

Kennzeichnung von Allergenen & Zusatzstoffen bei Abgabe von loser Ware

Stand: November 2023

ALLERGENE

Die Kennzeichnung von Lebensmittelinhaltsstoffen, die Allergien oder Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, ist seit dem 13.12.2014 **Pflicht**.

Durch Lebensmittel können bei einigen Verbrauchern Allergien oder Unverträglichkeitsreaktionen mit sehr unterschiedlichen Symptomen (z.B. Hautreizungen, Verdauungsprobleme, Atemnot und allergischer Schock) ausgelöst werden. Um diese Verbrauchergruppe zu schützen und gesundheitliche Gefahren zu vermeiden, sind im Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011 Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, definiert. Diese Stoffe / Erzeugnisse **müssen**, wenn sie Zutaten in Lebensmitteln sind und lose abgegeben werden, dem Verbraucher nach **§ 4 Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)** mitgeteilt werden.

Was muss bei loser Ware gekennzeichnet werden?

- Glutenthaltige Getreide, **namentlich** z. B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, **namentlich** z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

Grundsätzlich hat der Inverkehrbringer in Abhängigkeit seiner Produkte deren Kennzeichnung zu prüfen, und durchzuführen.

Bei Abgabe von loser Ware kann in einem deutlich sichtbaren Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung, in Verbindung mit einem Kundenhinweis, die Kennzeichnung erfolgen. Hierbei sind gemäß **§ 5 Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV)** alle verwendeten Zusatzstoffe mindestens mit Klassenname anzugeben.

Kennzeichnung von Allergenen & Zusatzstoffen bei Abgabe von loser Ware

Stand: November 2023

„mit Farbstoff“	Wenn das Produkt jegliche Farbstoffe, natürlicher oder chemischer Natur enthält. ACHTUNG: Bei Verwendung von Azofarbstoffen ist die zusätzliche Angabe „ Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen “ verpflichtend. Der Hinweis MUSS direkt am Produkt, gut sichtbar angebracht werden! Azofarbstoffe sind: E102, E104, E110, E122, E124, E129
„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Wenn das Produkt unter Verwendung von Nitritpökelsalz / Nitrat oder ähnlichem hergestellt wurde.
„mit Antioxidationsmittel“	Wenn das Produkt zur Haltbarmachung Antioxidationsmittel (z. B. Ascorbinsäure) enthält.
„mit Geschmacksverstärker“	z. B. Glutamate, die häufig in Fertigsoßen, Fertiggerichten oder Brühen verwendet werden.
„geschwefelt“	Wenn das Produkt unter Verwendung von Schwefeldioxid / Sulfite oder ähnlichem hergestellt wurde.
„geschwärzt“	Wenn das Produkt unter Verwendung von Eisen-II-gluconat oder ähnlichem hergestellt wurde.
„gewachst“	Wenn das Produkt mit Bienenwachs oder ähnlichem behandelt wurde.
„mit Phosphat“	Wenn das Produkt unter Verwendung von Phosphaten hergestellt wurde.
„mit Süßungsmitteln“	Wenn z. B. Diätprodukte oder Energydrinks unter Verwendung von Süßstoffen / Zuckeraustauschstoffen hergestellt wurden.
„enthält eine Phenylalaninquelle“	Wenn das Produkt unter Verwendung von Aspartam hergestellt wurde. ACHTUNG: Zusätzlich muss „mit Süßungsmitteln“ angegeben werden.
„kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken“	Bei Gehalt an Zuckeraustauschstoffen > 100 g / kg. ACHTUNG: Zusätzlich muss „mit Süßungsmitteln“ angegeben werden.
„koffeinhaltig“	Angabe z. B. bei Erfrischungsgetränken, denen Koffein zugesetzt wurde, z. B. Cola. Angabe nur erforderlich bei erhöhtem Koffeingehalt > 150 mg/l. Für Kinder, Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen.
„chininhaltig“	Angabe z. B. bei Erfrischungsgetränken, denen Chinin zugesetzt wurde, z. B. Bitter Lemon.
„Schale nicht zum Verzehr geeignet“	z. B bei Oberflächenbehandlung von Früchten

Kennzeichnung von Allergenen & Zusatzstoffen bei Abgabe von loser Ware

Stand: November 2023

Welche Lebensmittel müssen gekennzeichnet werden?

- nicht vorverpackte (= lose) Lebensmittel, die an den Endverbraucher und / oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben) abgegeben werden.
- Lebensmittel, die in Anwesenheit des Verbrauchers auf dessen Wunsch hin verpackt werden und
- Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden (zur „alsbaldigen Abgabe“)

Wer muss kennzeichnen?

Jeder, der o. g. Lebensmittel an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgibt, z. B. Bäckereien, Fleischereien, Fischläden, Eiscafes, Restaurants, Kantinen, Imbissbetriebe, mobile Verkaufsstände, Märkte, Partyservice etc.

