

Herzlich willkommen

Kurzvortrag

**„Lebensmittelinformations-Verordnung“
(LMIV)**

Bäckerinnungs-Verband Westfalen-Lippe



Die Lebensmittelinformations-Verordnung

- **Im November 2011 wurde die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im EU-Amtsblatt veröffentlicht und trat am 14. Dezember in Kraft.**
- **Das als Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) bekannte Dokument regelt auf europäischer Ebene die Kennzeichnung, Aufmachung, Bezeichnung und die Werbung von/für Lebensmitteln neu.**
- **Mit der neuen Verordnung werden nationale Vorschriften wie die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV), die Nährwertkennzeichnungsverordnung (NKV) und Elemente der Fertigpackungsverordnung (FPackV) bzw. der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuLV) miteinander verbunden.**



Die Lebensmittelinformations-Verordnung

- **Die LMIV legt ein Minimum an Informationen fest, die zukünftig europaweit einheitlich auf den Verpackungen von vorverpackten Lebensmitteln angebracht werden müssen.**
- **Lose Ware, also nicht vorverpackte Ware, ist bis auf die Allergenkennzeichnung vom Anwendungsbereich der Verordnung ausgenommen.**
- **Die meisten Vorschriften der LMIV sind ab dem 13.12.2014 verbindlich anzuwenden.**
- **Die Vorschriften zur Nährwertdeklaration bei Fertigpackungen sind ab dem 13.12.2016 anzuwenden.**



Die Lebensmittelinformations-Verordnung

- **Die Allergenkennzeichnung bei loser Ware**

Wie die Allergenkennzeichnung genau aussehen wird, ist noch nicht bekannt.

Dies muss eine nationale Umsetzungs-Verordnung regeln.

Die Allergenkennzeichnung bei loser Ware

bisher bereits angegeben werden muss:

- Artikelbezeichnung/Verkehrsbezeichnung
- Menge / Gewicht
- Preis / Grundpreis
- Deklaration von Ersatzstoffen (z. B. kakaohaltige Fettglasur)
- Deklaration bestimmter Zusatzstoffe (z. B. Konservierungsstoffe, Farbstoffe usw.)

auf dem Preisschild

Möglichkeiten:

- auf Preisschild
- in Aushang = „Kladde“
- im Produktinfo-Ordner

zusätzliche Angaben ab 13.12.2014

- Allergenkennzeichnung (Art. 44, Anhang II)

noch nicht geklärt; ggf.:

- auf Preisschild
- in Aushang = „Kladde“
- im Produktinfo-Ordner
- im Kundenterminal usw.

