Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel in China

Autorin: Anna Fischer

Zusammenfassung

Dieser Beitrag stellt die geltenden regulatorischen Rahmenbedingungen für Lebensmittel in China vor und bereitet einen technisch komplizierten Sachverhalt leicht verständlich auf. Nach einer Einführung in die Terminologie und Klassifikation von Lebensmitteln, wird das relevante chinesische regulatorische Umfeld vorgestellt. Die chinesischen Vorschriften zur Kennzeichnung von funktionellen Lebensmitteln (*Health Food*) und von Lebensmitteln für besondere Ernährungszwecke unterscheiden sich von den europäischen Vorschriften. Abschließend werden die neuesten Regelungen, die von den Behörden veröffentlicht wurden, erläutert. Aufgrund der Popularität und der ständigen Entwicklung von funktionellen Lebensmitteln, werden entsprechende Standards laufend aktualisiert.

Stand des Beitrages: Februar 2018

1

1. Anwendungsbereich

Das Ziel dieses Beitrages ist es, zu veranschaulichen, wie das chinesische Gesetz Angaben (engl. *Claims*) in Lebensmittelkennzeichnungen reguliert. Im Beitrag geht es sowohl um allgemeine Regelungen, die für alle Lebensmittel gültig sind, als auch um Regelungen für *„Special Food“,* hierzu zählen Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke und funktionelle Lebensmittel.

2. Definitionen und Klassifikationen

2.1 Verpackte Lebensmittel

Verpackte Lebensmittel sind alle Lebensmittel, die kundenfertig verkauft werden können, ohne erneut verpackt werden zu müssen.

2.2 Lebensmittelkennzeichnung

Die Lebensmittelkennzeichnung ist Bestandteil des Etiketts von verpackten Lebensmitteln. Sie beinhaltet Informationen für den Verbraucher zu Inhaltsstoffen und Eigenschaften des Lebensmittels, einschließlich der Nährwerte, nährwertbezogenen Angaben und gesundheitsbezogenen Angaben.

2.3 „Special Food“

„Special Food“ unterscheidet sich von Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs und wird in Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke und funktionelle Lebensmittel unterteilt.

2.3.1 Funktionelle Lebensmittel (Health Food)

Funktionellen Lebensmitteln kommt ein zusätzlicher gesundheitlicher Nutzen zu (*New Food Safety Law*, Art. 74). Funktionelle Lebensmittel werden in (nährstoff-)angereicherte Lebensmittel und Lebensmittel mit nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben unterteilt:

- (Nährstoff-)angereicherte Lebensmittel sind Vitamine oder Mineralstoffe, die dazu bestimmt sind, die normale Ernährung mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung zu ergänzen.
- Lebensmittel mit nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben (*Foods with Health Claims*) weisen Aussagen auf, die nicht obligatorisch sind und besondere Eigenschaften suggerieren.

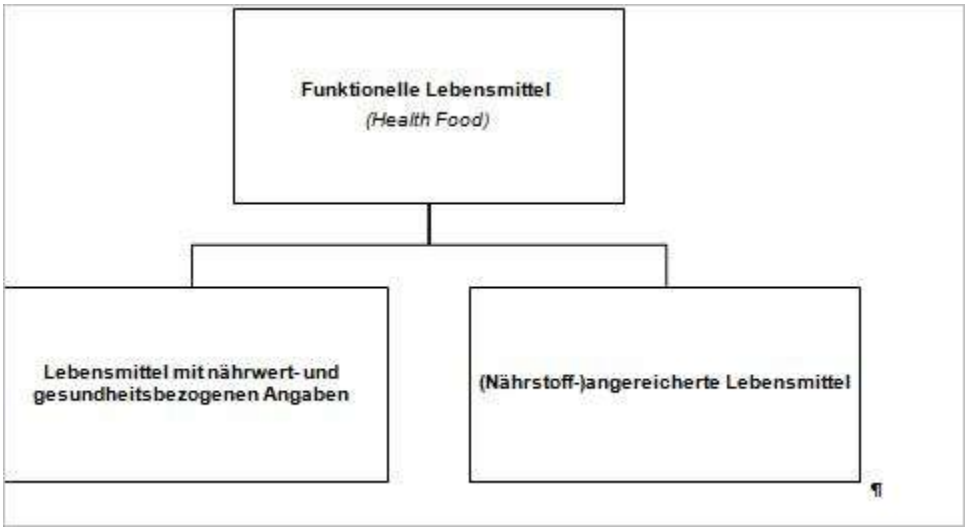

Abbildung 1: Chinesische Lebensmittel-Klassifizierung von funktionellen Lebensmitteln

2.3.1.1 Nährwertbezogene Angaben

Das sind Aussagen zu den Nährwerteigenschaften eines Lebensmittels, die nicht obligatorisch sind, wie z. B. Darstellungen, die eine Zutat – z. B. die Menge an Nährstoffen, anderen Substanzen oder

Energie – besonders hervorheben und zum Ausdruck bringen, dass ein Lebensmittel besondere Nährwerteigenschaften besitzt.

Nährwertbezogene Angaben umfassen:

- nährwertbezogene Inhaltsangaben:
  z. B. enthält, liefert, liefert nicht, enthält nicht, ohne, entfernt, hoch, niedrig, fettarm, zuckerfrei, reich an Omega 3 usw.
- Nährwertbezogene vergleichende Angaben beziehen sich auf den Vergleich mit einem bekannten Lebensmittel:
  z. B. liefert in vermindertem oder erhöhtem Maße, enthält in verminderter oder erhöhter Menge, zugesetzt, reduziert, reicher an Omega 3, reduziertes Fett, niedrigerer Zucker, usw.

2.3.1.2 Gesundheitsbezogene Angaben

Gesundheitsbezogene Angaben sind Aussagen oder Darstellungen, die nicht obligatorisch sind und andeuten, dass eine Beziehung zwischen einem Lebensmittel oder Nährstoff und einer Verbesserung des Gesundheitszustands besteht. Auch die Beeinflussung von bestimmten physiologischen Parametern zählt dazu.

3

Gesundheitsbezogene Angaben umfassen:

- Nährstofffunktionen im Zusammenhang mit Wachstum und Entwicklung von Kindern; z. B. Kalzium ist gesund für Knochen, usw.
- Verringerung des Krankheitsrisikos; z. B. Kalzium reduziert das Osteoporose-Risiko, oder Folsäure verringert das Risiko von Neuralrohrdefekten bei Säuglingen, usw.
- andere spezifische gesundheitsbezogene Angaben, die konkrete Wirkungen auf normale Körperfunktionen angeben; z. B. Blutzucker regulierend, usw.

