



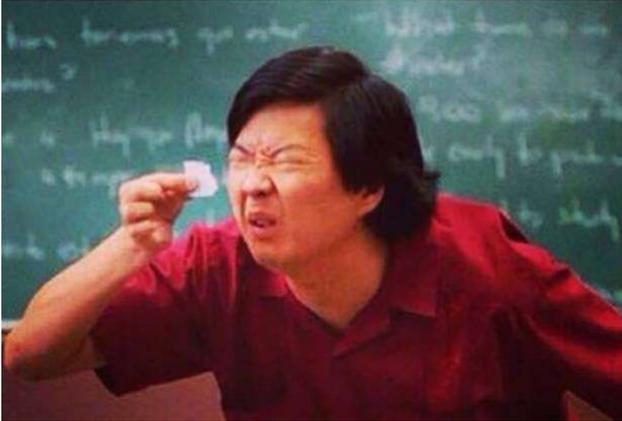
 -LICH
WILLKOMMEN!

Kennzeichnung Allergener Stoffe



Vorweg...

DIE LISTE DER DINGE DIE DU NOCH ESSEN DARFST WENN DU AUF DIÄT BIST



Bilderquelle: Facebook

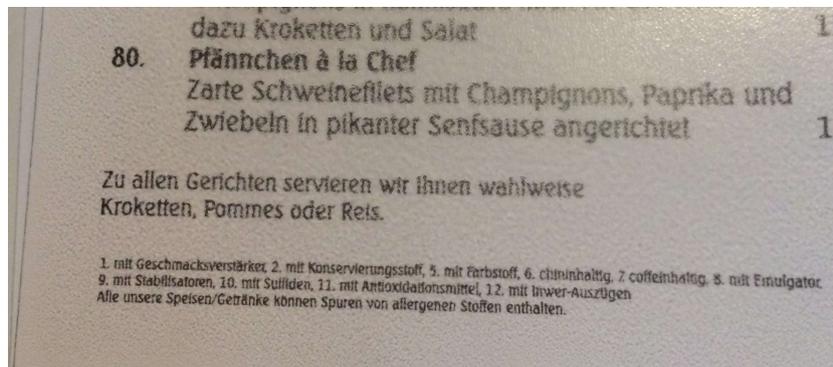


facebook.com/binmitdabei

**"Entschuldigung, haben
Sie denn etwas veganes,
laktose- und glutenfreies,
ohne Zucker und Weißmehl
im Angebot?"**

"Servietten."

**AUFREGER
DES MONATS**



Bilderquelle: Eigene.



Sekt & Wein			Longdrinks	
439	Glas Sekt	0,1l	€3,30	462 Gin Lemon ³
440	Piccolo	Fl. 0,2l	€5,20	463 Gin Tonic ³
441	Glas Prosecco	0,1l	€3,50	464 Gin Orange
442	Glas Weisswein	0,2l	€3,50	465 Wodka Lemon ³
443	Glas Rotwein	0,2l	€3,50	466 Wodka Orange
444	Weinschorle	0,2l	€3,20	467 Campari Orange ¹
				468 Campari Soda ¹
				469 Bacardi Cola ⁶
				470 Whisky Cola ⁶

Die Zusammensetzung der Eisspezialitäten entspricht der fotografischen Darstellung, kann jedoch im Falle eines Mangels an Früchten, Gläsern oder anderen Zutaten, sowie saisonbedingt geringfügig von den Abbildungen abweichen.

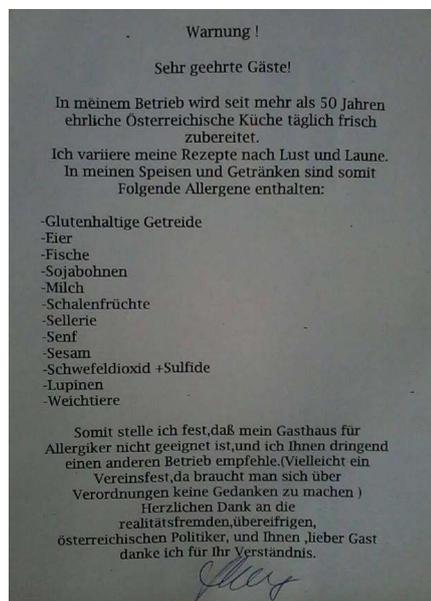
Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der handwerklichen Herstellung unserer Produkte können Spuren von allergenen Zutaten in allen unseren Produkten nicht ausgeschlossen werden.

