

# Merkblatt zur Kennzeichnung von loser Ware

Auch bei unverpackten Lebensmitteln gelten die Kennzeichnungsregelungen für Allergene und Zusatzstoffen nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Außerdem gibt es für den Verkauf von einigen Produkten weitere spezifische Angaben, die verpflichtend dem\*der Verbraucher\*in vor Kauf übermittelt werden müssen.

## Definition loser Ware

Lose Waren sind Lebensmittel, die

- Ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden
- Auf Wunsch des Endverbrauchers am Verkaufsort verpackt werden
- Im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden.



## 1 Kennzeichnung von Allergenen

Wz	Weizen (sowie Dinkel und Kamut) und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ro	Roggen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ge	Gerste und daraus gewonnene Erzeugnisse
Hf	Hafer und daraus gewonnene Erzeugnisse
K	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Er	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
So	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
Man	Mandeln und daraus gewonnene Erzeugnisse
Hs	Haselnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Wa	Walnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ka	Kaschunüsse (Cashewnüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse
Pe	Pekannüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Pa	Paranüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Pi	Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse
Mac	Macadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sel	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sen	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ses	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Su	Schwefeldioxid und Sulfit
L	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
W	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Kurz & einfach

Die Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen beim Verkauf von losen Lebensmitteln dient dem gesundheitlichen Verbraucherschutz. Sie ist gesetzlich gefordert.

## 2 Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Nummerierung	Zusatzstoffklasse	Bezeichnung
1	Farbstoffe	<p>„mit Farbstoff“</p> <p><b>Achtung!</b> Bei den Farbstoffen Gelborange S (E110), Chinolingelb (E104), Azorubin (E122), Allurarot AC (E129), Tartrazin (E102) und Cochenillerot (E124) ist neben der <b>Klassenbezeichnung</b> (Farbstoff) UND der <b>Verkehrsbezeichnung</b> (Name des Farbstoffes) oder der <b>E-Nummer</b> zwingend folgender Warnhinweis im Wortlaut vorgeschrieben:</p> <p><b>„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“</b></p>
2	Konservierungsmittel	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
3	Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“
4	Nitrat/Nitritpökelsalz	<p>„mit Nitritpökelsalz“</p> <p>„mit Nitrat“</p> <p>„mit Nitritpökelsalz und Nitrat“</p>
5	Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“
6	Eisen-II-gluconat (E579) und Eisen-II-lactat (E484)	„geschwärzt“
7	Wachse (E445, E471, E473, E474, E901-905 und E914)	„gewachst“
8	Phosphate	„mit Phosphat“
9	Süßungsmittel	„mit Süßungsmitteln“
10	Tafelsüßen	„auf der Grundlage von ...“ + Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel
11	Aspartam oder Aspartam-Acesulfamsalz	„enthält eine Phenylalaninquelle“
12	>10% mehrwertige Alkohole	„kann bei übermäßigem Verkehr abführend wirken“

### 3 Zusätzliche Angaben beim Verkauf bestimmter loser Lebensmittel

Neben der verpflichtenden Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung müssen beim Verkauf von bestimmten losen Lebensmitteln weitere Informationen angegeben werden.

#### 3.1 Käse

Bei Verkauf von nicht vorverpacktem Käse müssen folgende Angaben auf einem Schild in der Nähe der Ware vorhanden sein:

1. Verkehrsbezeichnung mit Sortenkennzeichnung (z. B. Hartkäse)
2. % in Trockenmasse angegeben oder Fettgehaltsstufe (z. B. Magerstufe)
3. Rohmilch Hinweis („mit Rohmilch hergestellt“)
4. Frischkäse Kühlhinweis („gekühlt mindestens haltbar bis Ende ...“)
5. Bei Verwendung von anderer Milch als Kuhmilch die Angabe der Tierart (z. B. „Weichkäse aus Schafmilch“)

#### 3.2 Geflügel

Folgende Angaben müssen beim Verkauf von Geflügel für den Verbraucher sichtbar sein:

