

Übersicht Kennzeichnung unverpackte Lebensmittel

	Zusatzstoffe	Allergene
Rechtsänderungen Kennzeichnungspflicht	seit 29.01.1998	NEU! seit 13.12.2014
Rechtsgrundlage Europarecht	Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) - Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 in Verbindung mit der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008	Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) – Verordnung (EG) Nr. 1169/2011
Rechtsgrundlage Bundesrecht	Zusatzstoff-Zulassungsverordnung	nationale Durchführungsverordnung: Vorläufige Lebensmittelinformations- Ergänzungsverordnung
Geltungsbereich: Handel und Gemeinschaftsverpflegung	ja	ja
Was?	Zusatzstoffe - Funktionsklassen	Allergene - gemäß Anhang II der LMIV
Wie? Art der Kennzeichnung: Gaststätten, Imbisse-, Restaurants-, Gemeinschaftsverpflegung, ...	gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift, unverwischbar - in Gaststätten: auf Speise- und Getränkekarten - in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder in Preisverzeichnissen oder, soweit keine solchen ausgelegt sind oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung → Fußnoten sind möglich, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird	bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen Angabe auch in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird Beispiel:

		<p>Angabe auf Ihrer Speisekarte:</p> <p>.....</p> <p>Tortelloni Kresse-Meerrettich mit Garnelen und Sauce Limonaise:</p> <p>Raffinierte Kreation aus aromatisch gefüllten Tortelloni und Garnelen an einer cremigen Sauce; enthält a b c d e n</p> <p>.....</p> <p>Legende</p> <table border="0"> <tr> <td>a Glutenhaltiges Getreide</td> <td>e Milch</td> </tr> <tr> <td>b Krebstiere</td> <td>n Schwefeldioxid und Sulfite</td> </tr> <tr> <td>c Eier</td> <td></td> </tr> <tr> <td>d Fisch</td> <td></td> </tr> </table> <p><small>* Lebensmittel, denen fettgedruckte Buchstaben beigelegt sind (z. B. c und g), enthalten die entsprechenden, aus den nachfolgenden Buchstaben ersichtlichen allergenen Zutaten (z. B. Eier und Milch).</small></p> <p>Weitere Möglichkeit: Angabe auch durch mündliche Auskunft des Lebensmittelunternehmers oder eines über die Verwendung der betreffenden Zutaten hinreichend unterrichteter Mitarbeiter, wenn</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. die Angabe auf Nachfrage der Endverbraucher diesen unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels mitgeteilt wird UND 2. eine schriftliche Aufzeichnung der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe vorliegt (Vorlage beim VLÜA IK abrufbar) UND 3. diese schriftliche Aufzeichnung für die zuständige Behörde und auch für den Endverbraucher auf Nachfrage leicht zugänglich 	a Glutenhaltiges Getreide	e Milch	b Krebstiere	n Schwefeldioxid und Sulfite	c Eier		d Fisch	
a Glutenhaltiges Getreide	e Milch									
b Krebstiere	n Schwefeldioxid und Sulfite									
c Eier										
d Fisch										

		zusätzlich: am Lebensmittel oder im Aushang an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar: Hinweis, dass die Angabe mündlich erfolgt und eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage zugänglich
Wie? Art der Kennzeichnung: Handel, d.h. z.B. Verkaufsstätten einer Fleischerei, Bäckerei sowie auf Märkten	gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift, unverwischbar auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel oder in einem Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist und dabei alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben werden; auf die Aufzeichnung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden	durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist elektronische Unterrichtung: beim Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte Hinweis, wie diese Angabe erfolgt (zum Beispiel: „Die Allergiekennzeichnung ist sichtbar, wenn folgender QR-Code eingescannt wird“) Weitere Möglichkeit: Angabe auch durch mündliche Auskunft des Lebensmittelunternehmers oder eines über die Verwendung der betreffenden Zutaten hinreichend unterrichteter Mitarbeiter, wenn 1. die Angabe auf Nachfrage der Endverbraucher diesen unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels mitgeteilt wird UND 2. eine schriftliche Aufzeichnung der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe vorliegt (Vorlage beim VLÜA IK abrufbar) UND 3. diese schriftliche Aufzeichnung für die zuständige Behörde und auch für den Endverbraucher auf Nachfrage leicht zugänglich

		zusätzlich: am Lebensmittel oder im Aushang an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar: Hinweis, dass die Angabe mündlich erfolgt und eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage zugänglich
Wann?	vor Abschluss des Kaufvertrages	vor Abschluss des Kaufvertrages
Wann? Sonderfall Fernabsatz (Internet, Telefon, Teleshopping, Printmedien)		vor Abschluss des Kaufvertrages dem Kunden vorliegend sowie ZUSÄTZLICH eindeutig und kostenfrei zum Zeitpunkt der Lieferung
Wann? Sonderfall Automatenverkauf		erst bei Lieferung und noch nicht vor dem Abschluss eines Kaufvertrages
Verantwortlichkeit für Richtigkeit der Informationen bei Angebot über das Internet (Fernabsatz)		Lebensmittelunternehmer, aber AUCH der Besitzer der Website