

Merkblatt „Verpflichtende Kennzeichnungselemente für vorverpackte Lebensmittel“

1. Was gilt als vorverpacktes Lebensmittel?

Vorverpackte Lebensmittel sind Lebensmittel in einer Verpackung, die an Endverbraucher/innen oder Anbietende von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden sollen. Der Inhalt des Lebensmittels kann nicht verändert werden, ohne dass die Verpackung geöffnet oder verändert werden muss.

Folgende Produkte gelten nicht als vorverpackte Lebensmittel:

- Lebensmittel, die auf Wunsch von Verbraucher/innen am Verkaufsort verpackt werden
- Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden (Verpackung wenige Stunden vor dem Verkauf)

Diese Produkte brauchen keine erweiterte Pflichtkennzeichnung. Sofern sie nicht in Selbstbedienung abgegeben werden, gelten die gleichen Regeln wie für unverpackte Ware (Angabe der Allergene und bestimmter Lebensmittelzusatzstoffe über Verzeichnisse, Listen, mündliche Information oder Ähnliches).

2. Verpflichtende Kennzeichnungselemente für vorverpackte Lebensmittel

2.1. Bezeichnung des Lebensmittels

Art der Bezeichnung	Beschreibung/Hinweis	Fundorte (beispielhaft)	konkrete Beispiele
rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung	<ul style="list-style-type: none"> · in europäischen oder national gültigen Verordnungen festgelegt · muss verwendet werden, sofern sie existiert 	Europäische Verordnung für Butter, Margarine und andere Streichfette	Butter, Margarine
		Deutsche Verordnungen für Kakao-, Schokoladen- und Milcherzeugnisse, Konfitüre und Fruchtsaft	Schokolade, Praline, Konfitüre, Apfelsaft, Schlagsahne, Magermilchpulver
verkehrsübliche Bezeichnung	<ul style="list-style-type: none"> · wird von Verbraucher/innen akzeptiert, ohne dass eine weitere Erklärung notwendig ist · zu verwenden, wenn keine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung existiert 	Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches, unter anderem für Brot und Kleingebäck, Feine Backwaren, Speiseeis, Ölsaaten und daraus hergestellte Massen	Mischbrot, Dinkelbrötchen, Marmorkuchen, Himbeersorbet, Marzipan
		standardisierte Rezeptsammlungen	Rührkuchen
beschreibende Bezeichnung	<ul style="list-style-type: none"> · beschreibt das Lebensmittel so genau, dass es möglich ist, die Art des Lebensmittels zu erkennen und es von ähnlichen Erzeugnissen zu unterscheiden · zu verwenden, falls weder eine rechtlich vorgeschriebene noch eine verkehrsübliche Bezeichnung existiert 		gebackenes Müsli aus Haferflocken mit Kürbiskernen und Rosinen
Produktbezeichnung, Fantasiebezeichnung	<ul style="list-style-type: none"> · eigener Name des Herstellers · darf zusätzlich zur Bezeichnung im rechtlichen Sinn verwendet werden, diese jedoch nicht ersetzen 		Scharfer Hirte, Walnusskracher, Opa-Willi-Brot

Jetzt BROTPRO abonnieren

Sichern Sie sich jetzt Ihr BROTPRO-Jahresabo und erhalten das Magazin für handwerkliches Backen viermal jährlich zum Vorzugspreis und ohne weitere Versandkosten. Alle Infos zum BROTPRO-Abo und den Bestellmöglichkeiten finden Sie unter www.brot-pro.de/abo



2.2. Verzeichnis der Zutaten

- beginnt mit dem Wort Zutaten
- Auflistung sämtlicher Zutaten in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils
- bezieht sich auf den Zeitpunkt der Herstellung (zum Beispiel Teigbereitung bei Brot)
- abweichend davon bezieht sich die Menge an Wasser und flüchtigen Zutaten wie Milch oder Spirituosen auf das Enderzeugnis
- Angabe der Zutaten wie in der Tabelle beschrieben mit ihrer rechtlich vorgeschriebenen, verkehrsüblichen oder beschreibenden Bezeichnung
- Angabe der Lebensmittelzusatzstoffe mit der Zusatzstoffklasse sowie der Bezeichnung (Variante 1), alternativ der E-Nummer (Variante 2) entsprechend Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.
 Variante 1: Zusatzstoffklasse: rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung, zum Beispiel „Backtriebmittel: Natriumcarbonate“
 Variante 2: Zusatzstoffklasse: E-Nummer, zum Beispiel „Backtriebmittel: E 500“
- zusammengesetzte Zutaten können entweder mit ihren Bestandteilen aufgelistet werden (Variante 1) oder mit ihren Zutaten in das Zutatenverzeichnis eingereiht werden (Variante 2).