„1“ mit Farbstoff, „2“ Antioxidationsmittel, „3“ Chininhaltig, „4“ mit Süßungsmittel, „5“ Geschwefelt, „6“ Koffeinhaltig, „8“ Konservierungsstoffe, „9“ Phosphate, „10“ mit kakaohaltiger Fettglasur, „10“ Emulgatoren, „11“ Trennmittel, „12“ Stabilisatoren, „13“ Säuerungsmittel, „14“ Verdickungsmittel, „15“ Backtriebmittel
 „A“ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, „B“ Schalenfrüchte, „C“ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, „D“ Glutenhaltiges Getreide, „G“ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, „H“ Schwefeldioxid, „L“ Erdnüsse, „M“ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bilderquelle: Eigene.



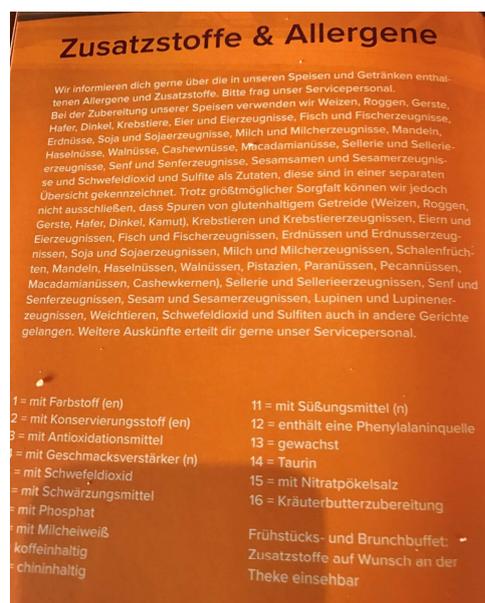
Vorweg...



Bilderquelle: Facebook



Vorweg...



Bilderquelle: Eigene.





Quelle: www.dehoga-hygiene.de

DEHOGA
THÜRINGEN

Plätzchenbacken

Bei uns kann man Plätzchen für alle Anlässe backen:

Ohne Nüsse, glutenfrei, ohne Eier und Milchprodukte, zuckerfrei, auch für vegane Ernährung geeignet, wir verwenden kein Sesam und kein Soja.



Bilderquelle: Eigene.



Plätzchenbacken

Bei uns kann man Plätzchen für alle Anlässe backen:

Ohne Nüsse, glutenfrei, ohne Eier und Milchprodukte, zuckerfrei, auch für vegane Ernährung geeignet, wir verwenden kein Sesam und kein Soja.

Wir stechen einfach rohe Kartoffeln aus und rösten diese im Ofen.



Bilderquelle: Eigene.



EU-Lebensmittelinformations-Verordnung

Seit **13. Dezember 2014** müssen Köche/Küchenchefs die **14 Hauptallergene** in ihren Speisen kennzeichnen (lose Ware).

Die Auflistung der Allergieauslöser gilt:

- für **verpackte** und **unverpackte** Lebensmittel in ganz Europa
- auch für die Zutat einer zusammengesetzten Zutat
- auch für Zutaten, die als **technologische Hilfsstoffe** eingesetzt werden

Gastronomie

„nicht
umsetzbar“

Deutscher Allergie-
und Asthmabund

„noch nicht weit
genug“

Räumlich: Europa gem. Art. 52 EuV Art 355 AEuV

Zeitlich: am 22.11.2011 im EU Amtsblatt veröffentlicht
zum 12.12.2011 in Kraft getreten

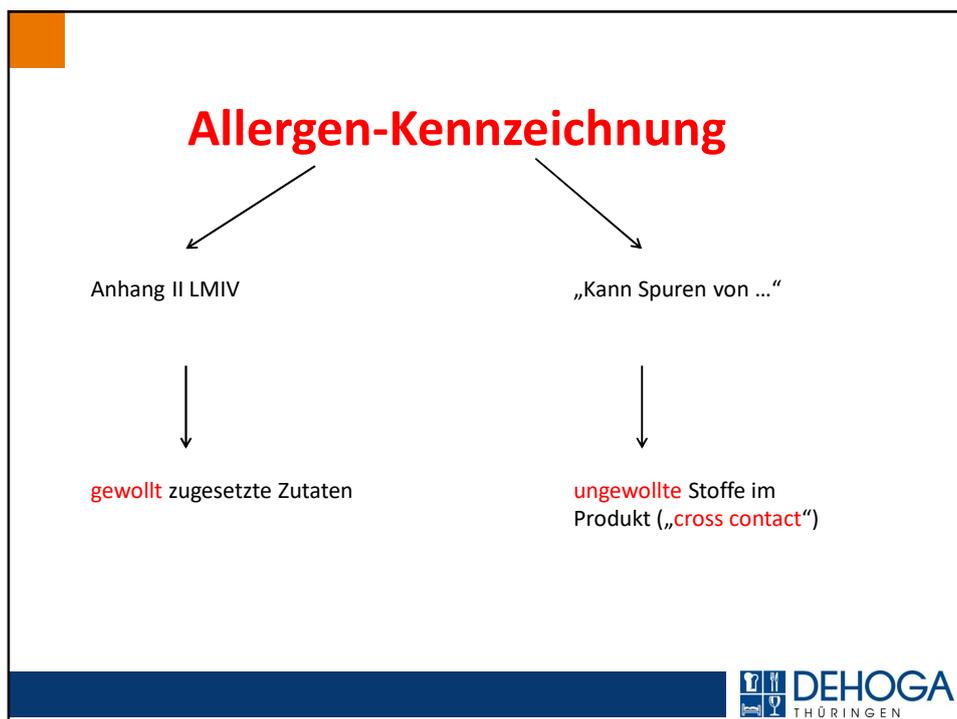
Ausnahme: Allergiekennzeichnung bei „nicht vorverpackter“ Ware“
ab 13.12.2014



