

Allergen- & Zusatzstoffkennzeichnung

Laut aktuellen Bestimmungen müssen Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, auch bei loser Abgabe gekennzeichnet werden. Die Kennzeichnungspflicht gilt ebenfalls für bestimmte, den Lebensmitteln zugeführte Zusatzstoffe und Aromen.

Die Auskunft hierüber darf bei nicht vorverpackten Lebensmitteln **mündlich** erfolgen, sofern eine **schriftliche Aufzeichnung** aller in den Lebensmitteln vorhandenen, bzw. zugeführten Allergene, Zusatzstoffe sowie Aromen vorhanden ist. Dabei ist folgendes zu beachten:

- Die Aufzeichnung ist **leicht zugänglich** zu machen und auf Nachfrage vorzulegen,
- Auf die **Auskunftsmöglichkeit** ist schriftlich hinzuweisen (z.B. Hinweis in der Speisekarte),
 ➤ z.B.: „Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen, oder weiteren kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen, informieren wir Sie gerne. Eine schriftliche Aufzeichnung kann auf Wunsch eingesehen werden“
- Der Verbraucher hat **vor Kaufentscheidung** die Möglichkeit, sich über kennzeichnungspflichtige Bestandteile im Lebensmittel zu informieren, auch bei Bestellung über Telefon oder Internet.

Allergene	Zusatzstoffe & Aromen
1. Glutenhaltiges Getreide , sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme 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 und daraus gewonnene Erzeugnisse Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse 9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse 12. Schwefeldioxid und Sulphite 13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	1. „mit Farbstoff“ 1.1. „Azofarbstoffe“ = E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129 „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ 2. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ 3. „mit Antioxidationsmittel“ 4. „mit Geschmacksverstärker“ 5. „geschwärzt“ bei Oliven mit Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585) 6. „gewachst“ 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 7. „mit Phosphat“ bei Fleischerzeugnissen mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452 8. „mit Süßungsmittel/n“ 9. „auf der Grundlage von ...“ , ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel. Gilt nur für Tafelsüßen! 10. „enthält eine Phenylalaninquelle“ bei der Verwendung von Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) 11. „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ bei Lebensmitteln mit über 10 Prozent zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen der Nummern E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968 12. „Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ bei Getränken mit einer Koffeinkonzentration von mehr als 150 mg/l. Ausgenommen sind Getränke die auf Kaffee oder Tee, bzw. deren Extrakte basieren. 13. „chininhaltig“ für Getränke mit einem Alkoholgehalt bis 1,2 Volumenprozent

Quellen:

- Lebensmittelinformations-Verordnung - LMIV
- Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV
- Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung - FrSaftErfrischGetrTeeV
- Aromendurchführungsverordnung - AromenDV