



## Merkblatt

### Die wichtigsten Elemente der Kennzeichnung von vorverpackten Fleischerzeugnissen & Wurstwaren für Direktvermarkter und Metzgereien

#### 1) Was ist ein vorverpacktes Lebensmittel?

Gemäß Lebensmittelinformationsverordnung [VO (EU) Nr. 1169/2011 = LMIV] Artikel 2 Buchstabe e) ist ein „vorverpacktes Lebensmittel“ (ehemals: „Fertigpackung“) jede Verkaufseinheit, die als solche an den Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden soll und die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht, in die das Lebensmittel vor dem Feilbieten verpackt worden ist, gleichviel, ob die Verpackung es ganz oder teilweise umschließt, jedoch auf solche Weise, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt.

Bei Fleischerzeugnissen und Wurstwaren sind das v. a. Konservendosen, verschlossene Schraub- oder Einmachgläser oder Vakuumverpackungen bei denen somit die folgenden Kennzeichnungsvorschriften zu beachten sind.

Gemäß der o. g. Vorgabe sind Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden, von dem Begriff „vorverpacktes Lebensmittel“ nicht erfasst. Hierunter fallen beispielsweise vorab gefüllte Kunststoffbehältnisse mit Fleischsalat o. ä., die über die Theke verkauft werden. „Unmittelbarer Verkauf“ bedeutet, dass der Verkauf am gleichen oder spätestens nächsten Tag erfolgen muss.

Für Produkte, die lose oder vorverpackt an den Endverbraucher abgegeben werden, gelten seit 13.12.2014 die Kennzeichnungsregeln der VO (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung = LMIV).

#### 2) Bezeichnung

Dies ist die eigentliche Produktbezeichnung (früher: „Verkehrsbezeichnung“), sozusagen das, was in der „Überschrift“ steht, z. B. *Fleischwurst*. Hier gilt es zu beachten, dass bei Fleischerzeugnissen und Wurstwaren einschlägige Bezeichnungen aus den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse verwendet werden. Alles andere sind sog. Phantasiebezeichnungen, die dann näher erläutert werden müssen, beispielsweise „*Bergsteiger-Wurst – nach Art einer Kochsalami*“.

Die aktuellen Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse können auf der Internetseite des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft heruntergeladen werden ([www.bmel.de](http://www.bmel.de) → In der Suche: „Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse“ eingeben).

#### 3) Hersteller

Hersteller sind in diesem Falle ja Sie, also muss Ihr (Firmen-) Name und Ihre vollständige Anschrift aufs Etikett. Wenn ihr Betrieb eine Zulassung für Fleischerzeugnisse gem. VO (EG) Nr. 853/2004 hat, muss zusätzlich das Identitätskennzeichen mit der Zulassungsnummer in korrekter Form angegeben werden.

DE  
BY 12345  
EG

#### 4) Verzeichnis der Zutaten

Dem Zutatenverzeichnis ist stets das Wort „Zutaten.“ voranzustellen. Danach erfolgt die Auflistung der einzelnen Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils gemäß Rezeptur. Vorsicht: auch „Trinkwasser“ (auch in Form von Eis oder Brühe) ist eine Zutat und muss als solches angegeben werden. Stellt die Menge bei Fleischerzeugnissen nicht mehr als 5 % des Gewichts des Enderzeugnisses dar, so kann sie unberücksichtigt bleiben (z. B. lediglich 3 % Zusatz von Brühe zu Leberwurst). Diese Ausnahme gilt jedoch nicht für Fleisch und Fleischzubereitungen – hierbei ist jeglicher Wasserzusatz auch unter 5 % zu deklarieren! Bei verwendeten zusammengesetzten Zutaten (z. B. Soßenbinder – dieser besteht selbst aus mehreren Zutaten) müssen die Einzelzutaten (⇒ siehe deren Etikett) im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden. Die einfachste Lösung ist die Klammerlösung, z. B.: Zutaten: 80 % Schweinefleisch, Trinkwasser, ..., Soßenbinder (Stärke, Milchzucker, Maltodextrin, Reismehl, Farbstoff E 150c ), ..., Kochsalz, ...

Auf besondere Sachverhalte und bestimmte Zusatzstoffe wird weiter unten eingegangen.

