



**Hinweise zur Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV (VO (EU) Nr. 1169/2011)**

→ gilt (mit Ausnahmen) seit dem 13.12.2014

→ Nährwertdeklaration seit dem 13.12.2016

**Anwendungsbereich:**

gilt für alle Lebensmittelunternehmen auf allen Stufen der Lebensmittelkette,

gilt für alle Lebensmittel (LM), die für den Endverbraucher bestimmt sind, nicht nur auf Fertigpackungen beschränkt (Art. 1)

**Das Wichtigste im Vergleich:**

bis 12.12.2014	ab 13.12.2014
	<b>Pflichtangaben (in einem Sichtfeld)*</b>
1. Verkehrsbezeichnung 2. Name und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers 3. Zutatenverzeichnis 4. Mindesthaltbarkeits - / Verbrauchsdatum bzw. Hinweis darauf 5. Nettofüllmenge 6. Menge bestimmter Zutaten (Quid) 7. Allergene Zutaten 8. Alkoholgehalt	1. Bezeichnung des LM 2. <b>Name und Anschrift des LM-unternehmers</b> 3. Zutatenverzeichnis 4. Mindesthaltbarkeits-/ Verbrauchsdatum-/ <b>Einfrierdatum</b> bzw. Hinweis darauf 5. Nettofüllmenge 6. Menge bestimmter Zutaten (Quid) 7. <b>Hervorhebung</b> allergener Zutaten 8. Alkoholgehalt 9. <b>ggf. Ursprungsland oder Herkunftsort</b> 10. <b>ggf. Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen</b> 11. <b>ggf. Gebrauchsanleitung</b> 12. <b>Nährwertkennzeichnung</b> ** → obligatorisch (7 Angaben): Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren (FS), Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Salz → Fakultativ: einfach/mehrfach ungesättigte FS, mehrwertige Alkohole, Stärke, Ballaststoffe, signifikant vorhandene Vitamine od. Mineralstoffe
	<b>Mindestschriftgröße</b>
Pflichtangaben müssen deutlich lesbar sein	Alle Pflichtangaben müssen deutlich, gut lesbar und mit einer Mindestschriftgröße von 1,2 mm bezogen auf die x-Höhe erfolgen. Ist die größte Oberfläche der Verpackung < 80 cm <sup>2</sup> , ist die Mindestgröße mind. 0,9 mm
	<b>Allergenzeichnung</b>
Lebensmittelzutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind im Zutatenverzeichnis anzugeben.	Lebensmittelzutaten, die Allergien auslösen können, müssen im Zutatenverzeichnis hervorgehoben werden, z. B. durch <b>Fettdruck</b> oder <b>Großbuchstaben</b> oder Beides. <b>Auch bei unverpackten (losen) LM ist die Information zu allergenen Zutaten verpflichtend.</b>

\*Pflichtangaben dürfen nicht verdeckt werden. Eine Preisauszeichnung darf die Pflichtangaben also nicht verdecken.

\*\* Darstellung: in Tabellenform je 100 g oder 100 ml, Reihenfolge der einzelnen Nährwertangaben gemäß Art. 25-35

Bei loser Ware und Getränken mit einem Alkoholgehalt über 1,2 Volumenprozent ist eine Nährwertkennzeichnung nicht erforderlich.

→ Anh. V bestimmt weitere LM, welche von der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung ausgenommen sind:

1. unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen
2. verarbeitete Erzeugnisse, die lediglich einer Reifungsbehandlung unterzogen wurden und die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen
3. Wasser, auch solches, dem lediglich Kohlendioxid und/oder Aromen zugesetzt wurde
4. Kräuter, Gewürze oder Mischungen daraus
5. Salz und Salzsubstitute
6. Tafelsüßen
7. Kaffee- und Zichorien-Extrakte, ganze oder gemahlene/entkoffeinierte Kaffeebohnen
8. Kräuter- und Früchtetees, Tees
9. Gärungssessig und Essigersatz
10. Aromen
11. Lebensmittelzusatzstoffe
12. Verarbeitungshilfsstoffe
13. Lebensmittelenzyme
14. Gelantine
15. Gelierhilfen für Konfitüre
16. Hefe
17. Kaugummi
18. LM in Verpackungen oder Behältnissen, deren größte Oberfläche weniger als 25 cm<sup>2</sup> beträgt
19. LM, einschl. handwerklich hergestellter LM, die direkt **in kleinen Mengen** von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.