1. Angabe des Verbrauchsdatums  
„zu verbrauchen bis ...“
2. Handelsklassen
3. Wird Geflügelfleisch neben Schweinefleisch in der Theke angeboten, muss eine Trennscheibe vorhanden sein

#### 3.3 Eier

Bei Lose-Verkäufen von Eiern sind folgende Informationen auf deutlich sichtbare und leicht lesbare Weise anzugeben:

1. Güteklasse (0; 1; 2)
2. Gewichtsklasse (S; M; L; XL)
3. Angabe der Haltungsart
4. Erläuterung des Erzeugercodes
5. Mindesthaltbarkeitsdatum

#### 3.4 Gemüse

1. Handelsklassen (*Extra; I; II*) verpflichtend für Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Gemüsepaprika, Kiwis, Pfirsiche, Nektarinen, Salate, Tafeltrauben, Tomaten, Zitrusfrüchte (Orangen, Zitronen, Mandarinen) und Speise- bzw. Speisefrühhkartoffeln (national)  
  
→ die zuständige Behörde ist die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)

#### 3.5 Öko-Produkte

Wenn ein Produkt als „Bio“/„biologisch“/„Öko“ ausgelobt wird, so muss dieses auch so gekennzeichnet sein. Das erfolgt durch folgende Angaben:

1. Europäisches ÖKO-Siegel
2. ÖKO- Kontrollstellenummer

#### 3.6 Rindfleisch

1. Referenznummer/ -code
2. Herkunft/Mastort/ Schlachtort/ Zerlegungsort

#### 3.7 Hackfleisch

Beim Verkauf von unverpacktem Hackfleisch ist folgenden Hinweis in der Nähe des Produkts anzubringen:

„Vor dem Verzehr durcherhitzen“

#### 3.8 Frischfisch

Die folgenden Angaben müssen beim Verkauf von Frischfisch zusätzlich aufgeführt werden:

1. Fischart und die lateinische Bezeichnung
2. Fangmethode (z. B. „aus Binnenfischerei“, „in Aquakultur gewonnen“)
3. Fanggebiet

#### 3.9 bereits eingefrorene Ware

Wurde ein Lebensmittel bereits eingefroren und wieder aufgetaut und dann erst zum Verkauf angeboten, so muss ein Hinweis darauf erfolgen.

z. B. „aufgetaut“

## 4 Angaben

Die Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen müssen gut sichtbar, deutlich und gut lesbar dargestellt sein. Sie können wie im Folgenden dargestellt werden:

1. auf einem Schild in der Nähe des jeweiligen Lebensmittels.
2. auf Speise- und Getränkekarten, in Preisverzeichnissen oder durch einen Aushang in der Verkaufsstätte.
3. mittels sonstiger schriftlicher oder elektronischer Informationen.

## 5 Mündliche Auskunft

Die mündliche Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe ist unter folgenden Voraussetzungen möglich:

1. Anwesenheit von gut informiertem, sachkundigem Personal
2. Übermittlung der Informationen vor dem Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels.
3. Vorliegen einer schriftlichen Aufzeichnung im Betrieb, die leicht zugänglich für die zuständige Behörde und den Endverbraucher ist.
4. Schriftlicher Hinweis mit Verweis auf die Erteilung mündlicher Angaben und dem Vorhandensein einer schriftlichen Aufzeichnung

Für das Hinweisschild in der Verkaufsstätte gibt es keinen vorgeschriebenen Wortlaut. Ein möglicher Verweis wäre:

„Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.“

**Eine schriftliche Aufzeichnung über Allergene und Zusatzstoffe muss zu jeder Zeit im Betrieb vorliegen, auch wenn die Auskunft mündlich erteilt wird.**

## Beispiel für den schriftlichen Hinweis auf eine mündliche Auskunft

**Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.**

**Eine schriftliche Aufzeichnung kann jederzeit eingesehen werden.**

## Beispiel einer Zusatzstoffkennzeichnung auf einem Schild

### Zuckerwatte

Enthält Farbstoff Azorubin  
Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.

Sphäre 1  
max. 14 mm breit  
und 14 mm hoch