#### 5) Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und Einfrierdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist wie folgt anzugeben: „mindestens haltbar bis...“, darauf folgt die Angabe von Tag/Monat/Jahr. Ist das MHD länger als drei Monate, kann der Tag entfallen, ist es länger als 18 Monate, kann auch der Monat entfallen. In diesen Fällen muss die Formulierung „mindestens haltbar bis Ende ...“ verwendet werden und es ist zusätzlich die Losnummer (Chargennummer) anzugeben.

Bei vorverpacktem, eingefrorenem Fleisch und Fleischzubereitungen muss zusätzlich das Einfrierdatum folgendermaßen angegeben werden: „Eingefroren am ...“

#### 6) Füllmenge / Einwaage

Die Füllmenge muss bei Fleischerzeugnissen und Wurstwaren im Normalfall in Gramm erfolgen (netto! Verpackungen dürfen nicht mitgewogen werden). Unbestimmte Angaben wie „ca. 200 g“ oder „250-280 g“ sind unzulässig.

Bei festen Lebensmitteln in Aufgussflüssigkeiten, z. B. Würstchen in Lake, muss neben der gesamten Nettofüllmenge auch das Abtropfgewicht angegeben werden.

#### 7) QUID-Regelung (QUantitative Ingredient Declaration = mengenmäßige Kennzeichnung von wertbestimmenden Zutaten)

Hiervon sind Fleischerzeugnisse und Wurstwaren betroffen, die mehr als 5 % Wasser - auch in Form von Eis oder Brühe - oder neben Fleisch andere Lebensmittel, z. B. Gemüse, oder Innereien enthalten oder abgetrocknet sind (Rohwürste). D. h. es sind vor allem Brühwürste und die meisten Kochwürste von dieser Regelung betroffen, aber auch gereifte, abgetrocknete Rohwürste.

Einerseits muss hier nun „Trinkwasser“ im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden (ohne Angabe der Menge) und bei der Fleischangabe muss eine Prozentangabe angefügt werden, die auf der Berechnung anhand der Rezeptur beruht, z. B. „Schweine- und Rindfleisch 80 %, Trinkwasser, ...“ oder „Schweinefleisch 60 %, Rindfleisch 20 %, Trinkwasser...“.

Bei abgetrockneten Rohwürsten wird natürlich kein Trinkwasser zugesetzt: die Quid-Angabe beinhaltet sozusagen die Schrumpfung und muss daher z. B. wie folgt aussehen: 100 g Salami hergestellt aus 140 g Schweine- und Rindfleisch.

Diese Angaben sollen dem Verbraucher ermöglichen, auf den wertbestimmenden Inhalt – nämlich das Fleisch – im Erzeugnis schließen zu können.

Weiterhin ist zu beachten:

Wenn das eingesetzte Schweinefleisch einen Fettanteil > 30 % (bei Rindfleisch > 25 %) enthält, muss zusätzlich „Speck“ („Rinderfett“) angegeben werden, bei einem Bindegewebsanteil von

> 25 % im Fleischeiweiß muss Bindegewebe z. B. als „Schwarten“ oder „Bindegewebe vom Rind“ mit ins Zutatenverzeichnis. Für Geflügel und Kaninchen gelten als Grenzen für den Fettanteil 15 % und für Bindegewebsanteil im Fleischeiweiß 10 %.

Auch zählt „Kopffleisch“ (außer den Kaumuskeln) nicht zum Fleisch im eigentlichen Sinne, d.h. es darf nicht in die Berechnung des Fleischanteils eingehen und es muss im Zutatenverzeichnis separat angegeben werden, z. B.: „Schweinefleisch 40 %, Schweinekopffleisch, Speck, Schwarten...“

Die Berechnung des Fleischanteils kann über die Rezeptur mit Hilfe der Rechenprogramme des Bundesverbandes der Deutschen Fleischwarenindustrie e. V. (Berechnungsprogramm kann per Mail unter [quid@bvdf.de](mailto:quid@bvdf.de) angefordert werden) bzw. des Deutschen Fleischerverbandes vorgenommen werden.