2.3.2 Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke

Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke entsprechen den Ernährungserfordernissen folgender Verbrauchergruppen:

- Säuglinge oder Kleinkinder (Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung, Beikost)

- Personen, die sich in besonderen physiologischen Umständen befinden und deshalb einen besonderen Nutzen aus der kontrollierten Aufnahme bestimmter in der Nahrung enthaltener Stoffe ziehen können, z. B. Sportler (Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen)
- Personen, deren Verdauungs- oder Resorptionsprozess oder Stoffwechsel gestört ist und die auf ergänzende Lebensmittel angewiesen sind (Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke)

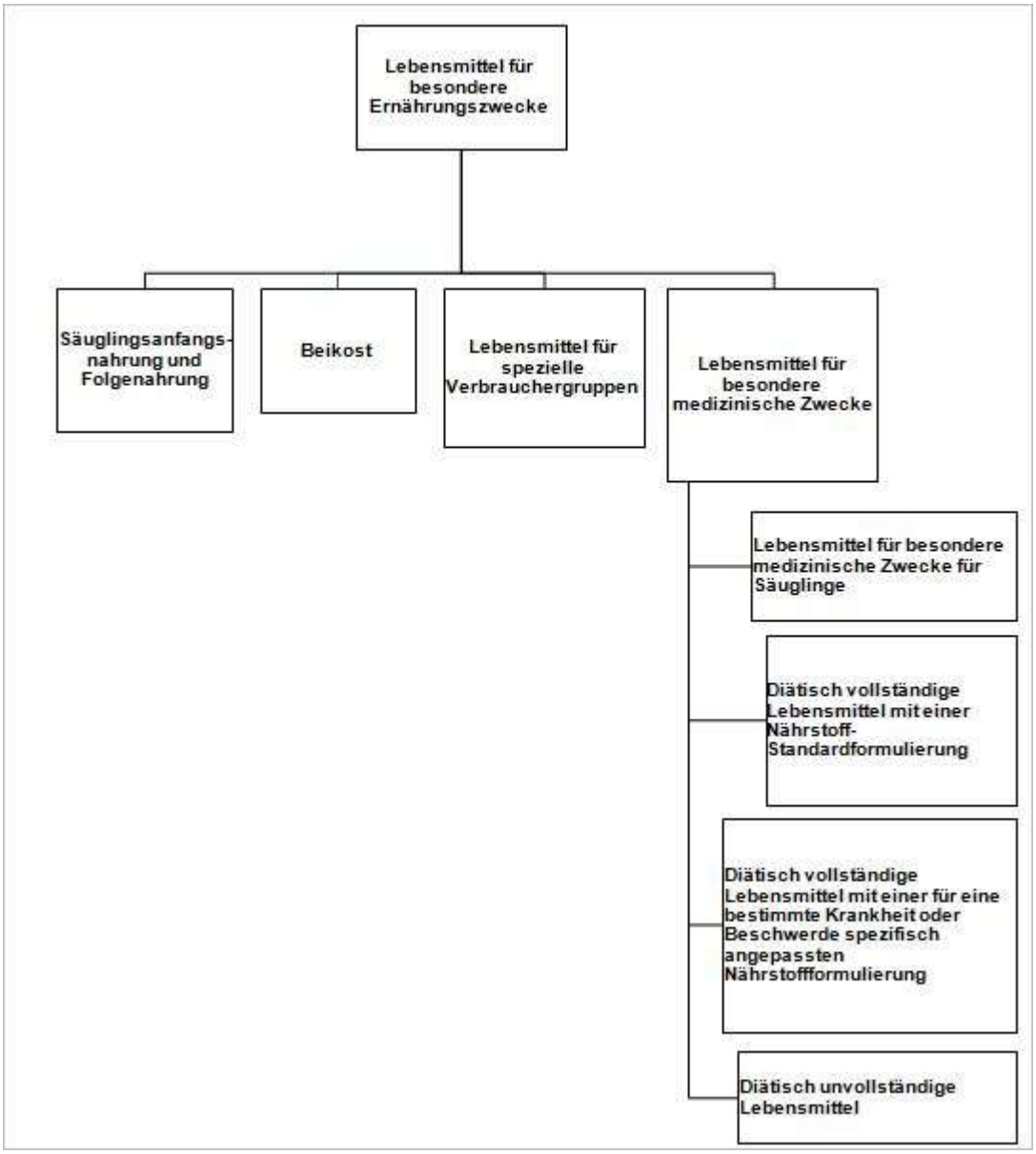

Abbildung 2: Chinesische Lebensmittel-Klassifizierung von Lebensmitteln für besondere Ernährungszwecke

3. Vorschriften zu Lebensmittelkennzeichnungen

Die regulatorischen Rahmenbedingungen für den Import von verpackten Lebensmitteln nach China sowie deren Kennzeichnungen und Gebrauchsanweisungen werden durch Gesetze (z. B. *Food Safety Law*), Verordnungen, Lebensmittel-Sicherheitsstandards und Kennzeichnungsvorschriften geregelt. Lebensmittel, die keine chinesische Kennzeichnung oder Gebrauchsanweisung vorweisen können, oder solche, die nicht dem *Food Safety Law* entsprechen, dürfen nicht nach China importiert, in China genutzt oder gehandelt werden.

Um den chinesischen Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung zu entsprechen, müssen alle importierten Lebensmittel und Getränke ein chinesisches Etikett tragen. Zusätzlich zum chinesischen Text kann auch eine andere Sprache verwendet werden. Kennzeichnungen müssen vom lokalen CIQ(*China Inspection and Quarantine*)-Büro im Importhafen genehmigt werden.

Der chinesische Pflichtstandard, GB7718-2011, gilt für Kennzeichnungen auf verpackten Lebensmitteln, die sowohl direkt als auch nicht direkt an Verbraucher verkauft werden. Dieser Standard wurde von der *National Health and Family Planning Commission* (NHFPC; zuvor *Ministry of Health*) herausgegeben und trat am 20. 4. 2012 in Kraft.

Die regulatorischen Anforderungen für *„Special Food“* sind höher und werden im *New Food Safety Law* beschrieben.

Sobald eine Lebensmittelkennzeichnung angibt, dass ein Produkt preisgekrönt, zertifiziert, aus einer bestimmten geografischen Region stammt oder eine spezielle Zutat enthält, müssen belegende Dokumente zur Verfügung gestellt werden. Weitere Details hierzu finden Sie in der Veröffentlichung Nr. 27-2012.

Der GB 28050 (Appendix C) regelt sämtliche nährwertbezogenen Angaben.

Eine wichtige Regel unter dem Kapitel *„Mandatory Labeling Items“* besagt, dass für Stoffe, die Gegenstand einer nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angabe sind, die jeweiligen Mengen und prozentualen Anteile in der Nährwertkennzeichnung aufzuführen sind.

