

§ 2 TLMV — Anforderungen an das Herstellen und Behandeln

Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel

Stand: 10.06.2019 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

- (1) Zum Tiefgefrieren müssen Lebensmittel von einwandfreier handelsüblicher Qualität verwendet werden, die den nötigen Frischegrad besitzen.
- (2) Beim Tiefgefrieren dürfen keine anderen Gefriermittel als Luft, Stickstoff und Kohlendioxid mit dem Lebensmittel in unmittelbaren Kontakt kommen.
- (3) Die Zubereitung und das Tiefgefrieren müssen unverzüglich mit geeigneten Geräten ausgeführt werden.
- (4) Nach dem Tiefgefrieren muss die Temperatur bis zur Abgabe an den Verbraucher an allen Punkten des Erzeugnisses ständig bei minus 18 Grad C oder tiefer gehalten werden. Von dieser Temperatur sind folgende Abweichungen nach oben zulässig:

1. beim Versand kurzfristige Schwankungen von höchstens 3 Grad C,
2. beim örtlichen Vertrieb und in den Tiefkühlgeräten des Einzelhandels im Rahmen redlicher Aufbewahrungs- und Vertriebsverfahren Abweichungen von höchstens 3 Grad C.

Dem Verbraucher stehen Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sowie Gewerbetreibende, soweit sie Lebensmittel zum Verbrauch innerhalb ihrer Betriebsstätte beziehen, gleich.

- (5) Örtlicher Vertrieb im Sinne dieser Verordnung ist die lokale Auslieferung von tiefgefrorenen Lebensmitteln an den Einzelhandel, und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sowie die Direktlieferung an Privathaushalte.

Zitiervorschlag: § 2 TLMV

Quelle: Bundesamt für Justiz, abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted. Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/TLMV/2>