## 8) Bestimmte Zusatzstoffe

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen ist teilweise sehr kompliziert, deshalb soll an dieser Stelle lediglich die Kennzeichnung der gängigsten der in handwerklich produzierenden Betrieben eingesetzten Stoffe erläutert werden. Grundsätzlich gilt jedoch, dass stets der Klassenname gefolgt von der E-Nummer oder der Bezeichnung des Zusatzstoffes anzugeben ist.

Die Bedingungen für die Verwendung von Zusatzstoffen sind in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe geregelt. Kennzeichnungsvorgaben für vorverpackte Ware finden sich in der LMIV und für lose Ware in § 5 der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV).

- **Nitritpökelsalz**

besteht meist aus Natriumnitrit und (ggf. jodiertem) Kochsalz. Natriumnitrit gehört zur Klasse der Konservierungsstoffe. Beispiele für korrekte Kennzeichnungen im Zutatenverzeichnis:

„.... (jodiertes) Kochsalz, ...., Konservierungsstoff: Natriumnitrit, ...“      oder  
„.... (jodiertes) Kochsalz, ...., Konservierungsstoff E 250, ...“      oder  
„.... Nitritpökelsalz ((jodiertes) Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit) ...“      oder  
„.... Nitritpökelsalz ((jodiertes) Kochsalz, Konservierungsstoff E 250) ...“

- **Phosphate, Citrate, Acetate, Laktate, Tartrate, Ascorbinsäure, Ascorbate**

gehören zur Klasse der Stabilisatoren, deshalb ist der Klassenname „Stabilisator“ stets mit anzugeben, korrekt ist beispielsweise

„.... Stabilisator: Diphosphate, ...“      oder      „.... Stabilisator: E 450, ...“      sowie  
„.... Stabilisator: Natriumcitrate, ...“      oder      „.... Stabilisator: E 331, ...“

- **Geschmacksverstärker Glutamat**

Glutamat gehört zur Klasse der Geschmacksverstärker. Es gibt verschiedene Glutamate, es wird jedoch fast ausschließlich Mononatriumglutamat, eingesetzt. Am besten Sie beachten die Bezeichnung auf der Packung (Mononatriumglutamat ist auch Hauptbestandteil von vielen küchenüblichen Streuwürzen, z. B. Fondor!).

Hier ein Beispiel für die korrekte Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis:

„.... Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, ...“      oder  
„.... Geschmacksverstärker: E 621, ...“

- **Isoascorbinsäure, Isoascorbat**

Isoascorbinsäure (E 315) und Natriumisoascorbat (E 316) gehören zur Klasse der Antioxidationsmittel. Diese Art Zusatzstoffe sind wie folgt zu kennzeichnen:

„.... Antioxidationsmittel: Isoascorbinsäure, ...“      oder  
„.... Antioxidationsmittel: E 315, ...“      sowie  
„.... Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat, ...“      oder  
„.... Antioxidationsmittel: E 316, ...“

- **Lecithine, Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren**

Diese Stoffe gehören zur Klasse der Emulgatoren und sind wie folgt zu kennzeichnen:  
„.... Emulgator: Lecithin, ...“ oder „.... Emulgator: E 322, ...“

- **Glucono-delta-lacton (GDL)**

GDL gehört zur Klasse der Säureregulatoren:  
„.... Säureregulator: Glucono-delta-lacton, ...“ oder „.... Säureregulator: E 575, ...“

Manche Zusatzstoffe haben vielfältige Funktionen und können daher ggf. in mehrere Klassen fallen, z. B. Ascorbinsäure (E 300): es kann als *Antioxidationsmittel* aber auch als *Stabilisator* fungieren. Es ist der Klassename zu wählen, zu welchem Zweck der Zusatzstoff im betreffenden Fall angewendet wird.

## 9) Besondere Zutaten

Rauch oder Raucharomen sind im Zutatenverzeichnis ebenfalls anzugeben, ebenso verwendete Naturdärme inkl. der Tierart von der sie stammen (z. B. *Schweinedarm* oder *Schafsaftling*). Ist eine Wursthülle nicht essbar, ist dies in der Kennzeichnung ebenfalls anzugeben.

