

## Merkblatt Kenntlichmachungspflicht

### Kenntlichmachung von häufig verwendeten Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln in der Gastronomie und bei der Gemeinschaftsverpflegung

Ein Teil der zur Herstellung verwendeten Zusatzstoffe mit technologischer Wirkung muss gegenüber dem Kunden kenntlich gemacht werden. Die unten angegebene Liste enthält die im Gastronomiebereich relevanten kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe. Es ist dabei unerheblich, ob der Zusatz direkt durch den Betrieb erfolgt oder ob die Zusatzstoffe bereits in verarbeiteten Zutaten enthalten sind.

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen für Zusatzstoffe des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008 sowie der Rückstands-Höchstmengenverordnung in der jeweils aktuellen Fassung.

	Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer	KENNTLICHMACHUNG	Beispiele für Zutaten, die diese Zusatzstoffe enthalten können
1	Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)  <b>Bei Lebensmitteln, die die Farbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 oder E 129 enthalten, zusätzlicher Hinweis: E-Nr. oder Name des Farbstoffes angeben + „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen</b>	"mit Farbstoff"	alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Belegkirschen, Backwaren mit Füllungen, Tortenguss, Gebäckdekoration, Wurstwaren (z.B. Salami)
2	Konservierungsstoffe (Konservierungsstoffe) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105  bei Fleischerzeugnissen mit ausschließlicher Verwendung von E 249-252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"  „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Feinkostsalate, Sauerkonserven, Käse, Peperoni, Mayonnaisen, Fischhalbkonserven  Fleischerzeugnisse
3	Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	"mit Antioxidations- mittel"	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken, alkoholfreie Getränke
4	Geschmacksverstärker	"mit Geschmacks- verstärker"	Gewürzmischungen, Aromaprodukte, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen,

	(Geschmacksverstärker) E 620 - E 650		Würzmittel, Fleischzubereitungen (z.B. Döner, Gyros)
5	Schwefeldioxid/Sulfite (Konservierungsstoff) E 220 - E 228 (mehr als 10 mg pro kg)	<b>„geschwefelt“</b>	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
6	Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	<b>„geschwärzt“</b>	schwarze Oliven
7	Süßungsmittel (Süßungsmittelstoffe) E 420, E 421, E 950- E 955, E 957, E 959- E 962, E964-E;	<b>„mit Süßungsmittel(n)“</b>	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke)
	Zusätzlich bei Lebensmitteln mit mehr als 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen (E 420, E 4521, E 953, E965-968)	<b>„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“</b>	brennwertverminderte Lebensmittel, Anmerkung: Werden mehrwertige Alkohole als Stabilisatoren verwendet, ist eine Kennlichmachung nicht erforderlich
8	Zusätzlich bei Lebensmitteln mit den Süßungsmittelstoff Aspartam (E951) und /oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)	<b>„enthält eine Phenylalaninquelle“</b>	brennwertverminderte Lebensmittel,
9	Phosphate  (Stabilisator und weitere) E 338 bis 341, E 343, E 450 - E 452	<b>„mit Phosphat“</b> Nur bei Verwendung von Fleischerzeugnissen	Brühwürste, Kochschinken,
10	Stoffe zur Oberflächenbehandlung wie z.B. Wachse. E 901- 905 E 914	<b>„gewachst“</b>	frische Zitrusfrüchte, Melonen, Avocados, Mangos, Äpfel und Birnen
<b>Weitere Regelungen: Es handelt sich nicht um Zusatzstoffe, jedoch um Bestandteile, die ebenfalls gegenüber dem Kunden kenntlich gemacht werden müssen.</b>			
11	Chinin, Chininsalze (Aroma, kein Klassenname, keine E-Nummer)	<b>„chininhaltig“</b>	Erfrischungsgetränke (z.B. Bitter Lemon)
12	Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Koffeingehalt über 150 mg/l	<b>„erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen, + Angabe des Koffeingehaltes in mg/100 ml</b>	Energy Drinks
13	Thiabendazol zur Nacherntebehandlung	<b>„konserviert mit Thiabendazol“</b>	Zitrusfrüchte
14	Lebensmittel:  -die genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten oder aus solchen bestehen (z.B: Maiskörner, Sojabohnen, Rapssaaten, Leinsaaten)  -die aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt wurden (z.B. Speiseöle aus Soja, Raps, Mais, Mais-, Kartoffel-, Reismehle, Sojalecithin, Tofu)	<b>„ genetisch verändert“</b> oder <b>„ aus genetisch verändertem (Bezeichnung der Zutat)hergestellt „</b>  oder <b>„„enthält genetisch veränderten (Bezeichnung</b>	z.B. „ enthält aus genetisch veränderter Soja hergestelltes Sojaöl, „  „aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt“

		des Organismus)“ oder „enthält aus genetisch verändertem (Bezeichnung des Organismus) hergestellte(n) (Bezeichnung der Zutat)	
--	--	--	--