Beispiel für ein Weizensauerteigbrot

Variante 1: zusammengesetzte Zutat Weizensauerteig mit ihren Bestandteilen

Zutaten: **Weizenmehl**, Trinkwasser, Weizensauerteig (**Weizenmehl**, Trinkwasser), Speisesalz

Variante 2: Zutaten Weizenmehl und Wasser zusammengefasst

Zutaten: **Weizenmehl**, Trinkwasser, Speisesalz

Gewichtsanteile für Zutatenverzeichnis – Beispiel-Rezept „Walnussbrot“

Quellstück

- ▶ 1,200 kg Wasser
- ▶ 2,500 kg Walnüsse

Hauptteig

- ▶ 3,700 kg Quellstück
 - ▶ 6,500 kg Wasser
 - ▶ 10,000 kg **Weizenmehl** 550
 - ▶ 0,220 kg Salz
 - ▶ 0,100 kg **Hefe**
- 20,520 kg Teig

Zutatenverzeichnis für das Beispiel:

Zutaten: **Weizenmehl**, Trinkwasser, **Walnüsse**, Speisesalz, Hefe

Angaben, die aus dem Beispiel-Rezept folgen:

Zutaten sortiert und zusammengefasst

Zutat, sortiert in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils	Gewicht (kg)	Gewichtsanteil am Hauptteig (%)
Weizenmehl Type 550	10,000	48,7
Wasser	7,700* 5,238**	29,0***
Walnüsse	2,500	12,2
Salz	0,220	1,1
Hefe	0,100	0,5

Rechenbeispiel Wassermenge

Backverlust: 12 %

Formel I:

Hauptteig x (100 - Backverlust) / 100
 = Summe Enderzeugnis nach dem Backen

Rechenbeispiel:

20,520 kg Teig x 0,88
 = 18,058 kg Enderzeugnis nach dem Backen

Formel II:

Summe Enderzeugnis nach dem Backen - restliche Zutaten
 = Menge Wasser im Enderzeugnis

Rechenbeispiel:

18,058 kg - 10,000 kg Mehl - 2,5 kg Walnüsse
 - 0,220 kg Salz - 0,100 kg Hefe
 = 5,238 kg Wasser im Enderzeugnis

Formel III:

Menge Wasser im Enderzeugnis / Summe Enderzeugnis
 nach dem Backen x 100
 = Gewichtsanteil Wasser am Enderzeugnis

5,238 kg Wasser im Enderzeugnis / 18,058 kg Enderzeugnis
 nach dem Backen x 100
 = 29,0 % Wasser-Gewichtsanteil am Enderzeugnis

* Gesamtmenge Wasser (Summe Wasser im Quellstück und im Hauptteig)

** Differenz zum Enderzeugnis (siehe Rechenbeispiel)

*** Differenz zum Enderzeugnis bezogen auf das Enderzeugnis (siehe Rechenbeispiel)

Jetzt BROTpro abonnieren

Sichern Sie sich jetzt Ihr BROTpro-Jahresabo und erhalten das Magazin für handwerkliches Backen viermal jährlich zum Vorzugspreis und ohne weitere Versandkosten. Alle Infos zum BROTpro-Abo und den Bestellmöglichkeiten finden Sie unter www.brot-pro.de/abo



2.3. Kennzeichnung allergener Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

- Angabe im Zutatenverzeichnis mit genauem Bezug zu ihrer Bezeichnung gemäß Anhang II LMIV, zum Beispiel „**Dinkelmehl** (eine **Weizenart**)“
- Hervorhebung durch den Schriftsatz, zum Beispiel durch Fettdruck oder Großbuchstaben

Unter bestimmten Voraussetzungen müssen Lebensmittelzusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Trägerstoffe nicht im Enderzeugnis angegeben werden, da sie im Enderzeugnis technologisch nicht mehr wirksam sind. Für alle allergenen Bestandteile gilt diese Ausnahme jedoch nicht.