## 10) Allergenkennzeichnung

Zu den Allergenen gehören die folgenden Zutaten (Anhang II i. V. m. Art. 21 LMIV):

- Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) und Erzeugnisse daraus (**Name der betreffenden Getreideart ist anzugeben!**)
- Eier und Erzeugnisse daraus
- Fische und Krebstiere sowie Erzeugnisse daraus
- Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- Sojabohnen und Erzeugnisse daraus (**außer Sojaöl**)
- Milch und Erzeugnisse daraus (**z. B. Sahne ⇒ oft in Leberwurst!**)
- Schalenfrüchte, d. h. Hasel-, Wal-, Cashew / Kaschu-, Peka-, Para-, Makadamia-, Queenslandnüsse, Mandeln und Pistazien (**oft in Brühwürsten!**) sowie Erzeugnisse daraus (**Name der betreffenden Schalenfrucht ist anzugeben!**)
- Sellerie und Erzeugnisse daraus (**oft in Gewürzmischungen! Etikett von Gewürzen beachten!**)
- Senf und Erzeugnisse daraus (**auch Senfkörner!**)
- Sesamsamen und Erzeugnisse daraus (**auch Sesamöl!**)
- Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>,

Wichtig ist, dass diese allergenen Zutaten **immer** im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden, wenn sie als Zutat oder als Teil einer Zutat (z. B. in Gewürzmischung enthalten) zugesetzt werden. Außerdem müssen die allergenen Zutaten im Zutatenverzeichnis **optisch hervorgehoben** sein (z. B. **Fettdruck**, unterstrichen, **farbig unterlegt**) Beispiele:

„.... Sahne, Gewürze (enthalten Senf und Sellerie) ...“ oder

„.... Pistazien, Würze (enthält Sellerie) ...“ oder

„.... Weizengehalt, Eiweiß ...“

Die Pflicht zur **Allergenkennzeichnung gilt auch bei loser Ware**.

Hierbei genügt es nach LMIDV (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) jedoch mündlich Auskunft geben zu können UND die Allergene beim entsprechenden Produkt in Ihrer Kladde / Ihrem Ordner, in dem Sie ja bereits Ihre Zusatzstoffe auflisten müssen, anzugeben.

Hilfe für Direktvermarkter bietet auch der „Leitfaden Allergenmanagement für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung“ des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, den Sie hier finden: <https://www.lgl.bayern.de/doc/allergenleitfaden.pdf>.

Für einen Allergiker sind teilweise schon geringste Mengen (Mikrogramm!  $1 \mu\text{g}/\text{kg} \approx 1$  Würfelzucker in 2,7 Millionen Litern = 1 Öltanker) gefährlich und können zu ernsthaften Symptomen bis hin zum allergischen Schock und Tod führen! Deshalb müssen auch kleinste, wissenschaftlich zugesetzte Mengen von allergenen Zutaten deklariert werden. Denken Sie daran: Sie sind nach dem Produkthaftungsgesetz haftbar!

**Allergenkennzeichnung** bedeutet, aktiv als Zutat zugesetzte Allergene enthaltende Zutaten entsprechend zu deklarieren. Dies umfasst keine technologisch unvermeidbaren Rückstände, Kontaminationen oder Verschleppungen, deren Deklaration nicht im Rahmen der Allergenkennzeichnung gefordert werden kann.

Dahingegen stellt die **Spurenkennzeichnung** („Kann Spuren von .... enthalten“) keine Allergenkennzeichnung im Sinne der LMIV dar, es handelt sich vielmehr um eine reine Haftungsbeschränkung gemäß Produkthaftungsgesetz.

## 11) Herkunfts kennzeichnung

### Unverarbeitetes Rindfleisch in Fertigpackung

Das Etikett muss folgende Angaben tragen:

- die Kenn-Nr. / den Kenncode zur Herstellung der Verbindung zwischen dem Fleisch und dem Tier bzw. der Gruppe von Tieren, von dem / der das Fleisch stammt [bei einer Einzeltierschlachtung ist das die Ohrmarken-Nr., bei Schlachtung von einer größeren Menge von Tieren ist dies die Chargennummer, aus der die Ohrmarken der einzelnen Tiere durch interne Aufzeichnungen abzuleiten sind]
- den „Schlachttort“ (Land, in dem das Tier geschlachtet wurde, und Zulassungsnummer des Schlachthofs)
- den „Zerlegungsort“ (Land, in dem das Fleisch zerlegt wurde, und Zulassungsnummer des Zerlegungsbetriebs)
- außerdem müssen die Erzeuger angeben:
  - das Geburtsland des Tieres
  - das Mast-/Aufzuchtländer und
  - das Schlachtland

Stammt das Fleisch von einem Rind, das in ein und demselben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet wurde, so können diese Angaben mit der Bezeichnung „Herkunft“ unter Angabe des betreffenden Landes zusammengefasst werden („Geboren, aufgezogen und geschlachtet in Deutschland“).