Bilderquelle: Eigene.



Bilderquelle: Eigene.



Erwägungsgrund 24

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden.

Es ist wichtig, dass die Verbraucher Informationen zum Vorhandensein von Lebensmittelzusatzstoffen, Verarbeitungshilfen und sonstigen Stoffen oder Erzeugnissen, bei denen wissenschaftlich belegt ist, dass sie Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen können, erhalten, damit insbesondere diejenigen Verbraucher, die unter einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, eine fundierte Wahl treffen und Lebensmittel auswählen können, die für sie unbedenklich sind.

Quelle: LMIV (EU) Nr. 1169/2011



Das können wir so in unsere Karten oder auf die Aushänge übernehmen:

Hinweise für Allergiker:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können.

Gern halten wir ein Verzeichnis (Speisekarten für Allergiker) für Sie vor, indem die vorbenannten Stoffe entsprechend gekennzeichnet sind. Fragen Sie gern dazu unsere Mitarbeiter.

Art. 9 Abs. 1 lit c

Kennzeichnungspflicht für:

- Alle in **Anhang II** aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe.
- Die **Derivate** eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und — gegebenenfalls in veränderter Form — im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen.
- Bei „**cross contact**“ /derzeit noch keine Kennzeichnungspflicht.

Art. 2 Abs. 2 lit.f

„Zutat“ jeden Stoff und jedes Erzeugnis, einschließlich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffen und Lebensmittelenzymen, sowie jeden Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat, der bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und der — gegebenenfalls in veränderter Form — im Enderzeugnis vorhanden bleibt; Rückstände gelten nicht als „Zutaten“;

Quelle: LMIV (EU) Nr. 1169/2011



**BREAK – Kennzeichnung von
Zusatzstoffen – weiterhin gültiges
Recht!**



Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - ZZuIV)

ZZuIV

Ausfertigungsdatum: 29.01.1998

Vollzitat:

"Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231), die zuletzt durch Artikel 3 der Verordnung vom 21. Mai 2012 (BGBl. I S. 1201) geändert worden ist"

Stand: Zuletzt geändert durch Art. 3 V v. 21.5.2012 I 1201

§ 9 Kenntlichmachung

(1) Der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln muß bei der Abgabe an Verbraucher wie folgt nach Absatz 6 kenntlich gemacht werden:

1. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Farbstoffen durch die Angabe "mit Farbstoff".
2. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden, durch die Angabe "mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"; diese Angaben können durch folgende Angaben ersetzt werden:
 - a) "mit Nitritpökelsalz" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit, auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz.
 - b) "mit Nitrat" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt, oder
 - c) "mit Nitritpökelsalz und Nitrat" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz.
3. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden, durch die Angabe "mit Antioxidationsmittel".
4. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden, durch die Angabe "mit Geschmacksverstärker".
5. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, der Anlage 5 Teil B von mehr als 10 Milligramm in einem Kilogramm oder einem Liter, berechnet als Schwefeldioxid, durch die Angabe "geschwefelt".

Quelle: Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV)



Nummernsystem:

1. „mit Farbstoff“
2. „mit Konservierungsstoff“ oder „Konserviert“
3. „mit Antioxidationsmittel“
4. „mit Geschmacksverstärker“
5. „geschwefelt“
6. „geschwärzt“
7. „gewachst“
8. „mit Phosphat“
9. „mit Süßungsmittel“ oder „mit Süßungsmitteln“
10. „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“
11. „enthält eine Phenylalaninquelle“
12. „kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken“
13. „koffeinhaltig“
14. „chininhaltig“

Der Aufdruck erscheint in der Regel dann, wenn ein Produkt Aspartam enthält; dieser Süßstoff enthält wiederum das Phenylalanin, wenn auch in geringsten Mengen.

