



The Global Language of Business

**GS1 Standards**

# GDSN-Umsetzungsleitfaden zur technischen Anwendung im Rahmen der LMIV

*Version 5.1, September 2023*

---

## Dokumenteninformation

Titel des Dokuments	GDSN-Umsetzungsleitfaden zur technischen Anwendung im Rahmen der LMIV
Letztes Änderungsdatum	14.06.2023
Aktuelle Dokumentenausgabe	Ausgabe 5.1
Status	Freigegeben
Beschreibung des Dokuments	Diese Anwendungsempfehlung zur LMIV liefert eine Übersicht der Datenanforderungen gemäß Lebensmittelinformations-Verordnung für das deutsche Zielmarktprofil..

## Änderungshistorie

Version	Änderungsdatum	Geändert von	Zusammenfassung der Änderung
3.2		Marcus Moritz	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hinweis zum Trennzeichen „#“ ergänzt. (Seite 4)</li> <li>■ Hinweise zum Feld „Tagesdosis Referenzwert“ ergänzt (Seite 28)</li> <li>■ Hinweis zu Mineralwasser aufgenommen. (Abschnitt 4.14.8, Seite 40)</li> <li>■ Hinweis zum Feld „verpflichtende Kennzeichnung an der Ware“(Seite 41)</li> <li>■ Abbildung von Kombipacks als Verbrauchereinheit ergänzt. (Abschnitt 4.16, Seite 43-46).</li> <li>■ Anlage 6.4 ergänzt (Seite 54)</li> </ul>
3.3		Marcus Moritz	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Formulierung „% Referenzmenge pro verzehrfertige Portion.“ durch „Referenzmenge für die tägliche Zufuhr“ ersetzt (Seite 28).</li> </ul>

Version	Änderungsdatum	Geändert von	Zusammenfassung der Änderung
4.0		Marcus Moritz	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die 1WorldSync ID wurde durchgängig ergänzt.</li> <li>■ Die neuen Mjr3-Attribute aus dem LMIV GDSN-Mapping wurden eingearbeitet.</li> <li>■ Die XML-Beispiele wurden aktualisiert und ausgetauscht.</li> <li>■ Kapitel 4.1 Rechtliche Produktbezeichnung: Hinweis zur Mehrsprachigkeit geändert.</li> <li>■ Kapitel 4.2 Zutatenverzeichnis: Hinweis Fußnoten ergänzt.</li> <li>■ Kapitel 4.12.2 NWD Attribute &amp; Feldbelegung GDSN: Hinweis Zubereitungsgrad ergänzt.</li> <li>■ Kapitel 4.14.8 Hinweis zur Messgenauigkeit ergänzt.</li> <li>■ Kapitel 4.13 Gebrauchsanleitung: Änderung default Wert für Zubereitungsart.</li> <li>■ Kapitel 4.13 Gebrauchsanleitung: Hinweis zur Migration ergänzt.</li> <li>■ Kapitel 5.1 Vertikalverordnungen: NEU</li> <li>■ Kapitel 5.2 Nicht vorverpackte Ware: NEU</li> </ul>
4.1		Marcus Moritz	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Erläuterungen in Kapitel 4.3.3 Angabe von Allergenen in codierter Form zum Umgang mit den Codewerten ergänzt.</li> </ul>
4.2		Marcus Moritz	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapitel 4.13: Ausnahme zum Codewert „READY_TO_EAT“ ergänzt</li> <li>■ Kapitel 4.14.2 Definitionen im Attribut Zubereitungsgrad [M032] für „PREPARED“ und „UNPREPARED“ geändert.</li> </ul>
4.3		Marcus Moritz	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapitel 4.13: Ausnahme zu Codewerten „READY_TO_EAT“ und „READY_TO_DRINK“ präzisiert.</li> <li>■ Kapitel 4.14.2: Format Attribut „Tagesdosis Referenzwert / Sprache [M073]“ gemäß Standardvorgaben (an..500) angepasst und Hinweis zur Übergangslösung überarbeitet.</li> <li>■ Kapitel 4.15: Pflegehinweise für das Attribut „Verpflichtende Kennzeichnung an der Ware“ ergänzt (Disclaimer nicht zugelassen).</li> </ul>

Version	Änderungsdatum	Geändert von	Zusammenfassung der Änderung
4.4		Marcus Moritz	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapitel 4.3.3: Angabe von Allergenen in codierter Form; Anpassung/Präzisierung der Definition Codewert X99 in „keine kennzeichnungspflichtigen allergenen Zutaten enthalten“</li> <li>■ Kapitel 4.7: Größenbezeichnung „Attribute geändert von AVP in netContentStatement und XML-Beispiel aktualisiert.</li> <li>■ Kapitel 4.10: Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer „Hinweis ergänzt, dass Kontaktname nicht wiederholt werden darf“ sowie Verweis auf „AVP“-Attribut gestrichen.</li> <li>■ Kapitel 4.16: Abbildung von „Kombipacks als Verbrauchereinheit“ Größenbezeichnung wurde geändert in Nettofüllmenge: Beschreibung</li> </ul>
4.5	15.04.2020	Carolin Prinz	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aktualisierung der MIDs, GDSN-Attributnamen und Feldlängen</li> <li>■ Aktualisierung der Migrationshinweise zum Major Release 3</li> <li>■ Kapitel 6: Ergänzung Herkunftsangabe der Primärzutat</li> <li>■ Kapitel 4.3.3: Aktualisierung der Definition des Codewertes X99</li> </ul>
4.6	01.09.2020	Carolin Prinz	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Errata: Kapitel 4.3.3: Korrektur der M-ID des allergenTypeCode [M029]</li> <li>■ Errata: Kapitel 4.14.6: Entfernung der Abbildung 4 - 12 Praxisbeispiel Vitamine und Mineralstoffe a.G.v. Redundanz zu Abbildung 4 - 11</li> <li>■ Kapitel 4.15: „Allgemeine Haftungsklausel / Sprache“ (consumerPackageDisclaimer) [M364] ist im Zielmarkt Deutschland zur Löschung vorgesehen und wird aus dem Leitfaden entfernt.</li> <li>■ Errata: Kapitel 6.1. Herkunftsort / Herkunftsangabe /Sprache (provenanceStatement) [M133]: analog zur Abbildung „In Österreich gebacken“ geändert zu „Gebacken in Österreich“.</li> <li>■ Umbenennung des Attributs M133 zu Herkunftsort / Herkunftsangabe</li> <li>■ Kapitel 7.1.1 Ergänzung der Fisch und Fischderivate inkl. der Untergruppen als optionale Allergenangabe</li> </ul>
4.7	10.12.2020	Tanja Thomsen	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapitel 4.16: Ablösung des Trennzeichens # in der Nutzung der rechtlich vorgeschriebenen Produktbezeichnung durch das Attribut „Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung: Reihenfolge [M512]“ und Ergänzung eines Beispiels zur Verwendung des Attributes „Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung: Reihenfolge [M512]“</li> </ul>

Version	Änderungsdatum	Geändert von	Zusammenfassung der Änderung
4.8	04.03.2021 Korrektur 1: 09.04.2021 Korrektur 2: 20.04.2021	Vivian Salim	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapitel 7.1: Anpassung Bezeichnung der Allergene</li> <li>■ Korrektur 1: Kapitel 7.2: Entfernen der Codes „FREE_FROM“ und „MAY_CONTAIN“ in der Attributsbeschreibung M024</li> <li>■ Korrektur 1: Kapitel 4.16: Änderung Überschrift „Nettofüllmenge“ zu „Nettofüllmenge: Beschreibung / Sprache [M282]“</li> <li>■ Korrektur 2: Kapitel 4.16: Korrektur bei Wiederholung2</li> </ul>
4.9	01.08.2022	Tanja Thomsen	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapitel 4.16: Erweiterung der Nährwertdeklaration zur Nutzung der servingSize für Multipacks</li> <li>■ Errata: Kapitel 4.14.8: div. Rechtschreibkorrekturen in Tabelle vorgenommen</li> </ul>
5.0	01.12.2022	Tanja Thomsen	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapitel 4.16: Ablösung des Trennzeichens # in der Nutzung der Zutatenliste durch das Attribut „Zutatenliste: Reihenfolge [M569]“ und Ergänzung eines Beispiels zur Verwendung des Attributes.</li> <li>■ Kapitel 4.16: Erweiterung der Allergenbeschreibung für Multipacks um Hinweis, dass aufgrund der begrenzten Zeichenanzahl die Angabe „Ausweis der Allergene ohne Komponentenzuordnung:“ gegeben werden kann.</li> </ul>
5.1	20.09.2023  22.12.2023	Tanja Thomsen  Phuong Cao	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Änderung zur Angabe der Komponentenbezeichnung in div. Attributen (z.B. Zutatenverzeichnis, rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung,...). Diese muss der Bezeichnung auf der Verpackung entsprechen.</li> <li>■ Kapitel 4.14.2 Ergänzung eines Hinweises zur Angabe der Tagesdosis Referenzwert / Sprache (dailyValueIntakeReference) [M073]</li> <li>■ Kapitel 5.5: „Health Claim / Sprache“ (healthClaimDescription) [M035] ist im GDSN und damit auch im Zielmarkt Deutschland zur Löschung vorgesehen und wird aus dem Leitfaden entfernt.</li> <li>■ Kapitel 4.16 Ergänzung eines Hinweises zur Nährwertangabe bei Mulitpacks: „Die Nährwert-deklaration ist entsprechend der Komponentenanzahl zu wiederholen, dies gilt auch für Komponenten mit identischen Werten.“</li> </ul>

## Haftungsfreistellung

GS1® bemüht sich in ihrer Intellectual Property Policy, Unsicherheiten zu vermeiden, indem die Teilnehmer in den Arbeitsgruppen, die diesen Standard, die Allgemeinen GS1 Spezifikationen, entwickeln, sich verpflichten, allen GS1 Teilnehmern eine kostenfreie Lizenz zu gewähren oder eine FRAND Lizenz. Darüber hinaus wird

darauf hingewiesen, dass die Umsetzung eines oder mehrerer Wesensmerkmale eines Standards ein Patent oder ein anderes geistiges Eigentumsrecht berühren kann. Solche Patente oder geistigen Eigentumsrechte sind nicht Teil der Lizenzverpflichtung von GS1. Die Vereinbarung, eine Lizenz, die der GS1 IP Policy unterliegt, zu erteilen, betrifft nicht geistige Eigentumsrechte und Ansprüche von Dritten, die nicht in den Arbeitsgruppen mitgearbeitet haben.

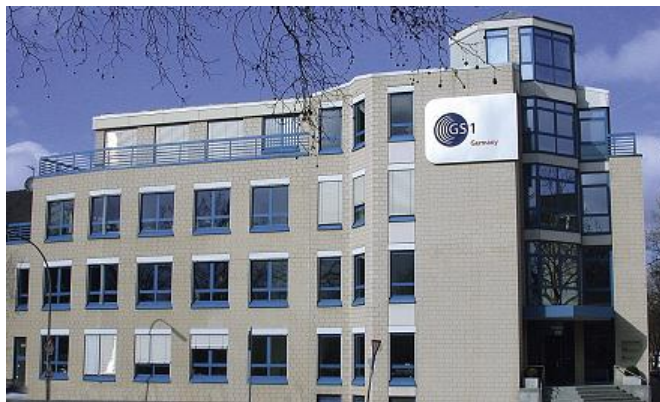
Bei der Erstellung dieser Dokumente und der darin enthaltenen GS1 Standards wurde die größtmögliche Sorgfalt angewandt. GS1, GS1 Germany und alle Dritten, die an der Erarbeitung dieses Dokuments beteiligt waren, halten hierdurch fest, dass sie keinerlei Gewährleistung im Zusammenhang mit diesem Dokument und keinerlei Haftung für irgendeinen Schaden Dritter, einschließlich direkter und indirekter Schäden sowie entgangenen Gewinn im Zusammenhang mit der Nutzung dieser Standards übernehmen.

Dieses Dokument kann jederzeit abgeändert werden oder an neue Entwicklungen angepasst werden. Die in diesem Dokument dargestellten Standards können jederzeit neuen Anforderungen – insbesondere gesetzlichen Anforderungen – angepasst werden. Dieses Dokument kann geschützte Markenzeichen oder Logos enthalten, die Dritte nicht ohne Erlaubnis des Rechteinhabers reproduzieren dürfen.

## GS1 Germany GmbH

Es begann mit einem einfachen Beep.

1974 wurde in einem Supermarkt zum ersten Mal ein Barcode gescannt. Dies war der Beginn des automatisierten Kassierens – und der Anfang der Erfolgsgeschichte von GS1. Der maschinenlesbare GS1 Barcode mit der enthaltenen GTIN ist mittlerweile der universelle Standard im globalen Warenaustausch und wird sechs Milliarden Mal täglich auf Produkten gescannt. Die Standards von GS1 sind die globale Sprache für effiziente und sichere Geschäftsprozesse, die über Unternehmensgrenzen und Kontinente hinweg Gültigkeit hat. Als Teil eines weltweiten Netzwerks entwickeln wir mit unseren Kunden und Partnern gemeinsam marktgerechte und zukunftsorientierte Lösungen, die auf ihren Unternehmenserfolg unmittelbar einzahlen. Zwei Millionen Unternehmen aus über 20 Branchen weltweit nutzen heute diese Sprache, um Produkte, Standorte und Assets eindeutig zu identifizieren, um relevante Daten zu erfassen und um diese mit Geschäftspartnern in den Wertschöpfungsnetzwerken zu teilen. GS1 – The Global Language of Business.



## Zu dieser Schrift

Dieser Umsetzungsleitfaden gibt eine Übersicht über die Datenanforderungen gemäß LMIV für das deutsche GDSN-Zielmarktpprofil.

Die Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/2011 (LMIV) gilt seit dem 13.12.2014 und definiert die Vorgaben hinsichtlich Etikettierung und Informationsweitergabe, die von allen Beteiligten in der Lebensmittelkette umzusetzen sind. In dieser Dokumentation sind die zu nutzenden GDSN-Attribute aufgelistet und beschrieben. Darüber hinaus wird im Detail auf bestimmte Themen, wie Kombipacks oder die Herkunftsangabe für Primärzutaten eingegangen.

