

## Merkblatt über Neuerungen gemäß VO (EU) 1169/2011 (LMIV) hinsichtlich der Kennzeichnung von Lebensmitteln

Nach der gegenwärtigen Gesetzeslage gibt das Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt des Landkreises Nordsachsen vorläufig folgende Hinweise:

### 1. Anforderungen an nicht vorverpackte Lebensmittel

Die Allergeninformation für den Verbraucher ist bei der Abgabe nicht vorverpackte Lebensmittel (lose Waren) seit dem 13.12.2014 verpflichtend.

Die 14 Hauptallergene sind:

- **Glutenhaltiges Getreide** und daraus gewonnene Erzeugnisse namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon (z.B. in Mehl, Grieß, Graupen, Cerealien, Paniermehl, Backerbsen,...)
- **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B. Krebse, Shrimps, Garnelen, Krabbenchips...)
- **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse (z.B. als Flüssigei, Lecithin, Albumin oder in Mayonnaise, Panierung, Dressing,...)
- **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse (alle Fischarten, z.B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen,...)
- **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse (Erdnussöl oder -butter, z.B. in Gebäck, Schokolade,...)
- **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse (Miso, Sojasoße oder -öl, z.B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer,...)
- **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose (Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein, z.B. in Gebäck, Wurst, Soßen, Kroketten,...)
- **Schalenfrüchte** sowie daraus gewonnen Erzeugnisse namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse (z.B. in Kuchen, Marzipan, Pesto,...)
- **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse (Bleich-, Knollen-, Staudensellerie, z.B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen,...)
- **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse (Senfkörner oder -pulver, z.B. in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen, Wurst...)
- **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse (Sesamöl, Tahin, Gomasio, z.B. in Gebäck, Falafel, Marinaden,...)
- **Schwefeldioxid und Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l (z.B. in Trockenfrüchten, Dunstapfelstücken, Meerrettich, Wein, Essig,...)
- **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse (Lupinenmehl oder -eiweiß, z.B. in glutenfreien oder vegetarischen Produkten)
- **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse (Schnecken, Tintenfische, Austern, z.B. in Soßen, asiatischen Spezialitäten,...)

Die Angabe allergener Stoffe ist **nicht erforderlich**, wenn der betroffene Stoff oder das betroffene Erzeugnis **eindeutig** in der Bezeichnung des Lebensmittels erscheint.

Möglichkeiten der Angabe:

Die Angaben sind gut sichtbar, deutlich und gut lesbar anzubringen.

Sie können auf einem **Schild auf oder in der Nähe des Lebensmittels** gemacht werden.

Bei der Nutzung eines **Aushangs oder eines Ordners mit den Produktinformationen** ist ein gut sichtbarer Hinweis erforderlich, der den Endverbraucher auf diese Möglichkeit der Information hinweist (z.B. „Informationen zu den in unseren Produkten enthaltenen Allergenen entnehmen Sie bitte dem Ordner mit den Produktinformationen.“)

Eine **mündliche Information des Verbrauchers** ist ebenfalls möglich, wenn zusätzlich eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung verwendeten Allergene (auch aus Rohstoffen) vorliegt und für diesen auf Nachfrage zur Einsichtnahme vorliegt. Hierfür ist ebenfalls ein gut sichtbarer Kundenhinweis erforderlich (z.B. „Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene informiert Sie gern unser Personal. Eine entsprechende Produktübersicht können Sie bei Bedarf gern einsehen.“)

Einige Kennzeichnungsbeispiele:

Preisschild:

<p><b>Apfelkuchen</b> Äpfel geschwefelt Enthält: Weizen, Vollei, Milch, Schwefeldioxid</p>
--

Auszug aus der Speisekarte:

<ul style="list-style-type: none"><li>○ Schnitzel „Wiener Art“<sub>a,c</sub> mit Bratkartoffeln<sub>2,3</sub> und Mischgemüse<sub>g</sub></li><li>○ Forelle gebraten mit Salzkartoffeln und Dillsauce<sub>a</sub></li></ul>						
<p>Fußnoten:</p> <table><tr><td>a – Glutenhaltiges Getreide</td><td>c – Eier</td><td>g – Milcherzeugnis</td></tr><tr><td>2 – Konservierungsstoff</td><td>3 – Antioxidationsmittel</td><td></td></tr></table>	a – Glutenhaltiges Getreide	c – Eier	g – Milcherzeugnis	2 – Konservierungsstoff	3 – Antioxidationsmittel	
a – Glutenhaltiges Getreide	c – Eier	g – Milcherzeugnis				
2 – Konservierungsstoff	3 – Antioxidationsmittel					