Beispiele

- Lebensmittelzusatzstoffe: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg
- Verarbeitungshilfsstoffe: Trennmittel mit Sojaöl oder Lecithinen aus Soja
- Trägerstoffe: Aroma mit Trägerstoff Lactose

2.4. Quantitative Angabe der Zutaten, kurz QUID (aus dem Englischen quantitative ingredients declaration)

Erforderlich, wenn die Zutat/Zutatenklasse:

- in der Bezeichnung genannt wird, zum Beispiel „Anteil an Walnüssen bei Walnussbrot“
- üblicherweise mit dem Lebensmittel in Verbindung gebracht wird, zum Beispiel „Anteil an Haselnüssen bei Nougat“
- durch Worte hervorgehoben ist, zum Beispiel „Anteil an Walnüssen bei Auslobung mit knackigen Walnüssen“
- durch Bilder oder eine grafische Darstellung hervorgehoben ist, zum Beispiel „Anteil an Walnüssen bei Abbildung einer Walnuss“
- von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines Lebensmittels und seine Unterscheidung von ähnlichen Erzeugnissen ist, zum Beispiel „Mandelanteil bei Marzipan“, da der Mandelanteil in Marzipan in den Mitgliedsstaaten der EU sehr unterschiedlich sein kann

Berechnung: Angabe als Gewichtsanteil zum Zeitpunkt der Herstellung

Die Angabe wird auf die gleiche Weise wie die Reihenfolge im Zutatenverzeichnis ermittelt, zum Beispiel „Müsli mit Mandeln und Rosinen (nicht gebacken)“

Rechenbeispiel Müsli

- ▶ 1,000 kg Haferflocken
- ▶ 0,300 kg Rosinen
- ▶ 0,200 kg Mandeln
- 1,500 kg Müsli

Formel:

Gewicht Zutat / Gewicht Müsli x 100
= Gewichtsanteil in Prozent (QUID)

QUID Mandeln
0,200 kg / 1,500 kg x 100
= 13 %

QUID Rosinen
0,300 kg / 1,500 kg x 100
= 20 %

Bei Backwaren sowie anderen Produkten, denen im Zuge der Herstellung Feuchtigkeit entzogen wird, bezieht sich die QUID abweichend von der Regel auf das Enderzeugnis.

Beispiel „Walnussbrot“ aus Abschnitt 2.2

QUID Walnüsse
2,500 kg / 18,058 kg x 100
= 14 %

Jetzt BROtpro abonnieren

Sichern Sie sich jetzt Ihr BROtpro-Jahresabo und erhalten das Magazin für handwerkliches Backen viermal jährlich zum Vorzugspreis und ohne weitere Versandkosten. Alle Infos zum BROtpro-Abo und den Bestellmöglichkeiten finden Sie unter www.brot-pro.de/abo



Platzierung der QUID

Variante 1a): Platzierung in der Bezeichnung des Lebensmittels, zum Beispiel „Brot mit 14 % Walnüssen“

Variante 1b): Platzierung in unmittelbarer Nähe zur Bezeichnung, zum Beispiel „Walnussbrot“ und in der Nähe (z. B. eine Zeile darunter): „mit 14 % Walnüssen“

Variante 2): im Zutatenverzeichnis, zum Beispiel „Walnussbrot, Zutaten: **Weizenmehl**, Trinkwasser, 14 % **Walnüsse**, Speisesalz, Hefe“

2.5. Nettofüllmenge

- bei festen Lebensmitteln in Kilogramm oder Gramm
- bei flüssigen Lebensmitteln in Liter, Zentiliter oder Milliliter
- im gleichen Sichtfeld wie die Bezeichnung des Lebensmittels, Bezeichnung und Füllmenge müssen also von einem Blickpunkt aus gelesen werden können

Mindestschriftgröße gemäß § 38 Abs. 2 Fertigpackungsverordnung

Nennfüllmenge in g oder ml	Mindestschriftgröße in mm
5 bis 50	2
mehr als 50 bis 200	3
mehr als 200 bis 1.000	4
mehr als 1.000	6

Die Mindestschriftgröße für die Nettofüllmenge ist somit größer als die Mindestschriftgröße für alle übrigen Kennzeichnungselemente gemäß LMIV (vergleiche Abschnitt 2.10.).

