

EDNA informiert über die LMIV Das sollten Sie wissen:

In den letzten Jahren ist das Interesse an Lebensmitteln und deren Beschaffenheit sowohl in der Gesellschaft, als auch in der Politik sukzessive gestiegen. Der Endverbraucher möchte wissen, was er isst! Daher trat am 13. Dezember 2014 die neue EU **Lebensmittelinformations-Verordnung** 1169/2011, kurz genannt **LMIV**, in Kraft. Sie regelt, welche Lebensmittel auf welche Weise gekennzeichnet werden müssen. Als Merkregel gilt: die Lebensmittelkennzeichnung ist eine „Bringschuld“ und keine „Holschuld“. Sie sorgt für Transparenz und Vertrauen beim Verbraucher.

EDNA hat Ihnen die wichtigsten Eckpunkte zur LMIV zusammengefasst!

Was bleibt bestehen?

Nach wie vor gilt, dass Zusatzstoffe der Kennzeichnungspflicht unterliegen. Somit müssen Lebensmittel, die beispielsweise Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Konservierungsstoffe, aber auch Koffein oder Phosphate enthalten, auf der Speise- & Getränkekarte kenntlich gemacht werden. Die Deklaration dieser Zusatzstoffe muss leicht lesbar, gut sichtbar und unverwischbar erfolgen.

Was ändert sich?

Allergenkennzeichnung: Ein Schwerpunkt der LMIV ist die seit Dezember 2014 verpflichtende **Deklaration von Allergenen in unverpackten Lebensmitteln, also loser Ware**. Nach aktuellem Stand regelt der nationale Entwurf der LMIV (Lebensmittelinformation-Durchführungsverordnung), wie die Allergenkennzeichnung zu erfolgen hat: i.d.R. ist eine



Um Allergiker, bzw. Zöliakieerkrankte optimal zu schützen, können Sie in der **EDNA Service-Welt** viele glutenfreie Produkte beziehen.

schriftliche und unmittelbare Informationsform erforderlich. Nur Betriebe, deren Lebensmittel handwerklich hergestellt werden und dabei üblicherweise von verwendeten Rezepturen abweichen und die Abgabe der Lebensmittel an den Verbraucher spätestens für den Folgetag bestimmt ist, unterliegen einer Ausnahmeregelung. Generell muss die **Allergenkennzeichnung der Ware und Speise eindeutig, korrekt und gut verständlich zuzuordnen sein**. Auch in Gaststätten oder in der Gemeinschaftsverpflegung ist die Allergenkennzeichnung obligatorisch.

Nährwertkennzeichnung: Im Zuge der neuen Lebensmittelinformationsverordnung ergibt sich auch eine Änderung in der Nährwertkennzeichnung **verpackter Lebensmittel**. Diese muss einheitlich erfolgen und mindestens die 7 nachfolgenden Nährwertangaben in der vorgeschriebenen Reihenfolge aufweisen: **Energie, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz**. Dabei hat die Angabe, zum

Zwecke der Vergleichbarkeit, stets auf **100 Gramm bzw. 100 Milliliter** zu erfolgen. Alle **EDNA**-Etiketten erfüllen bereits schon jetzt diese Vorgaben.

Pflanzliche Öle und Fette: Zukünftig werden pflanzliche Öle und Fette detaillierter auf dem Etikett ausgewiesen. So muss die exakte botanische Herkunft angegeben werden, bspw. Erdnussöl, Palmfett, Rapsöl oder Sonnenblumenöl. Zudem muss ein Hinweis auf die Härting des Öles/Fettes (ganz oder teilweise gehärtet) erfolgen.

Über die 14 Hauptallergene informieren wir Sie auf der nächsten Seite!



Den 14 Hauptallergenen auf der Spur



Glutenhaltige Getreide:

Gerste, Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer, Einkorn, Emmer, Kamut sowie Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide. Enthalten in Backwaren, Nudeln usw.