3.1 Funktionelle Lebensmittel (Health Food)

Die zuständigen Behörden, *China Food and Drug Administration* (CFDA) und *State Administration of Traditional Chinese Medicine,* stellen regelmäßig eine aktuelle Liste mit Inhaltsstoffen für funktionelle Lebensmittel und deren Funktionen zur Verfügung.

Importierte Lebensmittel mit nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben müssen bei der CFDA registriert werden.

In 2016 veröffentlichte die CFDA die Bekanntmachung *„Health Foood Registration Application Service Guidline“* (Nr. 167-2016), die die Registrierung erleichtert. Nach einer *Technical Review* entscheidet die CFDA über die Genehmigung der Registrierung, je nachdem, ob die Anforderungen an Sicherheit und Funktion erfüllt sind. Funktionelle Lebensmittel müssen mit der Anmeldung, Produktformel, Herstellungsprozess, Kennzeichnung und Hinweisen zu Sicherheit und Gesundheitsfunktionen eingereicht werden.

Funktionelle Lebensmittel dürfen lediglich der Deckung eines spezifischen Nährstoffbedarfs und nicht der Behandlung einer Erkrankung im Sinne einer Medikation mit Arzneimitteln dienen.

Wie Sie Abbildung 1 entnehmen können, werden funktionelle Lebensmittel in (nährstoff-)angereicherte Lebensmittel und Lebensmittel mit nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben unterteilt.

- (Nährstoff-)angereicherte Lebensmittel dürfen keine funktions-/gesundheitsbezogenen Angaben aufweisen. Wenn ein (nährstoff-)angereichertes Lebensmittel beim ersten Import als Vitamin, Mineralstoff oder anderer Nährstoff definiert wird, muss dieses Produkt angemeldet werden (*filed).*
- Für Lebensmittel mit gesundheitsbezogenen Angaben wurden bislang verschiedene Funktionsangaben definiert, die auf den Kennzeichnungen angegeben werden dürfen (*New Food Safety Law*, Art. 75):

Funktion

1. Stärkung der Immunfunktion
2. Unterstützung der Senkung von Blutfetten
3. Unterstützung der Blutzuckersenkung
4. Erhöhung der Antioxidantien
5. Verbesserung des Gedächtnisses
6. Milderung von körperlicher Ermüdung
7. Milderung von Ermüdung der Augen
8. Förderung der Bleiausscheidung

9. Erleichterung des Abhustens und Befeuchtung der Kehle
10. Unterstützung der Blutdrucksenkung
11. Verbesserung des Schlafes
12. Erhöhung der Milchsekretion
13. Verbesserung der Ausdauer während Anoxie
14. Unterstützung des Schutzes vor Bestrahlung
15. Unterstützung von Gewichtverlust
16. Verbesserung von Wachstum und Entwicklung
17. Erhöhung der Knochendichte
18. Verbesserung von ernährungsbedingter Anämie
19. Unterstützung des Schutzes vor chemischen Leberschäden
20. Entfernen von Akne
21. Entfernen von Chloasma (Pigmentflecken)
22. Verbesserung der Hautfeuchtigkeit
23. Verbesserund des Hautölgehalts
24. Förderung der Verdauung
25. Regulierung der Darmbakterienflora
26. Verbesserung von Verstopfung
27. Unterstützung des Schutzes vor Magenschleimhautschäden

Es soll bald möglich sein, die Anerkennung neuer Funktionsangaben zu beantragen – dies gab die CFDA mit der *„Administrative Measures on Health Food Raw Material Directory and Health Function Directory“* bekannt (Nr. 205-2016). Dieser Entwurf soll bis Ende des Jahres 2017 abgeschlossen werden. Das Beantragungsverfahren wird jedoch als kompliziert und teuer eingeschätzt.

Seit dem 14. 12. 2016 werden folgende drei Formulierungen vorgeschrieben:

- bei konsensbasierten Angaben: Dieses Produkt hat [...] Funktion, welche durch fundierte wissenschaftliche Erkenntnisse gestützt wird.
- bei glaubwürdigkeitsbasierten Angaben: Dieses Produkt hat [...] Funktion, welche durch Fachliteratur und eine kleine Auswahl an Verzehr-Versuchen mit Menschen nachgewiesen wurde.

- bei wahrscheinlichkeitsbasierten Angaben: Dieses Produkt hat [...] Funktion, welche durch Fachliteratur und Tierversuche nachgewiesen wurde, hat jedoch keine klinische Studie mit Menschen durchlaufen.

Für allgemeine Funktionsangaben sollten Studien mit Menschen und/oder Tierversuche durchgeführt werden, um die Sicherheit und Wirksamkeit von Produkten zu gewährleisten.

Am 14. 12. 2016 veröffentlichte die CFDA eine Bekanntmachung über das *„Management of function claims for health food“*. In dem Entwurf wird angedeutet, dass Bewerbungsdossiers für die Registrierung von funktionellen Lebensmitteln ab dem 1. 1. 2018 Gebrauchsanweisungen mit fundierten wissenschaftlichen Erkenntnissen und Definitionen beinhalten sollen. Diese müssen den spezifischen Ergebnissen aus Tierversuchen und Studien mit Menschen entsprechen.

3.1.1 Vorschriften zu nährwertbezogenen Inhaltsangaben

Alle nährwertbezogenen Inhaltsangaben müssen sich an die folgende Tabelle 1 halten. Nährstoffe, die nicht in dieser Tabelle, aber im GB 14880 aufgeführt werden und von der NHFPC zugelassen sind, sollen nach den aufgeführten Nahrungsbestandteilen angegeben werden.

Name und Reihenfolge von Energie und Nährstoffe	Kennzeichnungseinheit *a	Rundungsintervall	Grenzwert von „0“ (pro 100 g oder 100 ml) *b
Energie	kJ	1	≤ 17 kJ
Eiweiß	g	0,1	≤ 0,5 g
Fett	g	0,1	≤ 0,5 g
Gesättigte Fettsäure	g	0,1	≤ 0,1 g
Trans-Fettsäure	g	0,1	≤ 0,3 g
Einfach ungesättigte Fettsäure	g	0,1	≤ 0,1 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäure	g	0,1	≤ 0,1 g
Cholesterin	mg	1	≤ 5 mg