2.6. Mindesthaltbarkeitsdatum und besondere Anweisungen

Bedingungen in Verbindung mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum sind anzugeben, sofern die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums nur unter diesen Bedingungen gewährleistet ist.

Beispiele:

- „bei maximal +7 °C mindestens haltbar bis: ...“
- „ungeöffnet mindestens haltbar bis: ...“

Falls erforderlich, muss man Anweisungen für die Aufbewahrung und den Verzehr nach dem Öffnen der Verpackung angeben, zum Beispiel: „Nach dem Öffnen Verpackung stets luftdicht verschließen und innerhalb von 5 Tagen verzehren.“

Falls erforderlich, muss man Gebrauchsanleitung angeben, zum Beispiel bei halbgebackener Ware: „Brötchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 10 Minuten fertigbacken.“

Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums

Formulierung	Datumsangabe/Verweis	Bemerkung
mindestens haltbar bis:	01.12.2024	Angabe von Tag, Monat und Jahr in dieser Reihenfolge
mindestens haltbar bis:	siehe Etikett auf der Unterseite	exakte Ortsangabe, allgemeine Angaben wie „siehe Etikett“ sind nicht zulässig Datumsangabe auf der Unterseite wie in den übrigen Beispielen
mindestens haltbar bis:	01.12.	bei Haltbarkeit von weniger als drei Monaten optional nur Angabe von Tag und Monat in dieser Reihenfolge
mindestens haltbar bis Ende:	Januar 2025 01/2025	bei Haltbarkeit von mehr als drei Monaten und maximal achtzehn Monaten optional nur Angabe von Monat und Jahr in dieser Reihenfolge
mindestens haltbar bis Ende:	2026	bei Haltbarkeit von mehr als achtzehn Monaten optional nur Angabe des Jahres

Jetzt BROtpro abonnieren

Sichern Sie sich jetzt Ihr BROtpro-Jahresabo und erhalten das Magazin für handwerkliches Backen viermal jährlich zum Vorzugspreis und ohne weitere Versandkosten. Alle Infos zum BROtpro-Abo und den Bestellmöglichkeiten finden Sie unter www.brot-pro.de/abo



2.7. Loskennzeichnung

- Los- oder Chargennummer angeben, damit die Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist
- kann entfallen, sofern das Mindesthaltbarkeitsdatum mindestens mit Monat und Tag angegeben ist
- Angabe besteht aus einer Buchstaben-Kombination, Ziffern-Kombination oder Buchstaben-Ziffern-Kombination
- der Angabe ist der Buchstabe „L“ voranzustellen, soweit sie sich nicht deutlich von den anderen Angaben der Kennzeichnung unterscheidet

2.8. Nährwertdeklaration

- besteht mindestens aus sieben verpflichtenden Angaben: Energie, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Salz (siehe Beispiel-Tabelle)
- aus einer abschließenden Liste dürfen freiwillig weitere Nährwerte ausgewählt werden, zum Beispiel Ballaststoffe, einfach ungesättigte Fettsäuren, mehrfach ungesättigte Fettsäuren
- bezieht sich auf 100 g oder 100 ml des Lebensmittels
- zusätzlich zu 100 g oder 100 ml ist der Bezug zu einer Portion oder Verzehrseinheit möglich, sofern die Portion/Verzehrseinheit genau definiert wird und die Anzahl der in der Verpackung enthaltenen Portionen angegeben ist. Beispiel: „1 Scheibe = zirka 50 g. Die Verpackung enthält 10 Portionen.“
- Portionsangaben müssen realistisch sein
- Eine Angabe je Verkaufseinheit ist nicht zulässig, wenn es sich hierbei nicht um eine realistische Portion handelt, die auf einmal gegessen wird, zum Beispiel nicht zulässig bei einem ganzen Brot oder einer ganzen Torte, aber zulässig bei einem Brötchen
- Reihenfolge, Wortlaut und Einheiten sind vorgeschrieben (siehe Tabelle)
- Darstellung bevorzugt als Tabelle, bei Platzmangel auch hintereinander

Tip

Die Angabe der Ballaststoffe ist bei Backwaren sinnvoll, da sie nennenswerte Gehalte an Ballaststoffen enthalten und diese in die Berechnung des Brennwertes eingehen.