### Liste mit Allergenen/Zusatzstoffen:

Bäckerei Mustermann																			„Logo Betrieb“										
Berliner Straße 1111																													
Allergenkennzeichnung Brot und Kleingebäck		Allergene Stoffe																											
Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung)	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Eier	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Cashewnüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamianüsse	Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesam samen	Krebstiere	Fisch	Schwefeldioxid / Sulfite	Lupinen	Weichtiere	Zusatzstoffe Funktionsklasse + E Nr. / oder Verkehrsbezeichnung	Genetisch veränderte Zutaten (GVO)
	Röggelchen (Roggenmischbrot)	x	x							x																	x	Emulgator: E481	
Süßes Häppchen (Milchbrötchen)	x						x			x																		Emulgator: E481	
Feuriger Spanier (Weizenbrötchen)	x																			x	x				x		Antioxidationsmittel: Natriumhydrogensulfat		
Schnittbrötchen (Weizenbrötchen)	x		x							x																			

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) trotz größtmöglicher Sorgfalt die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.

## 2. Anforderungen an verpackte Lebensmittel

### Verzeichnis der verpflichtenden Angaben

Auf Fertigpackungen von Lebensmitteln sind die folgenden Angaben **verpflichtend** anzuführen:

- Bezeichnung des Lebensmittels\*
- Verzeichnis der Zutaten
- Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können
- Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten  
(prozentuale Angabe wertgebender Bestandteile, Bsp. Butterkekse: Angabe des Butteranteils in % erforderlich)
- Nettofüllmenge\*
- Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum
- ggf. besondere Anweisungen für die Aufbewahrung und/ oder Verwendung
- Name oder Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- Ursprungsland oder Herkunftsort, wo dies nach LMIV vorgesehen ist
- Gebrauchsanweisung, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden
- Angabe des Alkoholgehalts in Volumenprozent für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Vol.-%\*
- Nährwertdeklaration

\*Diese Angabe sind im gleichen Sichtfeld anzubringen

### Nährwertkennzeichnung (ab 13.12.2016 verpflichtend)

Folgende Angaben („Big 7“) sind **verpflichtend** in Tabellenform bezogen auf 100g oder 100 ml darzustellen:

- Brennwert
- Menge an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß, Salz

Die verpflichtenden Angaben können durch einen oder mehrere der folgenden Stoffe ergänzt werden:

- einfach ungesättigte Fettsäuren
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren
- mehrwertige Alkohole
- Stärke
- Ballaststoffe
- Vitamine und Mineralstoffe in signifikanten Mengen

Von der Nährwertdeklaration **ausgenommen** sind Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die:

- in kleinen Mengen direkt vom Hersteller an den Endverbraucher abgegeben werden oder
- durch den Hersteller an lokale Einzelhandelsgeschäfte geliefert werden, die die Lebensmittel an den Endverbraucher abgeben.

### Allergene

Die unter Punkt 1.1 aufgezählten Stoffe sind im Zutatenverzeichnis **deutlich hervorzuheben**. Dies kann durch eine Änderung der Schriftart, des Schriftstils oder der Hintergrundfarbe erfolgen.

Besitzt ein Lebensmittel kein Zutatenverzeichnis, so sind die Allergene durch das Wort „Enthält“ gefolgt von der Bezeichnung des Stoffes anzugeben.

Die Angabe allergener Stoffe ist nicht erforderlich, wenn der betroffene Stoff oder das betroffene Erzeugnis eindeutig in der Bezeichnung des Lebensmittels erscheint.

### Angabe des Einfrostdatums

Für eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischerzeugnisse sowie eingefrorene unverarbeitete Fischerzeugnisse ist das Datum des Einfrierens bzw. das Datum des ersten Einfrierens anzugeben.

Dem Datum ist der Wortlaut „eingefroren am ...“ voranzustellen. Darauf folgt das Datum oder ein Hinweis, an welcher Stelle der Kennzeichnung es zu finden ist.

Das Datum ist unverschlüsselt in der Reihenfolge Tag, Monat und Jahr anzugeben.

### Herkunftskennzeichnung

Neben Rindfleisch ist die Angabe des Ursprungslandes oder des Herkunftsortes auch für frisches, gekühltes oder gefrorenes Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Hausgeflügel verpflichtend.

### Mindestschriftgröße

Die verpflichtenden Angaben auf Fertigpackungen sind in einer Schriftgröße mit einer x-Höhe von mindesten 1,2 mm darzustellen.

Beträgt die größte Oberfläche einer Verpackung weniger als 80 cm<sup>2</sup> beträgt die x-Höhe der Schriftgröße mindestens 0,9 mm.

### **Hinweis:**

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde zur Verfügung.

### **Landratsamt Nordsachsen**

### **Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt / Sachgebiet Lebensmittelüberwachung**

LÜVA

Richard-Wagner-Str. 7a

04509 Delitzsch

Tel.: 03421-758 5202

Außenstelle Torgau

Südring 17

04860 Torgau

E-Mail: [lueva@lra-nordsachsen.de](mailto:lueva@lra-nordsachsen.de)