Köln, im März 2021



# Inhaltsverzeichnis

<b>Abbildungsverzeichnis .....</b>	<b>11</b>
<b>1 Vorwort .....</b>	<b>12</b>
<b>2 Zielsetzung des Dokuments .....</b>	<b>12</b>
<b>3 Überblick: Wie nutze ich den Umsetzungsleitfaden? .....</b>	<b>13</b>
<b>4 LMIV Muss-Anforderungen .....</b>	<b>14</b>
4.1 Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung .....	14
4.2 Zutatenverzeichnis .....	15
4.3 Allergene .....	16
4.3.1 Angabe von Allergenen in der Zutatenliste .....	17
4.3.2 Einzelausweisung von Allergenen .....	17
4.3.3 Angabe von Allergenen in codierter Form .....	18
4.4 Menge Zutaten .....	19
4.5 Nettofüllmenge .....	19
4.6 Abtropfgewicht .....	20
4.7 Größenbezeichnung .....	20
4.8 Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) .....	21
4.9 Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise .....	21
4.10 Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer .....	22
4.11 Herkunftsangabe .....	23
4.12 Alkoholgehalt .....	24
4.13 Gebrauchsanleitung .....	24
4.14 Nährwertdeklaration .....	25
4.14.1 Status .....	25
4.14.2 Komponenten .....	26
4.14.3 Praxisbeispiel und Mapping .....	28
4.14.4 XML-Beispiel .....	28
4.14.5 Einzelausweisung der Nährwerte .....	29
4.14.6 Vitamine und Mineralstoffe .....	30
4.14.7 Analytische Zusammensetzung bei Mineralwasser .....	30
4.14.8 Attribute im GDSN für die Einzelausweisung der Nährwerte .....	30
4.15 Verpflichtende Angaben für bestimmte Lebensmittel .....	32
4.16 Abbildung von „Kombipacks als Verbrauchereinheit“ .....	33
<b>5 Weiterführende EU-Verordnungen .....</b>	<b>40</b>
5.1 Vertikalverordnungen .....	40
5.2 Nicht vorverpackte Ware .....	40
5.3 Freiwillige Allergenkennzeichnung .....	41
5.4 EG-Öko-Verordnung .....	41
5.5 Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben .....	42
5.6 Geschützte Herkunftsbezeichnung .....	42
<b>6 Herkunft der Primärzutat .....</b>	<b>44</b>

6.1	Allgemeine Grundsätze .....	44
6.2	Anwendungsfall 1 - Herkunftsangabe der Primärzutat am Ende der Zutatenliste.....	45
6.3	Anwendungsfall 2 – Herkunftsangabe der Primärzutat als separater Claim (an beliebiger Stelle auf der Produktverpackung).....	46
6.4	Anwendungsfall 3 – in der Produktbezeichnung enthaltene Herkunftsangabe der Primärzutat ...	47
6.5	Anwendungsfall 4 – Herkunftsangabe der Primärzutat innerhalb der Zutatenliste (in Klammern)	48
<b>7</b>	<b>Anlagen (Codelisten) .....</b>	<b>49</b>
7.1	Allergene .....	49
7.1.1	Optionale Allergenangaben .....	50
7.2	Deklarationspflichtige Zusatzstoffe .....	50
7.3	Klassen von Zusatzstoffen.....	51
7.4	Analytische Zusammensetzung bei Mineralwasser .....	52
	<b>Impressum.....</b>	<b>54</b>

## Abbildungsverzeichnis

Abbildung 3 – 1: Überblick GDSN-Umsetzungsleitfaden.....	13
Abbildung 4 – 1: rechtliche Produktbezeichnung .....	14
Abbildung 4 – 2: Praxisbeispiel: Zutatenverzeichnis.....	15
Abbildung 4 – 3: Praxisbeispiel: Allergene .....	17
Abbildung 4 – 4: GDSN-Attribut allergen-Information: AllergenType.....	18
Abbildung 4 – 5: Praxisbeispiel: Menge der Zutaten .....	19
Abbildung 4 – 6: Praxisbeispiel: Nettofüllmenge.....	20
Abbildung 4 – 7: Praxisbeispiel: Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise .....	21
Abbildung 4 – 8: Praxisbeispiel Kontaktname / Kontaktadresse.....	22
Abbildung 4 – 9: Praxisbeispiel: Gebrauchsanweisung / Zubereitungsanweisung .....	24
Abbildung 4 – 10: GDSN-Attribute nutrientHeader.....	26
Abbildung 4 – 11: Praxisbeispiel: Nährwertdeklaration.....	28
Abbildung 4 – 12: GDSN-Attribut nutrientDetail .....	30
Abbildung 4 – 13: Praxisbeispiel: Kombipack.....	33
Abbildung 4 – 14: Angabe der rechtlichen Bezeichnung des Lebensmittels bei Kombipacks unter Verwendung des Attributes „Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung: Reihenfolge [M512]“.....	34
Abbildung 4 – 15: GDSN-Attribut servingSizeDescription.....	38
Abbildung 5 – 1: Beispielabbildung eines Identitätskennzeichens .....	40
Abbildung 5 – 2: Beispiel lose Ware.....	41
Abbildung 5 – 3: Beispiel Bio-Siegel .....	42
Abbildung 5 – 4: Beispiel: Geschützte Ursprungsbezeichnung .....	42
Abbildung 5 – 5: Beispiel: Geschützte geografische Angabe.....	43
Abbildung 5 – 6: Beispiel: Garantiert traditionelle Spezialität.....	43
Abbildung 6 – 1: Herkunftsangabe Primärzutat Anwendungsfall 1 .....	45
Abbildung 6 – 2: Herkunftsangabe Primärzutat Anwendungsfall 2 .....	46
Abbildung 6 – 3: Herkunftsangabe Primärzutat Anwendungsfall 3 .....	47
Abbildung 6 – 4: Herkunftsangabe Primärzutat Anwendungsfall 4 .....	48

## 1 Vorwort

Der GDSN-Umsetzungsleitfaden zur LMIV liefert eine Übersicht der Datenanforderungen gemäß Lebensmittelinformations-Verordnung für das deutsche Zielmarktprofil. Dazu werden die im Rahmen der LMIV definierten verpflichtenden Informationen inhaltlichen Kategorien zugeordnet. Beispiele aus der Praxis erläutern, wie diese Attribute und Felder gefüllt werden können.

## 2 Zielsetzung des Dokuments

Der vorliegende Kompaktleitfaden gibt eine Übersicht über die Datenanforderungen gemäß LMIV für das deutsche Zielmarktprofil.

Die Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/2011 (LMIV) gilt seit dem 13.12.2014 und definiert die Vorgaben hinsichtlich Etikettierung und Informationsweitergabe, die von allen Beteiligten in der Lebensmittelkette umzusetzen sind. Die LMIV regelt u. a. wie Lebensmittel zu kennzeichnen sind und bezeichnet werden müssen. Sie trifft zudem Aussagen zu Bereichen wie Aufmachung und Fernabsatz und löst zahlreiche nationale und europäische Richtlinien und Verordnungen ab. Um die Verbraucher besser zu informieren, müssen Hersteller u. a. detaillierte Angaben über Allergene, Nährwerte sowie Herkunft des Produkts auf die Verpackung drucken.

Basis des Informationsaustausches ist das Global Data Synchronization Network (GDSN), als weltweiter Verbund von Datenpools. In diesen Datenpools pflegen die Hersteller die Stammdaten ihrer Produkte, inklusive der geforderten Pflichtangaben. Über das GDSN werden die Produktstammdaten zentral an die Händler für deren verschiedene Absatzkanäle, darunter auch Onlinehandel und mobile Applikationen, zur Verfügung gestellt. Hierbei ist darauf zu achten, dass die (IT-) Prozesse zur Aufbereitung, Optimierung und Bereitstellung von Produktstammdaten den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.

### 3 Überblick: Wie nutze ich den Umsetzungsleitfaden?

In dem folgenden Überblick werden die durch die LMIV definierten verpflichtenden Informationen inhaltlichen Kategorien zugeordnet (Abbildung 3 – 1). Diese inhaltliche Kategorisierung soll einen schnellen und einfachen Zugang zu den geforderten Informationsinhalten gemäß LMIV ermöglichen.



Abbildung 3 – 1: Überblick GDSN-Umsetzungsleitfaden

**Wichtig:** In allen Freitextfeldern, die in diesem Dokument beschrieben sind, wird unformatierter Text übertragen. Langfristig sollen Informationen zur Textformatierung in den „formattingPattern“-Attributen in GDSN übertragen werden.

Darüber hinaus wird die Verwendung des Trennzeichens `#` empfohlen, um zwei unabhängige Textbausteine in einem GDSN-Freitextfeld (z. B. Zutatenverzeichnis) voneinander zu trennen. Der Komponentename ist bei Bedarf jeweils voranzustellen, sofern eine Zuordnung notwendig ist. Dabei ist darauf zu achten, dass die Komponentenbezeichnung – sofern angegeben – der Bezeichnung auf der Verpackung entspricht.

## 4 LMIV Muss-Anforderungen

### 4.1 Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

#### Status

Die rechtliche Bezeichnung des Lebensmittels muss immer angegeben werden.

In Deutschland orientiert sich die rechtliche Bezeichnung von Lebensmitteln häufig am Lebensmittelbuch des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Das Deutsche Lebensmittelbuch ist eine Sammlung von Leitsätzen, in denen Herstellung, Beschaffenheit oder sonstige Merkmale von Lebensmitteln, die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel von Bedeutung sind, beschrieben werden.

Diese Leitsätze sind keine Rechtsnormen, sie ergänzen diese und haben den Charakter objektiver Sachverständigengutachten, die der gerichtlichen Nachprüfung unterliegen. In den Leitsätzen wird die Verkehrsauffassung der am Lebensmittelverkehr Beteiligten beschrieben, das heißt der redliche Hersteller- und Handelsbrauch unter Berücksichtigung der Erwartung der Durchschnittsverbraucher an die betreffenden Lebensmittel.

#### Attribute und Feldbelegung im GDSN

Die rechtliche Produktbezeichnung wird im GDSN auf das GDSN-Attribut „Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung / Sprache“ (regulated-ProductName) [M261] im TradeItemDescriptionModule gemapped. Dies ist ein alphanumerisches Feld mit bis zu 500 Zeichen.

- **GDSN Attribut:** regulatedProductName
- **Name TMDE:** Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung / Sprache [M261]
- **Format:** an..500

#### Praxisbeispiel

Die rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung steht häufig in unmittelbarer Nähe des Zutatenverzeichnisses.



Abbildung 4 – 1: rechtliche Produktbezeichnung

#### XML-Beispiel

```
<trade_item_description:tradeItemDescriptionModule
xmlns:trade_item_description="urn:gs1:gdsn:trade_item_description:xsd:3">
  <tradeItemDescriptionInformation>
    ...
    <regulatedProductName languageCode="de">Pastöse Hühnerbouillon asiatisch
gewürzt</regulatedProductName>
    ...
  </tradeItemDescriptionInformation>
</trade_item_description:tradeItemDescriptionModule>
```

## 4.2 Zutatenverzeichnis

### Status

Das Zutatenverzeichnis muss immer angegeben werden, sofern die Anbringung eines Zutatenverzeichnisses gemäß Artikel 19 LMIV nicht explizit ausgeschlossen wird. Ein Zutatenverzeichnis ist für folgende Lebensmittel nicht notwendig:

- Obst und Gemüse
- Tafelwasser
- Essig<sup>1</sup>
- Käse, Butter, fermentierte Milch und Sahne<sup>2</sup>
- Lebensmittel, die aus nur einer Zutat bestehen (z. B. Haferflocken)

### Attribute und Feldbelegung im GDSN

Das Zutatenverzeichnis wird in dem GDSN-Attribut „Zutatenliste / Sprache“ (ingredientStatement) [M047] im FoodAndBeverageIngredientModule abgebildet. Das Feld ist ein alphanumerisches Feld mit bis zu 5000 Zeichen. Das Feld kann für jeden Sprachcode 1x angegeben werden.

- **GDSN-Attribut:** ingredientStatement
- **Name TMDE:** Zutatenliste / Sprache [M047]
- **Format:** an..5000

### Praxisbeispiel

Das Zutatenverzeichnis ist immer durch das Wort Zutaten oder eine Bezeichnung, die das Wort „Zutaten“ enthält, gekennzeichnet.



Abbildung 4 – 2: Praxisbeispiel: Zutatenverzeichnis

**Wichtiger Hinweis:** Die freiwilligen Allergenangaben (hier: „[Spuren: Milch, Sellerie]“) sind Bestandteil des Zutatenverzeichnisses, ebenso Fußnoten. Lagerungshinweise sind **kein** Bestandteil des Zutatenverzeichnisses (hier: „Bitte trocken lagern ...“)<sup>3</sup>.

Die Zutatenliste im GDSN bildet 1:1 das Zutatenverzeichnis ab, wie es auf der Verpackung aufgebracht ist.

<sup>1</sup> Sofern keine weitere Zutat zugesetzt wurde.

<sup>2</sup> Sofern keine weitere Zutat zugesetzt wurde.

<sup>3</sup> Siehe hierzu Abschnitt 11: Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise



#### XML-Beispiel<sup>4</sup>

```
<food_and_beverage_ingredient:foodAndBeverageIngredientModule
xmlns:food_and_beverage_ingredient="urn:gs1:gdsn:food_and_beverage_ingredient:xsd:3">
  ...
  <ingredientStatement languageCode="a">Zutaten: Wasser, ..... Extrakt aus
Rosmarin. [Spuren: Milch, Sellerie] *aus Gemüsesaftkonzentrat</ingredientStatement>
  ...
</food_and_beverage_ingredient:foodAndBeverageIngredientModule>
```

#### Hinweis Mehrsprachigkeit

Die Mehrsprachigkeit ist bei dem Zutatenverzeichnis bereits durch die GDSN-Struktur abgebildet. Das Zutatenverzeichnis kann für jeden Sprachcode genau **1x** angegeben werden.

#### Hinweis Freiwillige Allergenkennzeichnung

Angaben der freiwilligen Allergenkennzeichnung („kann Spuren von ... enthalten“) können bis auf weiteres an das Zutatenverzeichnis angehängen werden.<sup>5</sup>

#### Hinweis Fußnoten

Fußnoten sind ebenfalls Bestandteil des Zutatenverzeichnisses und werden in dem Feld angegeben.