**Art und Weise der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und kenntlichmachungspflichtigen Zutaten:**

**Wie:**

- gut sichtbar, leicht lesbar und
- nicht verwischbare Schrift

**Wo:**

**a) in Gaststätten, Imbissbetrieben**

- auf den Speise- und Getränkekarten/-tafeln (auch in Sortiments- Flyern oder online Bestelllisten sind die Angaben erforderlich)

**b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:**

- auf Speise- und Getränkekarten/-tafeln oder
- in Preisverzeichnissen oder
- soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung

**In jedem Fall muss der Kunde spätestens zum Zeitpunkt der Kaufentscheidung über die enthaltenen Zusatzstoffe informiert werden.**

**Was:**

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der in Spalte 2 „Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut verwendet werden. Die konkrete E-Nr. oder die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes ist nicht zwingend zusätzlich anzugeben.

Die Angaben können als Ziffern oder in Fußnoten angebracht werden, wenn unmittelbar mit der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen wird. Die Zusatzstoffe bzw. die Fußnoten müssen dem jeweiligen Lebensmittel direkt zugeordnet werden. Allgemeine Hinweise auf das Vorhandensein von Zusatzstoffen in allen oder in einem Teil der angebotenen Speisen sind nicht ausreichend.

**Angaben nach der Spirituosen-Verordnung:**

Für alle angebotenen Spirituosen sind die Gattungsbezeichnungen nach der Verordnung (EWG) Nr. 110/2006 zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen anzugeben. Als Gattungsbezeichnungen gelten z.B. die Begriffe Korn, Likör, Bitter, usw. Die genauen Verkehrsbezeichnungen können in der Regel den Flaschenetiketten entnommen werden. Zusätzlich sind bei abweichenden Alkoholgehalten die jeweiligen Prozentvolumen anzugeben.

**Angaben für alkoholhaltige Getränke:**  
Bei Getränken mit einem Zusatz von Alkohol muss der Alkoholanteil besonders genannt sein. Dieser stellt den wertbestimmenden Faktor des jeweiligen Getränkes dar. Als Beispiel ist zu nennen „Grog mit 4 cl Rum 48% vol“.

**Angaben nach Weinrecht:**

Nach dem Weinrechtgesetz dürfen Erzeugnisse nicht mit irreführenden Bezeichnungen, Hinweisen, sonstigen Angaben oder Aufmachungen in den Verkehr gebracht werden. Als irreführend ist insbesondere anzusehen, wenn Bezeichnungen, Hinweise, sonstige Angaben oder Aufmachungen gebraucht werden, ohne daß das Erzeugnis den in weinrechtlichen Bestimmungen festgelegten Anforderungen für die betreffende Angabe oder Aufmachung entspricht. Zur Unterrichtung des Verbrauchers müssen bei Schoppenweinen das jeweilige Weinanbaugebiet und die Qualitätsbezeichnung (z. B. Kabinett, Spätlese) genannt sein. Bei einem geringen Weinangebot sollte von dem Hinweis „offene Weine auf Anfrage“ Gebrauch gemacht werden.

**Angaben zu Fleischerzeugnissen:**

- Die Verwendung von Milcheiweiß bei Brühwürsten muss nach den Bestimmungen der Fleischverordnung durch den Hinweis „mit Milcheiweiß“ kenntlich gemacht werden
- Das Erzeugnis „Currywurst“ muss mit einer ergänzenden Bezeichnung (z.B. Knacker) angeboten werden. Das Erzeugnis wird in unterschiedlicher Qualität hergestellt und ist daher in den maßgeblichen Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches nicht aufgeführt.
- Bei bestimmten Fleischgerichten wird nach den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches als Tierart Rindfleisch oder Kalbfleisch erwartet. Sofern statt dessen Fleisch einer anderen Tierart verwendet wird muss dies besonders aufgeführt sein. Beispiel Gericht „Wiener Schnitzel – grundsätzlich Kalbfleisch“. Sofern hier Schweinefleisch verwendet wird muss die Bezeichnung lauten „Schnitzel Wiener Art vom Schwein“.
- Häufig werden Formfleischerzeugnisse anstelle von gewachsenem Fleisch verwendet. Die abweichende Beschaffenheit muss entsprechend kenntlich gemacht werden, z.B. „Formfleischvorderschinken – aus Schinkenstücken zusammengefügt“.

