



Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung bei loser Ware

Grundlage:

- EU-Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011
- Nationale Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV
- Nationale Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV

Lose Ware: Vorverpackte Lebensmittel zur unmittelbaren Abgabe oder Lebensmittel, die lose oder auf Wunsch des Endverbrauchers/der Endverbraucherin am Verkaufsort verpackt, z. B. an der Ladentheke mit Bedienung oder in Restaurants und Kantinen, angeboten werden.

Kennzeichnen muss **jede(r) Lebensmittelunternehmer/-in**, der/die **regelmäßig** und in **organisierter Form** Lebensmittel als lose Ware an Endverbraucher/-innen oder Anbieter/-innen von Gemeinschaftsverpflegungen (Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser, Catering-Unternehmen, Fahrzeuge, installierte oder mobile Stände) abgibt.

Gemäß Erwägungsgrund 15 der LMIV sollte das Unionsrecht nur für **Unternehmen** gelten, wobei der Unternehmensbegriff eine gewisse **Kontinuität** der Aktivitäten und einen gewissen **Organisationsgrad** voraussetzt. Der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, das Servieren von Mahlzeiten und der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen, z. B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene, sollten nicht unter die Kennzeichnungspflicht nach der LMIV fallen. Im Sinne des Verbraucherschutzes und auf Grund von Haftungsansprüchen wird die Kennzeichnung jedoch empfohlen (z. B. durch die Auslage eines Rezeptordners)!














Seit dem 13. Dezember 2014 müssen **Allergene**, d. h. Stoffe oder Erzeugnisse, welche Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können (**Anhang II** der Verordnung EG Nr. 1169/2011), auch bei **loser Ware** gekennzeichnet werden.

- Allergien: Überreaktionen des Immunsystems, Antikörperbildung gegen enthaltene Allergene (meist Eiweiße, z. B. Milcheiweiß) in einem Lebensmittel
- Unverträglichkeiten: Keine immunologischen Reaktionen, verursacht z. B. durch fehlende oder verminderte Produktion des Verdauungsenzyms Laktase oder durch Enzymdefekt

Allergene Zutaten und Erzeugnisse **müssen namentlich** aufgeführt werden, z. B. „enthält Roggen“, „enthält Haselnüsse“. Die Nennung der Oberbegriffe (z. B. „glutenhaltiges Getreide“ oder „Schalenfrüchte“) ist **nicht** ausreichend (ein Haselnussallergiker kann in der Regel Pistazien essen). Personen, die kein Gluten essen dürfen, müssen deshalb selbst alle glutenhaltigen Getreidearten kennen.

Wenn aus der **Verkehrsbezeichnung** eines Lebensmittels das Allergen klar hervorgeht, besteht **keine zusätzliche Kennzeichnungspflicht** für den entsprechenden Stoff bzw. das Erzeugnis (z. B. „Milchreis“).

Die 14 zu kennzeichnenden Allergene

1.		glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	2.		Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3.		Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	4.		Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5.		Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	6.		Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7.		Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	8.		Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
9.		Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	10.		Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11.		Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	12.	SO₂	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
13.		Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	14.		Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Ausnahmen gelten für einige aus diesen Zutaten gewonnene Erzeugnisse (z. B. Glukose-sirupe auf Weizenbasis, raffiniertes Sojaöl).

Am 9. Juni 2022 ist die neue Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) in Kraft getreten. Gleichzeitig sind die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung außer Kraft getreten. Künftig muss die Kennzeichnung von **Zusatzstoffen wie die der Allergene** erfolgen. 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!

Die zu kennzeichnenden Zusatzstoffe sind in § 5 der LMZDV genannt, die wichtigsten Vorschriften zur Kenntlichmachung der Zusatzstoffe und Allergene sind im Merkblatt der Untersuchungsämter für Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit Baden-Württemberg zusammengefasst. Weiterhin sind hier Beispiele zur korrekten Kennzeichnung aufgeführt:

[https://www.untersuchungsaeemter-bw.de/cloud/ka/Merkblätter/Merkblatt Allergene Zusatzstoffe nicht vorverpackte LM.pdf](https://www.untersuchungsaeemter-bw.de/cloud/ka/Merkblätter/Merkblatt_Allergene_Zusatzstoffe_nicht_vorverpackte_LM.pdf)