## 4.3 Allergene

### Status

Die Verpflichtung zur Angabe von Allergenen ergibt sich direkt aus der LMIV (siehe Artikel 9 Absatz 1 lit. c) in Verbindung mit Artikel 21 Absatz 1 lit. b) in Verbindung mit Anhang II LMIV). Die gesetzliche Muss-Angabe ist im Regelfall durch Aufführung in der Bezeichnung des Lebensmittels oder im Zutatenverzeichnis erfüllt. Dabei ist gemäß Artikel 21 darauf zu achten, dass ein Allergen im Zutatenverzeichnis durch ...

*„einen Schriftsatz hervorgehoben wird, durch den es sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abhebt“.*

Um die Hervorhebung auch im Fernabsatz korrekt darstellen zu können, müssen diese Informationen elektronisch übertragen werden. Zielsetzung ist die eindeutige und interpretationsfreie Übertragung der auf dem Etikett in der Zutatenliste hervorgehobenen Allergenangaben (1:1 Übermittlung der Verpackungsangaben).

### Attribute und Feldbelegung im GDSN

Allergeninformationen werden in verschiedenen GDSN-Attributen angegeben. Dies sind im Einzelnen:

- Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung (MUSS)  
Die Produktbezeichnung muss angegeben werden, dort können auch Allergenangaben gemacht werden.
- Zutatenliste (MUSS)  
Hier müssen Allergene angegeben und hervorgehoben (durch die Verwendung von GROSS- BUCHSTABEN) werden.
- Einzelausweisung der Allergene (optional)  
Allergene können einzeln, wie auf der Verpackung hervorgehoben, ausgewiesen werden.
- Codierte Angabe von Allergenen (optional)  
Allergene können im GDSN codiert übertragen werden.

### Praxisbeispiel

In dem Beispielprodukt sind in der Zutatenliste die drei Allergene

- Ei

<sup>4</sup> In dem GDSN-Beispiel sind die Dateninhalte in **blau** dargestellt.

<sup>5</sup> Siehe hierzu Abschnitt 18:1: Freiwillige Allergenhinweise



- Soja
  - Weizeneiweiß
- hervorgehoben.



Abbildung 4 – 3: Praxisbeispiel: Allergene

Die GDSN-Attribute sollen nun so gefüllt werden, dass diese Allergene interpretationsfrei identifiziert werden können. Eine exakte inhaltliche Übereinstimmung der Allergenangaben auf dem Etikett und der im GDSN übertragenen Inhalte muss gewährleistet sein.

#### 4.3.1 Angabe von Allergenen in der Zutatenliste

Die Allergene werden als Bestandteil der Zutatenliste übertragen. Die Hervorhebung der Allergene erfolgt durch die Verwendung von GROSSBUCHSTABEN.

##### XML-Beispiel

```
<food_and_beverage_ingredient:foodAndBeverageIngredientModule
xmlns:food_and_beverage_ingredient="urn:gs1:gdsn:food_and_beverage_ingredient:xsd:3">
...
  <ingredientStatement languageCode="a">Zutaten: Wasser, ..... Aromen (mit EI,
SOJA), ... WEIZENEIWEISS ...</ingredientStatement>
...
</food_and_beverage_ingredient:foodAndBeverageIngredientModule>
```

#### 4.3.2 Einzelausweisung von Allergenen

Für die 1:1-Abbildung der allergenen Zutaten, wie sie auf der Verpackung in der Zutatenliste hervorgehoben sind, steht im GDSN das Attribut „Allerghenhinweise / Sprache“ (allergenStatement) [M031] im allergenInformationModule zur Verfügung. Die einzelnen allergenen Zutaten werden durch Kommas getrennt.

Die Verwendung dieses Attributs zur Kennzeichnung der Allergene ist in Deutschland optional. Das Feld kann für jeden Sprachcode **1x** angegeben werden.

Feldname	Format	Belegung
Allerghenhinweise / Sprache (allergenStatement) [M031]	an..1000	Hier können Allergene einzeln ausgewiesen werden.

##### XML-Beispiel

Das folgende Beispiel überträgt die hervorgehobenen allergenen Zutaten: „Ei, Soja, Weizeneiweiß“.<sup>6</sup>

<sup>6</sup> In den GDSN-Beispielen sind die XML-Attribute in rot dargestellt, die Dateninhalte werden in blau dargestellt.

```
<allergen_information:allergenInformationModule
xmlns:allergen_information="urn:gs1:gdsn:allergen_information:xsd:3">
  <allergenRelatedInformation>
    <allergenStatement languageCode="de">Ei, Soja, Weizeneiweiß
  </allergenStatement>
  ...
</allergenRelatedInformation>
</allergen_information:allergenInformationModule>
```

### 4.3.3 Angabe von Allergenen in codierter Form

Darüber hinaus können Allergene auch freiwillig in codierter Form angegeben werden. Rechtlich verbindlich ist die Angabe der allergenen Zutat in der Zutatenliste auf der Verpackung. Die dort angegebene Allergenausprägung wird einer der 14 Allergengruppen zugeordnet. Ausnahmen bilden hier die beiden Hauptgruppen der glutenhaltigen Getreideerzeugnisse und die Schalenfrüchte. Hier sind namentlich spezifische Ausprägungen benannt (z. B. Haselnuss). Diese spezifische Ausprägung wird auf der Verpackung angegeben und MUSS daher auch bei der codierten Angabe verwendet werden (wobei die codierte Angabe von Allergenen grundsätzlich weiterhin optional bleibt).

Die alleinige Angabe einer Hauptgruppe in der Zutatenliste auf der Verpackung ist rechtlich nicht ausreichend. Die alleinige codierte Angabe einer Hauptgruppe widerspricht somit dem Grundsatz, dass die Informationen des GDSN-Datensatzes 1:1 den Angaben auf der Verpackung entsprechen sollen.

Bei einer spezifischen Ausprägung auf der Verpackung KANN die Hauptgruppe zusätzlich mit angegeben werden. Dies gilt für Allergenangaben zu glutenhaltigem Getreide und Schalenfrüchten (siehe Anhang 6.1: Allergene).

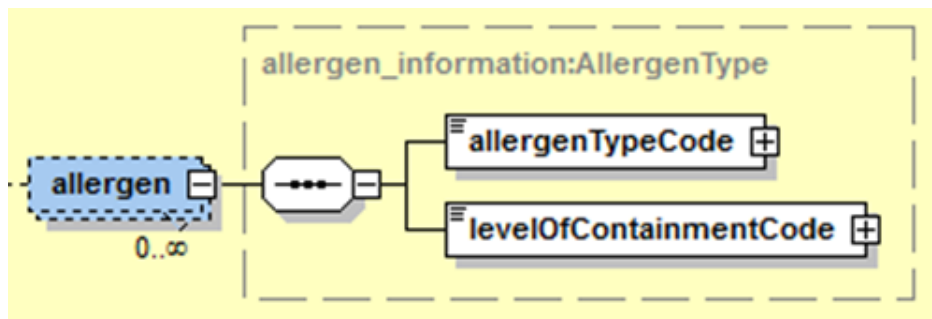


Abbildung 4 – 4: GDSN-Attribut allergen-Information: AllergenType

Feldname	Format	Belegung
Inhaltsstoff: Name / Sprache (allergenTypeCode) [M029]	Code	Name Allergen gemäß Codeliste
Allergen: Code / Grad des Vorkommens (levelOfContainment) [M030]	Code	„CONTAINS“

**Wichtiger Hinweis:** Wenn der Codewert „X99“ (=Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene entsprechend der zielmarktspezifischen Vorschriften enthalten) verwendet wird, ist in dem Attribut „Allergen: Code / Grad des Vorkommens“ (levelOfContainment) [M030] der Codewert „CONTAINS“ zu hinterlegen.

**Wichtiger Hinweis:** Der Codewert „FREE\_FROM“ im Attribut „Allergen: Code / Grad des Vorkommens“ (levelOfContainment) [M030] wird nicht verwendet.

### XML-Beispiel

Das Beispiel veranschaulicht die Abbildung der Allergene Ei (Codewert AE) und Soja (Codewert AY) in codierter Form.

```
<allergen_information:allergenInformationModule
xmlns:allergen_information="urn:gs1:gdsn:allergen_information:xsd:3">
  <allergenRelatedInformation>
    ...
    <allergen>
      <allergenTypeCode>AE</allergenTypeCode>
      <levelOfContainmentCode>CONTAINS</levelOfContainmentCode>
    </allergen>
    <allergen>
      <allergenTypeCode>AY</allergenTypeCode>
      <levelOfContainmentCode>CONTAINS</levelOfContainmentCode>
    </allergen>
  </allergenRelatedInformation>
</allergen_information:allergenInformationModule>
```

## 4.4 Menge Zutaten

Die sich aus der LMIV ergebende Verpflichtung zur quantitativen Angabe der Zutaten wird im GDSN in den Attributen „Zutatenliste / Sprache“ [M047] oder „Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung / Sprache“ [M261] abgedeckt. Dort wird die Menge dann prozentual hinter der jeweiligen Zutat angegeben.

### XML-Beispiel

```
<food_and_beverage_ingredient:foodAndBeverageIngredientModule
xmlns:food_and_beverage_ingredient="urn:gs1:gdsn:food_and_beverage_ingredient:xsd:3">
  ...
  <ingredientStatement languageCode="a">Zutaten: Wasser, ..... Zucker, 3,6 %
  Hühnerfett, ..... </ingredientStatement>
  ...
</food_and_beverage_ingredient:foodAndBeverageIngredientModule>
```



Abbildung 4 – 5: Praxisbeispiel: Menge der Zutaten

## 4.5 Nettofüllmenge

Die Nettofüllmenge wird in dem GDSN-Attribut „Nettofüllmenge / Maßeinheit“ (netContent) [M281 / M281u] im TradeItemMeasurementsModule angegeben.



Abbildung 4 – 6: Praxisbeispiel: Nettofüllmenge

#### XML-Beispiel

```
<trade_item_measurements:tradeltemMeasurementsModule
  xmlns:trade_item_measurements="urn:gs1:gdsn:trade_item_measurements:xsd:3">
  <tradeltemMeasurements>
    ...
    <netContent measurementUnitCode="gr">144</netContent>
    ...
  </tradeltemMeasurements>
</trade_item_measurements:tradeltemMeasurementsModule>
```

## 4.6 Abtropfgewicht

Das Abtropfgewicht ist bei Produkten, die sich in einer Aufgussflüssigkeit befinden, als Basis für die Berechnung des Grundpreises heranzuziehen. Eine Obstkonserve mit einem Abtropfgewicht von 250 g wird im GDSN im Attribut „Abtropfgewicht / Maßeinheit“ (drained-Weight) [M280]/ [M280u]“ dargestellt.

#### XML-Beispiel

```
<trade_item_measurements:tradeltemMeasurementsModule
  xmlns:trade_item_measurements="urn:gs1:gdsn:trade_item_measurements:xsd:3">
  <tradeltemMeasurements>
    ...
    <tradeltemWeight>
      <drainedWeight measurementUnitCode="gr">250</drainedWeight>
    ...
    </tradeltemWeight>
    ...
  </tradeltemMeasurements>
</trade_item_measurements:tradeltemMeasurementsModule>
```

## 4.7 Größenbezeichnung

Gemäß Anhang IX der LMIV gilt folgende Regelung zur Ausweisung des Nettogewichts bei Einzelverpackungen:

*„Besteht eine Vorverpackung aus zwei oder mehr Einzelpackungen mit derselben Menge desselben Erzeugnisses, so wird die Nettofüllmenge in der Weise angegeben, dass die in jeder Einzelpackung enthaltene Nettofüllmenge und die Gesamtzahl der Einzelpackungen angegeben werden.“*

Im GDSN steht hierfür das Attribut „Nettofüllmenge: Beschreibung/ Sprache“ (netContentStatement) [M282] zur Verfügung.

#### XML-Beispiel

```
<netContentStatement languageCode="DE">12 x 10 g</netContentStatement>
```



## 4.8 Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

### Status

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält.

Das MHD, respektive ein Verfallsdatum, muss auf der Verpackung aufgedruckt sein. Für Fernabsatz ist ein Mindesthaltbarkeitsdatum erst bei Lieferung der Ware erforderlich.

## 4.9 Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise

Erfordern Lebensmittel besondere Aufbewahrungs- und/oder Verwendungsbedingungen, müssen diese angegeben werden. Um eine angemessene Aufbewahrung oder Verwendung der Lebensmittel nach dem Öffnen der Verpackung zu ermöglichen, müssen gegebenenfalls die Aufbewahrungsbedingungen und/oder der Verzehrzeitraum angegeben werden.

### GDSN-Mapping

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise werden in den beiden folgenden GDSN-Feldern im ConsumerInstructionsModule angegeben:

GDSN-Feldname	Format	Belegung
Aufbewahrungshinweise für den Konsumenten / Sprache (consumerStorageInstructions) [M362]	an..5000	Aufbewahrungshinweise
Verwendungshinweise für den Konsumenten / Sprache (ConsumerUsageInstructions) [M363]	an..5000	Verwendungshinweise

### XML-Beispiel

```
<consumer_instructions:consumerInstructionsModule
xmlns:consumer_instructions="urn:gs1:gdsn:consumer_instructions:xsd:3">
  <consumerInstructions>
    <consumerStorageInstructions languageCode="de">Bitte trocken lagern und
vor Wärme schützen.</consumerStorageInstructions>
    ...
  </consumer_instructions:consumerInstructionsModule
```



Abbildung 4 – 7: Praxisbeispiel: Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise

## 4.10 Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer

### Status

Verantwortlich für die Information über ein Lebensmittel ist der Lebensmittelunternehmer, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird, oder, wenn dieser Unternehmer nicht in der Union niedergelassen ist, der Importeur, der das Lebensmittel in die Union einführt.

Bei den Adressdaten ist die Angabe der Postleitzahl (PLZ) grundsätzlich nicht ausreichend. Nur in Ausnahmefällen, wenn der Sitz des Lebensmittelunternehmers ohne Recherche zweifelsfrei erkannt werden kann, ist eine bloße PLZ als Adressangabe überhaupt denkbar. Beanstandungen sind aber vorprogrammiert.