Hinweis: Der Hersteller kann Nährwerte auf Grundlage bekannter oder tatsächlicher Durchschnittswerte der verwendeten Zutaten berechnen. Dazu gibt es entsprechende Tabellenwerke oder den sog. Bundeslebensmittelschlüssel.

### Weitere Regelungen/Grundsätze:

→ Informationen über LM dürfen nicht irreführend, müssen zutreffend, klar und für die Verbraucher leicht verständlich sein, dies gilt auch für die Werbung und Aufmachung von LM (Lauterkeit der Informationspraxis - Art. 7)

→ verpflichtende spezielle zusätzliche Angaben zur Ergänzung der Bezeichnung (Art. 7 Anh. VI Teil A)

- z. B. Angabe „aufgetaut“ bei tiefgefrorenen LM, welche vor dem Verkauf aufgetaut werden
- Abweichungen von der Verbrauchererwartung (**Imitate**) müssen nicht nur im Zutatenverzeichnis, sondern bereits auch in unmittelbarer Nähe zum Produktnamen (Schriftgröße mind. 75 % von 1,2 mm) angegeben sein (Verbraucher sollen Imitate künftig bereits im Regal erkennen können.)

*Bsp. Schinkenimitat:* Pizzabelag aus Schweine- und Separatorenfleisch, Trinkwasser, Schweinefleisch, gepökelt und gegart, teilweise fein zerkleinert mit Stärke, Blutplasma, Soja und Milcheiweiß

Zutaten: Schweine-Separatorenfleisch 30 %, Trinkwasser 28 %, Schweinefleisch 18 %, Stärke 12 %, Blutplasma 4 %, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff E 250), Geliermittel: E 470, Stabilisatoren: E 450, E 451, E 262, E 300, E 301, Säuerungsmittel E 330, **Sojaisolat**, Geschmacksverstärker E 621, **Lactose**

*Bsp. Käseimitat:* Pizzamix geriebener Pizzabelag aus 50 % Käse und 50 % Pflanzenfettbasis.

Speziell zum Überbacken.

Zutaten: Käse, Trennmittel Stärke, Farbstoff beta-Carotin, Konservierungsstoff Natriumnitrat und Pflanzenfettbasis (gehärtetes Pflanzenfett, **Milcheiweiß**, modifizierte Stärke, Speisesalz, Schmelzsatz: Natriumcitrate)

*Bsp. Sauce Hollandaise mit Pflanzenfett*

Zutaten: Trinkwasser, Sonnenblumenöl, 5 % Eigelb, modifizierte Stärke, Zucker, Jodsatz, Zitronensaft, Aroma (mit **Hühnerei, Milch, Senföhl**), Verdickungsmittel: Xanthan

- zugesetzte Eiweiße (z. B. Albumin) einschl. hydrolysierte Proteine zu Fleischerzeugnissen, welche unterschiedlicher tierischer Herkunft sind, müssen mit einem Hinweis auf das Vorhandensein dieser Eiweiße und ihres Ursprungs versehen sein
- Fleischerzeugnisse, welche aus verschiedenen Stücken hergestellt wurden, die durch andere Zutaten und Zusatzstoffe/ Enzyme oder durch andere Mittel zusammengefügt wurden, müssen den Hinweis tragen „**aus Fleischstücken zusammengefügt**“

*Bsp.*

*Schweineschnitzel aus Fleischstücken zusammengefügt (→ industriell hergestellte Convenience-Produkte), Hähnchennuggets aus Fleischstücken zusammengefügt, Truthahnschinken aus Fleischstücken zusammengefügt*

