

- Lebensmittelüberwachung –

Merkblatt

zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung bei loser Ware

Nach der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) – VO (EU) 1169/2011 müssen Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, bei jedem Lebensmittel gekennzeichnet werden. Die Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) regelt die Kennzeichnung von Zusatzstoffen.

Kennzeichnen muss jeder, der Lebensmittel an den Endverbraucher oder den Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetriebe) abgibt.

Nicht vorverpackte Lebensmittel (lose Ware) sind solche, die ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden, auf Wunsch am Verkaufsort verpackt werden oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und im Bedienenverkauf abgegeben werden.

Sind bei einem Lebensmittel sowohl Allergene als auch Zusatzstoffe verpflichtend zu kennzeichnen, so müssen diese auf die gleiche Art und Weise sowie über das identische Medium angegeben werden.

Möglichkeiten der Kennzeichnung:

1. Schriftlich

Die Informationen über die zu kennzeichnenden Allergene und Zusatzstoffen sind an einer gut sichtbaren Stelle, deutlich und gut lesbar anzubringen. Sie können wie folgt kenntlich gemacht werden:

- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels
- auf Speise- und Getränkekarten oder Preisverzeichnissen
(Die Angabe kann auch in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten angebracht werden, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird.)
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
- durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für den Endverbraucher und Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich ist (z.B. eine Kladde oder einen Computer/Tablet)
(In diesem Fall muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte darauf hingewiesen werden, wie bzw. wo die Information erfolgt.)

2. Mündlich

Wahlweise ist auch eine mündliche Angabe der in einem Produkt enthaltenen Allergene und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe auf Nachfrage des Endverbrauchers **vor** Kaufabschluss und **vor** Übergabe des Lebensmittels möglich.

Dazu sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

- Das Personal muss hinreichend geschult sein, um sachkundige Auskunft geben zu können.
- Der Verbraucher muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe bei dem betreffenden Lebensmittel gut sichtbar, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.
- Eine schriftliche Aufzeichnung zu den Allergenen und Zusatzstoffen muss für das betreffende Lebensmittel vorliegen.
- Diese Aufzeichnung muss für den Endverbraucher und die zuständige Behörde leicht zugänglich sein.

Allergene: Folgende Zutaten nach Anhang II der LMIV

zu kennzeichnendes Allergen	beispielsweise in folgenden Zutaten und Speisen enthalten (beispielhafte Aufzählung)
1. Glutenhaltiges Getreide benennen <ul style="list-style-type: none">• Weizen (auch bei Dinkel ist „Weizen“ anzugeben)• Roggen• Gerste• Hafer	<i>Dinkelmehl, Weizenkeime, Paniermehl, Haferflocken, Müsli, Feine Backwaren, Brot, Teigwaren, Pizza</i>
2. Krebstiere	<i>Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten</i>
3. Eier	<i>Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Eierteigwaren</i>
4. Fisch	<i>alle Fischarten, Fischextrakte, Würzpasten, Worcestersoße, Surimi, Fischöl, Kaviar</i>
5. Erdnüsse	<i>Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste, Flips</i>
6. Soja	<i>Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, Tofu, häufig in vegetarischen/veganen Gerichten</i>
7. Milch/Laktose	<i>Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milcheis, Milchpulver, Milcheiweiß</i>
8. Schalenfrüchte benennen <ul style="list-style-type: none">• Mandeln• Haselnüsse• Walnüsse• Cashew-Kerne• Pecannüsse• Paranüsse• Pistazien• Macadamianüsse	<i>Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl, Feine Backwaren</i>

9. Sellerie	<i>Gemüsebrühe, Salatsoßen, Würzmischungen, Waldorfsalat</i>
10. Senf	<i>Senfkörner, Senfsaat, Salatsoßen, Würzmischungen, Wurst</i>
11. Sesam	<i>Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Tahina</i>
12. Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂)	<i>Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfit/E 226, Kaliumbisulfit/E 228, Schwefeldioxid/E 220, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfit/E 222, Natriumsulfit/E 221, Natriummetabisulfit/E 223, Geschwefelte Früchte/Trockenfrüchte, üblicherweise in Meerrettich, Wein, unverarbeitete und gekochte Krebstiere und Kopffüßer</i>
13. Lupinen	<i>Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Tirmis, Lopino, Feine Backwaren</i>
14. Weichtiere	<i>Kalmare, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern</i>

Eine Kennzeichnung ist nicht erforderlich, wenn die Verkehrsbezeichnung eindeutig auf das Vorhandensein dieser Zutat schließen lässt, wie z.B.: Weizenbrötchen, Garnelensuppe, Eiersalat, Filetmedaillons mit Senfsahnesoße.