Es können jedoch mehrere Adressen auf dem Etikett, z. B. je Land, angegeben werden. Dabei ist zu differenzieren, ob es sich um mehrere selbstständige (juristische) Personen handelt (dann gibt es auch mehrere Verantwortliche) oder um verschiedene Niederlassungen derselben (juristischen) Person (dann bleibt es bei einem Verantwortlichen).

Kunden- und Servicetelefonnummern sind nicht verpflichtender Bestandteil der Adressangaben des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers und sind somit freiwillige Zusatzangaben.

### Attribute und Feldbelegung im GDSN

Der Name und die Adresse des/der auf der Verpackung stehenden Lebensmittelunternehmer(s) wird im GDSN auf die beiden folgenden Attribute (an..255) direkt in der CatalogueItemNotification (core) gemapped:

Feldname	Format	Feldbelegung
Kontaktname Inverkehrbringer (contactName) [M370]	an..200	Firmenname
Kontaktadresse Inverkehrbringer (communicationAddress) [M371]	an..500	Firmenadresse



Abbildung 4 – 8: Praxisbeispiel Kontaktname / Kontaktadresse

**Wichtiger Hinweis:** In der M2M-Übertragung wird in dem GDSN-Feld „contactTypeCode“ der Wert „BZL“ übertragen.

**Wichtiger Hinweis:** Der Kontaktname darf in der Kontaktadresse nicht wiederholt werden!

### Praxis- und XML-Beispiel<sup>7</sup>

```
<tradeltemContactInformation>
  <contactTypeCode>BZL</contactTypeCode>
  <contactAddress>78221 Singen (Hohentwiel)</contactAddress>
  <contactName>Maggi GmbH</contactName>
  ...
</tradeltemContactInformation>
```

## 4.11 Herkunftsangabe

### Status

Die Regelungen zu den Angaben des Ursprungslandes/Herkunftslandes sind in Artikel 26 abschließend niedergelegt. Absatz 1 definiert, dass die Verordnungen 509 und 510/2006 (geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geographische Angaben, garantiert traditionelle Spezialitäten) von diesen Regelungen nicht betroffen sind.<sup>8</sup> Darüber hinaus werden zahlreiche Durchführungsverordnungen benannt, die die Herkunftsangaben für bestimmte Produktgruppen regeln. Diese Durchführungsverordnungen sind durch die EU noch zu erarbeiten.<sup>9</sup>

Zusätzlich legt die LMIV für die folgenden Fälle die Angabe des Herkunftsortes verpflichtend fest:

- Bei Gefahr der Irreführung des Verbrauchers.
- Für besondere Produktgruppen (z. B. Fleisch, Fisch). Hier stehen noch Regelungen seitens der EU aus.
- Sofern die Primärzutat (oder wertgebende Zutat) nicht mit dem Herkunftsort des Lebensmittels identisch ist.

### Attribute und Feldbelegung im GDSN

Die Herkunftsangabe wird im GDSN in dem Attribut „Herkunftsort / Herkunftsangabe“ (provenanceStatement) [M133] im PlaceOfActivityModule angegeben.

### Praxis- und XML-Beispiel

Für native Olivenöle muss seit Juli 2009 die Herkunft angegeben werden, das heißt im Detail, wo die Oliven geerntet und das Öl hergestellt wurde. Zuvor war dies freiwillig. Angegeben werden muss auch, wenn es sich um Mischungen aus Ölen verschiedener Länder handelt.

```
<place_of_item_activity:placeOfItemActivityModule
  xmlns:xsi="http://www.w3.org/2001/XMLSchema-instance"
  xmlns:place_of_item_activity="urn:gs1:gdsn:place_of_item_activity:xsd:3"
  xsi:schemaLocation="urn:gs1:gdsn:place_of_item_activity:xsd:3
  PlaceOfItemActivityModule.xsd">
  ...
  <placeOfProductActivity>
    ...
    <provenanceStatement languageCode="de">Aus frischen Oliven verschiedener
    Anbaugebiete des EU-Mittelmeerraums</provenanceStatement>
    ...
  </placeOfProductActivity>
  ...
</place_of_item_activity:placeOfItemActivityModule>
```

<sup>7</sup> In den GDSN-Beispielen sind die XML-Attribute in rot dargestellt, die Dateninhalte werden in blau dargestellt.

<sup>8</sup> Siehe Abschnitt: weiterführende EU-Verordnungen.

<sup>9</sup> Die bereits vorliegende Durchführungsverordnung 1337/2013 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 regelt die Herkunftsangaben hinsichtlich frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch. Alle anderen ausstehenden Durchführungsverordnungen sind auf unbestimmte Zeit verschoben.

## 4.12 Alkoholgehalt

Der Alkoholgehalt muss nur bei alkoholischen Getränken mit mehr als 1,2 Volumen-% Alkohol angegeben werden. Es wird im GDSN-Feld „Volumenprozent [%]“ (Percentage-OfAlcoholByVolume) [M109] im AlcoholInformationModule angegeben. Das Feld ist numerisch, es können maximal drei Vorkommastellen und ggf. zwei Nachkommastellen angegeben werden.

### XML-Beispiel

```
<alcohol_information:alcoholInformationModule
xmlns:alcohol_information="urn:gs1:gdsn:alcohol_information:xsd:3"
xmlns:xsi="http://www.w3.org/2001/XMLSchema-instance"
xsi:schemaLocation="urn:gs1:gdsn:alcohol_information:xsd:3 AlcoholInformationModule.xsd">
  <alcoholInformation>
    ...
    <percentageOfAlcoholByVolume>38.14</percentageOfAlcoholByVolume>
    ...
  </alcoholInformation>
</alcohol_information:alcoholInformationModule>
```

## 4.13 Gebrauchsanleitung

### Status

Die Gebrauchsanleitung für ein Lebensmittel muss so abgefasst sein, dass die Verwendung des Lebensmittels in geeigneter Weise ermöglicht wird.

### Attribute und Feldbelegung im GDSN

Die Gebrauchsanleitung wird im GDSN auf das folgende Feld im FoodAndBeveragePreparation-ServingModule gemapped:

- Zubereitungsanweisungen / Sprache (preparationInstruction) [M082] an..2500

Zusätzlich zu der Zubereitungsanweisung muss in Deutschland die Zubereitungsart angegeben werden. Im Feld „Zubereitungsart“ (preparationType) [M088] ist ein entsprechender Codewert (z. B. BOILING für Kochen) anzugeben.

**Ausnahme:** Die beiden Codewerte READY\_TO\_DRINK und READY\_TO\_EAT bilden eine Ausnahme. Diese benötigen keine Zubereitungsanweisung / Sprache. Jedoch kann diese optional angegeben werden.

**Wichtiger Hinweis:** Wenn kein adäquater Codewert vorhanden ist, der die Zubereitungsart in ausreichender Form beschreibt, wird die Nutzung des Default-Wertes „UNSPECIFIED“ in Deutschland empfohlen.

### Praxis- und GDSN-Beispiel



Abbildung 4 – 9: Praxisbeispiel: Gebrauchsanweisung / Zubereitungsanweisung



```

<food_and_beverage_preparation_serving:foodAndBeveragePreparationServingModule
xmlns:xsi="http://www.w3.org/2001/XMLSchema-instance"
xmlns:food_and_beverage_preparation_serving="urn:gs1:gdsn:food_and_beverage_preparation_serving:
xsd:3" xsi:schemaLocation="urn:gs1:gdsn:food_and_beverage_preparation_serving:xsd:3
FoodAndBeveragePreparationServingModule.xsd">
    ...
    <preparationServing>
        ...
        <preparationInstructions languageCode="de">Zubereitung für Suppen und Bouillons: 1.
        500g Gemüse ...</preparationInstructions>
        <preparationTypeCode>BOILING</preparationTypeCode>
        ...
    </preparationServing>
    ...
</food_and_beverage_preparation_serving:foodAndBeveragePreparationServingModule

```

## 4.14 Nährwertdeklaration

### 4.14.1 Status

Die Nährwertdeklaration ist verpflichtend je 100 g oder 100 ml anzugeben. Optional können die Nährwertangaben zusätzlich pro Portion oder als prozentuale Angabe angegeben werden. Daraus ergeben sich die folgenden vier grundsätzlichen Optionen, die gemäß LMIV zugelassen sind.

Verpflichtend je 100 g/ml		Optional %* je 100 g/ml	Optional g je Portion	Optional %* je Portion
Energie	xy g	xy %	xy g	xy %
Fett, davon	xy g	xy %	xy g	xy %
- gesättigte Fettsäuren	xy g	xy %	xy g	xy %
Kohlenhydrate, davon	xy g	xy %	xy g	xy %
- Zucker	xy g	xy %	xy g	xy %
Eiweiß	xy g	xy %	xy g	xy %
Salz, u. a.	xy g	xy %	xy g	xy %
- Vitamin D	xy µg	xy %	xy µg	xy %
- Calcium	xy mg	xy %	xy mg	xy %

\* der Referenzmengen bzw. Nährstoffbezugswerte

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal) (gemäß Artikel 32 V LMIV im Falle der Angabe gem. Artikel 32 IV LMIV.)

#### 4.14.2 Komponenten

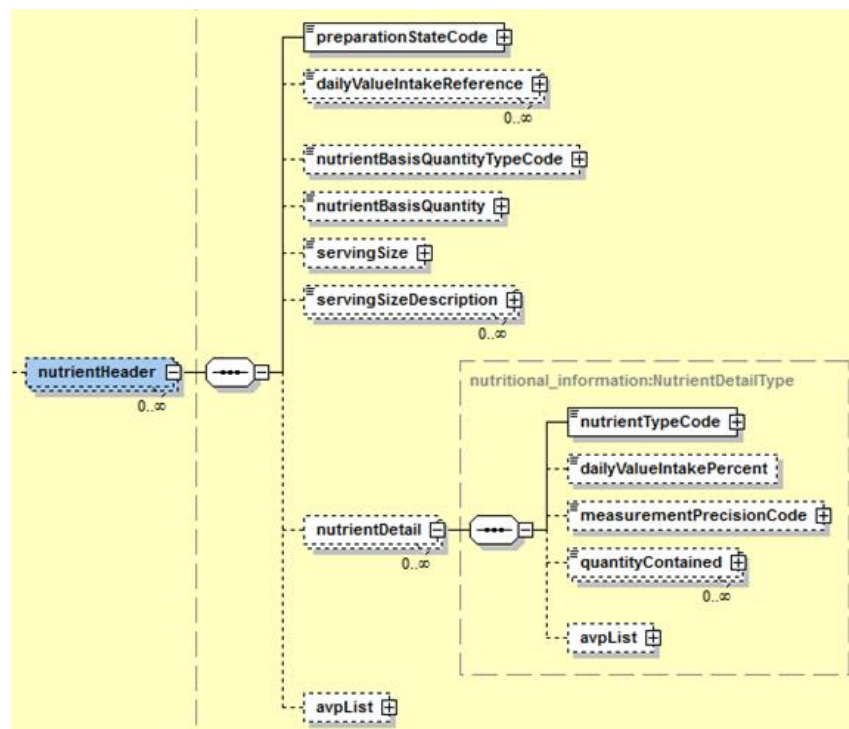


Abbildung 4 – 10: GDSN-Attribute nutrientHeader

##### Gruppe Nährwertdeklaration (nutrientHeader)

Gruppe zur Abbildung der Nährwertangaben pro 100 g/ml oder Portion. Die gesamte Gruppe Nährwertdeklaration muss einmal für die verpflichtende Nährwertdeklaration (z. B. „100 g enthalten“) angegeben werden und kann wiederholt werden, wenn Nährwertangaben (je Portion) übertragen werden sollen.

##### Zubereitungsgrad (preparationStateCode) [M032]

Code „PREPARED“: hier ist der Zustand des Produktes nach der Zubereitung gemeint (z. B. nachdem Milch oder Wasser hinzugefügt wurde). Die Nährwertdeklaration bezieht sich dann auf das so zubereitete Lebensmittel.

Code „UNPREPARED“: hier ist der ursprüngliche Zustand eines Produktes gemeint, der zu keiner Änderung der Nährwertdeklaration führt.

**Wichtiger Hinweis:** Das Attribut „Zubereitungsgrad“ [M032] greift auf die gleiche Codeliste wie das Attribut „Zubereitungsart“ [M088] zu. Die Verwendung anderer Codewerte außer die beiden oben beschriebenen „PREPARED“ & „UNPREPARED“ wird nicht empfohlen.

### **Tagesdosis Referenzwert / Sprache (dailyValueIntakeReference) [M073]**

Freitextfeld, das den Referenzwert gemäß Artikel 32, Absatz 5 LMIV angibt, auf den sich die Angabe der Tagesdosis bezieht.

Werden Angaben zu den Nährwerten in Prozent angegeben, so muss:

*... in unmittelbarer Nähe folgende zusätzliche Erklärung angegeben werden: „Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8 400 kJ/2 000 kcal)“.*

Dieser Standardsatz (75 Zeichen) ist buchstabengetreu zu verwenden. Für Vitamine und Mineralien sind die neuen Nährstoffbezugswerte (nutrient reference values — NRV) zu verwenden. Die Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen und Mineralstoffen für Erwachsene sind in Anhang XIII, Teil A der LMIV definiert. Für die Angabe dieser Nährstoffbezugswerte ist keine buchstabengetreue Vorgabe durch die LMIV definiert. Eine mögliche Umsetzung könnte lauten:

*„Referenzmenge für die tägliche Zufuhr.“*

**Wichtiger Hinweis:** Sind auf einem Produkt sowohl Angaben zu den Nährwerten in Form eines Prozentsatzes, als auch Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen und Mineralstoffen enthalten, sind beide Erklärungen getrennt durch das Trennzeichen „#“ oder durch einen „.“ anzugeben.

*„Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8 400 kJ/2 000 kcal)# Referenzmenge für die tägliche Zufuhr“*

oder

*„Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8 400 kJ/2 000 kcal). Referenzmenge für die tägliche Zufuhr“.*

### **Nährwertkennzeichnung: Bezugsgröße / Maßeinheit (nutrientBasisQuantity) [M072] / [M072u]**

Angabe der Bezugsmenge (100 ml, 100 gr oder Portion)

Bei der Übertragung von Nährwertangaben je Portion sind zusätzlich folgende Informationen anzugeben:

#### **Portionsgröße: Wert / Maßeinheit (ServingSize) [M075] / [M075u]**

Angabe der Portionsgröße in strukturierter Form (z. B. 30 g)

#### **Portionsgröße: Beschreibung / Sprache (servingSizeDescription) [M074]**

Freitextfeld, das die Haushaltsportion definiert, auf die sich die Angabe pro Nährstoff bezieht. Beispiel: Pro 1/3 Tasse (42 g).