Name und Reihenfolge von Energie und Nährstoffe	Kennzeichnungseinheit *a	Rundungsintervall	Grenzwert von „0“ (pro 100 g oder 100 ml) *b
Zucker (Laktose *c)	g	0,1	≤ 0,5 g
Ballaststoffe (monomer, löslich, unlöslich)	g	0,1	≤ 0,5 g
Natrium	mg	1	≤ 5 mg
Vitamin A	µg RE	1	≤ 8 µg RE
Vitamin D	µg	0,1	≤ 0,1 µg
Vitamin E	mgα-TE	0,01	≤ 0,28 mgα-TE
Vitamin K	µg	0,1	≤ 1,6 µg
Vitamin B1	mg	0,01	≤ 0,03 mg
Vitamin B2	mg	0,01	≤ 0,03 mg
Vitamin B6	mg	0,01	≤ 0,03 mg
Vitamin B12	µg	0,01	≤ 0,05 µg
Vitamin C	mg	0,1	≤ 2,0 mg
Nikotinsäure	mg	0,01	≤ 0,28 mg
Folsäure	µg or µg DFE	1	≤ 8 µg
Pantothensäure	mg	0,01	≤ 0,10 mg
Biotin	µg	0,1	≤ 0,6 µg
Cholin	mg	0,1	≤ 9,0 mg
Phosphor	mg	1	≤ 14 mg
Kalium	mg	1	≤ 20 mg
Magnesium	mg	1	≤ 6 mg
Kalzium	mg	1	≤ 8 mg
Eisen	mg	0,1	≤ 0,3 mg
Zink	mg	0,01	≤ 0,30 mg
Jod	µg	0,1	≤ 3,0 µg
Selen	µg	0,1	≤ 1,0 µg

Name und Reihenfolge von Energie und Nährstoffe	Kennzeichnungseinheit *a	Rundungsintervall	Grenzwert von „0“ (pro 100 g oder 100 ml) *b
Fluor	mg	0,01	≤ 0,02 mg
Mangan	mg	0,01	≤ 0,06 mg

Tabelle 1: Kennzeichnungseinheiten, Rundungsintervalle und Grenzwerte von „0“ für Nährstoffe

*a Kennzeichnungseinheiten können auf Chinesisch oder Englisch oder beides sein.

*b Wird als „0“ definiert, wenn der Inhalt eines bestimmten Nährstoffs kleiner oder gleich dem Grenzwert von „0“ ist. Die Vorschriften zum Grenzwert von „0“ (pro 100 g oder pro 100 ml) sind ebenfalls mit der Bemerkung „pro Portion“ anzugeben.

*c Kann als „Laktose“ auf einer Nährwertkennzeichnung für Milchprodukte bezeichnet werden.

Tabelle 2 veranschaulicht die restriktiven Bedingungen und Prozentsätze, die für die Angaben der folgenden neun Nährstoffe erforderlich sind:

Energie und Nährstoffe	Nährwertbezogene Inhaltsangabe	Bedingungen	Restriktive Bedingungen
Energie	Ohne Kalorien	≤ 17 kJ/100 g ≤ 17 kJ/100 ml	Aus Fett gewonnene Energie ≤ 50 % der gesamten Kalorienzufuhr
	Wenig Kalorien	≤ 170 kJ/100 g ≤ 170 kJ/100 ml	
Eiweiß	Wenig Eiweiß	Aus Eiweiß gewonnene Energie ≤ 5 % der gesamten Kalorienzufuhr	Gesamte Kalorienzufuhr pro 100 g oder 100 ml oder pro Portion *a
	Eiweißquelle; enthält Eiweiß	Anteil pro 100 g ≤ 10 % NRV Anteil pro 100 ml ≤ 5 % NRV Anteil pro 420 kJ ≤ 5 % NRV	
	Viel; reich an Eiweiß	Anteil pro 100 g ≤ 20 % NRV Anteil pro 100 ml ≤ 10 % NRV	

		Anteil pro 420 kJ ≤ 10 % NRV	
	Wenig Fett	≤ 3 g/100 g ≤ 3 ml/100 ml	
	Fettarm; „lean“	Fettanteil ≤ 10 %	Nur bei Fleischprodukten
	Mager; „skim“	Flüssige Milch und Joghurt: Fettanteil ≤ 0,5 % Milchpulver: Fettanteil ≤ 1,5 %	Nur bei Milchprodukten
	Ohne gesättigte Fettsäure; enthält keine gesättigte Fettsäure	≤ 0,1 g/100 g ≤ 0,1 g/100 ml	Bezieht sich auf Summe aus trans-Fettsäure und gesättigter Fettsäure
	Wenig gesättigte Fettsäure	≤ 1,5 g/100 g ≤ 0,75 g/100 ml	Bezieht sich auf Summe der trans-Fettsäure und gesättigter Fettsäure; aus gesättigter Fettsäure gewonnene Energie ≤ 10 % der gesamten Kalorienzufuhr
	Ohne trans-Fettsäure; enthält keine trans-Fettsäure	≤ 0,3 g/100 g ≤ 0,3 g/100 ml	
Cholesterin	Ohne Cholesterin; enthält kein Cholesterin	≤ 5 mg/100 g ≤ 5 mg/100 ml	
	Wenig Cholesterin	≤ 20 mg/100 g ≤ 100 mg/100 ml	
Kohlenhydrate (Zucker)	Zuckerfrei; entfernter Zucker	≤ 0,5 g/100 g ≤ 0,5 g/100 ml	
	Wenig Zucker	≤ 5 g/100 g ≤ 5 g/100 g	
	Wenig Laktose	Laktose-Anteil ≤ 2	Nur bei

		g/100 g	Milchprodukten
	Keine Laktose	Laktose-Anteil ≤ 0,5 g/100 g	
Ballaststoffe	Ballaststoffquelle; enthält Ballaststoffe	≤ 3 g/100 g ≤ 1,5 g/100 ml ≤ 1,5 g/420 kJ	Gesamter Inhalt an Ballaststoffen muss den Inhaltsbedingungen entsprechen; alternativ mindestens ein monomer, löslicher oder unlöslicher Ballaststoff entspricht den Bedingungen
	Viel; reich an Ballaststoffen	≤ 6 g/100 g ≤ 3 g/100 ml ≤ 3 g/420 kJ	
Natrium	Kein Natrium; enthält kein Natrium	≤ 5 mg/100 g ≤ 5 mg/100 ml	„Natrium“ darf durch „Salz“ ersetzt werden; z. B. „wenig Salz“, „weniger Salz“, etc.
	Sehr wenig Natrium	≤ 40 mg/100 g ≤ 40 mg/100 ml	
	Wenig Natrium	≤ 120 mg/100 g ≤ 120 mg/100 ml	
Vitamine	Vitamin [...] -quelle, enthält Vitamin [...]	≤ 15 % NRV/100 g ≤ 7,5 % NRV/100 ml ≤ 4 % NRV/420 kJ	„enthält Multivitamine“ bezieht sich auf mindestens drei Vitamine, die mit der Angabe-Bedingung für „enthält“ übereinstimmen müssen
	Viel; reich an Vitamin [...]	≤ 30 % NRV/100 g ≤ 15 % NRV/100 ml ≤ 10 % NRV/420 kJ	„reich an Multivitaminen“ bezieht sich auf mindestens drei Vitamine, die mit der Angabe-Bedingung für „reich an“ übereinstimmen müssen
Minerale (ohne Natrium)	[...] -quelle, enthält [...]	≤ 15 % NRV/100 g	„enthält Minerale“ bezieht sich auf