Woher erhalte ich Information über die verwendeten Allergene / Zusatzstoffe?

- Zutatenliste auf Fertigpackung; direkt an der Ware
- Produktspezifikation vom Hersteller / Lieferanten oder Online-Katalog
- Sonstige Dokumentation, Begleitpapiere, etc.

Wie muss/kann gekennzeichnet werden?

a. Schriftlich auf einem Schild am oder neben dem jeweiligen Lebensmittel

Belegtes Brötchen ^a mit Kochschinken ^{a,g,1,2,3} oder Belegtes Brötchen ^a mit Salami ^{a,g,1,2} oder Belegtes Brötchen ^a mit Käse ^{a,g,1,2} oder Belegtes Brötchen ^a mit Ei ^{a,g,1,2}	1,50 € / Stück
1)Farbstoff, 2)Konservierungsstoff, 3)Antioxidationsmittel, a)glutenhaltiges Getreide (Weizen), g)Laktose	

Kennzeichnung von Allergenen & Zusatzstoffen bei Abgabe von loser Ware

Stand: November 2023

b. Schriftlich auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen

Musterspeisekarte	
„Die Legende zu den genannten Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite“	
Gulaschsuppe mit Brot (2;a;f;i)	4,00 €
Bockwurst mit Kartoffelsalat (2;4;7;c;i)	2,20 €
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (2;a;c;i)	10,80 €
Rotbarschfilet mit Remouladensauce (2;c;k)	7,50 €

Allergene: a)glutenhaltiges Getreide (Weizen), c)Eier, f)Soja, i)Sellerie, k)Senf
Zusatzstoffe: 2)mit Konservierungsstoff, 4)mit Geschmacksverstärker, 7)mit Phosphat

c. Schriftlich durch sonstige schriftliche oder elektronische, unmittelbar und leicht zugängliche Information (z.B. mittels Kladde, per Computerterminal / Tablett oder separater Allergenspeisekarte)

Zusätzlich Hinweis (Bsp.): „Informationen über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe, auf Anfrage einsehbar.“, erforderlich.

Der allergene Stoff oder der Zusatzstoff muss namentlich genannt und das Wort „enthält...“ vorangestellt werden.

Kennzeichnung von Allergenen & Zusatzstoffen bei Abgabe von loser Ware

Stand: November 2023

d. Schriftlich durch einen Aushang in der Verkaufsstätte

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tomatensuppe (4, g) mit Hähnchenbrust	Teigtaschen mit Rahm-Pfifferlingfüllung (a ¹ , c, g)	Tagessuppe (Allergene und Zusatzstoffe siehe separate Kennzeichnung an der Speisenausgabe)	Salat, Dressing (2, g, j)	½ Hummer mit schwarzen Nudeln (a ⁵ , c, l)
Roastbeef mit Madeirajus, Spargel	Kokoslachs mit Thai Curry Hollandaise (a ¹ , b, c, d, g, i, l)	1 Paar Wiener (7), mit Brötchen (a ³ , j)	Vegetarisch: Tofuschnitzel (f, k)	Schollenfilet mit Krabben-Dillsoße (a ¹ , g, i)
Kokos-Panna Cotta (g)	Frisches Obst	Eierpfannkuchen mit Pflaumen (a ¹ , g)	Rote Grütze (1, a ¹)	Gebackene Banane (a ¹ , c)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	Allergenkennzeichnung
1 Mit Farbstoff	a Glutenhaltiges Getreide (¹ Weizen, ² Gerste, ³ Roggen, ⁴ Hafer, ⁵ Dinkel, ⁶ Kamut)
2 Mit Konservierungsstoff	b Krebstiere
3 Mit Antioxidationsmittel	c Eier
4 Mit Geschmacksverstärker	d Fisch
5 Gewachst	e Erdnüsse
6 Geschwärzt	f Soja
7 Mit Phosphat (nur für Fleischerzeugnisse)	g Lactose
8 Mit Süßungsmitteln	h Schalenfrüchte (¹ Mandeln, ² Haselnüsse, ³ Walnüsse, ⁴ Cashewnüsse)
9 Enthält eine Phenylalaninquelle	i Sellerie
10 Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	j Senf
11 Chininhaltig	k Sesamsamen
12 Erhöhter Koffeingehalt.> 150 mg/l. Für Kinder, Schwangere und stillende Frauen nicht empfohlen.	l Schwefeldioxid und Sulfite
	m Lupinen
	n Mollusken (Weichtiere)

Entscheidet sich der Verantwortliche für Fall 1d., muss bei dem jeweiligen Lebensmittel oder durch einen Aushang darauf hingewiesen werden, wie bzw. wo die Information erfolgt.

Die Kennzeichnungsvorgaben für Fertigpackungen sind nicht Gegenstand dieses Merkblattes.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an untenstehende Kontaktdaten.

