

Kennzeichnung von losen Lebensmitteln

Mit Inkrafttreten der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) am 13.12.2014 werden bisherige nationale Kennzeichnungsvorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) und der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung (NKV) durch EU-Recht ersetzt, bezüglich der Nährwertdeklaration mit Wirkung ab 13.12.2016. Die LMIV wurde national durch die Lebensmittelinformationsdurchführungsverordnung (LMIDV) vom 05.07.2017 im Bereich der Kennzeichnung allergener Stoffe bei losen Lebensmitteln ergänzt.

Nach Art. 44 Abs. 1 LMIV, § 4 LMIDV, § 9 ZZuIV und anderen Kennzeichnungsvorschriften müssen auch nicht vorverpackte (lose) Lebensmitteln, die an den Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden sollen, entsprechend gekennzeichnet werden.

1. Definition

Nicht vorverpackte Lebensmittel sind solche, die

1. ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden,
2. auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt werden oder
3. im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden

2.a Allergene - Verpflichtende Angaben

Die unter Punkt 1 definierten Lebensmittel dürfen an Verbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung nur dann abgegeben werden, wenn folgende Zutaten, die bei der Herstellung/ Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wurden und im Endprodukt vorhanden sind und Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, gekennzeichnet sind:

1. **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und Kamut (Khorasan-Weizen),
 2. **Krebstiere**,
 3. **Eier**,
 4. **Fische**,
 5. **Erdnüsse**,
 6. **Sojabohnen**,
 7. **Milch**,
 8. **Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse,
 9. **Sellerie**,
 10. **Senf**,
 11. **Sesamsamen**,
 12. **Schwefeldioxid** und **Sulphite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂,
 13. **Lupinen**,
 14. **Weichtiere**
- und jeweils daraus hergestellte Erzeugnisse.**

Ausnahme:

Die **Allergenkennzeichnung** ist nicht erforderlich, wenn die Bezeichnung des Produkts den Namen des auslösenden Stoffes beinhaltet

2.b Zusatzstoffe - Verpflichtende Angaben

Für Zusatzstoffe ist grundsätzlich dann eine Kenntlichmachung erforderlich, wenn im Enderzeugnis

ein Zusatzstoff vorhanden ist und dieser hier noch eine technologische Wirkung ausübt. Mit folgendem Wortlaut müssen Zusatzstoffe in Lebensmitteln bei der losen Abgabe an Verbraucher kenntlich gemacht werden:

1. „mit Farbstoff“

(bei den Farbstoffen E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 & E 129 muss die Angabe mit dem Hinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ ergänzt werden!)

2. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“

(im Falle von Nitritpökelsalz bzw. Natrium-Kaliumnitrat können diese Angaben durch die Angabe „mit Nitritpökelsalz“ bzw. „mit Nitrat“ ersetzt werden)

3. „mit Antioxidationsmittel“

4. „mit Geschmacksverstärker“

5. „geschwefelt“ (ab 10 mg/kg Schwefeldioxid oder Sulfite)

6. „geschwärzt“ (bei geschwärzten Oliven)

7. „gewachst“ (bei behandeltem Obst)

8. „mit Phosphat“ (bei spez. Fleischerzeugnissen)

9. „mit Süßungsmittel(n)“ (bei Vorhandensein von Süßstoff(en) (z. B. Acesulfam-K, Aspartam, Cyclohexansulfamidsäure (= Cyclamat), Saccharin)

10. „mit einer Zuckerart/Zucker-, Zuckerarten und Süßungsmittel(n)“ (bei Vorhandensein von Süßstoff(en) und Zuckerzusatz)

11. „enthält eine Phenylalaninquelle“ (zusätzlich bei Vorhandensein des Süßstoffes Aspartam)

Welche Zusatzstoffe im Einzelnen für bestimmte Lebensmittel zugelassen sind, ist dem Anhang II der VO (EG) Nr. 1333/2008 (LebensmittelzusatzstoffV) zu entnehmen.

3. Art und Weise der Kennzeichnung

Die oben genannten verpflichtenden Angaben werden wie folgt kenntlich gemacht:

1. auf einem **Schild** auf oder in der Nähe des Lebensmittels,
2. auf **Speise- und Getränkekarten** oder **Preisverzeichnissen**
(in leicht verständlichen **Fuß- oder Endnoten**, wo auf diese in hervorgehobener Weise hingewiesen wird),
3. durch einen **Aushang** in der Verkaufsstätte
4. durch eine sonstige schriftliche oder elektronische Unterrichtung, die für den Verbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist

Die Kennzeichnungselemente sind an gut sichtbarer Stelle, leicht verständlich und unverwischbar (dauerhaft) anzubringen.

Eine **mündliche Auskunft** kann alternativ erfolgen, wenn

1. die Angabe auf Nachfrage vor Kaufabschluss unverzüglich mitgeteilt wird,
2. eine schriftliche Aufzeichnung der verwendeten Zutaten vorliegt und
3. die schriftliche Aufzeichnung für den Verbraucher und für die zuständige Behörde leicht zugänglich ist.

Außerdem muss beim Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar darauf hingewiesen werden, dass diese Angabe mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Bei den Ausführungen dieses Merkblatts handelt es sich lediglich um die grundsätzlichen Regelungen, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit, insbesondere in Bezug auf Sonderregelungen für einzelne Lebensmittel, erheben. Über die detaillierten gesetzlichen Bestimmungen haben Sie sich im Rahmen Ihrer Sorgfaltspflicht selbst zu informieren.