#### **Gruppe Nährwerte, Einzelangaben (nutrientDetail)**

Angaben zu den einzelnen Nährwerten und Mengen (siehe Einzelausweisung Nährwerte).

**Wichtiger Hinweis:** Angaben zur Anzahl der Portionen pro Packung oder sofern die Portionsangabe pro Packung nicht ganzzahlig ist, finden sich im Modul „foodAndBeveragePreparationServingModule“ und werden dort beschrieben.

### 4.14.3 Praxisbeispiel und Mapping



Abbildung 4 – 11: Praxisbeispiel: Nährwertdeklaration

#### Gruppe Nährwertdeklaration (nutrientHeader)

Die Gruppe zur Abbildung der Nährwertangaben muss für das vorliegende Beispiel 2x wiederholt werden. 1x für die Angaben „pro 100 ml“ und einmal für die Angaben je Portion.

#### Zubereitungsgrad (preparationStateCode) [M032]

Der Code „prepared“ muss genutzt werden, da die Zugabe weiterer fremder Zutaten (hier Wasser) erforderlich ist.

#### Tagesdosis Referenzwert / Sprache (dailyValueIntakeReference) [M073]

Freitextfeld, das den Referenzwert angibt, auf den sich die Angabe der Tagesdosis bezieht. Hier: „Referenzmenge ...“.

#### Nährwertkennzeichnung: Bezugsgröße / Maßeinheit (nutrientBasisQuantity) [M072] / [M072u]

Angabe der Bezugsmenge (100 ml und Portion).

Bei der Übertragung von Nährwertangaben je Portion sind zusätzlich folgende Informationen anzugeben:

#### Portionsgröße: Wert / Maßeinheit (servingSize) [M075] / [M075u]

Angabe der Portionsgröße in strukturierter Form (hier = 250 ml).

#### Portionsgröße: Beschreibung / Sprache (servingSizeDescription) [M074]

Freitextfeld, das die Haushaltsportion definiert, auf die sich die Angabe pro Nährstoff bezieht. Hier: pro Teller (250ml).

### 4.14.4 XML-Beispiel

In der folgenden XML-Beispieldatei wird die Pflichtangaben (je 100 gr) für Salz dargestellt.<sup>10</sup>

<sup>10</sup> Die Codewerte und Dateninhalte sind in blau dargestellt, die XML-Attribute in rot.

Wiederholung 1:  
Pflichtangabe je 100 g

```

<nutrientHeader>
  <preparationStateCode>PREPARED</preparationStateCode>
  <nutrientBasisQuantity measurementUnitCode="GRM">100</nutrientBasisQuantity>
  <nutrientDetail>
    <nutrientTypeCode>SALTEQ</nutrientTypeCode>
    <measurementPrecisionCode>APPROXIMATELY</measurementPrecisionCode>
    <quantityContained measurementUnitCode="GRM">0,8</quantityContained>
  </nutrientDetail>
  ...
</nutrientHeader>
  
```

Wiederholung 2:  
Angaben je Portion

```

<nutrientHeader>
  <preparationStateCode>PREPARED</preparationStateCode>
  <nutrientBasisQuantity measurementUnitCode="PNT">1</nutrientBasisQuantity>
  <servingSize measurementUnitCode="MLT">250</servingSize>
  <servingSizeDescription languageCode="DE">pro Teller (250 ml)</servingSizeDescription>
  <nutrientDetail>
    <nutrientTypeCode>SALTEQ</nutrientTypeCode>
    <dailyValueIntakePercent>39</dailyValueIntakePercent>
    <measurementPrecisionCode>APPROXIMATELY</measurementPrecisionCode>
    <quantityContained measurementUnitCode="GRM">1.9</quantityContained>
  </nutrientDetail>
  ...
</nutrientHeader>
  
```

#### 4.14.5 Einzelausweisung der Nährwerte

In der Nährwertdeklaration sind die Big 7 immer anzugeben (fett markiert) und können um die anderen Inhalte ergänzt werden. Der Energiewert ist in den Maßeinheiten Kilojoule (Code = KJO) und Kilokalorien (Code = E14) anzugeben. Die nachstehende Reihenfolge ist dabei auf dem Produktetikett einzuhalten:

	je 100 g (oder 100 ml)	GDSN-Code
Energie	2153 kJ / 516 kcal	ENER-
Fett, davon	21 g	FAT
- gesättigte Fettsäuren	10 g	FASAT
- einfach ungesättigte Fettsäuren	7 g	FAMSCIS
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	4 g	FAPUCIS
Kohlenhydrate, davon	49 g	CHOAVL
- Zucker	2,4 g	SUGAR-
- mehrwertige Alkohole	1 g	POLYL
- Stärke	2,7 g	STARCH
Ballaststoffe	4,2 g	FIBTG
Eiweiß	0 g	PRO-

Salz	1,09 g	SALTEQ
------	--------	--------

Ist ein betreffender Nährstoff nur in geringfügigen Mengen (definierte Schwellenwerte) oder gar nicht im Lebensmittel enthalten, kann dies durch einen Textbaustein, der in unmittelbarer Nähe der Nährwertdeklaration stehen muss, dargestellt werden. Der jeweilige Nährstoff muss dann nicht explizit angegeben werden.

#### 4.14.6 Vitamine und Mineralstoffe

In Anhang XIII der LMIV sind die Vitamine und Mineralstoffe, die angegeben werden können, sowie deren Referenzmengen und Maßeinheiten definiert. Die einzelnen Codewerte für die Maßeinheiten sowie die Vitamine und Mineralstoffe können dem LMIV-GDSN-Mapping entnommen werden.

#### 4.14.7 Analytische Zusammensetzung bei Mineralwasser

Mineralwässer sind von der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung ausgenommen. Basierend auf EU-Recht (RL 2009/54/EG über die Gewinnung von und den Handel mit natürlichen Mineralwässern) ist jedoch die Angabe einer analytischen Zusammensetzung unter Nennung der charakteristischen Bestandteile eine Pflichtangabe für Mineralwässer. Hierbei wird auf dieselben GDSN-Felder wie bei der Nährwertdeklaration zurückgegriffen. Lediglich die Bezugsmenge (hier: gr je Liter) und die einzelnen Codewerte für die auf der Verpackung aufgeführten Mineralien sind unterschiedlich. Eine Auswahlliste der im GDSN verfügbaren Mineralien ist in Anhang 6.4: „Analytische Zusammensetzung bei Mineralwasser“ aufgeführt.

#### 4.14.8 Attribute im GDSN für die Einzelausweisung der Nährwerte

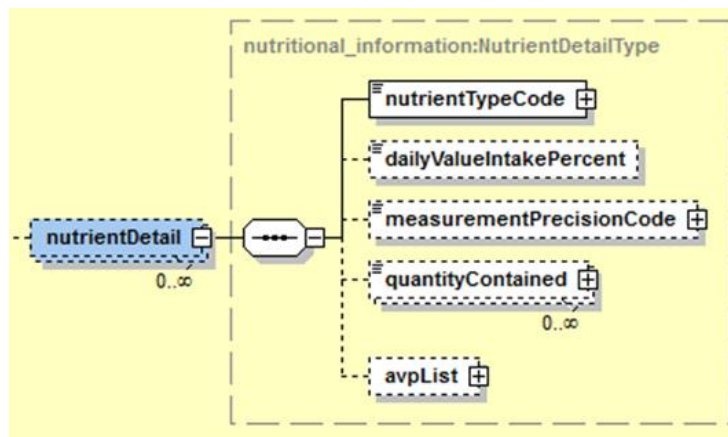


Abbildung 4 – 12: GDSN-Attribut nutrientDetail

Feldname	Format	Belegung
Energie, Nährwerte, Vitamine & Mineralien (nutrientTypeCode)	Codiert	Angabe des Codewertes für Energie Nährwerte oder Vitamine & Mineralien
% der Referenzmenge (dailyValueIntakePercent)	0,01 – 100,00 %	Angabe des Prozentwertes der empfohlenen Tagesdosis
Messgenauigkeit (measurementPrecision)	Codiert	Angabe eines Durchschnittwertes (APPROXIMATELY) oder einer „Kleiner als Aussage“ (LESS_THAN)



Wert / Maßeinheit (quantityContained)	n..15 (15,5)	Angabe des absoluten Wertes
--	--------------	-----------------------------

**Wichtiger Hinweis:** Die Felder zur Messgenauigkeit sind bei Angabe einer Messgenauigkeit auf der Verpackung (dies ist beispielsweise „<“) immer anzugeben. Ist lediglich ein Wert (absoluter Wert oder Prozent) auf der Verpackung angegeben, kann die Angabe der Messgenauigkeit entfallen. Die bis dato definierte Übergangslösung mit Verwendung des Wertes „APPROXIMATELY“ als Default Wert kann weiterhin verwendet werden. Die Messgenauigkeit ist bei Bedarf für die absoluten Werte und Prozentwerte jeweils separat zu pflegen.

**XML-Beispiel**

Die folgende XML-Beispieldatei spiegelt die Wiederholungen für die Energiewerte und die 5 folgenden Nährwerte für die Pflichtangaben je 100ml wieder.

Energie	<pre> &lt;nutrientDetail&gt;   &lt;nutrientTypeCode&gt;ENER&lt;/nutrientTypeCode&gt;   &lt;measurementPrecisionCode&gt;APPROXIMATELY&lt;/measurementPrecisionCode&gt;   &lt;quantityContained measurementUnitCode="KJO"&gt;118&lt;/quantityContained&gt;   &lt;quantityContained measurementUnitCode="E14"&gt;28&lt;/quantityContained&gt; &lt;/nutrientDetail&gt; </pre>
Fett	<pre> &lt;nutrientDetail&gt;   &lt;nutrientTypeCode&gt;FAT&lt;/nutrientTypeCode&gt;   &lt;measurementPrecisionCode&gt;APPROXIMATELY&lt;/measurementPrecisionCode&gt;   &lt;quantityContained measurementUnitCode="GRM"&gt;0.4&lt;/quantityContained&gt; &lt;/nutrientDetail&gt; </pre>
Gesättigte Fettsäuren	<pre> &lt;nutrientDetail&gt;   &lt;nutrientTypeCode&gt;FASAT&lt;/nutrientTypeCode&gt;   &lt;measurementPrecisionCode&gt;APPROXIMATELY&lt;/measurementPrecisionCode&gt;   &lt;quantityContained measurementUnitCode="GRM"&gt;0.2&lt;/quantityContained&gt; &lt;/nutrientDetail&gt; </pre>
Kohlenhydrate	<pre> &lt;nutrientDetail&gt;   &lt;nutrientTypeCode&gt;CHOVAL&lt;/nutrientTypeCode&gt;   &lt;measurementPrecisionCode&gt;APPROXIMATELY&lt;/measurementPrecisionCode&gt;   &lt;quantityContained measurementUnitCode="GRM"&gt;5.0&lt;/quantityContained&gt; &lt;/nutrientDetail&gt; </pre>
Zucker	<pre> &lt;nutrientDetail&gt;   &lt;nutrientTypeCode&gt;SUGAR&lt;/nutrientTypeCode&gt;   &lt;measurementPrecisionCode&gt;APPROXIMATELY&lt;/measurementPrecisionCode&gt;   &lt;quantityContained measurementUnitCode="GRM"&gt;1.7&lt;/quantityContained&gt; &lt;/nutrientDetail&gt; </pre>
Ballaststoffe	<pre> &lt;nutrientDetail&gt;   &lt;nutrientTypeCode&gt;FIBTG&lt;/nutrientTypeCode&gt;   &lt;measurementPrecisionCode&gt;APPROXIMATELY&lt;/measurementPrecisionCode&gt;   &lt;quantityContained measurementUnitCode="GRM"&gt;0.4&lt;/quantityContained&gt; &lt;/nutrientDetail&gt; </pre>

## 4.15 Verpflichtende Angaben für bestimmte Lebensmittel

### Status

Zusätzlich zu den in Artikel 9 aufgeführten Angaben sind gemäß Artikel 10 für bestimmte Arten oder Klassen von Lebensmitteln weitere Angaben verpflichtend. Diese verpflichtenden Informationen sind teilweise in den Anhängen der LMIV (insbesondere Anhang III und VI) oder in weiterführenden EU-Verordnungen definiert.

### Attribute und Feldbelegung im GDSN

Im GDSN können diese Informationen in dem Feld „Zusätzliche verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise /Sprache“ (compulsoryAdditivesLabelInformation) [M094] im HealthRelatedInformationModule als Freitextinformation (an..1000) übertragen werden.

**Wichtiger Hinweis:** Das Attribut „Zusätzliche verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise / Sprache“ (compulsoryAdditivesLabelInformation) [M094] ist für LMIV relevante Muss-Angaben und für Muss-Angaben, die sich aus den Vertikalverordnungen (siehe Kapitel 5.1) ergeben, reserviert. Die Übertragung allgemeiner Disclaimer (z. B. „keine Zutatenliste erforderlich“, „keine sonstigen verpflichtenden Angaben“) in diesem Feld ist unzulässig.

**Wichtiger Hinweis:** Für den Zielmarkt Deutschland besteht die Möglichkeit verpflichtende Informationen optional codiert zu übertragen. Siehe hierzu Anlagen 6.2 und 6.3.

### Praxis- und GDSN-Beispiel

Für mageres Hackfleisch muss gemäß LMIV Anhang VI, Teil B eine Angabe zum Fettgehalt wie folgt auf der Verpackung aufgebracht sein: „Fettgehalt geringer als 7 %“!

```
<health_related_information:healthRelatedInformationModule
xmlns:xsi="http://www.w3.org/2001/XMLSchema-instance"
xmlns:health_related_information="urn:gs1:gdsn:health_related_information:xsd:3"
xsi:schemaLocation="urn:gs1:gdsn:health_related_information:xsd:3
HealthRelatedInformationModule.xsd">
  <healthRelatedInformation>
    <compulsoryAdditiveLabelInformation languageCode="de">Fettgehalt geringer
als 7 %</compulsoryAdditiveLabelInformation>
    ...
  </healthRelatedInformation>
</health_related_information:healthRelatedInformationModule>
```



## 4.16 Abbildung von „Kombipacks als Verbrauchereinheit“

### Status

Bei Kombipacks als Verbrauchereinheit werden verschiedene Einzelprodukte in einer gemeinsamen Verpackung vermarktet. Es muss hierbei sichergestellt werden, dass die durch die LMIV vorgegebenen Informationen für jede Komponente auf der Außenverpackung angebracht sind.