Quelle: Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV)





Gurkensticks, mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Zutaten: Gurken, Wasser, Branntweinessig, Zucker, Speisesalz, Senfkörner, natürliche Aromen, Süßstoff: Saccharin, Farbstoff: Riboflavin

Mindestens haltbar bis: siehe Deckel

Füllmenge: 670 g Abtropfgewicht: 360 g **720**

Durchschnittliche Nährwerte	
	pro 100 g
Brennwert	734 kJ/174 kcal
Fett	0,1 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	2,3 g
- davon Zucker	0,1 g
Ballaststoffe	0,1 g
Eiweiß	0,1 g
Salz	0,1 g

GDA* = Richtwerte für eine ausgewogene Ernährung
*Guideline Daily Amounts
einer Ernährung von 2000 kcal

Bilderquelle: Eigene. 



Ⓛ Zuckerfreier Kaugummi mit Süßungsmitteln. Spearmint Geschmack.

Zutaten: Sorbit, Kaumasse (mit Antioxidationsmittel Alpha-Tocopherol), Maltitsirup, Xylit, Aromen, Farbstoff: Titandioxid, Mineralstoff: Dicalciumphosphat, Emulgator: Sojalecithin, Feuchthaltemittel: Glycerin, Süßstoffe: Aspartam, Acesulfam K; Verdickungsmittel: Gummi arabicum, Überzugsmittel: Carnaubawachs. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken. Enthält eine Phenylalaninquelle. Enthält Soja.

Ⓛ Chewing gum; dragées sans sucre avec édulcorants – Spearmint

ingrédients : Sorbitol, gomme base (avec antioxygène alpha-tocophérol), sirop de maltitol, xylitol, arômes, colorant : dioxyde de titane, sel minéral : phosphate dicalcique, émulsifiant : lécithine de soja, humectant : glycérine, édulcorants : aspartame, acésulfame K; épaississant : gomme arabique, agent d'enrobage : cire de carnauba. Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs. Contient une source de phénylalanine. Contient de soja.

Ⓛ Žvýkačka bez cukru s náhradními sladidly. Spearmintová příchut.

Složení: sorbit, žvýkáčková hmota (s antioxidačním prostředkem alpha-tocopherol), maltitový sirup, xylit, aroma, barvivo: titandioxid, minerální látka: dicalcium fosfát, emulgátor: sojalecithin, zvlhčovač: glycerin, sladidla: aspartam, acesulfam K, zahusťovač: arabská guma, potah: karnaubský vosk. Neobsahuje lepek. Obsahuje sójové lepek. Obsahuje sojové lepek.

Bilderquelle: Eigene. 



Zurück zur VO 1169/2011

Allergenkennzeichnung erfasst damit:

- **Vorverpackte Ware** (gem. Art. 12 Abs. 2 i.V.m. Art 9 Abs. 1 lit. C)

→ **Kennzeichnung auf Verpackung oder Etikett**

- **Nicht vorverpackte Ware** (gem. Art. 12 Abs. 5 LMIV i.V.m.)

→ Art. 44 Abs. 1: Unionsweite Kennzeichnungsverpflichtung (=„**Ob**“)

→ Art. 44 Abs. 2: Art und Weise („**Wie**“) obliegt Mitgliedsstaaten

Quelle: LMIV (EU) Nr. 1169/2011



Artikel 21

Kennzeichnung bestimmter Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, so umfasst die Angabe gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c das Wort „**Enthält**“, gefolgt von der in Anhang II aufgeführten Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses.

Wurden mehrere Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe eines Lebensmittels aus einem einzigen in Anhang II aufgeführten Stoff oder Erzeugnis gewonnen, so muss die **Kennzeichnung dies für jede dieser Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe** deutlich machen.

Quelle: LMIV (EU) Nr. 1169/2011



Artikel 21**Kennzeichnung bestimmter Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen**

...

Die Angaben gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c sind **nicht erforderlich**, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels **eindeutig auf den betreffenden Stoff** oder das **betreffende Erzeugnis** bezieht.

Quelle: LMIV (EU) Nr. 1169/2011

**1. Glutenhaltiges Getreide**

- Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme und deren Erzeugnisse
- „Stärke“, „Pflanzeneiweiß“
„Bindemittel“ „Gewürzmischungen“

Bilderquelle: Eigene.



2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse



- Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse
- In Feinkostsalaten
- In spanischen, französischen, asiatischen Spezialitäten

Bilderquelle: Eigene.