Beispiel: Preisschilder

Preisschilder bisher

Apfelkuchen

Äpfel geschwefelt

Stück 1,80 €

Bergbauernbrot

70 % Roggen, 30 % Weizen

750 g 2,60 €

1000 g 3,47 €

**Preisschild
Neu mit
Allergenkennzeichnung**

Apfelkuchen

Äpfel geschwefelt

glutenhaltiges Getreide, Eier, Milchprodukte,
Schwefeldioxid, Schalenfrüchte

Stück 1,80 €

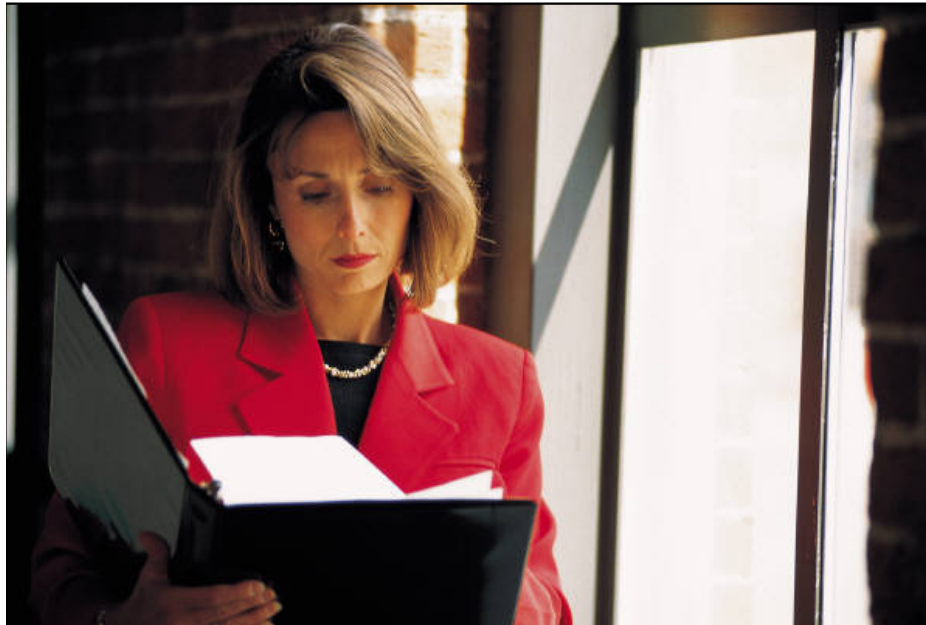
Beispiel: Aushang = „Kladde“

in unseren Produkten verarbeitete Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

Produkt	glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch, Laktose	Schalenfrüchte z.B. Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid, Sulfite	Lupinen	Weichtiere
Chruzelbrot	X													
Ciabatta Pomodoro	X													
Ciabatta Trentino	X													
Feuriger Spanier	X							X	X					
Fougasse mit Bärlauch	X						X	X						
Gourmet Brot natur	X													
Gourmet Brot Olive	X													
Gourmet Brot Paprika	X													
Gourmet Brot Tomate	X						X							
Kräuterkrustis	X													
Pane Liguria	X													
Rosmarin Knacker	X													
Rustikaler Grieche	X						X							
Baguettes natur	X													
Baguettes Cheese, Oregano	X						X							
Baguettes Western	X								X	X				
Vorteig	X													

X = Zutat im Produkt verarbeitet/enthalten

Info-Ordner





Bio Kornduft

Das Bio-Kornduft ist ein kerniges und schmackhaftes Brot mit vielen Weizenflocken. Es ist sehr vollmundig und bekömmlich.

Verzehrtipps

Dieses Brot passt sowohl zu süßen Aufstrichen, wie zum Beispiel Konfitüre, als auch zu herzhaften Belägen wie Wurst und Käse.

Brennwert (rechnerisch ermittelt)

Gebäck	pro 100 g	pro Stück
kcal	206	
kJ	861	
Broteinheiten BE	3,4	
1 BE entspricht	29,8 g	-

Getreidemischung

85 % Bio-Weizen, 15 % Bio-Roggen

Zutaten

Bio Getreide (Weizenvollkornmehl, Weizenvollkornflocken, Roggenvollkornschrot), Wasser, Bio Natursauerteig (Wasser, Roggenvollkornflocken, Pflanzenöl), Meersalz, Hefe

Hinweis für die Ernährung / Informatives

Das Brot wird aus biologischem Vollkorn (Mehl, Schrot, Flocken) zubereitet. Das Getreide enthält viele Vitamine und Ballaststoffe, dadurch ist es ernährungsphysiologisch besonders wertvoll.

Nährwert (rechnerisch ermittelt)

Gebäck	pro 100 g	pro Stück
Eiweiß	7,5	
Kohlenhydrate	40,2	
Fett	1,3	
Ballaststoffe	7,1	

Sensible und allergene Inhaltstoffe

Gluten und glutenhaltiges Getreide

Allergene die kenntlich gemacht werden müssen

- **Gluten haltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**
(z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern oder Hybridstämme davon)
- **Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**
(z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen.....)
- **Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**
(z.B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin;Mayonnaise, Panade, Dressing)

Allergene die kenntlich gemacht werden müssen

- **Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**

(alle Fischarten; Vorkommen z. B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)

- **Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**

(z.B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)

- **Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**

(z.B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z.B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer)

Allergene die kenntlich gemacht werden müssen

- **Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**

(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Vorkommen z.B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)

- **Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**

(Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein, Vorkommen z. B. in Wurst, Soßen, Kroketten)

- **Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**

(Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z.B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen, Remouladen)

Allergene die kenntlich gemacht werden müssen

- **Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**

(z.B. Senfkörner und Senfpulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)

- **Sesamsamen sowie daraus gewonnene Erzeugnisse**

(z.B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio, Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.)