		≤ 7,5 % NRV/100 ml ≤ 4 % NRV/420 kJ	mindestens drei Minerale, die mit der Angabe-Bedingung für „enthält“ übereinstimmen müssen
	Viel; reich an [...]	≤ 30 % NRV/100 g ≤ 15 % NRV/100 ml ≤ 10 % NRV/420 kJ	„reich an Mineralen“ bezieht sich auf mindestens drei Minerale, die mit der Angabe-Bedingung für „reich an“ übereinstimmen müssen

Tabelle 2: Restriktive Bedingungen und Prozentsätze, in denen die Nährstoffe Energie, Eiweiß, Fett, Cholesterin, Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Natrium, Vitamine sowie Minerale anzugeben sind

*a Wenn „pro Portion“ als Lebensmitteleinheit verwendet wird, ist eine Angabe nur erlaubt, wenn der Inhalt 100 g oder 100 ml entspricht.

Tabelle 3 zeigt die Synonyme für nährwertbezogene Inhaltsangaben von Energie und
13 Nahrungsbestandteilen.

Standard	Synonym
enthält kein, kein	0, 0 %, ohne, 100 % enthält kein, enthält nicht
enthält, Quelle	liefert, beinhaltet, bietet
reich an, viel	gute Quelle, reichhaltig, liefert (beinhaltet) viel [...], beinhaltet reich
sehr wenig	sehr niedrig
wenig	niedrig, weniger

Tabelle 3: Synonyme für nährwertbezogene Inhaltsangaben

3.1.2 Vorschriften zu nährwertbezogenen vergleichenden Angaben

Tabelle 4 zeigt die Voraussetzungen an die Angaben von Energie und Nahrungsbestandteilen im Vergleich zu anderen Produkten. Die grundsätzliche Voraussetzung ist, dass die verglichenen Lebensmittel derselben Kategorie angehören und dem Verbraucher bekannt sind.

Vergleichende Angabe	Voraussetzungen
Reduzierte Kalorien	Um mindestens 25 % reduzierte Kalorien im Vergleich zum Referenzlebensmittel
Erhöhtes oder reduziertes Eiweiß	Um mindestens 25 % erhöhtes oder reduziertes Eiweiß im Vergleich zum Referenzlebensmittel
Reduziertes Fett	Um mindestens 25 % reduziertes Fett im Vergleich zum Referenzlebensmittel
Reduziertes Cholesterin	Um mindestens 25 % reduziertes Cholesterin im Vergleich zum Referenzlebensmittel
Erhöhte oder reduzierte Kohlenhydrate	Um mindestens 25 % erhöhte oder reduzierte Kohlenhydrate im Vergleich zum Referenzlebensmittel
Reduzierter Zucker	Um mindestens 25 % reduzierter Zucker im Vergleich zum Referenzlebensmittel
Erhöhte oder reduzierte Ballaststoffe	Um mindestens 25 % erhöhte oder reduzierte Ballaststoffe im Vergleich zum Referenzlebensmittel
Reduziertes Natrium	Um mindestens 25 % reduziertes Natrium im Vergleich zum Referenzlebensmittel
Erhöhte oder reduzierte Minerale (ohne Natrium)	Um mindestens 25 % erhöhte oder reduzierte Minerale im Vergleich zum Referenzlebensmittel
Erhöhtes oder reduziertes Vitamin [...]	Um mindestens 25 % erhöhtes oder reduziertes Vitamin [...] im Vergleich zum Referenzlebensmittel

Tabelle 4: Bedingungen an nährwertbezogene Vergleichsangaben

Tabelle 5 zeigt die Synonyme für nährwertbezogene vergleichende Angaben.

Standard	Synonym
Erhöht	Um [...] % erhöht; [...] mal erhöht
	[...] % mehr; [...] mal mehr
	Zugesetzt; [...] % zugesetzt
	[...] % höher; [...] mal höher
	Enthält [...] % mehr; enthält [...] mal mehr
Reduziert	[...] % weniger; [...] mal weniger

	Um [...] % reduziert; um [...] mal reduziert
	Verringert; um [...] % verringert; [...] mal verringert
	[...] % weniger; um [...] mal weniger

Tabelle 5: Synonyme für nährwertbezogene vergleichende Vergleichsangaben

3.1.3 Vorschriften zu gesundheitsbezogenen Angaben

Appendix D trägt den Titel *„standard nutrient function claim of energy and nutritional components“* und bietet verschiedene Standardbegriffe für gesundheitsbezogene Angaben bezüglich Nährstofffunktionen an. Darin werden viele Nährstoffe (z. B. Eiweiße, Fette, Ballaststoffe etc.) und deren erlaubte Angaben wie folgt aufgelistet:

Energie

- Der menschliche Körper benötigt Energie, um Lebensaktivitäten aufrechtzuerhalten.
- Wachstum und sämtliche Aktivitäten benötigen Energie.
- Angemessene Energieaufnahme erhält die Gesundheit.
- Übermäßige Aufnahme von Energie und unzureichende Bewegung sind mit Gewichtszunahme und Übergewicht verbunden.

Eiweiß

- Eiweiß ist ein wesentlicher Bestandteil des menschlichen Körpers und liefert unterschiedliche Arten von Aminosäuren.
- Eiweiß ist wesentlich für menschliche Aktivitäten und trägt zur Gewebebildung bei.
- Eiweiß fördert die Bildung oder Heilung von menschlichem Gewebe.
- Eiweiß trägt zur Gewebebildung bei.
- Eiweiß ist ein wichtiger Baustoff für die Gewebebildung.

Fett

- Fett kann viel Energie liefern.
- Der Anteil der aus Fett gewonnenen Energie an der täglichen Nahrungsaufnahme sollte 30 % der täglichen Kalorienzufuhr nicht überschreiten.

- Fett ist ein wesentlicher Bestandteil des menschlichen Körpers.
- Fett unterstützt die Aufnahme von fettlöslichen Vitaminen.
- Fett liefert Aminosäuren, die der menschliche Körper benötigt.

Gesättigte Fettsäuren

- Gesättigte Fettsäuren können die Aufnahme von Cholesterin in Lebensmitteln begünstigen.
- Übermäßige Aufnahme von gesättigten Fettsäuren ist gesundheitsschädlich.
- Übermäßige Aufnahme von gesättigten Fettsäuren erhöht den Cholesterinspiegel; daher sollte der Anteil der Aufnahme von gesättigtem Fett an der täglichen Nahrungsaufnahme 10 % der täglichen Kalorienzufuhr nicht überschreiten.