3. Eier und Eierzeugnisse



- Gekochtes Ei, Rühr-, Spiegelei, Omelette, Pfannkuchen, Suppen, Saucen, Gebäck, Nudeln, Quiches, Frikadellen, Burger, Mayo, Desserts, Eis, Pudding, glasierte Brötchen/Brot
- Lecithin (E 322), Lysozym (E 1105)

Bilderquelle: Eigene.



4. Fisch und -erzeugnisse



- Alle Fischarten, Surimi, Anchosen, Kaviar, Anchovis z.B. auf Pizza, Dressings, Pasten, Feinkostsalate, Fischsuppen, Paella
- Achtung bei Verwendung von **Frittierfett**
- Hochsensible Fischallergiker reagieren eventuell auf **Eier** (Hühner mit Fischmehl gefüttert)
- Fruchtsäfte können mit **Fischblasenpulver** geklärt werden

Bilderquelle: Eigene.



5. Erdnüsse und -erzeugnisse



- Erdnussbutter, -mehl, -öl in Snacks, Knabberprodukte, Saucen, Kuchen, Gebäck, Müsli, Desserts, Eis, Süßwaren, vorfrittierte Produkte (Pommes frites), Rösti, Füllungen in Teigwaren, vegetarische Aufstriche, Bratlinge
- Thailändische, indonesische Küche
- Lecithin (E 322)

Bilderquelle: Eigene.



6. Soja und -erzeugnisse



- Tofu, Sojamehl, Sojasaucen, -paste, Miso, Tempeh, Sprossen, TVP,
- Auch viel ein Fleisch-, Wurst-, Backwaren
- Getränkepulver, Kaffeeweißer, Fertigerzeugnisse
- **Backmittel, Stabilisatoren, Emulgatoren, Lecithin (E 322)**

Bilderquelle: Eigene.



7. Milch und -erzeugnisse



- Joghurt, Quark, Käse, Buttermilch, Kefir, Molke, Sahne, Milch- und Molkenpulver, Caseinate
- In Broten, Back- und Wurstwaren, Margarine, Pananden, Aufläufe, Kartoffelpüree, Suppen, Saucen
- Süßspeisen

Bilderquelle: Eigene.



8. Nüsse und -erzeugnisse



- Hasel, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Pistazie, Mandel
- In einer Vielzahl von Lebensmitteln
- Achtung bei Garnierungen:
Verwendung von Nussstückchen kann zu Verunreinigungen führen

Bilderquelle: Eigene.



9. Sellerie und -erzeugnisse



- Knolle und Staude
- In Suppen, Salaten
- In Gewürzen, Kräutersalzen, Brühen
- Mayo, Ketchup, Fertiggerichte, Wurstwaren

Bilderquelle: Eigene.



10. Senf und -erzeugnisse



- Senfpulver, -körner, -blätter und -blüten, -sprossen, -öl
- In Dressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys, Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstriche, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen

Bilderquelle: Eigene.



11. Sesam und -erzeugnisse



- Tahini, Sesamöl, -mehl
- Brot, Backwaren, Hamburgerbrötchen, Fladenbrot, Müsliriegel, Saucen
- Asiatische, türkische, orientalische Küche
- Falafel, Hummus
- Als Salzersatz

Bilderquelle: Eigene.



12. Lupine und -erzeugnisse



- Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -ballaststoff, -eiweißkonzentrat
- In Brot- und Backwaren, Nudeln, Würstchen, Bratlingen, vegetarischen Würstchen
- In diätetischen Produkten für Zöliakiepatienten
- Lupinensprossen für Salate

Bilderquelle: Eigene.



13. Weichtiere und -erzeugnisse



- Muscheln, Austern, Tintenfische, Schnecken
- In spanischen und französischen Spezialitäten

Bilderquelle: Eigene.



14. Schwefeldioxide und Sulfite (E 220-228)



- Ab 10 mg/kg oder mg/l deklarationspflichtig
- In Softdrinks, Wein, Bier, Trockenfrüchten, Nüssen mit Schale, weißem Gemüse, Fisch, Chips, Stärke, Sago, Graupen

Break: Sulfite im Wein



Sulfite im Wein



Bilderquelle: Eigene.



Sulfite im Wein



Bilderquelle: Eigene.



Sulfite im Wein

Gemäß der Lebensmittelkennzeichnungsrichtlinie (2003/89/EG) müssen Zutaten, und dies ist auch Schwefeldioxid, seit November 2005 auf dem Weinetikett aufgeführt werden.