- **Lupinen sowie daraus gewonnene Erzeugnisse**

(z.B. als Lupinenmehl in glutenfreien Produkten und Lupineneiweiß in vegetarischen Produkten)

Allergene die kenntlich gemacht werden müssen

- **Schwefeldioxid und Sulfite (E 220-E 228)**

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.

z.B. in Trockenfrüchten, Dunstapfelstücken, Wein, Essig)

- **Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**

(z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern, Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)

Allergene die kenntlich gemacht werden müssen

90 Prozent der Nahrungsmittelallergiker reagieren auf die vorgenannten Allergene.

Alle weiteren möglichen Allergene z.B. Erdbeeren oder Äpfel müssen **nicht deklariert** werden, da sie zu keiner Gruppe von Lebensmitteln gehören, die bei einem **Großteil** der europäischen Bevölkerung Allergien bzw. Unverträglichkeiten auslösen.

Allergene die kenntlich gemacht werden müssen

Bei einer falschen Aussage der Allergenkennzeichnung haften der Lebensmittelunternehmer.

Zusätzliche Hinweise auf eine unbeabsichtigte Verunreinigungen mit Allergenen (Spurenkennzeichnung) sind gesetzlich nicht geregelt, sie wird aber häufig aus Gründen der Produkthaftung angewendet.

Spurenkennzeichnung von Allergene

Die in unseren Produkten enthaltenen Allergene sind in der Zutatenliste genannt. Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen in unserer Produktion können wir Spuren weiterer, folgender Allergene aber nicht ausschließen: **glutenhaltiges Getreide** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **Krebstiere** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **Eier** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **Fisch** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **Erdnüsse** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **Soja** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **Schalenfrüchte** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **Milch** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **Sellerie** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **Senf** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **Sesamsamen** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **Lupinen** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **Schwefeldioxid und Sulfite** (E 220-E 228), **Weichtiere** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) 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 Allergenen zu geben.



Kennzeichnung von Fertigpackungen

bisher musste angegeben werden:

- **Artikelbezeichnung**
- **bei Fantasienamen (z. B. Engelsaugen) außerdem die Verkehrsbezeichnung des Artikels (z. B. Mürbeteiggebäck)**
- **Zutatenverzeichnis**
- **mengenmäßige Angabe bestimmter namensgebender Zutaten (QUID)**
- **Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum**
- **evtl. besondere Anweisungen für die Lagerung**
- **Name und Anschrift des Herstellers**
- **Füllmenge**
- **Preis und Grundpreis**
- **bei Getränken mit mehr als 1,2 % Alkohol, der vorhandene Alkoholgehalt in Volumenprozent**



Zukünftige zusätzliche Angaben und Vorschriften nach Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV):

- **vorgeschriebene Schriftgröße: mind. 1,2 mm bezogen auf den Kleinbuchstaben „x“ (Art. 13)** (entspricht der Schriftart Arial: Schriftgröße 9 oder Schriftart Times New Roman: Schriftgröße 10)

bei Verpackungen, deren größte Oberfläche weniger als 80 cm² beträgt, Schriftgröße mindestens 0,9 mm bezogen auf den Kleinbuchstaben „x“

Marzipanfiguren
Schokoladenfiguren
kleine Pralinenpackungen
usw...

- **allergieauslösende Inhaltsstoffe müssen im Zutatenverzeichnis hervorgehoben werden (z. B. fett gedruckt, farblich unterlegt, kursiv geschrieben) (Art. 21)**



Zukünftige zusätzliche Angaben und Vorschriften nach Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV):

- **Angabe der Herkunft bei tierischen Fetten/Ölen**
 - Angabe „tierisches Fett“ oder „tierisches Öl“ im Zutatenverzeichnis
 - Hinweis auf tierische Herkunft durch Angabe „tierisch“ oder Angabe der speziellen tierischen Herkunft (z. B. Schwein, Rind, Gans)
 - zusätzlich: Hinweis bei gehärteten Fetten/Ölen: „ganz gehärtet“ oder „teilweise gehärtet“
- **Angabe der Herkunft bei pflanzlichen Fetten/Ölen**
 - Angabe „pflanzliche Öle“ oder „pflanzliche Fette“ im Zutatenverzeichnis
 - zusätzlich: Angabe der speziellen pflanzlichen Herkunft (z. B. Raps, Sonnenblume, Distel)
 - zusätzlich: evtl. „in veränderlichen Gewichtsanteilen“
 - zusätzlich: Hinweis bei gehärteten Fetten/Ölen: „ganz gehärtet“, „teilweise gehärtet“