→ nicht essbare Wursthüllen müssen angegeben werden (Anh. VI Teil C)

- weitere verpflichtende Angaben für bestimmte LM nach Art. 10 i.V. mit Anh. III: z. B.
- in bestimmten Gasen verpackte LM → „**unter Schutzatmosphäre verpackt**“
- LM, die Süßungsmittel enthalten → „**mit Süßungsmitteln**“
- LM, die sowohl Zuckerersatz oder Süßungsmittel enthalten → „**mit Zucker (n) und Süßungsmittel(n)**“
- eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeitete Fischerzeugnisse → „**eingefroren am ...**“ (i. V. mit Anh. X)

→ Regelungen zum Fernabsatz (Art. 14): z. B. Internethandel, Telefonkäufe → verpflichtende Informationen (außer Mindesthaltbarkeitsdatum-MHD, Verbrauchsdatum) müssen vor Abschluss des Verkaufsvertrages bereitgestellt werden

Vorverpackte LM → alle Informationen  
Nicht vorverpackte (lose) LM → nur Allergene und Zusatzstoffe

- Zum Zeitpunkt der Lieferung hat der Lebensmittelunternehmer alle verpflichtenden Angaben (so auch MHD bzw. Verbrauchsdatum) bereitzustellen.

→ MHD, Verbrauchsdatum (Art. 24) → Beachte: Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gelten LM als nicht sicher! (Art. 24 Satz 2) → „**mindestens haltbar bis ...**“, wenn der Tag angegeben wird; „mindestens haltbar bis Ende...“ in den anderen Fällen → dies ggf. ergänzen durch Aufbewahrungsbedingung, deren Einhaltung die angegebene Haltbarkeit gewährleistet; „zu verbrauchen bis...“ → diesen Angaben folgt die einzuhaltende Aufbewahrungsbedingung (Anh. X) → also Angabe der Haltbarkeitsfristen wie bisher

→ erfordern LM bestimmte Aufbewahrungsbedingungen, müssen diese angegeben werden; um eine angemessene Aufbewahrung und Verwendung nach dem Öffnen der Verpackung zu ermöglichen, müssen ggf. Aufbewahrungsbedingungen und/ oder der Verzehrzeitraum angegeben werden (Art. 25) → z. B. „**nach dem Anbruch innerhalb von 3 Tagen verbrauchen**“

→ Angabe des **Ursprungslandes oder Herkunftsortes** (Art. 26) als obligate Angaben

→ dazu wurde die **Durchführungsverordnung Nr. 1337/2013** erlassen → sie regelt die Details der Angabe des Ursprungslandes bzw. Herkunftsortes von frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch

- diese DurchführungsVO gilt seit 1.04.2015 nur für unverarbeitetes Fleisch (gekühlt od. gefroren), das zur Abgabe an Verbraucher vorverpackt wurde

- Voraussetzung ist funktionierendes System der Rückverfolgbarkeit vom Primärerzeuger bis zum Einzelhandel

- Verbindung zwischen etikettiertem Fleisch und geschlachtetem Tier bzw. einer Gruppe von Tieren muss über alle Stufen der Vermarktung gewährleistet sein

- Fleisch ohne Herkunftsangaben darf nicht als Fertigpackung an Verbraucher abgegeben werden, sondern nur lose unmittelbar an Verbraucher oder zur Verarbeitung

### **Anforderungen an Herkunftsangabe nach der DurchführungsVO 1337/2013**

- obligate Angaben:

a) aufgezogen in ... (Angabe Mitgliedstaat –MS- oder Drittland – DL-)

b) geschlachtet in ... (Angabe MS od. DL)

c) Partienummer zur Rückverfolgbarkeit (Größe der Partie beim Zerlegen oder der Hackfleischdarstellung darf den Umfang einer Tagesproduktion nicht überschreiten)

- anstelle von a) und b) ist es möglich „Ursprung“ anzugeben, wenn Fleisch von Tieren stammt, die in ein und demselben MS geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden

- bei Geburt und Mast in verschiedenen MS ist Länge des Aufzuchtabschnittes vorgegeben, die erreicht sein muss, um den MS als Aufzuchtort anzugeben (Art. 5 Abs. 1 Buchst. a)

- wird Mindestzeit nicht in einem MS erreicht → „aufgezogen in mehreren Mitgliedstaaten“

- gilt jeweils auch für die Herkunft in Drittländern

- Ausnahmen für Hackfleisch möglich: Angabe nur „EU“ oder „Nicht-EU“

(Hinweis: bereits jetzt sind Herkunftsangaben bei bestimmten LM verpflichtend: z. B. bei Rindfleisch, Eiern, Honig, Obst, Gemüse, Fisch, Olivenöl)

### **Allergenkennzeichnung → neu: auch bei loser Ware!**

Am 13.12.2014 trat die nationale Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV) in Kraft, welche die LMIV ergänzte. Die VorLMIEV ist am 13.07.2017 außer Kraft getreten. An deren Stelle ist die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV in Kraft getreten, welche die bisherigen Regelungen der VorLMIEV fort führt und somit auch die Art und Weise der Kennzeichnung bei loser Ware regelt (§ 4). Zudem regelt die LMIDV die Verkehrs- und Abgabeverbote (§ 5) sowie die Sanktionstatbestände (§ 6 Straftaten und Ordnungswidrigkeiten).

- Die Allergenangaben müssen gut sichtbar, deutlich und gut lesbar sein durch folgende Möglichkeiten
1. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels
  2. auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen,
  3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
  4. durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote, sofern die Angaben unmittelbar und leicht zugänglich sind,
- dabei sind die Angaben so zu machen, dass der Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegungen vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels davon Kenntnis nehmen kann
  - im Falle von Nr. 2 kann die Angabe auch in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten angebracht werden, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervor gehobener Weise hingewiesen wird
  - im Falle von Nr. 4 muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte darauf hingewiesen werden, wie die Angabe der Allergene erfolgt
- alternativ können die Allergene auf Nachfrage der Endverbraucher auch durch mündliche Auskunft des Lebensmittelunternehmers oder eines darüber hinreichend unterrichteten Mitarbeiters erfolgen, wenn
5. die Allergene auf Nachfrage der Endverbraucher diesen unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels mitgeteilt wird,
  6. eine schriftliche Aufzeichnung der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Allergens vorliegt und
  7. die schriftliche Aufzeichnung für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für den Endverbraucher leicht zugänglich ist.

Bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar darauf hingewiesen werden, dass die Angaben zu den Allergenen mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

### **Allergene sind (Anh. II der LMIV):**

wie bisher (s. Anl. 3 LMKV)

- **Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorosan-Weizen=Kamut) Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**
- **Krebstiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Eier** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Fische** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Erdnüsse** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Sojabohnen** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Milch** und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- **Schalenfrüchte**, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamia- oder Queenslandnüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Sellerie** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Senf** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Sesamsamen** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Schwefeldioxid und Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben
- **Lupinen** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Weichtiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse

→ Stoffe gelten auch als kennzeichnungspflichtige Zutaten, sofern sie aus oben genannten Stoffen hergestellt worden sind und unverändert oder verändert im Enderzeugnis vorhanden sind, es sei denn, die Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels lässt auf das Vorhandensein des jeweiligen Stoffes schließen (Art. 9 Abs. 1 Buchstabe c i. V. mit Art. 21 Abs. 1 Satz 4 der LMIV)  
Bsp.: **Sesambrötchen, Nussecken**

#### **Beispiel: Zutatenverzeichnis mit Allergenkennzeichnung für Corned Beef**

Zutaten: Rindfleisch, Trinkwasser, Gelatine: aus Rind<sup>1</sup>, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E 250), Gewürze (enthalten **Sellerie**),  
Wursthülle nicht essbar

<sup>1</sup> Anmerkung: es gibt auch Gelatine: aus Schwein

#### **Beispiel: Zutatenverzeichnis mit Allergenkennzeichnung für gebrühte Rostbratwurst**

Zutaten: Schweinefleisch (90 %), Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Stabilisator: Diphosphat, Gewürzextrakte, Dextrose, Schweinesaitling  
Das Produkt kann Spuren von **Senf und Sellerie** enthalten.