Quelle für die Nährwerte

Option 1: Analytisch bestimmt mithilfe einer Nährwertanalyse in einem Prüflabor

- liefert genaue Ergebnisse

Option 2: Berechnet auf Basis der Rezeptur unter Berücksichtigung der tatsächlichen Nährwerte der Zutaten

- Nährwerte der Zutaten kommen aus der jeweiligen Produktspezifikation bzw. Nährwertkennzeichnung der Zutaten
- Veränderungen des Lebensmittels während der Herstellung wie der Backverlust müssen berücksichtigt werden
- liefert weniger genaue Ergebnisse als Laboranalyse

Option 3: Berechnet auf Basis der Rezeptur unter Berücksichtigung von durchschnittlichen Nährwerten der Zutaten

- Nährwerte der Zutaten kommen aus Tabellen und Nachschlagewerken wie dem Bundeslebensmittelschlüssel
- Veränderungen des Lebensmittels während der Herstellung wie der Backverlust müssen berücksichtigt werden
- Genauigkeit der Ergebnisse am geringsten

Jetzt BROtpro abonnieren

Sichern Sie sich jetzt Ihr BROtpro-Jahresabo und erhalten das Magazin für handwerkliches Backen viermal jährlich zum Vorzugspreis und ohne weitere Versandkosten. Alle Infos zum BROtpro-Abo und den Bestellmöglichkeiten finden Sie unter www.brot-pro.de/abo



Für die Abweichung der tatsächlichen Nährwerte von den angegebenen Nährwerten gibt es Vorgaben. Folgende Tipps sind zu beachten:

- zu hohe Abweichungen werden als Irreführung für Verbraucher/innen bewertet
- Zutaten genau abwiegen, „Pi mal Daumen“ führt auch zu Abweichungen in den Nährwerten
- Änderungen in der Rezeptur oder Austausch von Rohstoffen führt gegebenenfalls zu einer Änderung der Nährwerte
- Backverluste sind abhängig von den Bedingungen während des Backens, der Position im Ofen und von der Teigeinwaage
- Eine sinnvolle Rundung ist zu empfehlen (siehe Tabelle)

Rundungsleitlinien für die Nährwertdeklaration bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln

Nahrungsbestandteil	Menge	Rundung
Energie		Auf 1 kJ/kcal genau (keine Dezimalstellen)
Fett*, Kohlenhydrate*, Zucker*, Eiweiß*, Ballaststoffe*, Polyole*, Stärke*	≥10 g pro 100 g oder ml	Auf 1 g genau (keine Dezimalstellen)
	<10 g und > 0,5 g pro 100 g oder ml	Auf 0,1 g genau
	Menge nicht nachweisbar oder beträgt ≤ 0,5 g pro 100 g oder ml	Es kann „0 g“ oder „<0,5 g“ angegeben werden
Gesättigte Fettsäuren*, einfach ungesättigte Fettsäuren*, mehrfach ungesättigte Fettsäuren*	≥10 g pro 100 g oder ml	Auf 1 g genau (keine Dezimalstellen)
	<10 g und > 0,1 g pro 100 g oder ml	Auf 0,1 g genau
	Menge nicht nachweisbar oder beträgt ≤ 0,1 g pro 100 g oder ml	Es kann „0 g“ oder „<0,1 g“ angegeben werden
Natrium	≥1 g pro 100 g oder ml	Auf 0,1 g genau
	<1 g und > 0,005 g pro 100 g oder ml	Auf 0,01 g genau
	Menge nicht nachweisbar oder beträgt ≤ 0,005 g pro 100 g oder ml	Es kann „0 g“ oder „<0,005 g“ angegeben werden
Kochsalz	≥1 g pro 100 g oder ml	Auf 0,1 g genau
	<1 g und > 0,0125 g pro 100 g oder ml	Auf 0,01 g genau
	Menge nicht nachweisbar oder beträgt ≤ 0,0125 g pro 100 g oder ml	Es kann „0 g“ oder „<0,01 g“ angegeben werden
Vitamine und Mineralstoffe**	Vitamin A, Folsäure, Chlorid, Kalzium, Phosphor, Magnesium, Iod, Kalium	3 signifikante Stellen*
	Alle übrigen Vitamine und Mineralstoffe	2 signifikante Stellen