Zukünftige zusätzliche Angaben und Vorschriften nach Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV):

- **Angabe Mehlmischungen** (Anhang VII Teil A und B)
 - Angabe „Mehl“ im Zutatenverzeichnis
 - zusätzlich Aufzählung der Getreidearten in absteigender Reihenfolge (z. B. Weizen, Roggen,)
- **verpflichtende Nährwertdeklaration** (Angabe von Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Salz) (Art. 29 – 35, Anhänge XIII - XV) **Ausnahme nach Anhang V Nr. 19 für kleine Handwerksbetriebe vorgesehen, jedoch noch nicht geklärt!**
- **weitere Informationspflichten u. a. bei Süßungsmitteln, Aspartam, Süßholz, Koffein, Verpackung unter Schutzatmosphäre, Lebensmittelimitaten usw. (Anhänge III und VI)**

Zukünftige Angaben bei Fertigpackungen **nach (LMIV):**

- **Bezeichnung des Lebensmittels,**
- **Verzeichnis der Zutaten,**
- **Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen**
- **Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten,**
- **Nettofüllmenge des Lebensmittels,**
- **Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum,**
- **ggf. besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung,**
- **Name oder Firma und Anschrift des Unternehmers,**
- **ggf. Ursprungsland oder Herkunftsort,**
- **Gebrauchsanleitung, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden,**
- **für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Vol.-% die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts,**
- **Nährwertdeklaration**

Beispiel: Etikett

Etikett bisher

Christstollen

Zutaten: Sultaninen, Weizenmehl, Butter, Orangeat und Zitronat (Orangenschalen, Zedernfrucht, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Schwefeldioxid), Zucker, Marzipanrohmasse (Mandeln, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), Mandeln, Vollmilch, Hefe, Rum, Stollengewürz, pflanzliches Öl, Salz, Aroma, natürliches Zitronen-Aroma

mindestens haltbar bis: 31.03.2013

Bäckerei Mehlwurm, Hauptstraße 45, 88899 Mühlstadt

500 g Preis: **7,50 €** (1 kg = 15,00 €)

Beispiel: Etikett

Christstollen

Zutaten: Sultaninen, **Weizenmehl**, **Butter**, Orangeat und Zitronat (Orangenschalen, Zedernfrucht, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure, **Konservierungsstoff: Schwefeldioxid**), Zucker, Marzipanrohmasse (**Mandeln**, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), **Mandeln**, **Vollmilch**, Hefe, Rum, Stollengewürz, pflanzliches Öl (Raps), Salz, Aroma, natürliches Zitronen-Aroma

**Etikett
Neu**

Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1691,5 kJ / 404 kcal
Fett	19,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,9 g
Kohlenhydrate	49,5 g
davon Zucker	30 g
Eiweiß	6,3 g
Salz	0,2 g

mindestens haltbar bis: 31.03.2013

Bäckerei Mehlwurm, Hauptstraße 45, 88899 Mühlstadt

500 g

Preis: **7,50 €** (1 kg = 15,00 €)

Praxistipps

- **genaue Rezepte erstellen und die Rezepturen genau einhalten (nicht: „Margarine oder Butter“)**
- **evtl. Rohstoffe vergleichen und austauschen um die Deklaration zu vereinfachen**
- **Vorsicht beim Austausch der Rohstoffe, möglichst wenig Austausch verringert die Bearbeitung der Allergenlisten/Zutatenlisten**
- **frühzeitig anfangen, Rezepte zu überprüfen**
- **Spezifikationen der Rohstoffe beim Hersteller anfordern**
- **Intensive Schulung der Mitarbeiter in Produktion und Verkauf**
- **alte Waagen/Etikettendrucker überprüfen, ob diese den neuen technischen Anforderungen überhaupt gerecht werden können (Fettdruck einzelner Worte möglich?/Etikettengröße ausreichend?)**
- **bei Neukauf von Waagen/Etikettendruckern überprüfen, ob technische Anforderungen auch ab 2014/2016 erfüllbar**