Kernproblem bei der elektronischen Kommunikation ist insbesondere die korrekte Zuordnung der jeweiligen Information zu der richtigen Produktkomponente. Dies gilt vor allem für das zeichenintensive Zutatenverzeichnis und die Nährwertdeklaration.



Abbildung 4 – 13: Praxisbeispiel: Kombipack

**Wichtiger Hinweis:** Um zwei unabhängige Textbausteine für die jeweilige Komponente in einem GDSN-Freitextfeld (z. B. Zutatenverzeichnis) voneinander zu trennen, kann dies über einzelne Wiederholungen und der zugehörigen Reihenfolge angegeben werden. Die Verwendung des Trennzeichens `#` wird empfohlen, sofern keine Wiederholung des Attributes möglich ist. Der Komponentename ist bei Bedarf bei beiden Varianten, wie auf der Verpackung angegeben, voranzustellen, sofern eine Zuordnung notwendig ist.

### Attribute und Feldbelegung im GDSN

Für Kombipacks als Verbrauchereinheit werden grundsätzlich die gleichen Attribute verwendet, um LMIV-Informationen zu übertragen. Das Trennzeichen `#` wird in der Regel verwendet um Informationen zu den jeweiligen Komponenten zu trennen (Ausnahme siehe rechtliche Bezeichnung des Lebensmittels). Der Komponentename ist jeweils, wie auf der Verpackung angegeben, voranzustellen.

### Rechtliche Bezeichnung des Lebensmittels

Mit der Einführung der Wiederholbarkeit im GDSN ist die Wiederholung verschiedener Komponenten in einem Produkt im Standard über das Attribut „Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung: Reihenfolge“ [M512] abgedeckt und es wird empfohlen, auf die Verwendung des Trennzeichens # zu verzichten.

**Wichtiger Hinweis:** Eine Wiederholung der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung des Lebensmittels ist über das Attribut „Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung: Reihenfolge [M512]“ zu gewährleisten. Zur Aufführung einzelner Komponentennamen wird jeweils eine neue Wiederholung angegeben und der Komponentename ist, wie auf der Verpackung angegeben, voranzustellen.

**Beispiel:** Adventskalender mit 10 unterschiedlichen, nicht GTIN-codierte Komponenten



Reihenfolge 1

Reihenfolge 2

Reihenfolge 3

Reihenfolge ...

Abbildung 4 – 14: Angabe der rechtlichen Bezeichnung des Lebensmittels bei Kombipacks unter Verwendung des Attributes „Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung: Reihenfolge [M512]“

Angabe der rechtlichen Bezeichnung des Lebensmittel bei Kombipacks unter Verwendung des Attributes „Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung: Reihenfolge [M512]“:

<b>Wiederholung1</b>	<b>Angabe Reihenfolge</b>
<b>MARS Mini</b> – Milkschokolade (36%), gefüllt mit feiner Candy-Creme (34%) und Karamell (29%)	1
<b>MARS Mini</b> - Milk chocolate (36%) ...	1
<b>Wiederholung2</b>	<b>Angabe Reihenfolge</b>
<b>SNICKERS Mini</b> - Milkschokolade, gefüllt mit feiner Candy-Creme (16%), Karamell (27%) und gerösteten Erdnüssen (22%)	2
<b>SNICKERS Mini</b> – Milk chocolate ...	2
<b>Wiederholung3</b>	<b>Angabe Reihenfolge</b>
<b>MILKY WAY Mini</b> - Milkschokolade (38%), gefüllt mit leicht und locker geschlagener Candy-Creme (62%)	3
<b>MILKY WAY Mini</b> – Milk chocolate ...	3

**Hinweis: Wiederholung 4 bis 9 anlog zu den Wiederholungen 1-3!**

<b>Wiederholung10</b>	<b>Angabe Reihenfolge</b>
<b>BOUNTY Mini</b> - Milkschokolade (36%), gefüllt mit saftigem weissen Kokosmark	10
<b>BOUNTY Mini</b> – Milk chocolate ...	10

#### **Nettofüllmenge: Beschreibung / Sprache [M282]**

Eine Wiederholung des Attributes ist im Standard nicht abgedeckt. Sofern notwendig gilt die europäische Empfehlung „Verwendung des Trennzeichens #“, um die einzelnen Angaben aufzuführen.

#### **Zutatenliste**

Ist eine zusammenfassende Zutatenliste auf der Verpackung angegeben, wird diese in der ersten Wiederholung im Feld Zutatenliste abgetragen.

Mit der Einführung der Wiederholbarkeit im GDSN ist die Wiederholung von Zutatenlisten verschiedener Komponenten in einem Produkt im Standard über das Attribut „Zutatenliste: Reihenfolge“ [M569] abgedeckt und es wird empfohlen, auf die Verwendung des Trennzeichens # zu verzichten.<sup>11</sup>

**Wichtiger Hinweis:** Zur Aufführung einzelner Zutatenlisten wird jeweils eine neue Wiederholung angegeben.

Der Komponentename ist der jeweiligen Zutatenliste, wie auf der Verpackung angegeben, voranzustellen.

<sup>11</sup> Um Anwendern ausreichend Zeit zur Anpassung ihrer Schnittstellen zu geben, wird die produktive Nutzung des Attributes „Zutatenliste: Reihenfolge“ [M569] als Trennzeichen erst mit dem GDSN BMS 3.1.23 Release zum 20.05.2023 empfohlen.

**Beispiel:** Adventskalender mit 10 unterschiedlichen, nicht GTIN-codierte Komponenten (siehe Abbildung 4 – 14)

Angabe der Zutatenlisten bei Kombipacks unter Verwendung des Attributes „Zutatenliste: Reihenfolge [M569]“:

<b>Wiederholung1</b>	<b>Angabe Reihenfolge</b>
<b>MARS Mini Zutaten:</b> Zucker, Glukosesirup, Kakaobutter, ...	1
<b>Wiederholung2</b>	<b>Angabe Reihenfolge</b>
<b>SNICKERS Mini Zutaten:</b> Zucker, Glukosesirup, ERDNÜSSE, ...	2
<b>Wiederholung3</b>	<b>Angabe Reihenfolge</b>
<b>MILKY WAY Mini Zutaten:</b> Zucker, Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, ...	3
<b>Hinweis: Wiederholung 4 bis 9 anlog zu den Wiederholungen 1-3!</b>	
<b>Wiederholung10</b>	<b>Angabe Reihenfolge</b>
<b>BOUNTY Mini Zutaten:</b> Zucker, Kokosraspel (21%), Glukosesirup, ...	10

### Allergene

Die Müssanforderung werden durch GROSSBUCHSTABEN in den jeweiligen Zutatenlisten abgedeckt. Die optionalen Elemente (codiert oder einzeln in Allergenhinweis) umfassen dann die Gesamtliste der Allergene über alle Komponenten.

**Wichtiger Hinweis:** Aufgrund der begrenzten Zeichenanzahl in den Allergenhinweisen kann neben der Gesamtliste der Allergene zusätzlich die Angabe „Ausweis der Allergene ohne Komponentenanzuordnung:“ gegeben werden.



### Menge bestimmter Zutaten

Über Zutatenlisten abgedeckt.

### Nettofüllmenge

In der Nettofüllmenge wird die Nettofüllmenge des Gesamtproduktes abgetragen. Dieses ist gegebenenfalls rechnerisch zu ermitteln.

### Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise

Entweder gelten die Verwendungshinweise für den gesamten Kombipack (z. B. „Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.“) oder es gilt die europäische Empfehlung „Verwendung des Trennzeichens #“.

### Firma, Anschrift

Auch bei Kombipacks gibt es nur einen verantwortlichen Lebensmittelunternehmer.

### Ursprungsland im Sinne der LMIV

Nicht problematisch, da im Regelfall für Kombipack allgemeingültig. Übergreifende Herkunftangaben je Komponente werden nicht erwartet.

### Gebrauchsanweisung

Allein aus Platzgründen ist nicht regelmäßig mit unterschiedlichen Zubereitungsanweisungen für die einzelnen Komponenten zu rechnen. Falls dies doch der Fall ist, ist der Komponentename der Zubereitungsanweisung voranzustellen. Der Komponentename ist wie auf der Verpackung anzugeben.

### Alkoholgehalt

Kann im Standard nur 1 Mal angegeben werden. Sofern unterschiedliche Angaben zum Alkoholgehalt zu machen sind, sind diese in dem Attribut „Verpflichtende Kennzeichnung an der Ware“ (compulsoryAdditiveLabelInformation anzugeben.

### Nährwertdeklaration

In der Nährwertdeklaration wird das Feld Portionsgröße: Beschreibung / Sprache (servingSizeDescription) [M074] verwendet, um die Komponente zu identifizieren. In diesem Fall kann zur verpflichtenden Nährwertdeklaration je 100 g oder 100 ml ergänzend die Bezugsgröße im Attribut Portionsgröße: Wert / Maßeinheit [M075] / [M075u] ) parallel zum Feld Nährwertkennzeichnung: Bezugsgröße / Maßeinheit [M072] / [M072u] (nutrientBasisQuantity) mit Angabe der Bezugsmenge (100 ml bzw. 100 g) wiederholt werden.

### Beispiel: MIXED MINIS Beutel 400g (Mehrkomponentenartikel)

	MARS		MILKY WAY		TWIX		BOUNTY		SNICKERS	
Portionen pro Packung: / Annosta per pakkkaus: / Portioner per förpackning: / Μερίδες ανά συσκευασία:	4		3		5		4		4	
Portionsgröße: / Annoskoko: / Näringsstorlek: / Μέγεθος μερίδας:	18g		15.5g		20g		28.5g		18g	
<b>Nährwertinformation / Ravintosisältö / Näringsinformation / Διατροφικές Πληροφορίες</b>	/ 100g	/ 18g (%*)	/ 100g	/ 15.5g (%*)	/ 100g	/ 20g (%*)	/ 100g	/ 28.5g (%*)	/ 100g	/ 18g (%*)
Energie / energia / energi / Ενέργεια	1868kJ 444kcal	336kJ (4%) 80kcal (4%)	1866kJ 443kcal	289kJ (3%) 69kcal (3%)	2065kJ 493kcal	413kJ (5%) 99kcal (5%)	2037kJ 487kcal	581kJ (7%) 139kcal (7%)	2020kJ 482kcal	364kJ (4%) 87kcal (4%)
Fett / Rasva / Λιπαρά	16g	2.9g (4%)	15g	2.3g (3%)	24g	4.7g (7%)	26g	7.3g (10%)	23g	4.1g (6%)
davon gesättigte Fettsäuren / josta tyydyttyneitä / varav mättat fett / εκ των οποίων κορεσμένα	7.7g	1.4g (7%)	7.2g	1.1g (6%)	14g	2.8g (14%)	21g	6.1g (31%)	8.0g	1.4g (7%)
Kohlenhydrate / hiilihydraatti / kolhydrat / Υδατάνθρακες	71g	13g (5%)	73g	11g (4%)	65g	13g (5%)	59g	17g (7%)	61g	11g (4%)
davon Zucker / josta sokereita / varav sockerarter / εκ των οποίων σάκχαρα	62g	11g (12%)	66g	10g (11%)	49g	9.8g (11%)	48g	14g (16%)	52g	9.3g (10%)
Eiweiss / proteiini / protein / Πρωτεΐνες	3.9g	0.7g (1%)	3.3g	0.5g (1%)	4.4g	0.9g (2%)	3.7g	1.1g (2%)	8.6g	1.5g (3%)
Salz / Suola / Salt / Αλάτι	0.43g	0.08g (1%)	0.53g	0.08g (1%)	0.40g	0.08g (1%)	0.25g	0.07g (1%)	0.63g	0.11g (2%)

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal) / \*Aikuisen keskiarvoikäytäjän saannin vertailuarvo (8400 kJ / 2000 kcal) / \*Referensintag för en genomsnittlig vuxen (8400 kJ/2000 kcal) / \*Προσλαμβανόμενη ποσότητα αναφοράς ενός μέσου ενήλικα (8400 kJ/2000 kcal)

Feldname	Belegung (Komponente Mars 100 g)	Belegung (Komponente Mars 18 g)
Zubereitungsgrad (preparationStateCode) [M032]	UNPREPARED	UNPREPARED
Tagesdosis Referenzwert / Sprache (dailyValueIntakeReference) [M073]		Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)
Nährwertkennzeichnung: Bezugsgröße / Maßeinheit (nutrientBasisQuantity) [M072] / [M072u]	100 (GRM)	1PTN
Portionsgröße: Wert / Maßeinheit (ServingSize) [M075] / [M075u]	100 (GRM)	18 (GRM)
Portionsgröße: Beschreibung / Sprache (servingSizeDescription) [M074]	MARS	MARS

Die Nährwertdeklaration ist entsprechend der Komponentenanzahl zu wiederholen, dies gilt auch für Komponenten mit identischen Werten.

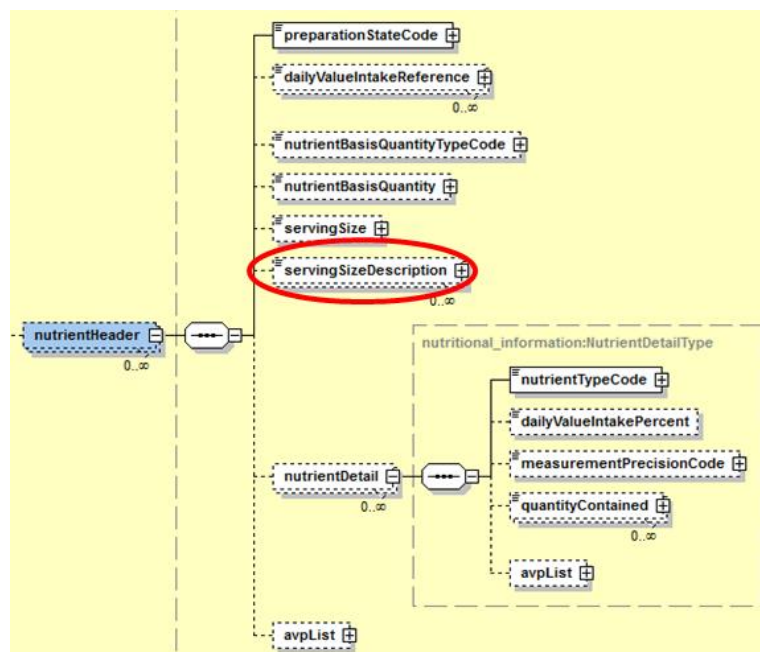


Abbildung 4 – 15: GDSN-Attribut servingSizeDescription

### Praxis- und GDSN-Beispiel

Nährwertdeklaration für Kelloggs Multipacks<sup>12</sup>

<sup>12</sup> Die Codewerte und Dateninhalte sind in blau dargestellt, die XML-Attribute in rot.