Seit April 2015 muss auch unverarbeitetes und vorverpacktes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch mit dem Aufzuchttort und Schlachttort gekennzeichnet werden.

## 12) Innereien

Gemäß Nr. 1.1.1.6 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse sind lediglich Leber, Herz und Zunge ohne Schleimhaut zu den Innereien zu rechnen.

Steht also in einer Leitsatz-Nr. der oben genannten Leitsätze unter „*Besondere Merkmale: auch unter Verwendung von Innereien*“, so sind lediglich Leber, Herz und Zunge gemeint!

In solchen Fällen sind die Innereien also stets einzeln und mit der **Tierart**, von der sie stammen, im Zutatenverzeichnis anzugeben, z. B. als „Schweineleber“, „Kalbsnieren“, „Rinderherz“ (einen Überbegriff wie „Innereien“ gibt es übrigens nicht!).

Die Verwendung anderer Innereien, wie z. B. Niere, Lunge, Milz etc., entspricht aber nur der allgemeinen Verkehrsauffassung, wenn die betreffende Innerei ausdrücklich in der Leitsatz-Nr. einer Wurstsorte erwähnt ist (z. B. Milzwurst ⇒ Schweinemilz), andernfalls ist die Abweichung in Verbindung mit der Bezeichnung kenntlich zu machen (z. B. „*Leberwurst mit Lammniere*“). Die diesbezügliche Regelung findet sich in Leitsatz-Nr. 1.1.1.6 und gilt auch für alle Innereien, d. h. auch für Leber, Herz und Zunge, sofern sie bei einem Erzeugnis in der betreffenden LS-Nr. nicht angeführt sind (z. B. *Fränkischer Rotgelegter mit Schweineherz*, da Herz lt. Leitsätzen hierfür nicht vorgesehen ist, siehe LS-Nr. 2.4.3.4.5).

### 13) Preisangabe

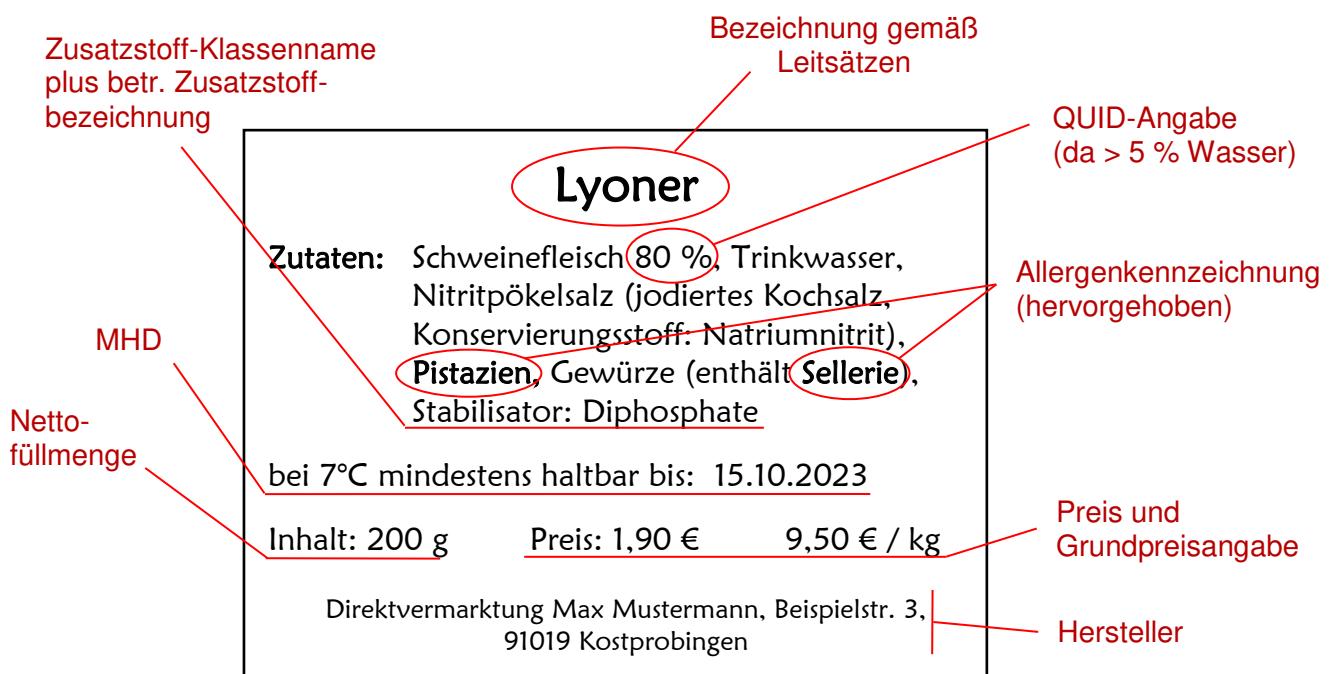
Wird ein Preis direkt auf der Fertigpackung angegeben, so muss gemäß Preisangaben-Verordnung auch der Preis für ein Kilogramm oder 100 g auf der Packung angegeben werden (Grundpreis).