Transfettsäure

- Die tägliche Aufnahme von Transfettsäure sollte 2,2 g nicht überschreiten.
- Transfettsäuren sind gesundheitsschädlich.
- Der Anteil an Transfettsäure der täglichen Nahrungsaufnahme sollte 1 % der täglichen Kalorienzufuhr nicht überschreiten; übermäßige Aufnahme von Transfettsäuren ist gesundheitsschädlich.

- Übermäßige Aufnahme von Transfettsäure erhöht den Cholesterinspiegel im Blut und erhöht das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

Cholesterin

- Erwachsene sollten die tägliche Aufnahme von 300 mg Cholesterin nicht überschreiten.

Kohlenhydrate

- Kohlenhydrate gelten als Grundsubstanz für das menschliche Leben und die Hauptenergiequelle.
- Kohlenhydrate sind die wichtigste Energiequelle für den Menschen.
- Kohlenhydrate sind die Hauptquelle für die Blutzuckerbildung.
- Der Anteil an Kohlenhydraten der täglichen Nahrungsaufnahme sollte etwa 60 % der täglichen Kalorienzufuhr ausmachen.

Ballaststoffe

- Ballaststoffe helfen, die normale Funktion des Darms aufrechtzuerhalten.

- Ballaststoffe sind energiearme Stoffe.

Natrium

- Natrium reguliert den Wasserhaushalt des Körpers, daher das Säure-Basen-Gleichgewicht.
- Erwachsene sollten die tägliche Aufnahme von 6 g Natrium nicht überschreiten.
- Eine übermäßige Aufnahme von Natrium ist gesundheitsschädlich.

Vitamin A

- Vitamin A hilft, die Sehschärfe bei geringen Lichtverhältnissen zu erhalten.
- Vitamin A hilft, die Gesundheit von Haut und Schleimhäuten zu erhalten.

Vitamin D

- Vitamin D fördert die Aufnahme von Kalzium.
- Vitamin D ist gut für die Gesundheit von Knochen und Zähnen.
- Vitamin D unterstützt die Knochenbildung.

Vitamin E

17 Vitamin E ist ein Antioxidationsmittel.

Vitamin B1

- Vitamin B1 ist ein unverzichtbarer Bestandteil des Energiestoffwechsels.
- Vitamin B1 unterstützt, die normale physiologische Funktion des Nervensystems aufrechtzuerhalten.

Vitamin B2

- Vitamin B2 hilft bei der Erhaltung der Gesundheit von Haut und Schleimhäuten.
- Vitamin B2 ist ein unverzichtbarer Bestandteil des Energiestoffwechsels.

Vitamin B6

Vitamin B6 unterstützt den Stoffwechsel und die Verwertung von Eiweiß.

Vitamin B12

Vitamin B12 unterstützt die Bildung von roten Blutkörperchen.

Vitamin C

- Vitamin C hilft bei der Erhaltung der Gesundheit von Haut und Schleimhäuten.
- Vitamin C hilft bei der Erhaltung der Gesundheit von Knochen und Zahnfleisch.
- Vitamin C fördert die Aufnahme von Eisen.
- Vitamin C hat einen Antioxidationseffekt.

Nikotinsäure

- Nikotinsäure hilft bei der Erhaltung der Gesundheit von Haut und Schleimhäuten.
- Nikotinsäure ist ein unverzichtbarer Bestandteil des Energiestoffwechsels.
- Nikotinsäure unterstützt, die Gesundheit des Nervensystems aufrechtzuerhalten.

Folsäure

- Folsäure trägt zur Entwicklung des Gehirns und des Nervensystems für den Embryo bei.
- Folsäure trägt zur Bildung von roten Blutkörperchen bei.
- Folsäure trägt zur Embryonalentwicklung bei.

Pantothensäure

18 Pantothensäure ist unverzichtbar für den Energiestoffwechsel und die Gewebebildung.

Kalzium

- Kalzium ist ein wesentlicher Bestandteil der menschlichen Knochen und Zähne. Viele physiologische Funktionen benötigen die Beteiligung von Kalzium.
- Kalzium ist ein wesentlicher Bestandteil der menschlichen Knochen und Zähne und erhält die Knochendichte aufrecht.
- Kalzium trägt zur Entwicklung von Knochen und Zähnen bei.
- Kalzium kräftigt Knochen und Zähne.

Magnesium

Magnesium ist unverzichtbar für den Energiestoffwechsel, die Gewebebildung und das Knochenwachstum.

Eisen

- Eisen ist ein wesentlicher Bestandteil für die Bildung von roten Blutkörperchen.
- Eisen ist wesentlich für die Hämoglobinbildung.

Zink

- Zink ist ein wichtiger Bestandteil für das Wachstum von Kindern.
- Zink hilft, den Appetit zu verbessern.
- Zink hilft, die Gesundheit der Haut aufrechtzuerhalten.

Jod

Jod ist wesentlich für die normale Funktion der Schilddrüse.

3.2 Vorschriften zu Lebensmitteln für besondere Ernährungszwecke

Bei Lebensmitteln für besondere Ernährungszwecke sind die Angaben Teil der nicht obligatorischen Kennzeichnung. Nährwertbezogene Inhaltsangaben dürfen nur gemacht werden, wenn der Inhalt den Mindestwert der zugelassenen Nahrungsverbesserung erreicht, der im Produktstandard GB 28050-2011 festgelegt ist. Falls der Mindestwert nicht im Produktstandard enthalten sein sollte, müssen veröffentlichte Referenzen aus anderen Ländern herangezogen werden.

Wie bereits erwähnt, dürfen sich Funktionsangaben von Produkten auf Nährstoffe und Energie beziehen, solange sie dem GB-28050-Standard folgen. Wenn die Funktion nicht in diesem Standard enthalten ist, müssen veröffentlichte Referenzen aus anderen Ländern herangezogen werden.

Nach GB 13432-2013 müssen alle importierten verpackten Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke sowohl in englischer als auch in chinesischer Schrift gekennzeichnet werden.

Im Folgenden werden die Mindestinformationen aufgelistet:

- Name des Lebensmittels
- Liste der Zutaten und genaue Menge jeder Zutat
- Nährstoff
- Nettogewicht und Volumen
- Name und Anschrift des Herstellers und des Distributors
- Produktionsdatum, Verfallsdatum und Anleitung zur Lagerung
- empfohlene Anwendung und Zielpersonen
- Angabe des Standards für das Produkt

- Qualitätsstufe

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln für besondere Ernährungszwecke muss Abschnitt 4 von GB13432-2014 erfüllen.