### Sonstige deklarationspflichtige Zusatzangaben

Es wird der europäischen Empfehlung „Verwendung des Trennzeichens #“ gefolgt. Sofern eine Zuordnung notwendig ist, ist der Name der Komponente anzugeben. Dieser muss der Bezeichnung auf der Verpackung entsprechen.

## 5 Weiterführende EU-Verordnungen

Für einige Bereiche der Lebensmittelkennzeichnung sind bereits EU-Richtlinien verfasst worden. Diese behalten weiterhin ihre Gültigkeit. Wenn der Hersteller allerdings diese Information auf seinem Produkt aufbringt (z. B. das unten abgebildete EU-Öko-Kennzeichen), muss er die definierten Rahmenbedingungen erfüllen. Die Angabe ist somit optional-obligatorisch, d. h. sie ist grundsätzlich freiwillig, wenn sie aber aufgebracht wird, unterliegt sie definierten rechtlichen Rahmenbedingungen.

### 5.1 Vertikalverordnungen

Artikel 2 Absatz 2c der LMIV definiert „verpflichtende Informationen über Lebensmittel“ als:

*„diejenigen Angaben, die dem Endverbraucher aufgrund von Unionsvorschriften bereitgestellt werden müssen“.*

Damit gelten nicht nur die in der LMIV direkt definierten Kennzeichnungsanforderungen sondern auch die Anforderungen, die in anderen produktspezifischen Unionsvorschriften (Vertikalverordnungen) definiert sind oder zukünftig definiert werden. Solche Kennzeichnungsanforderungen sind beispielsweise:

- Das Identitätskennzeichen gemäß VERORDNUNG (EG) NR. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Herkunftsangaben für Olivenöl gemäß DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 29/2012 mit Vermarktungsvorschriften für Olivenöl
- ...



Abbildung 5 – 1: Beispielabbildung eines Identitätskennzeichens

Alle Mussanforderungen aus der LMIV und den vertikalen Verordnungen werden ausschließlich auf die im LMIV-Mapping aufgeführten Attribute gemapped. Vorhandene Attribute im TMDE sind zusätzliche optionale strukturierte Informationen. Dies sind u. a.:

- E-Nummern (Zutatenverzeichnis)
- Alter der Zielgruppe (in VKaW)
- Deklarationspflichtige Zusatzstoffe (siehe Anhang 6.2)
- Klassen von Zusatzstoffen (siehe Anhang 6.3)
- ...

### 5.2 Nicht vorverpackte Ware

Artikel 44 der LMIV legt fest, dass die Angaben gemäß den Artikeln 9 und 10 nicht verpflichtend sind, falls Lebensmittel:

- ohne Vorverpackung zum Verkauf angeboten werden
- Auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt werden
- Im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden.





Abbildung 5 – 2: Beispiel lose Ware

**Wichtiger Hinweis:** Eine Ausnahme bilden Allergene bzw. Stoffe die Unverträglichkeiten auslösen. Diese müssen ausgewiesen werden. Die EU-Mitgliedstaaten können diesbezüglich zusätzlich nationale Vorschriften erlassen.

Die in Deutschland gültige Vorschrift ist die „Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (vorLMIEV)“, die die Kennzeichnungsanforderung für nicht vorverpackte Lebensmittel regelt.

Hiernach sind Enderbraucher und Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung über allergene Stoffe in nicht vorverpackten Lebensmitteln mittels eines Schildes auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels oder durch einen Aushang in der Verkaufsstätte zu informieren. Alternativ kann der Verbraucher durch sonstige schriftliche oder elektronische Unterrichtung informiert werden, z. B. durch ein Verzeichnis in „Kladdenform“, wenn bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte hierauf hingewiesen wird.

Bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung erfolgt die Allergeninformation auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen, was gegebenenfalls auch in Form von Fußnoten erfolgen kann.

Die Kennzeichnungsanforderungen für Produkt, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt werden oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, sind in Deutschland noch nicht abschließend geregelt. Die Lebensmittelinformationsdurchführungsverordnung (LMIDV) liegt in einer Entwurfsfassung vor und ist noch nicht final verabschiedet.

### 5.3 Freiwillige Allergen Kennzeichnung

Die freiwillige Allergen Kennzeichnung („kann Spuren von ... enthalten“) ist zurzeit nicht rechtlich geregelt und somit komplett freiwillig. Die EU erarbeitet allerdings eine Durchführungsverordnung, die die LMIV in diesem Bereich ergänzen wird. EU-Durchführungsverordnung steht noch aus.

### 5.4 EG-Öko-Verordnung

Die Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007 über „die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen“ definiert, wie Erzeugnisse und Lebensmittel, die als Öko-Produkte gekennzeichnet sind, erzeugt und hergestellt werden müssen. Nur Produkte, die mindestens die EG-Öko-Verordnung erfüllen:

- dürfen die Begriffe Bio-, Öko-, biologisch, ökologisch, kontrolliert ökologisch, kontrolliert biologisch, biologischer Landbau, ökologischer Landbau, biologisch-dynamisch und biologisch-organisch verwenden.
- dürfen die Kennzeichnung Ökologische Agrarwirtschaft-EWG-Kontrollsystem, die Angabe der entsprechenden Nummer (z. B. DE-034-Öko-Kontrollstelle) und des Namens der prüfenden Öko-Kontrollstelle verwenden (mindestens eines von beiden anzugeben, ist vorgeschrieben).
- dürfen ein Bio-Siegel und/oder den Namen und das Logo des Bio-Anbauverbands, dessen Mitglied sie sind, tragen.



Abbildung 5 – 3: Beispiel Bio-Siegel

Das Biosiegel kann im GDSN in dem Feld „Akkreditierungslabel auf der Verpackung: Code“ (packagingMarkedLabelAccreditationCode) [M309] codiert übertragen werden.

## 5.5 Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben sind in der EU VO 1924/2006 geregelt (Health-Claims-Verordnung), gesundheitsbezogene Angaben zur Reduzierung eines Krankheitsrisikos in der EU VO 432/2012:

- EU VO 1924/2006,
- EU VO 432/2012.

Diese Angaben können als Freitext in dem GDSN-Feld „Nährwertanspruch / Sprache“ (nutritionalClaim) [M078] mit Angabe der verwendeten Sprache übertragen werden.

Für die Übertragung dieser Information in kodierter Form stehen die Codelisten „nutritionalClaim-TypeCode“ [M080] und „nutritionalClaimNutrientElementCode“ [M079] zur Verfügung.

## 5.6 Geschützte Herkunftsbezeichnung

### Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U., engl. PDO)

Die geschützte Ursprungsbezeichnung besagt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produkts in einem bestimmten geographischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen (z. B. Parmaschinken, Champagner).

- EU VO 510/2006



Abbildung 5 – 4: Beispiel: Geschützte Ursprungsbezeichnung

### Geschützte geografische Angabe (g.g.A., engl. PGI)

Für geschützte geografische Angaben ist es ausreichend, wenn eine der Herstellungsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfand.

- EU VO 510/2006



Abbildung 5 – 5: Beispiel: Geschützte geografische Angabe

**Garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S., engl. TSG)**

Das EU-Gemeinschaftszeichen für Produkte, die als garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) ausgezeichnet werden. Die garantiert traditionelle Spezialität bezeichnet keine geographische Herkunft, sondern nur eine traditionelle Zusammensetzung oder ein traditionelles Herstellungsverfahren des Produkts (z. B. Mozzarella).

- EU VO 509/2006



Abbildung 5 – 6: Beispiel: Garantiert traditionelle Spezialität

Diese Siegel können im GDSN in dem Feld „Akkreditierungslabel auf der Verpackung: Code“ (packagingMarkedLabelAccreditationCode) [M309] codiert übertragen werden.

## 6 Herkunft der Primärzutat

Dieses Kapitel enthält Hinweise zum Austausch von Informationen zur Herkunft der Primärzutat(en) eines Produktes. Die Herkunft der Primärzutat(en) muss dann auf dem Produkt angegeben werden, wenn sie sich von der Herkunft des Produkts selbst unterscheidet.

Die vollständigen Vorschriften sind in der Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 der europäischen Kommission enthalten, die die Regeln für die Anwendung von Artikel 26 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 festlegt. Diese Durchführungsverordnung gilt ab dem 1. April 2020.

Ausnahmen sind in Artikel (8) und Artikel 1(1) der Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 beschrieben.

Die Definition der Primärzutat ist in Artikel 2 Absatz 2 q der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 enthalten.

Dieses Kapitel beruht auf der Empfehlung von GS1 in Europe „GDSN Implementation Guidelines for EU Regulation 1169/2011“. Zielmarktspezifische europäische Ausnahmen sind dort ebenfalls beschrieben.

### 6.1 Allgemeine Grundsätze

Bei der Kommunikation über die Herkunft der Primärzutaten sind die folgenden allgemeinen Grundsätze zu beachten:

- a. Derzeit sind nur Attribute auf der Ebene der Basisartikel Teil dieser Empfehlung.
- b. Das Attribut „Herkunftsart / Herkunftsangabe“ (provenanceStatement) [M133] soll für die Herkunftsangabe der primären Zutat in allen Fällen verwendet werden, in denen diese Information als separate Angabe auf der Produktverpackung erscheint. Dies schließt auch Fälle ein, in denen eine solche Angabe am Ende der Zutatenliste angegeben wird.
- c. Es soll nur eine Instanz der Herkunftsangabe verwendet werden. Es wird nicht empfohlen, die Herkunftsangabe zu wiederholen, wenn es mehrere Herkunftsangaben zum Produkt oder der Primärzutaten gibt.
- d. Wenn auf der Produktverpackung sowohl Angaben über die Herkunft des Produkts als auch über die Herkunft der primären Zutat gemacht werden, so wird mit der Herkunftsangabe des Produkts begonnen, gefolgt von Angaben zur Herkunft der Primärzutaten(en).
- e. Wenn Informationen über die Herkunft der Primärzutaten innerhalb der Zutatenliste gemacht werden (nicht als separate Angabe am Ende der Zutatenliste), wird das Attribut „Zutatenliste /Sprache“ (ingredientStatement) [M047] zum Austausch dieser Informationen verwendet. Die Angabe wird weiterhin zusätzlich im Attribut „Herkunftsart / Herkunftsangabe“ (provenanceStatement) [M133] erwartet.
- f. Im Attribut „Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung“ (regulatedProductName) [M261] dürfen keine Informationen über die Herkunft der Primärzutaten(en) angegeben werden. Einzige Ausnahme ist, wenn die nationale/EU-Gesetzgebung diese Information als Teil der gesetzlichen Bezeichnung einiger Produkte betrachtet.

Die folgenden vier Anwendungsfälle in den Kapiteln 6.2, 6.3, 6.4 und 6.5 veranschaulichen, wie diese Prinzipien in der Praxis angewendet werden.

## 6.2 Anwendungsfall 1 - Herkunftsangabe der Primärzutat am Ende der Zutatenliste



Abbildung 6 – 1: Herkunftsangabe Primärzutat Anwendungsfall 1

Die Herkunft dieses Produkts ist Österreich und auf dem Etikett ist die Angabe „*Gebacken in Österreich*“ zu finden.

Es gibt keine Informationen über die Herkunft der Primärzutaten innerhalb der Zutatenliste. Die separaten Angaben ist am Ende der Zutatenlist zu finden: „*Mehl aus der EU. Rosinen aus der Nicht-EU*“.

In den unten genannten Attributen wird folgender Inhalt erwartet<sup>13</sup>:

- **Zutatenliste / Sprache (ingredientStatement) [M047]:** Zutaten: WEIZENMEHL, Rosinen 17 %, Zucker, ( ...) Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN enthalten.
- **Herkunftsart / Herkunftsangabe / Sprache (provenanceStatement) [M133]:** Gebacken in Österreich. Mehl aus der EU. Rosinen aus der Nicht-EU.
- **Ursprungsland des Artikels: Code (countryOfOrigin/countryCode) [M099]:** 040 [ISO-Code für Österreich]

<sup>13</sup> Zur Veranschaulichung werden die Werte in den Attributen teilweise durch „(...)“ abgekürzt.

### 6.3 Anwendungsfall 2 – Herkunftsangabe der Primärzutrat als separater Claim (an beliebiger Stelle auf der Produktverpackung)



Abbildung 6 – 2: Herkunftsangabe Primärzutrat Anwendungsfall 2

Herkunft dieses Produkts ist die Region Elsass in Frankreich. Auf der Produktverpackung ist die Angabe „FABRIQUÉ EN ALSACE“ (deutsche Übersetzung „HERGESTELLT IM ELSASS“) vorhanden. Es gibt keine Informationen über die Herkunft der Primärzutaten innerhalb der Zutatenliste. Auf der Vorderseite der Verpackung befindet sich hingegen ein separater Claim mit der Angabe „Tomates, oignons et thym origine : UE“ (deutsche Übersetzung „Herkunft von Tomaten, Zwiebeln und Thymian: EU“).

In den unten genannten Attributen wird folgender Inhalt erwartet<sup>14</sup>:

- **Zutatenliste / Sprache (ingredientStatement) [M047]:** Hier erfolgt eine wörtliche Wiedergabe der auf dem Produkt angegebenen Zutatenliste, die sich auf der Rückseite der Verpackung befindet und in diesem Beispiel nicht sichtbar ist.
- **Herkunftsort / Herkunftsangabe / Sprache (provenanceStatement) [M133]:** „Hergestellt im Elsass. Herkunft von Tomaten, Zwiebeln und Thymian: EU“.
- **Ursprungsland des Artikels: Code (countryOfOrigin/countryCode) [M099]:** 250 [ISO-Code für Frankreich]

<sup>14</sup> Zur Veranschaulichung werden die Werte in den Attributen teilweise durch „(...)“ abgekürzt.