**Angaben zu Getränken:**

- Getränke dürfen nicht irreführend gekennzeichnet sein: Nektar darf z.B. nicht als Saft deklariert sein
- Bei Getränken sind Mengenangaben erforderlich, sonst ist dem Gast kein Preisvergleich möglich

Die Angaben für die Speise- und Getränkekarte können von den Etiketten der Fertigpackung und Flaschen übernommen werden. Bei nicht verpackten Produkten sind Hersteller oder Lieferant zu befragen.

## Kenntlichmachung von Allergenen in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Die europäische Informationsverordnung listet 14 Lebensmittelgruppen mit bekannt hohem allergenen Potenzial auf. Sobald diese Zutaten, auch in kleiner Menge, dem Lebensmittel direkt oder über Vorprodukte zugesetzt worden sind, müssen die Kunden darüber informiert werden. Dies gilt auch für zugekaufte Fertig- und Halbfertigprodukte, die im Betrieb lediglich erwärmt oder durchgehandelt werden.

Seit 13.12.2014 ist die Kennzeichnung von Allergenen auch bei Abgabe loser Ware Pflicht. Dies regelt die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Art. 44 Anhang II.

Die nationale Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung – LMIEV konkretisiert die Art und Weise der Kennzeichnung für lose Abgabe. Betroffen ist danach jegliche gewerbliche Abgabe von Lebensmitteln in Bäckereien, Fleischereien, Küchen, Kantinen, Restaurants, Büffets, Imbissen, Caterings, mobilen Ständen etc.

Allergengruppe sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse	Beispielhaft enthalten in:
<b>A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich ( A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)</b>	Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder
<b>B. Krebstiere</b>	Garnelen, Krabbenmehl
<b>C: Eier</b>	Flüssigei, Eigelb
<b>D: Fisch</b>	Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar
<b>E: Erdnüsse</b>	Erdnussbutter, Erdnusscreme
<b>F: Soja</b>	Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu
<b>G: Milch incl. Milchzucker</b>	Butter, Joghurt, Sahne, Käse
<b>H: Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich (H1Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschu-/Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 oder Queenslandnüsse sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse)</b>	Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant
<b>I: Sellerie</b>	Gewürzmischungen, Brühen
<b>J: Senf</b>	Senfkörner, Gewürze
<b>K: Sesamsamen</b>	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste

L: Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l	Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)
M: Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl
N: Weichtiere	Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

### Die Allergeninformation kann in unterschiedlicher Art und Weise erfolgen:

Neben der **schriftlichen Information** ist generell auch die Möglichkeit einer **mündlichen Information** zugelassen. Die mündliche Information erfordert allerdings eine schriftliche betriebliche Dokumentation, die sowohl nachfragenden Kunden als auch den zuständigen Kontrollbehörden zugänglich gemacht werden kann. Weiterhin muss auf die Möglichkeit der mündlichen Information und die Möglichkeit der Einsichtnahme in die schriftliche Dokumentation an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar hingewiesen werden.

**Der Kunde/Endverbraucher muss vor Kaufabschluss *u n d* vor Abgabe des Lebensmittels informiert werden. Für den Verbraucher muss erkennbar sein**, in welcher Form die Informationen für ihn verfügbar sind. Sofern die Allergene nicht direkt mit der Warenkennzeichnung verknüpft sind, ist ein deutlich sichtbarer Aushang verpflichtend.

### 1. Schriftliche Form der Allergeninformation

Gastronomie, Imbissbereich auf Speise- oder Getränkekarten
--

Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- oder Getränkekarten, auf Preisverzeichnissen oder soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung
---

### Woher erhält der Lebensmittelunternehmer Informationen zu Allergenen?

Die Information, in welchem Rohmaterial/Zutat allergene Inhaltsstoffe enthalten sind, muss entweder beim Lieferanten eingeholt werden bzw. von der Kennzeichnung der Verpackung abgelesen werden

Allergene Zutaten werden durch das Voranstellen des Begriffes „enthält ...“ gekennzeichnet, dann erfolgt eine Aufzählung der allergenen Zutaten.

