

Breinbauer

- *Die beste Entscheidung für Ihr Mehl* -

Horst Breinbauer • Marktplatz 9 • D - 94124 Büchlberg

Telefon: +49(0)8505/1371 • Mobil: +49(0)151 546 29 699 • info@breinbauer.info • www.breinbauer.info

Kennzeichnung von Produkten (insbesondere bei Mehl und Backmischungen in handelsüblichen Packungen und Großlieferungen an weiterverarbeitende Industrie und Bäckereien)

Von **Dezember 2014** an gelten europaweit die neuen Regeln der Lebensmittel- Informationsverordnung (LMIV). Ab diesem Zeitpunkt müssen Hersteller ihre Lebensmittel noch detaillierter kennzeichnen und die Inhaltsstoffe klarer benennen. So soll ermöglicht werden, dass sich die Verbraucher fundierter informieren können und vor Täuschungen geschützt werden.

Die genaue Bezeichnung des Lebensmittels, alle Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Nettofüllmenge, das Mindesthaltbarkeitsdatum sowie Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, müssen künftig auf den Etiketten von Lebensmitteln und somit auch auf den handelsüblichen 1-kg-Mehlpackungen aufgeführt sein. Bei Großlieferungen von Mehl oder Backmischungen an die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie oder die Bäckereibetriebe werden diese Angaben in den dazugehörigen Handelspapieren oder auf den Außenverpackungen vermerkt.

Seit dem 25. November 2005 müssen Zutaten, die häufig Allergien und Unverträglichkeiten bewirken, bereits in allen Ländern der EU einheitlich gekennzeichnet werden. Dazu gehört auch Gluten, das in Getreide (Weizen, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut®, Gerste, Roggen, Hafer) enthalten ist. Es genügt allerdings, die Bezeichnung des Getreides auf der Lebensmittelkennzeichnung aufzuführen, da sich aus ihm als einzige Zutat die Glutengehaltigkeit ergibt.

Quelle: Verband Deutscher Mühlen, <http://www.muehlen.org/produkte/kennzeichnung/>