*Gilt nicht für Unterkategorien
**Mit signifikanten Stellen sind die Zahlenwerte hinter dem Komma gemeint

Beispiel: Nährwertdeklaration für ein Weizenvollkornbrot

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g	je Portion (1 Scheibe)*
Energie	919 kJ/217 kcal	459 kJ/109 kcal
Fett	0,9 g	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g	<0,1 g
Kohlenhydrate	41 g	21 g
davon Zucker	1,0 g	<0,5 g
Ballaststoffe	7,4 g	3,7 g
Eiweiß	7,6 g	3,8 g
Salz	1,2 g	0,6 g

*1 Scheibe = zirka 50 g. Die Verpackung enthält 10 Portionen



Eine Nährwertdeklaration ist nicht verpflichtend für Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen durch den Hersteller an Endverbraucher/innen oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden. Eine Ausnahme gilt grundsätzlich nicht bei Abgabe im Onlineshop. Eine Entscheidungshilfe mit Beispielen und Auslegungshinweise für kleine Mengen, direkte Abgabe und lokale Einzelhandelsgeschäfte findet sich unter diesem Link:

tinyurl.com/Auslegungshinweise

Jetzt BROtpro abonnieren

Sichern Sie sich jetzt Ihr BROtpro-Jahresabo und erhalten das Magazin für handwerkliches Backen viermal jährlich zum Vorzugspreis und ohne weitere Versandkosten. Alle Infos zum BROtpro-Abo und den Bestellmöglichkeiten finden Sie unter www.brot-pro.de/abo



2.9. Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

- vollständige Firmenbezeichnung und Anschrift angeben

2.10. Art und Weise der Kennzeichnung

- direkt auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung verbundenem Etikett
- in deutscher Sprache
- an einer gut sichtbaren Stelle
- deutlich, gut lesbar und dauerhaft
- Mindestschriftgröße von 1,2 mm bezogen auf den kleinen Buchstaben x (x-Höhe siehe Grafik)

Ausnahmen für kleine Verpackungen

- Bei Platzmangel haben die verpflichtenden Informationen Vorrang vor freiwilligen Angaben wie Logos, Bildern und Werbeangaben
- Ausnahmen in Abhängigkeit von der größten Oberfläche:
 - Die größte Oberfläche ist die gesamte bedruckbare/etikettierbare Fläche der Verpackung inklusive Boden und gegebenenfalls Deckel
 - Entscheidend ist die Verpackungsgröße und nicht die Größe des Etiketts
 - Verpackungen mit einer größten Oberfläche von weniger als 80 cm²: Mindestschriftgröße von 0,9 mm bezogen auf den kleinen Buchstaben x
 - Verpackungen mit einer größten Oberfläche von weniger als 25 cm²: keine Nährwertdeklaration erforderlich
 - Verpackungen mit einer größten Oberfläche von weniger als 10 cm²:
 - Verpflichtend sind nur die Bezeichnung, die Allergenangaben, die Nettofüllmenge und das Mindesthaltbarkeitsdatum
 - Das Zutatenverzeichnis ist auf andere Weise (zum Beispiel Internetseite) oder auf Wunsch zur Verfügung zu stellen

Definition der x-Höhe



Legende	
1	Oberlinie
2	Versallinie
3	Mittellinie
4	Grundlinie
5	Unterlinie
6	x-Höhe
7	Schriftgröße

Rechtsgrundlage

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission, in der derzeit gültigen Fassung (Lebensmittelinformationsverordnung, LMIV)
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A02011R1169-20180101&qid=1724497513438>

Jetzt BROTPRO abonnieren

Sichern Sie sich jetzt Ihr BROTPRO-Jahresabo und erhalten das Magazin für handwerkliches Backen viermal jährlich zum Vorzugspreis und ohne weitere Versandkosten. Alle Infos zum BROTPRO-Abo und den Bestellmöglichkeiten finden Sie unter www.brot-pro.de/abo