Bei glutenhaltigen Getreiden sowie bei allergenen Schalenfrüchten sind die genauen Bezeichnungen anzugeben. Es reicht daher nicht, lediglich „Nüsse„ oder „glutenhaltige Getreide“ zu kennzeichnen. In jedem Fall muss z.B. „Weizen“ oder aber „Walnuss“ angegeben werden.

Wenn die Bezeichnung des Gerichtes bereits einen deutlichen Hinweis auf die konkret enthaltene allergene Zutat enthält, muss nicht explizit nochmals darauf hingewiesen werden (z.B. Selleriecremesuppe, Fischfilet, Milchreis, Lachs mit Ei). Wichtig ist in diesen Fällen die Angabe der möglichen versteckten Allergene, die für den Kunden nicht erkennbar sind.

Die Angaben dürfen in leicht verständlichen Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Bezeichnung des Lebensmittels auf diese in hervorgehobener Weise hingewiesen wird. Allgemein empfohlen wird bei der Allergeninformation eine Buchstabenlegende (A bis N).

Lediglich allgemeine Hinweise auf das Vorhandensein von Allergenen in allen oder in einem Teil der angebotenen Speisen sind nicht ausreichend. Gruppen können allerdings zusammengefasst werden.

„Alle Panaden aus unserer Speisekarte enthalten Weizenmehl, Ei und Milch“

„Suppen und Soßen auf der Speisekarte enthalten Sellerie“

Allergeninformationen können auch über geeignete Kladdenlösungen weiter gegeben werden. Dies bietet sich insbesondere bei standardisierten Gerichten an.

### Musterspeisekarte:

Die Information über die enthaltenen Zusatzstoffe (Zahlen) sowie der Allergene (Buchstaben) finden Sie auf der ersten/letzten Seite der Speisekarte.

<b><u>Suppen</u></b>					
<i>Gulaschsuppe</i> <sup>(2,F 43,-23)</sup>		<i>mit hausgemachtem Brot</i> <sup>(A1,A333,34)</sup>		4,00 €	
<b><u>Würste</u></b>					
<i>Bockwurst</i> <sup>(2,7 1,43)</sup>		<i>mit Kartoffelsalat</i> <sup>(2,4,C,I J 43,-44,-20)</sup>		2,20 €	
Leberkäse mit Spiegelei <sup>(2,4)</sup>		4,50 €			
<b><u>Hauptgerichte</u></b>					
<i>Wiener Schnitzel</i> <sup>(20,33-A1,C)</sup>		<i>mit Kartoffelsalat</i> <sup>(2,4,C,I,J), 43,-44,-2</sup>		10,80 €	
<i>Rotbarschfilet mit Remouladensauce</i> <sup>(2, C,J,44,-20)</sup>		7,50 €			
<i>Krebsfleischsalat</i> <sup>(2,3)</sup>		13,80 €			
<b><u>Getränke</u></b>					
Coca Cola <sup>(1,-8)</sup>	0,2l	2,20 €	Tasse Kaffee		2,40 €
Coca light <sup>(1,3,7,840,44)</sup>	Cola 0,2l	2,20 €	Tasse Kakao <sup>(G24)</sup>		2,20 €
Fanta <sup>(1,3)</sup>	0,2l	2,20 €	Tasse Tee		1,80 €
Sprite	0,2l	2,20 €	Campari <sup>(1)</sup> 2cl 38 Vol%		3,60 €
Apfelsaft <sup>(3)</sup>	0,2l	2,40 €	Weißwein Kabinett <sup>(L)</sup> 0,2l	Franken	4,50 €
Liste: (-Auszug-)					
Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxydationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat Süßungsmittel(n) 8) koffeinhaltig enthält eine Phenylalaninquelle					
Allergene: A1) enthält Weizen,...C) enthält Ei,...F.) enthält Soja, G) enthält Milch,...I) enthält Sellerie,...J) Senf,..., L) enthält Sulfite					

## 2. Mündliche Form der Allergeninformation durch sachkundiges Personal

Wahlweise ist auch eine mündliche Information auf Nachfrage des Verbrauchers vor Abschluss des Kaufvertrages möglich. Hierzu müssen Bedingungen erfüllt sein:

- Die Allergeninformation muss dem Kunden auf Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels erteilt werden. Das Personal muss umfassend informiert sein.
- Eine schriftliche Aufzeichnung der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten **liegt im Betrieb** vor.
- Die schriftliche Aufzeichnung ist sowohl für den nachfragenden Kunden als auch für die Kontrollbehörde leicht zugänglich.
- Der Verbraucher muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe bei dem jeweiligen Lebensmittel gut lesbar und deutlich sichtbar darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft bei Bedarf mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

### Notwendige betriebliche Dokumentation

Die gesammelten Informationen über enthaltene Allergene sind schriftlich zu dokumentieren. Die Erstellung der Allergeninformation kann auf folgenden Grundlagen erfolgen:

1. Bei **Handelsware** können die Informationen vom Etikett übernommen werden.
2. Im Zweifel muss der Lieferant die erforderlichen Informationen auf Nachfrage liefern.
3. Bei **selbst produzierter Ware** kann die Information aufgrund der verwendeten Zutaten erarbeitet werden. Hier sind auch Gewürzmischungen, Bindemittel, Marinaden, Panaden etc. mit in die Rezepturprüfung einzubinden.
4. Bei **Tagesangeboten** oder kurzfristigen **Rezepturänderungen**, sind die geschulten Mitarbeiter im Verkauf oder Service entsprechend zu informieren, damit die Information korrekt weitergegeben werden kann.
5. Bei der Allergeninformation spielen Mengenbegrenzungen keine Rolle. Solange auch nur noch Reste der zugesetzten Allergene enthalten sind, muss die Information erfolgen.

Die Informationen sind auf aktuellem Stand zu halten. Bei Änderung des Sortiments, der Zusammensetzung der Produkte, sowie bei Änderung der verwendeten Zutaten ist die Allergeninformation zu aktualisieren.

## Verwendung geschützter geographischer Angaben (g.g.A.), geschützter Ursprungsbezeichnungen (g.U.) und geschützter Markennamen:

Bestimmte Lebensmittel stehen unter einen besonderen Schutz. Sie sind entweder traditionell zubereitet oder wurden in einer bestimmten Region hergestellt. Die Produktbezeichnungen dürfen nur verwendet werden, wenn das Lebensmittel den Spezifikationen entspricht:

- Beispielsweise darf Käse nur als „Feta“ bezeichnet werden, wenn es sich um in Salzlake gereiften weißen Käse aus Schaf- und/oder Ziegenmilch handelt, der auf dem griechischen Festland und den Inseln der ehemaligen Präfektur Lesbos hergestellt worden ist.
- Auch „Parmesan“ darf nur so bezeichnet werden, wenn es sich um das originale Produkt „Parmigiano Reggiano“, aus Italien handelt.
- Bezeichnungen wie Spezi und Piccolo sind geschützte Marken- bzw. Herkunftsnamen. Diese Produkte dürfen nur als Originale verkauft werden. Eine selbstgemischte Cola-/Orangenlimonade ist keine Spezi.
- Insbesondere bei Wein ist auf den Schutz von geographischen Angaben zu achten, da diese weit verbreitet sind.

Für die Kennzeichnung auf der Speisekarte reicht der Hinweis g.g.A, g.U. oder g.t.S. unter Angabe des eingetragenen Namens des Lebensmittels.

Auf die Verwendung des dafür vorgesehenen Unionszeichnens kann verzichtet werden. Zur Information:



Die Informationen sind auf aktuellem Stand zu halten. Bei Änderung des Sortiments, der Zusammensetzung der Produkte, sowie bei Änderung der verwendeten Zutaten ist die Allergeninformation zu aktualisieren.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben angegebene Anschrift. Die geltenden rechtlichen Bestimmungen bleiben unberührt.

## Kennzeichnung bei Fertigpackungen

Die Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, kurz LMIV) regelt u. a. für Fertigpackungen (jetzt „vorverpackte Lebensmittel“)

- Pflichtangaben,
- Mindestschriftgröße,
- Nährwertkennzeichnung (ab 13.12.2016),
- pflanzliche Herkunft von Fetten und Ölen (Zutatenliste),
- Information des Verbrauchers über Lebensmittelzutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
- Herkunftskennzeichnung für Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch (ab April 2015),
- Angabe des Einfrierdatums.

Die gesetzlichen Grundlagen können unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.deu/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>