Es müssen alle Weine, die nach dem 25. November 2005 abgefüllt wurden, den Zusatz "enthält Sulfite" tragen, wenn "Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l angegeben als SO²" enthalten sind.

Die Angabe muss an "gut sichtbarer Stelle, in deutscher Sprache, deutlich lesbar und unverwischbar" auf dem Etikett stehen.

Mit der EU - VO 1169 /2011 müssen Allergene Stoffe, seit dem 13.12.2014 auch bei unverpackter Ware gekennzeichnet werden. Mithin muss auf der Getränke/ bzw. Weinkarte, wenn Sulfite in der o.g. Konzentration vorhanden ist, ein entsprechender Hinweis sein.



Bilderquelle: Eigene.

 **DEHOGA**
THÜRINGEN

Sulfite im Wein

Es sollte dem Gast jedoch dazu eine Erklärung gegeben werden, warum Sulfite, bzw. Schwefel im Wein vorhanden ist.

Das Schwefeln von Wein ist eine traditionelle Maßnahme, die schon im griechischen Altertum eingesetzt wurde. Dadurch werden Bakterien, Schimmelpilze und deren giftige Produkte vermieden. Ferner erfolgt ein Schutz vor nachteiligen Veränderungen durch Luftsauerstoff (Braunwerden, Firnbildung) aufgrund der Antioxidationsmittelwirkung. Schwefel bzw. Schwefelverbindungen sind die einzige Substanz, die diese Eigenschaften verbindet.

"Schwefeln" erfolgt heute mit Kaliumdisulfit oder flüssigem Schwefeldioxid, welches dem Most bzw. dem Wein zugesetzt wird. Auch bei der alkoholischen Gärung wird im Übrigen Schwefel gebildet und ist deshalb in allen Weinen in geringen Mengen enthalten.

Aus diesem Grund gibt es keinen "Schwefelfreien" Wein, nur welchen, dem kein Schwefel zugeführt wurde.

 **DEHOGA**
THÜRINGEN

Sulfite im Wein

Sulfite werden im Körper zu nicht reaktionsfähigem Sulfat oxidiert und als solches ausgeschieden.

Im Übrigen sind Sulfite auch in sehr vielen Lebensmitteln:

- Trockenfrüchte
- Meerrettich Zubereitungen,
- Frucht und Gemüsezubereitungen,
- Kartoffelgerichte,
- Marmeladen/Konfitüren bis zu 50 mg/kg (Ausnahme: Konfitüre extra oder Gelee extra dürfen kein SO^2 enthalten)
- Knabbererzeugnisse auf Kartoffel- oder Getreidebasis bis 50 mg/kg



Bilderquelle: Eigene.



Sulfite im Wein – mögliche Information für Ihre Gäste

Liebe Gäste

Unsere Weine enthalten Sulfite, dies ist das Synonym für Schwefelverbindungen, diese müssen aufgrund der Kennzeichnungsvorschriften über Allergen Stoffe, gekennzeichnet werden.

Das Schwefeln von Wein ist eine traditionelle Maßnahme, die schon im griechischen Altertum eingesetzt wurde. Dadurch werden Bakterien, Schimmelpilze und deren giftige Produkte vermieden. Ferner erfolgt ein Schutz vor nachteiligen Veränderungen durch Luftsauerstoff (Braunwerden, Firnbildung) aufgrund der Antioxidationsmittelwirkung. Schwefel bzw. Schwefelverbindungen sind die einzige Substanz, die diese Eigenschaften verbindet.

"Schwefeln" erfolgt heute mit Kaliumdisulfit oder flüssigem Schwefeldioxid, welches dem Most bzw. dem Wein zugesetzt wird.

Auch bei der alkoholischen Gärung wird im Übrigen Schwefel gebildet und ist deshalb in allen Weinen in geringen Mengen enthalten. Aus diesem Grund gibt es keinen "Schwefelfreien" Wein, nur welchen, dem kein Schwefel zugeführt wurde.



KENNZEICHNUNG

Zusatzstoffe	Allergene Stoffe
1. mit Farbstoff	a. Glutenhaltiges Getreide
2. mit Konservierungsstoff oder konserviert	b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. mit Antioxidationsmittel	c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. mit Geschmacksverstärker	d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. geschwefelt	e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. geschwärzt	f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. gewachst	g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. mit Phosphat	h. Schalenfrüchte (Nüsse)
9. mit Süßungsmittel oder mit Süßungsmitteln	i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. enthält eine Phenylalaninquelle	k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	l. Sulphite
13. koffeinhaltig	m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. chininhaltig	n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Quelle: LMIV (EU) Nr. 1169/2011 – Anhang II und Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)



Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 05. Juli 2017



Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel - Sanktionsrechtliche Regelungen werden umgesetzt.

Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel gilt grundsätzlich seit dem 13. Dezember 2014 in der EU.

Mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 wurden das allgemeine Lebensmittelkennzeichnungsrecht und das Nährwertkennzeichnungsrecht zusammengeführt und an neue Entwicklungen angepasst. Das bis dahin geltenden Richtlinien (Richtlinie 2000/13/EG – Etikettierung und Richtlinie 96/496/EWG - Verbraucherinformation) wurde abgelöst.

Weiterhin gilt seit dem 1. April 2015 die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013, die die Angabe des Ursprungslandes oder Herkunftsortes auf dem Etikett von frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch vorschreibt.



Ziel dieser Verordnung ist es, das nationale Recht an die Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 anzupassen, insbesondere gleichlautendes und ihr entgegenstehendes nationales Recht aufzuheben sowie ergänzende nationale Durchführungs Vorschriften einschließlich sanktionsrechtlicher Tatbestände zur Bewehrung von Verstößen gegen die Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 oder der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013 zu schaffen.

Weiterhin wird das Regel – Ausnahme-Prinzip realisiert. Dies bedeutet, dass die Regel eine schriftliche Dokumentation sein wird (§ 4 Abs. 3), die Ausnahme, also die mündliche Informationen über die Allergene Kennzeichnung ist gemäß § 4 Abs. 4 unter den dort genannten Bedingungen möglich.



**§ 4 Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung von nicht vorverpackten
Lebensmittel beim Inverkehrbringen oder Abgeben**

- (1) Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und Endverbrauchern zur Selbstbedienung angeboten werden, dürfen durch den Verantwortlichen nach Artikel 8 Absatz 1 oder Absatz 4 Satz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 nur in den Verkehr gebracht werden oder durch den Verantwortlichen nach Artikel 8 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 nur abgegeben werden, wenn sie mit den Angaben nach Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe a bis d und f bis k und nach Artikel 10 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 gekennzeichnet sind. Bei Lebensmitteln, die über Automaten oder automatisierte Anlagen in den Verkehr gebracht werden, können die Angaben nach Satz 1 auf einem Schild an dem oder in der Nähe des Automaten oder der automatisierten Anlage angebracht werden. Satz 1 gilt nicht

Satz 1 gilt nicht

1. für Dauerbackwaren und Süßwaren, die in der Verkaufsstätte im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, sofern die Unterrichtung des Verbrauchers über die Angaben nach Satz 1 auf andere Weise gewährleistet ist, und
2. für Lebensmittel, die zu karitativen Zwecken abgegeben werden.

(2) Lebensmittel, die

1. ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden,
2. auf Wunsch des Endverbrauchers oder des Anbieters von Gemeinschaftsverpflegung am Verkaufsort verpackt werden oder
3. im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden,

dürfen durch den Verantwortlichen nach Artikel 8 Absatz 1 oder Absatz 4 Satz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 mit dem Ziel der Abgabe an Endverbraucher oder an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung nur in den Verkehr gebracht werden oder durch den Verantwortlichen nach Artikel 8 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 nur abgegeben werden, wenn die in Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 bezeichneten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe nach Maßgabe des Artikels 12 Absatz 2 oder der nachfolgenden Bestimmungen angegeben sind. Satz 1 gilt auch für die in Absatz 1 Satz 3 genannten Lebensmittel.



TOP 1 Gesetzliche Grundlagen

(3) Die nach Absatz 2 erforderlichen Angaben sind bezogen auf das jeweilige Lebensmittel gut sichtbar, deutlich und gut lesbar bereitzustellen. **Die Angaben können erfolgen**

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 für Endverbraucher und Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich sind. Die Angaben sind so bereitzustellen, dass der Endverbraucher oder der Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels von ihnen Kenntnis nehmen kann.



(4) **Abweichend von Absatz 3 Satz 1 kann über die nach Absatz 2 erforderlichen Angaben auch der Lebensmittelunternehmer oder das Personal, das über die Verwendung der betreffenden Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe hinreichend unterrichtet ist, mündlich informieren. Voraussetzung ist, dass**

1. die nach Absatz 2 erforderlichen Angaben den Endverbrauchern auf deren Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden,
2. eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe im Sinne des Absatzes 2 vorliegt und
3. die schriftliche Aufzeichnung für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für die Endverbraucher leicht zugänglich ist.

Bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die nach Absatz 2 erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist. Absatz 3 Satz 6 gilt entsprechend.