Zusatzstoffe: Folgende Lebensmittelzusatzstoffe nach § 5 Abs. 1 LMZDV

zu verwendender Wortlaut	Bedingungen der Kennzeichnungspflicht (kein Anspruch auf Vollständigkeit)
1. „mit Farbstoff“*	<i>bei Lebensmitteln mit Farbstoffen</i>
2. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	<i>bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden</i>
3. „mit Antioxidationsmittel“	<i>bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden</i>
4. Angaben nach Nr. 2 oder Nr. 3 können ersetzt werden durch: „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	<i>für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz für Lebensmittel mit Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt</i>
5. „mit Geschmacksverstärker“	<i>bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden</i>
6. „geschwärzt“	<i>bei Oliven mit Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585)</i>
7. „gewachst“	<i>bei frischem Obst und Gemüse mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 445, E 471, E 473, E 474, E 901 bis E 905 und E 914, die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden</i>
8. „mit Phosphat“	<i>bei Fleischerzeugnissen mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452</i>
9. „mit Süßungsmittel(n)“	<i>bei Lebensmitteln mit Süßungsmitteln mit Ausnahme von Tafelsüßen</i>
10. „auf der Grundlage von ...“ , ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel	<i>bei Tafelsüßen</i>
11. „enthält eine Phenylalaninquelle“	<i>bei Lebensmitteln mit Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)</i>
12. „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	<i>bei Lebensmitteln mit über 10 Prozent zugesetzten mehrwertigen Alkoholen der Nummern E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968</i>

* Bei Verwendung folgender **Azofarbstoffe** - Tartrazin (E 102), Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110), Azorubin (E 122), Cochenillerot A (E 124) und Allurarot AC (E 129) - ist zusätzlich der **Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“** verpflichtend (Art. 24 i.V.m. Anhang V der VO (EG) Nr. 1333/2008).

Kennzeichnungspflicht auf Festen, Veranstaltungen und für Vereine

Nach der LMIV soll das Unionsrecht nur für Unternehmen gelten, wobei der Unternehmensbegriff eine gewisse *Kontinuität der Aktivität* und einen *gewissen Organisationsgrad* voraussetzt.

Tätigkeiten, wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen, z.B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen, auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene, sollten nicht in den Bereich dieser Verordnung fallen.

Als Hauptkriterium wird also nicht die Gewinn- und Umsatzerzielung festgesetzt, sondern die Kontinuität der Veranstaltung. Das heißt im Umkehrschluss, dass alle Veranstaltungen, die gelegentlich, im kleinen Rahmen oder von Privatpersonen durchgeführt werden, von der Unionsvorschrift und somit auch von der Allergenkennzeichnung ausgenommen sind!

Beispiele für Ausnahmen:

- Straßenfeste/Vereinsfeste mit Mitbring-Ware
- Kuchenbuffet bei Second-Hand Basar in Kitas
- Wochenmarkt, allerdings auch nur bei nicht regelmäßiger Teilnahme
- Weihnachtsmarkt mit Wohltätigkeitsgebäckverkauf
- Dorffest unter Mitwirkung von Landfrauenverein, Gesangsverein usw.
- Schulfest, Kindergartenfest

Keine Ausnahmen gelten z.B. für:

- professionelle, gewerbliche Teilnehmer an Stadtfesten
- regelmäßige Markthändler
- Vereine mit Vereinsgastronomie/ Clubheim
- regelmäßige Vereinsveranstaltungen (Fußballturniere mit Rostwurstverkauf)
- große Vereinsveranstaltungen mit Bewirtung

**Wenn Sie noch weitere Fragen zur Lebensmittelüberwachung haben,
sprechen Sie uns gerne an:**

Lebensmittelkontrolleure/-innen

Herr Brömse	02921 / 30-	2113
Herr Funke		2167
Frau Jöring		3591
Frau Kirchner		3737
Herr Niggemeier		2168
Frau Radtke		2169
Herr Risse		2528

Weitere Ansprechpersonen

Herr Dr. Büker	02921 / 30 -	2191
Frau Eickmeyer		3115
Frau Märte		2398
Frau Reckmann		2193

email: vet.leb@kreis-soest.de