Diese Regelung soll es dem Verbraucher ermöglichen, verschiedene Produkte in evtl. unterschiedlich großen Packungen besser preislich miteinander vergleichen zu können. Steht der Preis auf einem Schild bei der Ware, so gilt die Regelung für dieses Schild ebenso. Ausnahme: kleine Direktvermarkter und Einzelhandelsgeschäfte, wo die Abgabe der Waren überwiegend in Bedienung erfolgt.

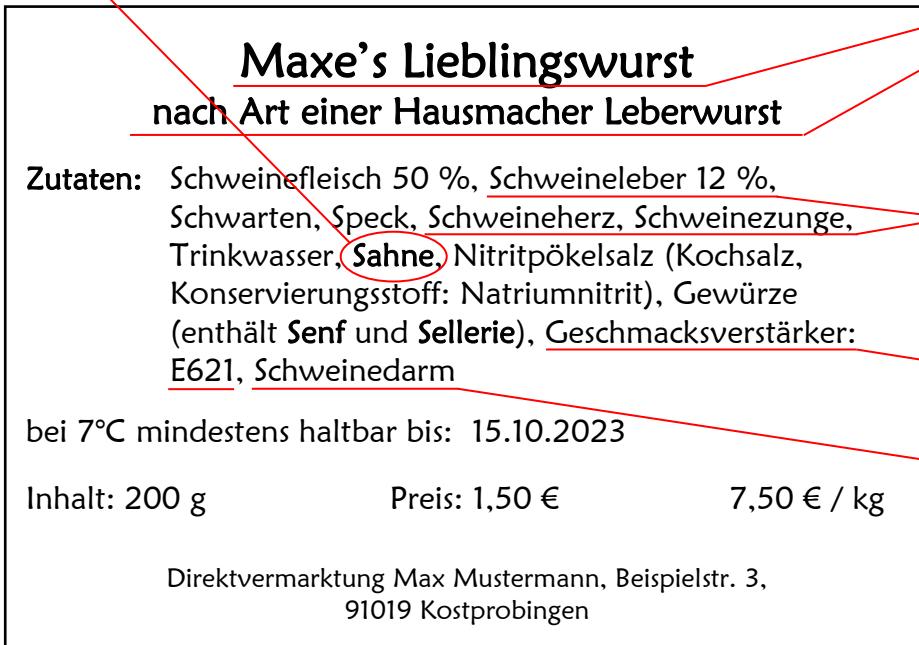
### 14) Aufmachung des Etiketts

Angaben sind in deutscher Sprache, leicht verständlich, deutlich lesbar sowie unverwischbar vorzunehmen. Wichtig: Die Schrift muss ausreichend groß (mind. 1,2 mm bezogen auf das kleine „x“) sein und es muss auf den Kontrast geachtet werden (z. B. ist braune Schrift auf einem grünen, glänzenden Untergrund nicht gut lesbar).