Die folgenden Aussagen dürfen nicht verwendet werden:

- Angaben der Prävention, Linderung, Behandlung oder Heilung einer Krankheit
- Angaben, die Verjüngung, Langlebigkeit, Wiederherstellung der Haarfarbe, Prävention oder Heilung von Krebs oder Ähnliches versprechen
- die Verwendung des Namens oder Bildes eines Arzneimittels, um einen Behandlungswert für das Lebensmittel zu implizieren

Tipp

Bitte beachten Sie: Wenn importierte Produkte die Informationen in chinesischer Schrift bereits auf der Verpackung aufweisen, müssen keine zusätzlichen Etikette verwendet werden.

3.2.1 Säuglingsanfangsnahrung

Angaben zu Säuglingsanfangsnahrung und Milchpulver sind zugelassen, solange die Funktionsangaben die standardisierte Terminologie – wie in GB 28050 und GB 13432 beschrieben – verwenden.

Eine Besonderheit, mit der sich Säuglingsanfangsnahrung (null bis sechs Monate) von anderen Lebensmitteln für besondere Ernährungszwecke unterscheidet, ist, dass keine Angaben zu unbedingt erforderlichen Inhaltsstoffen gemacht werden dürfen. Denn laut GB 13432-2013 benötigen Kinder im Alter von null bis sechs Moaten eine vollständige und ausgewogene Ernährung.

3.2.2 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (LBMZ)

Die CFDA folgt den nationalen LBMZ-Standards (GB 29922-2013) und klassifiziert LBMZ-Produkte in vier Kategorien:

- diätisch vollständige Lebensmittel mit einer Nährstoff-Standardformulierung
- diätisch vollständige Lebensmittel mit einer für eine bestimmte Krankheit/Beschwerde spezifischen angepassten Nährstoffformulierung

- diätisch unvollständige Lebensmittel
- LBMZ für Säuglinge

Um LBMZ-Produkte zu vermarkten, dürfen Hersteller auf LBMZ-Kennzeichnungen **keine** Angaben bezüglich Krankheitsprävention oder Behandlung erwähnen. Zudem müssen sie Kunden anweisen, die Produkte unter ärztlicher oder ernährungswissenschaftlicher Aufsicht zu verwenden.

3.3 Weitere Kennzeichnungsvorschriften

3.3.1 Lebensmittel ohne Zusatzstoffe

Gemäß Art. 4.1.4.2 des GB 7718 soll, falls bei der Kennzeichnung eines Lebensmittels die vergleichsweise geringe Verwendung eines oder mehrerer Inhaltsstoffe besonders hervorgehoben wird, deren Menge im Endprodukt angegeben werden, z. B. kein Farbstoff, kein Konservierungsstoff, kein Geschmacksverstärker etc. kann gekennzeichnet werden. Hierfür werden jedoch viele Nachweise erforderlich und einige Importzölle sind zudem sehr empfindlich gegenüber dieser Art von Angaben und haben strenge Testanforderungen.

3.3.2 Schadstofffreie, biologische oder ökologische Lebensmittel

3.3.2 Schadstofffreie, biologische oder ökologische Lebensmittel

In China gibt es drei verschiedene Kategorien von „Bio“-Lebensmitteln: „*Hazard-Free Food*“ und *„Green Food“* richten sich nach chinesischen Standards, und „*Organic Food*“ richtet sich nach internationalen Standards.

Diese Lebensmittel müssen vor dem Import eine Zertifizierung beim chinesischen *Ministry of Agriculture* beantragen. Gemäß den *„Administrative Measures for Organic Product Certification in China“* (AQSIQ-Anordnung Nr. 155-2013) können ausschließlich Produkte mit einem Inhalt von mindestens 95 % an Zutaten aus ökologischem Anbau diese Zertifizierung erlangen und auf dem Produkt, der Verpackung oder der Kennzeichnung abbilden.

3.3.3 Gentechnisch veränderte (GV) Lebensmittel

GV-Produkte des landwirtschaftlichen GV-Lebensmittel-Katalogs (Nr. 10-2002) müssen für den Verkauf in China deutlich gekennzeichnet werden. Die GV-Kennzeichnung muss vom *Ministry of Agriculture* genehmigt und vom *General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine* (AQSIQ) und *Ministry of Commerce* erfasst werden, bevor sie verwendet werden darf. Es gibt keine Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht für Produkte, die GVO-Inhaltsstoffe enthalten.

Derzeit müssen fünf GV-Lebensmittelgruppen (insgesamt 17 Produkte) gekennzeichnet werden:

- Sojabohnensamen, Sojabohnen, Sojabohnenpulver, Sojabohnenöl und Sojabohnenmehl
- Samenmais, Mais, Maisöl und Maispulver
- Aussaat von Raps, Raps, Rapsöl, Rapsschrot
- Baumwollsamen
- Tomatensamen, frische Tomaten und Tomatenmark

Tipp

Die chinesischen Standards für die Kennzeichnung von Lebensmitteln stellen häufig Probleme für Hersteller dar, die in den chinesischen Markt exportieren möchten.

CFDA- und CIQ-Anforderungen sind in der Regel höher als in anderen Ländern und ändern sich häufig. Exporteuren wird empfohlen, die Lebensmittelkennzeichnung und Einfuhrbestimmungen durch einen Dienstleister vor dem Export bestätigen zu lassen.

4. Neueste Regelungen

CFDA überarbeitet zwei Regelungen bezüglich LBMZ

Am 6. 9. 2017 veröffentlichte die CFDA die Bekanntmachung Nr. 2017-108, in der die Antragsunterlagen und Voraussetzungen für die Registrierung von LBMZ sowie die Anforderungen an Stabilitätstests von LBMZ neu geregelt werden.

Unbedenklichkeitszertifikat für Lebensmittelimporte nach China bis 30. 9. 2019 ausgesetzt

Ursprünglich sollten Lebensmittel ab dem 1. 10. 2017 nur noch mit einem amtlichen Unbedenklichkeitszertifikat nach China exportiert werden können. Am 22. 9. 2017 wurde, aufgrund der eingegangenen Kommentare, über die WTO (*Word Trade Organisation*) eine Mitteilung der AQSIQ (*General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine*) veröffentlicht. Darin wird

bekannt gegeben, dass zur Umsetzung dieser Regelung eine Übergangszeit von zwei Jahren beschlossen wurde.

Das Zufügen von bedruckten Elementen in vorgepackten Lebensmitteln

Am 7. 11. 2017 gab die CFDA eine Erklärung heraus, in der klargestellt wurde, dass die gedruckte Information – wie z. B. auf Elementen zum Binden von Feuchtigkeit – nicht den Inhalt der Kennzeichnung auf der äußeren Verpackung ersetzen kann.