Eier:

Alle Arten von Nutzgeflügeleiern von Huhn, Gans, Ente, Wachtel etc. sowie Erzeugnisse daraus. Bspw. Eigelb, Eischnee und Volleipulver. Enthalten in Gebäck, Panaden, Baiser usw.



Krebstiere:

Alle Arten von Krebstieren wie Garnelen, Krabben, Hummer, Scampi.



Weichtiere:

Z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfische etc. sowie Weichtiererzeugnisse wie Austernsauce.



Fische:

Alle Fischarten und Erzeugnisse, bspw. Kaviar, Fischsauce, Fischgelatine.



Erdnüsse:

Enthalten in Erdnussöl (Frittierfett), gerösteten Erdnüssen, Erdnussbutter, Pestos etc.



Soja:

Enthalten in Sojamehl, Tofu, Sojamilch, Sojasauce, vegetarische Aufstriche usw.



Milch:

Alle Arten von Nutztiermilch (Kuh-, Ziegen-, Schafsmilch etc.) sowie Erzeugnisse. Enthalten in Butter, Joghurt, Sahne, Milchezucker, Käse etc.



Schalenfrüchte:

Nüsse wie Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Pistazien. Enthalten bspw. in Marzipan oder Nussölen.



Sellerie:

Bspw. Selleriepulver (in Kräuter-, Suppen- & Gewürzmischungen), Gemüsesäfte, Sellerieknollen etc.



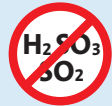
Senf:

Bspw. Senfsaat, Wurst- & Fleischwaren, Senfsprossen, Senfpulver usw.



Sesam:

Bspw. Sesamöl, Sesamsaat, Sesambutter, Sesammehl etc.



Sulfit/Schwefeldioxid:

Enthalten in Wein, Essig, Trockenobst und Gemüse.



Lupinen:

Bspw. Lupinenmehl, Lupinensprossen, pflanzliches Eiweiß in Backwaren.

Worauf müssen Sie achten?

Zwar sind die Hauptallergene im Zutatenverzeichnis verpackter Lebensmittel aufgeführt und hervorgehoben, aber dennoch sollten Sie auch folgende Aspekte berücksichtigen:

- ! Enthalten die lose eingekauften Lebensmittel Allergene?
- ! Welche Allergene sind in Ihren Rezeptur-Zutaten zu finden?
- ! Mit welchen Produkten stellen Sie Basisprodukte, wie Dressings oder Saucen her?
- ! Kommen zum Dekorieren etwaige Allergene zum Einsatz, wie bspw. Mandelsplitter?
- ! Verwenden Sie zum Abschmecken oder Binden von Soßen allergene Zutaten?

Die EDNA Zutaten-App unterstützt Sie

Speziell vor dem Hintergrund der LMIV, hat **EDNA** die innovative **Zutaten-App** entwickelt. Beteiligte aus den Bereichen HoReCa und Bake-off sind verpflichtet, ihre Kunden bereits vor dem Erwerb von Produkten über Nähr- und Inhaltsstoffe zu informieren. Mit der **Zutaten-App** von **EDNA** gelingt dies einfach, schnell und ohne zusätzliche Arbeitsbelastung. Diese steht zum kostenlosen Download im **iTunes App Store** oder im **Google Play Store** bereit. Die App synchronisiert alle online getätigten Produkteinkäufe der letzten drei Monate in eine individuelle Produktübersicht, die sich jedoch vom Nutzer editieren lässt. Im Präsentationsmodus der App können die Produktinformationen - auch ohne Internetzugriff im Offline-Betrieb - vom Kunden abgerufen werden, bspw. in einem Tabletständer am Frühstücksbuffet oder an der Verkaufstheke. So kann sich der Endkunde selbstständig über die Inhaltsstoffe der Produkte informieren.

Weitere Informationen finden Sie unter: <http://www.edna.de/app>