### 15) Beispiele für Etiketten



gleichzeitig Zutat  
und Allergen

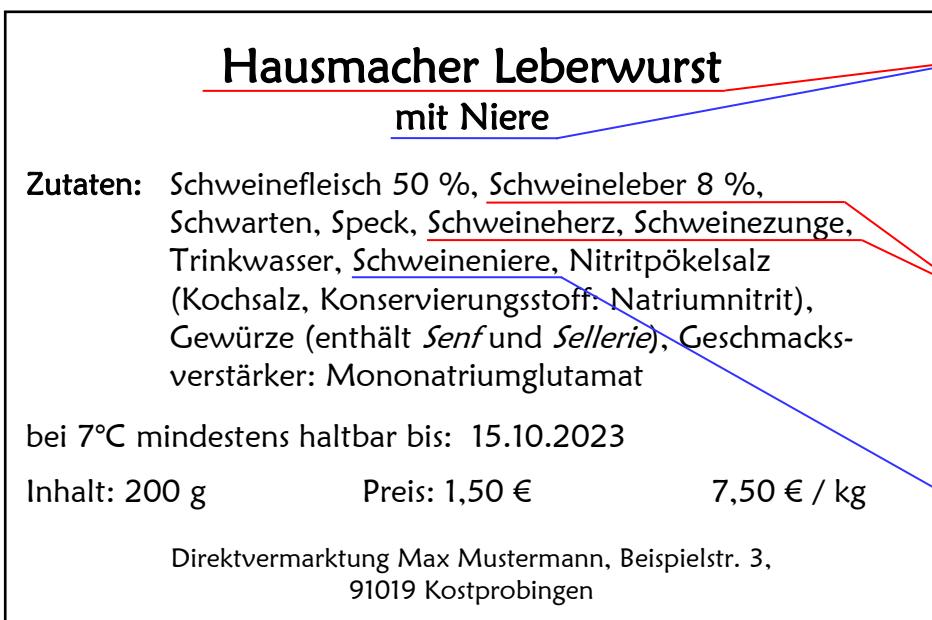


Phantasiebezeichnung  
und Erläuterung dazu

Schweineherz und -zunge:  
weniger als Leber, Speck und  
Schwarten, daher in der  
Reihenfolge weiter hinten

Zusatzstoff-Klassenname  
plus betr. Zusatzstoff-E-Nr.

Angabe des Darms mit  
der Tierart von der er  
stammt!



Bezeichnung und  
Abweichung von der  
Verkehrsauffassung i. S.  
der Leitsätze (hier: Niere)  
[zusätzlich im Zutaten-  
verzeichnis anzugeben!]

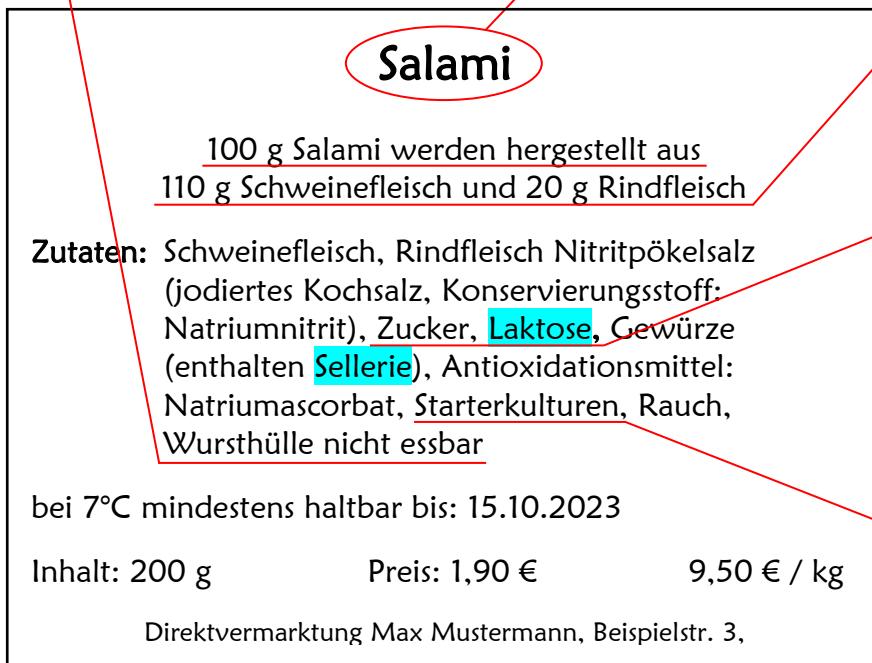
Schweineleber, -herz  
und -zunge: Innereien i. S.  
der LS-Nr. 1.1.1.6, daher  
'übliche Zutat' bei Haus-  
macher Leberwurst und nur  
im Zutatenverzeichnis zu  
nennen

