich nur ungern, ich habe Angst vor falschen Aussagen und bin unsicher

### 8









Ein Vorlieferant ruft Ware wegen Verunreinigung durch Glassplitter zurück. Können Sie belastete Chargen identifizieren?

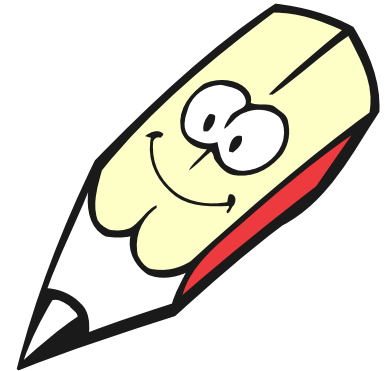





- kein Problem, das geht ganz schnell
- das Problem hatten wir noch nie
- wenn ich genügend Zeit investiere, müsste ich das zum größten Teil herauskriegen können

Auf der Rückseite können Sie ablesen, was die Ampel für Etikettierung und Kennzeichnung bei Ihnen anzeigt. 

## AUSWERTUNG

Frage:	Punkte für Ihre Antwort:	Meine Punktzahl:
<b>1</b> 	③ ② ①	<input type="radio"/>
<b>2</b> 	① ②	<input type="radio"/>
<b>3</b> 	① ③ ②	<input type="radio"/>
<b>4</b> 	① ③ ②	<input type="radio"/>
<b>5</b> 	① ③ ①	<input type="radio"/>
<b>6</b> 	① ② ③	<input type="radio"/>
<b>7</b> 	① ② ③	<input type="radio"/>
<b>8</b> 	③ ① ②	<input type="radio"/>
<b>Summe:</b>		



	<b>bis 11 Punkte</b>	<i>Es besteht Handlungsbedarf! Sie sind unsicher, was Sie beachten müssen und können eigentlich nur hoffen, dass nichts schief geht. Holen Sie sich Unterstützung, ob bei der Lebensmittelkontrolle oder bei den Direktvermarktungs-Expertinnen der Landwirtschaftskammer!</i>
	<b>12 bis 18 Punkte</b>	<i>Ihr Betrieb hat bereits einen guten Standard erreicht. Trotzdem gibt es Bereiche mit Verbesserungspotential. Das Risiko von Beanstandungen und eventuell auch Bußgeldern besteht. Die Direktvermarktungsberaterinnen der Landwirtschaftskammer helfen Ihnen weiter!</i>
	<b>19 bis 23 Punkte</b>	<i>Sie kennen sich in den komplexen Vorschriften gut aus. Sie wollen nicht nur formal korrekte Etiketten, sondern auch die Sicherheit eines nachvollziehbaren Warenflusses und Kunden kompetent informieren können. Herzlichen Glückwunsch und machen Sie weiter so!</i>

**Spezialberatung für Direktvermarkter zu Etikettierung und Kennzeichnung:**  
**Frau Margitta Uhlich, Tel. 05272/3701-228 od. 0171/1968913,**  
**[margitta.uhlich@lwk.nrw.de](mailto:margitta.uhlich@lwk.nrw.de)**

Die Direktvermarktungs-Expertinnen der Landwirtschaftskammer NRW unterstützen die grüne Welle in Ihrem Betrieb:					
Margitta Uhlich, HX	☎ 05272 / 37 01 - 228	Angelika Schyns, Köln	☎ 0221 / 53401 - 15	Hanna Wettels:, BOR	☎ 02541 / 910 - 259
Margit Schulze Stentrup:, WAF	☎ 02581 / 6379 - 37	Delia Bückmann:, Essen	☎ 0201 / 87965 - 55	Karin Thörner, SO	☎ 02945 / 989 - 536

## ERLÄUTERUNG



<b>Frage:</b>	<b>Hinweise zur Punktvergabe:</b>
<b>1</b> 	<p>Es gibt viele Vorschriften. Die wichtigste ist die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, die 2004 um Vorschriften zur allergenen Kennzeichnung ergänzt wurde. Daneben gibt es aber auch Eichgesetz, Los-Kennzeichnungsverordnung, Nährwert-Kennzeichnungsverordnung, Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, Preisangabenverordnung, etc. Und es gibt produktspezifische Kennzeichnungsvorschriften wie z.B. die Konfitüren-VO oder die Käse-VO. Insgesamt also ein Fülle unterschiedlicher Rechtsquellen.</p>
<b>2</b> 	<p>Die Lebensmittelkontrolle hilft oft mit Ratschlägen weiter. Allerdings sollte man nicht warten, bis es eine Beanstandung und gegebenenfalls ein Bußgeld gibt. Schon den Etikettenentwurf sollte man durch Experten vorab auf seine Richtigkeit prüfen lassen. Das erspart Ärger und teure Korrekturen.</p>
<b>3</b> 	<p>Wer Lebensmittel in Verkehr bringt, ist gegenüber dem Kunden der Ansprechpartner für Reklamationen. Sie dürfen ihn nicht auf den Hersteller verweisen, sondern können nur selber wiederum den Lieferanten in Regress nehmen. Um Beschwerden zu vermeiden, sollten sie Zukaufware auch im Hinblick auf das Etikett prüfen.</p>
<b>4</b> 	<p>Immer mehr Menschen haben Allergiemprobleme. Nicht nur aus Gründen der Haftung sollten Sie Wert auf die richtige Kennzeichnung allergener Bestandteile legen. Gute Beratung und wenig Zusatzstoffe waren immer schon gute Argumente, um Kunden zu gewinnen und zu halten..</p>
<b>5</b> 	<p>Begriffe wie „Nüsse“ oder „Mehl“ reichen in keinem Fall aus. Sie müssen z.B. „Haselnüsse“ oder „Weizenmehl“ auf das Etikett schreiben. Die allergene Kennzeichnung ist derzeit für nur für Fertigpackungen vorgeschrieben, die Ausweitung auf lose Ware wird diskutiert.</p>
<b>6</b> 	<p>Vor allem bei Speiseöl und Margarine besteht das Problem, dass Soja- und Erdnussöl bei Fertigpackungen als allergene Zutat eindeutig zu deklarieren ist. Bei einem reinen Rapsöl reicht dagegen der Begriff „pflanzliches Öl“. Wer nicht ständig sein Etikett anpassen will, sollte daher darauf achten, welche Öle und Fette er verwendet.</p>
<b>7</b> 	<p>Wenn der Anteil einer Zutat für den Kunden „wertbestimmend“ ist und damit für seine Kaufentscheidung wichtig, muss der Anteil in Prozent ausgewiesen werden. Bei „Erdbeerjoghurt“ oder „Leberwurst“ sind daher der Erdbeer- bzw. Leberanteil anzugeben. Bei Blutwurst dagegen gilt Blut nicht als wertbestimmend, daher ohne %-Angabe.</p>
<b>8</b> 	<p>Im Falle einer Rückrufaktion muss Ihr Krisenmanagement funktionieren. Sie müssen nicht verkehrsfähige Produkte bei Wiederverkäufern und Gastronomen zügig sperren bzw. zurückholen können. Nur der Verkauf an Endverbraucher muss nicht namentlich dokumentiert werden. Probleme mit der Rückverfolgbarkeit gibt es am ehesten, wenn Vorlieferanten Ware zurückrufen, die bereits weiterverarbeitet wurde und Sie eventuell belastete Chargen identifizieren müssen.</p>