(5) Lebensmittel, die

1. im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden oder
2. die in offenen Packungen in Abwesenheit des Käufers abgefüllt werden,

dürfen durch den Verantwortlichen nach Artikel 8 Absatz 1, Absatz 3 oder Absatz 4 Satz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 mit dem Ziel der Abgabe an Endverbraucher oder an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie mit der Angabe nach Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe e der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 gekennzeichnet sind [*Nettofüllmenge*]; dabei ist der Vorrang der nach Artikel 42 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 der Europäischen Kommission mitgeteilten und im elektronischen Bundesanzeiger durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie bekanntgemachten nationalen Vorschriften zu beachten.



Satz 1 gilt auch für

1. unverpackte, nach Gewicht in Verkehr gebrachte Backwaren und
2. unverpackte Brote gleicher Nettofüllmenge und einem Gewicht von mehr als 250 Gramm.

Die Nettofüllmenge ist auf der Verpackung des Lebensmittels gut sichtbar, deutlich und gut lesbar anzugeben. Werden Lebensmittel zum unmittelbaren Verkauf überwiegend von Hand verpackt und angeboten, darf die Nettofüllmenge durch ein Schild auf oder neben dem Lebensmittel angegeben werden. Unverpacktes Brot gleicher Nettofüllmenge mit einem Gewicht von mehr als 250 Gramm darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Angabe auf dem Brot oder auf einem Schild auf oder neben dem Brot bereitgestellt ist.



Verpflichtende Informationen über Lebensmittel

(1) Nach Maßgabe der Artikel 10 bis 35 und vorbehaltlich der in diesem Kapitel vorgesehenen Ausnahmen sind folgende Angaben verpflichtend:

- a) die Bezeichnung des Lebensmittels;
- b) das Verzeichnis der Zutaten;
- c) alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und — gegebenenfalls in veränderter Form — im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen;
- d) die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten;
- e) die Nettofüllmenge des Lebensmittels;
- f) das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum;
- g) gegebenenfalls besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung;

Quelle: LMIV (EU) Nr. 1169/2011 – Artikel 9



Verpflichtende Informationen über Lebensmittel

- h) der Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers nach Artikel 8 Absatz 1;
- i) das Ursprungsland oder der Herkunftsort, wo dies nach Artikel 26 vorgesehen ist;
- j) eine Gebrauchsanleitung, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden;
- k) für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts in Volumenprozent;
- l) eine Nährwertdeklaration.

Quelle: LMIV (EU) Nr. 1169/2011 – Artikel 9





TOP 1 Gesetzliche Grundlagen

Haftung

Kennzeichnungspflichten

Grundsatz:

- Angabe aller Zutaten/ Verarbeitungshilfsstoffe
- Kenntlichmachung von Lebensmitteln mit (nachweislich) Allergenen Potential (Anhang II LMIV)

Ordnungsrechtliche Haftung

Verkehrssicherungspflichten

- Produktentwicklung
- Produktherstellung
- Instruktionspflichten
- Produktbeobachtungspflichten

Zivilrechtliche Produkthaftung

Kennzeichnung : Clean Label

- **Nicht erforderlich:** Verzicht auf allergieauslösende Stoffe (grds. Wird auf gesunden Verbraucher abgestellt).
- Hinweise „frei von [...]“ bzw. „Allergenfrei“ müssen zutreffen.
- Bei **Negativkennzeichnung** darf folglich **grundsätzlich** kein allergenes Potential mehr in dem Lebensmittel mehr vorhanden sein („**Nulltoleranz**“)
- Andernfalls Irreführung, Art. 7 LMIV (EU) Nr. 1169/2011

➤ Verkehrssicherungspflicht

„Derjenige, der eine Gefahrenquelle schafft oder unterhält, hat die Pflicht, die notwendigen und zumutbaren Vorkehrungen zu treffen, um Schäden anderer zu verhindern.“

- **Stoffe mit Allergenen Potential bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten auslösende Stoffe sowie deren Rückstände sind potentiell Gesundheitsrisiko für Allergiker.**
- Hersteller/Inverkehrbringer müssen i.d.R. **Produkthaftung** geeignete Maßnahmen ergreifen.
- Bsp. Fehlende/unzutreffende Information über Allergene

- **LMIV** enthält keine Produkthaftungsrechtlichen Bestimmungen.
 - Haftung für fehlerhafte Informationen über Allergene sowie Lebensmittelunverträglichkeiten auslösende Stoffe richtet sich nach den **produkthaftungsrechtlichen Vorschriften** der Mitgliedsstaaten.
 - **Deutschland:**
 - §§823 ff. BGB
 - ProdHaftG
- } Freie
Anspruchskonkurrenz
- ggf. vertraglicher Schadenersatzanspruch