Niere in der Bezeichnung  
und im Zutatenverzeichnis  
anzugeben, da unübliche  
Zutat! Im Zutatenverzeichnis  
ergänzt durch Angabe der  
Tierart; bei abweichender  
Tierart auch in der  
Bezeichnung

Falls Wursthülle nicht essbar ist,  
muss dies angegeben werden

Bezeichnung gemäß  
den Leitsätzen

QUID-Angabe  
bei Rohwurst



Den Überbegriff „Zuckerstoffe“ gibt es schon lange nicht mehr! Lediglich der „normale“ Haushaltszucker (Saccharose) darf als „Zucker“ bezeichnet werden, andere Zucker müssen mit ihrem spezifischen Namen benannt werden (Traubenzucker = Glucose; Milchzucker = Laktose etc.)

Falls Starterkulturen zum Einsatz kommen, sind diese als „Starterkulturen“ oder „Reifikulturen“ zu deklarieren.

Wir weisen darauf hin, dass es sich bei den oben gezeigten Etiketten lediglich um **Beispiele** handelt, die je nach Rezeptur eines jeden Produktes ggf. durchaus anders zu gestalten sein können.

Dieses Merkblatt erhebt außerdem **keinen Anspruch auf Vollständigkeit**, sondern soll lediglich Hilfestellung bei den häufigsten Problemen mit der Etikettierung von Fleischerezeugnissen geben.

**Es ist ausschließlich der Hersteller für die rechtskonforme Etikettierung seiner Produkte verantwortlich!**

## Literatur & Links:

- Kennzeichnung allgemein: [BMEL - Lebensmittel-Kennzeichnung](#)
- Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse:  
<https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/ Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/LeitsaetzeFleisch.pdf?blob=publicationFile&v=2>
- Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV):  
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:DE:PDF>
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV)  
<https://www.gesetze-im-internet.de/lmidv/>
- Fertigpackungs-Verordnung (FPackV):  
<http://www.gesetze-im-internet.de/fpackv/index.html>
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe  
[EUR-Lex - 32008R1333 - DE - EUR-Lex \(europa.eu\)](EUR-Lex - 32008R1333 - DE - EUR-Lex (europa.eu))
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung – LMZDV)  
<https://www.gesetze-im-internet.de/lmzdv/>
- Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL):  
Gesetzliche Regelungen für die Verwendung von Zusatzstoffen  
[https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01\\_Lebensmittel/04\\_AntragstellerUnternehmen/04\\_ZusatzstoffeIm\\_zusatzstoffe\\_Zulassung\\_node.html](https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/04_AntragstellerUnternehmen/04_ZusatzstoffeIm_zusatzstoffe_Zulassung_node.html)
- Preisangaben-Verordnung (PAngV):  
[BMWK - Novelle der Preisangabenverordnung \(PAngV\)](#)
- E-Nummern und Zusatzstoff - Info: [www.zusatzstoffe-online.de/](http://www.zusatzstoffe-online.de/)
- Verbraucher-Informationssystem Bayern, mit Hinweisen zu Lebensmittelkennzeichnung und vielem mehr... [https://www.vis.bayern.de/essen\\_trinken/kennzeichnung/index.htm](https://www.vis.bayern.de/essen_trinken/kennzeichnung/index.htm)
- Weitere Informationen auch unter [www.lgl.bayern.de](http://www.lgl.bayern.de)