

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II LMIV)

- Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- Krebstiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Milch
- Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l
- Lupinen
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Anforderungen an die Kennzeichnung dieser Stoffe:

- Pflichtangabe nach LMIV, wenn gewollt zugesetzte Zutat
- Verpflichtung gilt nicht nur für vorverpackte Erzeugnisse, sondern auch bei der losen Abgabe von Lebensmitteln
- freiwillige Angabe, wenn ungewollt entsprechende Stoffe durch unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Einträge im Produkt vorhanden sind
- sie sind im Zutatenverzeichnis unter genauer Bezugnahme auf die in Anhang II der LMIV aufgeführten Bezeichnung anzugeben

- sie sind in einem Zutatenverzeichnis durch einen **Schriftsatz hervorzuheben**, durch den sie sich von dem Rest der Zutaten eindeutig abheben, z. B. durch die Schriftart, den Schriftstil oder die Hintergrundfarbe
- ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, so umfasst die Angabe das Wort „Enthält“, gefolgt von der in Anhang II aufgeführten Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses.

Beispiel einer Allergenkennzeichnung mit verpflichtender und freiwilliger Angabe

Erdnüsse (23%) in Milkschokolade (48%) mit Zuckerüberzug · Zutaten: Zucker, **Erdnüsse**, Kakaomasse, **Magermilchpulver**, **Milchzucker** und **Milcheiweiß**, Kakaobutter, Palmfett, Buttereinfett, (aus **Milch**), Stärke, Glukosesirup, Sheabutter, Emulgator (**Sojalecithin**) Stabilisator (Gummi arabicum), Farbstoffe (E100, E120, E133, E160a, E160e E171), Dextrin, Überzugsmittel (Carnaubawachs), Kokosnussöl, Salz, Aromen. (Kann enthalten: **Haselnuss, Mandel**)

Impressum

Herausgeber: Landesamt für Landwirtschaft,
Lebensmittelsicherheit und Fischerei
Mecklenburg-Vorpommern

Telefon: 0381 4035 -0

Telefax: 0381 4001510

E-Mail: poststelle@lalff.mvnet.de

Homepage: www.lalff.de

Druck: Landesamt für innere Verwaltung
Mecklenburg-Vorpommern

Stand: Juni 2019



Die Kennzeichnung von Lebensmitteln unter der Lupe

Information der Verbraucher
über Lebensmittel

**Mecklenburg
Vorpommern**

Landesamt für Landwirtschaft,
Lebensmittelsicherheit und Fischerei

Grundlegende Anforderungen der Lebensmittelkennzeichnung in Sachen Verbraucherinformation regelt die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 „Lebensmittel-Informationsverordnung“ (LMIV). Die Bereitstellung von Informationen dient dabei einem umfassenden Schutz der Gesundheit und Interessen der Verbraucher, indem Endverbrauchern eine fundierte Wahl und sichere Verwendung von Lebensmitteln unter besonderer Berücksichtigung von gesundheitlichen, wirtschaftlichen, umweltbezogenen, sozialen und ethischen Gesichtspunkten geboten wird.

Grundsatz: Lauterkeit der Informationspraxis

- Informationen über Lebensmittel dürfen nicht irreführend sein, insbesondere
 - in Bezug auf die Eigenschaften des Lebensmittels, z. B. Art, Identität, Zusammensetzung, Haltbarkeit, Ursprungsland etc.
 - indem dem Lebensmittel Wirkungen oder Eigenschaften zugeschrieben werden, die es nicht besitzt
 - indem zu verstehen gegeben wird, dass sich das Lebensmittel durch besondere Merkmale auszeichnet, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Merkmale aufweisen, insbesondere durch Hervorhebung des Vorhandenseins oder Nicht-Vorhandenseins bestimmter Zutaten und/oder Nährstoffe.
- Die Informationen müssen zutreffend, klar und für Verbraucher leicht verständlich sein.
- Vorbehaltlich bestimmter Ausnahmen dürfen Lebensmittel keine Angaben zu Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung von Krankheiten aufweisen.

MV
Einfach genießen!
INSALATA DI MARE

a) Meeresfrüchte-Salat
Vorspeise aus Meeresfrüchten (60 %) und Surimi (30 %), mariniert in Sonnenblumenöl

d)

brennwert
556 kJ
133 kcal
7 %**

l) Nährwerte

Nährwerte	pro 100 g	% Referenzmenge**
Energie	556 kJ 133 kcal	7 %
Fett	7,5 g	11 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	3 %
Kohlenhydrate	4,1 g	2 %
davon Zucker	0,9 g	1 %
Eiweiß	12,3 g	24 %
Salz	1,1 g	18 %

Zutaten:

b) Meeresfrüchte (Riesenkalmar, Miesmuschel, Garnelen, Krake), Surimi - Erzeugnis mit Fischmuskeleiweiß (Fisch), Stabilisatoren: E420/E452, Wasser, Weizenstärke, Rapsöl, Soja-Protein, Salz, Zucker, Kartoffelstärke, Krabbenextrakt.

Geschmacksverstärker: E621/E635, Farbstoff: E160c/E120, Sonnenblumenöl, Salz, Gewürze, Säuerungsmittel: E330, Antioxidationsmittel: E300

e) 300 g e

g) Ungeöffnet unter +8°C mindestens haltbar bis:

f) 08/12/2015

h) MV-Lebensmittel-Produktions- und Vertriebsgesellschaft mbH Fischergasse 21-25 18059 Rostock

Angaben dieses Beispiels frei erfunden

Verpflichtende Angaben

a) Bezeichnung des Lebensmittels

Entspricht der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung des Lebensmittels. Wenn diese fehlt, dann muss eine verkehrsübliche Bezeichnung aufgebracht sein. Fehlt auch diese oder wird sie nicht verwendet, muss eine Bezeichnung gewählt werden, die das Lebensmittel näher beschreibt und es erlaubt, die Art des Lebensmittels zu erkennen (beschreibende Bezeichnung).

b) Verzeichnis der Zutaten

Die Zutaten sind nach ihrem Gewichtsanteil aufgelistet: An erster Stelle steht der Hauptbestandteil, an letzter die Zutat mit dem geringsten Anteil.

c) Allergien und Unverträglichkeiten auslösende Stoffe

Zutaten, die häufig allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können (siehe nächste Seite).

d) Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten

e) Nettofüllmenge des Lebensmittels

f) Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist das Datum bis zu dem das Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften wie z. B. Geruch, Geschmack- oder Nährstoffe, behält. Bei leicht verderblichen Lebensmitteln wird das MHD durch ein Verbrauchsdatum (VD) ersetzt. Anders als beim MHD darf das Lebensmittel nach Ablauf des VD nicht mehr verkauft werden. Bereits gekaufte Ware sollte dann vom Verbraucher auch nicht mehr verzehrt werden.

g) ggf. besondere Aufbewahrungs- und/oder Verwendungsanweisungen

h) Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers

i) Ursprungsland oder der Herkunftsort

j) ggf. eine Gebrauchsanleitung

k) Alkoholgehalt

bei Getränken mit einem Alkoholgehalt größer 1,2 vol%

l) Nährwertdeklaration