## 6.4 Anwendungsfall 3 – in der Produktbezeichnung enthaltene Herkunftsangabe der Primärzutat

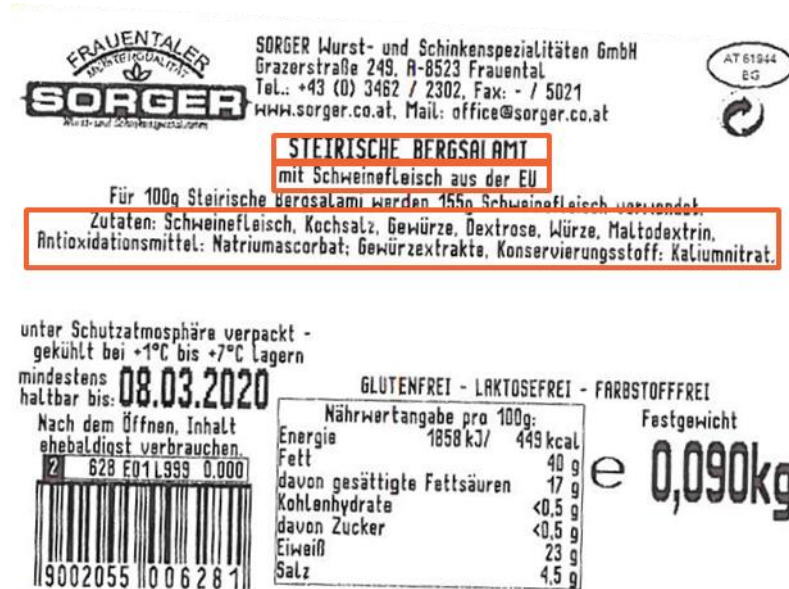


Abbildung 6 – 3: Herkunftsangabe Primärzutat Anwendungsfall 3

Herkunft dieses Produktes ist das österreichische Gebiet Steiermark. Auf dem Etikett wird keine Angabe gemacht, da diese Information im Namen des Produktes „Steirische Bergsalami“ enthalten ist. Es gibt eine separate Angabe unter dem Namen des Produkts, die besagt, dass die Herkunft der Hauptzutat Schweinefleisch aus der EU stammt: „mit Schweinefleisch aus der EU“.

In den unten genannten Attributen wird folgender Inhalt erwartet<sup>15</sup>:

- **Zutatenliste / Sprache (ingredientStatement) [M047]:** Zutaten: Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze, Dextrose, (...).
- **Herkunftsort / Herkunftsangabe / Sprache (provenanceStatement) [M133]:** mit Schweinefleisch aus der EU.
- **Ursprungsland des Artikels: Code (countryOfOrigin/countryCode) [M099]:** 040 [ISO-Code für Österreich]

<sup>15</sup> Zur Veranschaulichung werden die Werte in den Attributen teilweise durch „...“ abgekürzt.

## 6.5 Anwendungsfall 4 – Herkunftsangabe der Primärzutat innerhalb der Zutatenliste (in Klammern)



INGREDIENTI: coscia di suino (UE), sale, destrosio, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio. KOCHSCHINKEN. ZUTATEN: Schweineschinken (EU), Speisesalz, Dextrose, natürliche Aromen, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit. COOKED HAM. INGREDIENTS: pork leg (EU), salt, dextrose, natural flavourings, antioxidant: sodium ascorbate, preservative: sodium nitrite. JAMBON CUIT. INGREDIENTS: cuisse de porc (UE), sel, dextrose, arômes naturels, antioxydant: ascorbate de sodium, conservateur: nitrite de sodium.

Abbildung 6 – 4: Herkunftsangabe Primärzutat Anwendungsfall 4

Die Herkunft dieses Produkts ist Italien. Dies ist auf der Produktverpackung nicht explizit ausgelobt, - vielmehr ist dies der italienische Flagge, italienischen Adresse des Herstellers sowie dem Genusstauglichkeits- / Identitätskennzeichnung zu entnehmen. Innerhalb der Zutatenliste ist in Klammern vermerkt, dass der Schweineschinken aus der EU stammt.

In den unten genannten Attributen wird folgender Inhalt erwartet:

- **Zutatenliste /Sprache (ingredientStatement) [M047]:** Zutaten: Schweineschinken (EU), Speisesalz, Dextrose, natürliche Aromen, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsmittel: Natriumnitrit.
- **Herkunftsort / Herkunftsangabe /Sprache (provenanceStatement) [M133]:** Schweineschinken aus der EU.
- **Ursprungsland des Artikels: Code (countryOfOrigin/countryCode) [M099]:** 380 [ISO-Code für Italien]



## 7 Anlagen (Codelisten)

### 7.1 Allergene

Anhang II der LMIV definiert die folgenden 14 Allergene, die bei Verwendung im Lebensmittel ausgewiesen werden müssen:

- AC Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- AE Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- AF Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- AM Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- AN Nüsse (LMIV: Schalenfrüchte; LIV: Hartschalenobst) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- AP Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- AS Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- AU Schwefeldioxid und Sulfite
- AW Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- AY Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse
- BC Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- BM Senf- und daraus gewonnene Erzeugnisse
- NL Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- UM Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Darüber hinaus existieren in der GDSN-Codeliste weitere Allergene, die im lebensmittelrechtlichen Kontext relevant sind. Dies sind weiterführende Spezifizierungen der Allergenangaben zu glutenhaltigem Getreide und Schalenfrüchten:

- GB Gerste und daraus gewonnene Erzeugnisse
- GK Kamut
- GO Hafer und daraus gewonnene Erzeugnisse
- GS Dinkel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ML Laktose
- NR Roggen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- SA Mandeln und daraus gewonnene Erzeugnisse
- SC Cashewnuss daraus gewonnene Erzeugnisse
- SD Bucheckern und daraus gewonnene Erzeugnisse
- SE Butternuss und daraus gewonnene Erzeugnisse (Graue Walnuss)
- SF Chinquapin und daraus gewonnene Erzeugnisse (Pennsylvanische Kastanie)
- SG Ginkgonuss und daraus gewonnene Erzeugnisse
- SH Haselnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse
- SM Macadamianuss daraus gewonnene Erzeugnisse (auch Queenslandnuss genannt)
- SP Pecannuss und daraus gewonnene Erzeugnisse
- SR Paranuss und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ST Pistazie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- SW Walnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse

UW Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle weiteren Codewerte der globalen GDSN-Codeliste sind für Lebensmittel nicht relevant und deshalb hier nicht aufgeführt.

### 7.1.1 Optionale Allergenangaben

Zusätzlich können für Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse detaillierte Allergenangaben zur Art des Fisches gemacht werden:

ABD Thunfisch und seine Derivate

ADF Kabeljau- oder Dorsch und seine Derivate

ADK Heilbutt und Heilbuttderivate

ADR Lachs und Lachsderivate

Etc.

## 7.2 Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Über die rein textuale Übertragung der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe hinaus (siehe Muss-Anforderungen), können diese im deutschen Zielmarktprofil codiert im Feld „Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Ergänzungen der Bezeichnung“ (additiveName) [M023] im FoodAndBeverage-IngredientModule“ übertragen werden. Aus der LMIV lassen sich die folgenden deklarationspflichtigen Zusatzstoffe ableiten:

ATM unter Schutzatmosphäre verpackt

CSW mit Süßungsmittel (n)

CZS mit Zucker(n) und Süßungsmittel (n)

CSP enthält eine Phenylalaninquelle

CAP enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)

CLE kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

LIQ enthält Süßholz

LIB enthält Süßholz - bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr dieses Erzeugnisses vermieden werden

LSS Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen.

LCS Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen.

CPH mit zugesetzten Pflanzensterinen/mit zugesetzten Pflanzenstanolen;  
Angabe löst weitere Hinweispflichten aus.

NFA aufgetaut

TWR bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt

ZAT Zutatenaustausch

ZEI mit zugesetzten Eiweißen

ZWA mit zugesetzten Wasser

FZG aus Fleischstücken zusammengefügt

FIZ aus Fischstücken zusammengefügt

WNE Wursthülle nicht essbar

ARO	Aroma / Aromen
RAR	Raucharoma / Raucharomen
NAR	natürliche Aromen
CQE	Chinin
CCF	Coffein
GVO	Produkt enthält genetisch veränderte Organismen
NAN	Produkt enthält Nanopartikel

Die deklarationspflichtigen Zusatzstoffe werden immer zusammen mit dem Feld „Grad des Vorkommens“ [M024] angegeben. Dort kann u. a. der folgende Codewert ausgewählt werden:

CONTAINS Enthält

### XML-Beispiel

Der Verpackungshinweis „Wursthülle nicht essbar“ wird codiert übertragen.

```

...
<additiveInformation>
  <additiveName>WNE</additiveName>
  <levelOfContainmentCode >CONTAINS</levelOfContainmentCode>
</additiveInformation>
...
  
```

## 7.3 Klassen von Zusatzstoffen

Anhang VII, Teil C definiert Klassen von Lebensmittelzusatzstoffen und Lebensmittelenzymen. Diese Klassen können ebenso codiert übertragen werden.

ANTIOXIDANT	Antioxidationsmittel
RAISING_AGENT	Backtriebmittel
EMULSIFIER	Emulgator
COLOUR	Farbstoffe
FIRMING_AGENT	Festigungsmittel
HUMECTANT	Feuchthaltemittel
BULKING_AGENT	Füllstoff
GELLING_AGENT	Geliermittel
FLAVOUR_ENHANCER	Geschmacksverstärker
SEQUESTRANT	Komplexbildner
PRESERVATIVE	Konservierungsstoffe
FLOUR_TREATMENT_AGENT	Mehlbehandlungsmittel
MODIFIED_STARCH	modifizierte Stärke
ACID	Säuerungsmittel
ACIDITY_REGULATOR	Säureregulator
FOAMING_AGENT	Schaummittel
ANTI_FOAMING_AGENT	Schaumverhüter
EMULSIFYING_SALTS	Schmelzsalze
STABILISER	Stabilisator

SWEETENER	Süßungsmittel
PROPELLENT_GAS	Treibgas
ANTI_CAKING_AGENT	Trennmittel
GLAZING_AGENT	Überzugsmittel
THICKENER	Verdickungsmittel

### GDSN-Mapping

Die Zusatzstoffklassen [M027] werden ebenfalls immer zusammen mit dem Feld „Grad des Vorkommens“ [M028] angegeben. Dort können u. a. die folgenden Codewerte ausgewählt werden:

CONTAINS	Enthält
FREE_FROM	Frei von
MAY_CONTAIN	Kann Spuren enthalten von

### XML-Beispiel

Der Information „ohne die Zusatzstoffe“:

Geschmacksverstärker

Konservierungsstoffe

Farbstoffe

soll codiert übertragen werden.

```

...
<additiveInformation>
  <additiveName>FLAVOUR_ENHANCER</additiveName>
  <levelOfContainmentCode>FREE_FROM</levelOfContainmentCode>
</additiveInformation>
<additiveInformation>
  <additiveName>PRESERVATIVE</additiveName>
  <levelOfContainmentCode>FREE_FROM</levelOfContainmentCode>
</additiveInformation>
<additiveInformation>
  <additiveName>COLOUR</additiveName>
  <levelOfContainmentCode>FREE_FROM</levelOfContainmentCode>
</additiveInformation>
...

```

## 7.4 Analytische Zusammensetzung bei Mineralwasser

Basierend auf EU Recht (RL 2009/54/EG über die Gewinnung von und den Handel mit natürlichen Mineralwässern) ist die Angabe der analytischen Zusammensetzung unter Nennung der charakteristischen Bestandteile eine Pflichtangabe. In Deutschland werden die Hauptbestandteile gemäß der „Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Anerkennung und Nutzungsgenehmigung von natürlichem Mineralwasser vom 9. März 2001“ definiert. Dies sind insbesondere die folgenden Bestandteile:

	Codewert	Codeliste
Lithium (Li <sup>+</sup> )	LI	NutrientTypeCodeOther
Natrium (Na <sup>+</sup> )	NA	NutrientTypeCodeOther
Kalium (K <sup>+</sup> )	⌘	NutrientTypeCodeVitaminMineral

	Codewert	Codeliste
Ammonium (NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> )	AMMON	NutrientTypeCodeOther
Magnesium (Mg <sup>2+</sup> )	MG	NutrientTypeCodeVitaminMineral
Calcium (Ca <sup>2+</sup> )	CA	NutrientTypeCodeVitaminMineral
Strontium (Sr <sup>2+</sup> )	SR	NutrientTypeCodeOther
Barium (Ba <sup>2+</sup> )	BA	NutrientTypeCodeOther
Mangan (Mn <sup>2+</sup> )	MN	NutrientTypeCodeVitaminMineral
Eisen (Fe <sup>2+3+</sup> )	FE	NutrientTypeCodeVitaminMineral
Fluorid (F <sup>-</sup> )	FD	NutrientTypeCodeVitaminMineral
Chlorid (Cl <sup>-</sup> )	CLD	NutrientTypeCodeVitaminMineral
Bromid (Br <sup>-</sup> )	BRD	NutrientTypeCodeOther
Jodid (J <sup>-</sup> )	ID	NutrientTypeCodeVitaminMineral
Nitrit (NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> )	NITRI	NutrientTypeCodeOther
Nitrat (NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> )	NITRA	NutrientTypeCodeOther
Sulfat (SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> )	S4+	NutrientTypeCodeOther
Hydrogencarbonat (HCO <sub>3</sub> <sup>-</sup> )	G_HC	NutrientTypeCodeOther

## Impressum

Herausgeber:  
GS1 Germany GmbH

Geschäftsführer:  
Thomas Fell

Text:  
Marcus Moritz  
Tanja Thomsen

GS1 Germany GmbH  
Maarweg 133, D-50825 Köln

Postfach 30 02 51  
D-50772 Köln

Tel: +49 (0)221 94714-0  
Fax: +49 (0)221 94714-990

E-Mail: [info@gs1.de](mailto:info@gs1.de)  
Homepage: [www.gs1.de](http://www.gs1.de)

© GS1 Germany GmbH, Köln