Beispiel für eine Speisekarte einer Gemeinschaftsverpflegung

Kalenderwoche 1	Menü A	Menü B	Nachtisch
Montag	Hähnchenschnitzel „Florentiner Art“ <sup>1,10,a,g</sup> mit Buttererbsen <sup>9,g</sup> und Kartoffeln	Beefsteak <sup>a,c,f,g,j</sup> mit Rahmsauce <sup>1,a,g,i</sup> Blumenkohl und Petersilienkartoffeln	Apfelmus mit Vanillesauce <sup>1,g</sup>
Dienstag	Schweinegeschnetzeltes Budapest <sup>1,2,5,i,j</sup> mit Tomate und Paprika, Reis und Gurkensalat <sup>5</sup>	Gedünstetes Rotbarsch- filet <sup>d,i</sup> mit Senf-, Dill- Sauce <sup>a,g,i,j</sup> und Möhrengemüse <sup>1</sup> , Petersilienkartoffeln	Erdbeerquarkcreme <sup>8</sup>
Mittwoch	Rahmspinat <sup>2,3,6,a,g,i,j</sup> mit Schinkenrührei <sup>2,5,c</sup> , Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes <sup>1,a,g</sup> mit Broccoli, Risotto	Obst
Donnerstag	Thüringer Rostbratwurst <sup>3,5,6,i,j</sup> mit Sauce <sup>1,a</sup> , Sauerkraut <sup>2,3,6,i,j</sup> Kartoffelpüree <sup>4,5,g</sup> und Senf <sup>f,j</sup>	Kartoffelsuppe <sup>4,j</sup> mit Wiener Würstchen <sup>2,3,5,6,i,j</sup> und Vollkornbrot <sup>a,k</sup>	Sahnepudding <sup>1,g</sup> mit Aprikosendip
Freitag	Paniertes Seelachsfilet <sup>1,a,d</sup> mit Dillsauce <sup>a,g</sup> , Balkangemüse <sup>1</sup> und Petersilienkartoffeln	Spaghetti <sup>a</sup> auf Bologneser Art mit fruchtiger Tomatensauce <sup>1,a</sup> , Karottensalat mit Mais	Obst

**Zusatzstoffe:** 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Phosphat, 4 geschwefelt, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 Süßungsmittel, 10 Milcheiweiß

**Allergene:** a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte/Nüsse, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeloxid und Sulfide, m Lupinen, n Weichtiere  
→ bei glutenhaltigen Getreiden und Schalenfrüchten ist zudem die konkrete Herkunft anzugeben (z.B. Weizen, Haselnüsse)

→ Quantitative Angaben der Zutaten (Quid-Angaben- **QU**antitative **I**ngredient **D**eclaration) (Art. 22) sind nach wie vor verbindlich anzugeben.

**Abschließende Anmerkung:** Dieses Informationsblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es dient dazu, auf die wichtigsten Neuerungen zur Information der Verbraucher nach der LMIV und LMIDV aufmerksam zu machen.

Der Leitfaden der Kommission mit Fragen und Antworten zur Anwendung der VO (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 31.01.2013 gibt weitere Hilfestellung → [http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/quanda\\_application\\_reg1169-2011\\_de.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/quanda_application_reg1169-2011_de.pdf).  
Zudem wird auf den „Leitfaden der Kommission für zuständige Behörden – Kontrolle der Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften“ von Dezember 2012 sowie auf die „Bekanntmachung der Kommission vom 13.07.2017 über die Bereitstellung von Informationen über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und die in Anh. II der VO (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel aufgeführt sind“ hingewiesen