Das bedruckte Element, das direkt mit dem Lebensmittel in Berührung kommt, muss zudem den relevanten Standards für Lebensmittelkontaktmaterialien entsprechen (GB 4806.1-2016).

Registrierungspflicht von LBMZ ausgesetzt

Am 22. 11. 2017 veröffentlichten die CFDA und die AQSIQ eine Bekanntmachung (Nr. 139-2017), in der eine Übergangsfrist von einem Jahr gewährt wurde. Ab dem 1.1. 2019 benötigen LBMZ für den Import und Vertrieb auf dem chinesischen Markt eine CFDA-Registrierung. LBMZ sind Lebensmittel, die für Patienten entwickelt wurden, deren Ernährungsbedürfnisse nicht durch gewöhnliche Lebensmittel gedeckt werden können, z. B. auf Grund einer eingeschränkten Verdauungsfähigkeit bestimmter Nährstoffe.

Maßnahmen gegen betrügerische Werbung für Lebensmittel

Am 13. 11. 2017 wies die CFDA jedes Provinzbüro an, irreführende Angaben auf Etiketten zu überwachen und zu berichtigen. Zum Beispiel darf die Kennzeichnung von Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs keine Gesundheitsfunktionen implizieren und Kennzeichnungen von funktionellen Lebensmitteln müssen angeben, dass sie keine Arzneimittel ersetzen können.

Die ersten LBMZ-Produkte wurden CFDA-registriert

Am 20. 11. 2017 hat die CFDA den Registrierungsantrag von drei LBMZ-Produkten von zwei Unternehmen genehmigt. Alle drei sind Säuglingsanfangsnahrung für besondere medizinische Zwecke und stammen von ausländischen Herstellern.

Vor dem 1. 1. 2018 hergestellte Säuglingsnahrung erfordert keine CFDA-Registrierung

Am 23.11.2017 veröffentlichten CFDA und AQSIQ eine Bekanntmachung über die Registrierungsanforderungen für importierte Säuglingsnahrung. Demnach kann Säuglingsanfangsnahrung, die vor dem 1. 1.2018 produziert wird, ohne weiteres nach China importiert werden und muss lediglich bei der AQSIQ angemeldet sein. Säuglingsanfangsnahrung, die nach dem 1. 1.2018 produziert wird, muss CFDA-Registrierung erlangen.

Etiketten-Änderungen für Säuglingsanfangsnahrung

Am 30.11.2017 veröffentlichte die CFDA eine Bekanntmachung, in der die Anforderungen für die Änderung von Etikettierungen registrierter Säuglingsnahrung beschrieben wurden (Nr. 150-2017). Die Änderung von Produktname, Firmenname, Herstellungsadresse, Inhaltsstoffe, Produktnorm und Marke macht einen Änderungsantrag an die CFDA erforderlich.

Überwachung von Lebensmittelkennzeichnungen

Am 12.12.2017 gab die AQSIQ verschiedene Anpassungen der Lebensmittelkennzeichnungen-Vorschriften bekannt (Nr.2017-285:

1. Das Kapitel II „Unternehmensverantwortung“ wurde ergänzt.
2. Das inspizierte Unternehmen muss eine „Verpflichtungserklärung“ vorlegen.
3. Für ausgewählte importierte Lebensmittel führt CIQ die vor-Ort-Inspektion und die Überprüfung der Etiketten durch.
4. Für Lebensmittel, die freigegeben wurden, kann CIQ eine retrospektive stichprobenartige Überprüfung der Etiketten und der zugehörigen Informationen durchführen.

Überarbeitung von GVO-Vorschriften

Am 30.12.2017 veröffentlichte die MOA die Überarbeitung und Aufhebung einiger Vorschriften und normativer Dokumente. Betroffen sind unter anderem GVO-Vorschriften, die sich mit Sicherheit, Kennzeichnung, Import und Verwaltung befassen.

CFDA definiert den Begriff Säuglingsnahrung (Infant Formula Food)

Am 2. 2. 2018 veröffentlichte die CFDA einen Entwurf zur administrativen Verwaltung von Säuglingsnahrung (*Infant Formula Food*). Der Begriff Säuglingsnahrung deckt folgende Kategorien ab:

- Säuglingsanfangsnahrung in Form von Milch-, Protein- und Sojapulver
- Zusatzstoffe von Vitaminen, Mineralien oder anderen Zutaten in angemessener Menge
- physikalisch verarbeitete Nahrung in Flüssig- oder Pulverform
- Nahrungsmittel für Kleinkinder von 0 bis 36 Monaten.

Ausschließlich chinesische Säuglingsnahrungs-Hersteller aller oben genannten Kategorien sind anmeldungspflichtig. Registrierungspflichtig sind jedoch sowohl chinesische als auch ausländische Hersteller von Milchpulver.

5. Relevante Quellen

Allgemeine Standards und Bekanntmachungen

- GB 28050-2010 National Food Safety Standard General Rules for Nutrition Labeling of Prepackaged Foods
- GB 7718-2011 National Food Safety Standard General Standard for the Labeling of Prepackaged Foods
- GB 14880-2012 National Food Safety Standard Standard for the Use of Nutritional Fortification Substances in Foods
- GB 13432-2013 National Food Safety Standard Labeling of Prepackaged Foods for Special Dietary Uses
- GB 4806.1-2016 General Safety Requirements for Food Contact Materials and Articles
- Nr. 27-2012 The Provisions on the Inspection, Supervision and Administration of the Labels for Import and Export Pre-packaged Food
- Nr. 21-2015 New Food Safety Law

„Special Food“

- GB 29922-2013 National Food Safety Standard General Rules for Foods for Special Medical Purposes
- GB 25596-2010 General Rules of Infant Formula Foods for Special Medical Use
- CFDA-Bekanntmachung vom 14. 12. 2016 über das „Management of function claims for health food“
- Nr. 167-2016 Health Food Registration Application Service Guidline: www.sda.gov.cn/WS01/CL0087/167894.html
- Nr. 205-2016 Administrative Measures on Health Food Raw Material Directory and Health Function Directory (Consultation Draft): www.sda.gov.cn/WS01/CL0087/168507.html
- Nr. 156-2013 Administrative Measures for Organic Product Certification in China: www.cnca.gov.cn/bsdt/ywzl/flyzcyj/bmgz/201210/t20121024_36669.shtml, http://english.cnca.gov.cn
- Nr. 10-2002 GV Lebensmittel-Katalog: http://english.gov.cn

Säuglingsanfangsnahrung

- GB 10767-2010 National Food Safety Standard Older Infants and Young Children Formula
- GB 10765-2010 National Food Safety Standard Infant Formula