



Merkblatt Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffe

Welche Lebensmittel müssen gekennzeichnet werden

Allergene und Zusatzstoffe müssen laut VO (EG) Nr. 1169/2011 Lebensmittel-informationsverordnung (LMIV) auf allen:

- Lebensmittel, die ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden.
- Lebensmittel, die zum Verzehr an Ort und Stelle in Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.
- Lebensmittel, die in Anwesenheit des Verbrauchers auf dessen Wunsch hin verpackt werden.
- Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, d.h. am Tag des Verpackens oder am Tag darauf verkauft und nicht in Selbstbedienung angeboten werden.
- Alle Lebensmittel die vor Verpackung werden.

Wer muss kennzeichnen

Grundsätzlich sind alle Lebensmittelunternehmer, die vorverpackte und nicht vorverpackte Lebensmittel an den Endverbraucher abgeben, zur Kennzeichnung verpflichtet. Hierzu zählen auch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Altenheime)

- Bäckereien, Metzgereien, Fischläden, Eiscafés, Restaurants, Kantinen, Imbissbetriebe, mobile Verkaufsstände, Märkte, Partyservice, etc.

Wie sind Allergene und Zusatzstoffe zu kennzeichnen

Sind bei einem Lebensmittel sowohl Allergene als auch Zusatzstoffe verpflichtend zu kennzeichnen, so müssen diese auf die gleiche Art und Weise über das identische Medium angegeben werden.

- Die Angaben müssen vor Kaufabschluss (auch bei Online- Shops, Lieferservice) zur Verfügung stehen.
- Die Angaben sind bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar anzubringen.
- Eine mündliche Auskunft ist nur möglich, wenn schriftliche Aufzeichnungen für die Behörde und den Endverbraucher vorgelegt werden können.
- Wenn sich das betreffende Allergen eindeutig aus der Bezeichnung des Lebensmittels ergibt, ist eine entsprechende Angabe nicht zwingend erforderlich wie z.B. **Erdnusscreme**, **Milchbrötchen**.

Schriftlich

1. Auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels, z.B.:

Belegtes Brötchen mit Lyoner

Enthält Weizen, Roggen, Sesam
Mit Antioxidationsmitteln
Mit Nitritpökelsalz
Mit Geschmacksverstärker

Die Allergene und Zusatzstoffe können durch Fußnoten angegeben werden. Diese müssen durch einen Aushang in der Verkaufsstätte deutlich sichtbar sein.

2. Auf Speise- und Getränkekarte oder in Preisverzeichnissen, auch mittels Fuß- oder Endnoten z.B.

Speisekarte	
Suppen	
Fädlesuppe 4; aW; C; G; i	
Hauptgerichte	
Bauernwurst mit Kartoffelsalat 2 ;3 ;4 ;c ;j	
2 Paar Wiener 2; 3; 9; j	
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat 2; aW; c; i; j	
Tagliatelle mit Lachs und Sahnesauce 4; aW, c; g, d	
Nachspeisen	
Vanilleeis 1; c; g	
Baklava 1; aW; c; hP, hW, hC, e	
Getränke	
Pils aG	
Cola- Weizen 1; 3; 10; aG	
Eistee 3; 8	
Rotwein: Lemberger Qualitätswein l	
Heiße Schokolade 9	
<u>Zeichenerklärung Zusatzstoffe:</u> 1 – mit Farbstoff 2 – mit Konservierungsstoff 3 – mit Antioxidationsmittel 4 – mit Geschmacksverstärker 5 – geschwefelt 6 – geschwärzt 7 – gewachst 8 – mit Süßungsmitteln 9 – mit Phosphat 10 – koffeinhaltig 11 – chininhaltig	<u>Zeichenerklärung Allergene:</u> a – glutenhaltig (aW – Weizen, aR – Roggen, aG Gerste...) b – enthält Krebstiere c – enthält Eier und Eierzeugnisse d – enthält Fisch und Fischerzeugnisse e – enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f – enthält Soja und Sojaerzeugnisse g – enthält Milch und Milcherzeugnisse h – enthält Schalenfrüchte (hM – Mandeln, hH – Haselnüsse, hP – Pistazien, hW – Walnuss, hC Cashew ...) i – enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse j – enthält Senf und Senferzeugnisse k – enthält Sesamsamen l – enthält Schwefeldioxid und Sulfite m – enthält Lupinen n – enthält Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern ...)

3. Durch eine schriftliche Aufzeichnung oder eine elektronische Dokumentation, die für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist, z.B. einen Ordner, einen Computer/ Tablet. Die alleinige Angabe einer Internetseite oder eines QR – Code ist nicht ausreichend.

Bei dem Aushang der Information über Allergen- und Zusatzstoffordner muss deutlich werden, wo sich dieser befindet und der Verbraucher muss direkten Zugang zu dieser Aufzeichnung haben.

Beispiel für eine schriftliche Aufzeichnung (im Ordner oder als Aushang)

Produkt	Zusatzstoffe	Allergene																						
		Glutenhaltig					Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch/ Lactose	Nüsse				Sellerie	Senf	Sesamsamen	Lupine	Weichtiere	Schwefeldioxid/ Sulfite		
		Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel (Weizenart)							Mandeln	Haselnüsse	Cashewnüsse	Walnüsse							Pistazien	
Roggenmischbrot		X	X							X														
Vollkornbrötchen		X								X							X							
Lyoner	mit Konservierungsstoff mit Antioxidationsmittel														X	X								
Bierwurst	mit Nitritpökelsalz mit Phosphat																X							
Rollmops	mit Konservierungsstoff mit Süßungsmitteln							X									X							
Wiener Schnitzel		X						X			X													
Kartoffelsalat								X								X	X							
Maultaschen	mit Geschmacksverstärker	X						X								X	X							
French Dressing															X	X								
Kartoffelpüree											X													

Werden nicht die vorgegebenen Wortlaute der (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) verwendet, müssen alle enthaltenen Zusatzstoffe mit der E-Nummer angegeben werden.

Mündlich:

Es ist auch eine mündliche Angabe der in den Produkten enthaltenden Allergene und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe auf Nachfrage des Endverbrauchers **VOR** Kaufabschluss und **VOR** Übergabe des Lebensmittels möglich. Eine mündliche Auskunft ist nur möglich, wenn eine schriftliche Aufzeichnung für die Behörde und den Endverbraucher vorgelegt werden können.

Für eine mündliche Auskunft sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

- Das Personal muss hinreichend geschult sein, um eine sachkundige und korrekte Auskunft geben zu können.
- Eine schriftliche Auskunft muss für die betreffenden Produkte, für die Behörde und Endverbraucher vorliegen.
- Der Verbraucher muss durch einen entsprechenden Aushang in der Verkaufsstätte gut sichtbar, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Beispiel für ein Hinweisschild für eine mündliche Allergen- und Zusatzstoffinformation

<p style="text-align: center;">Information zu Allergenen und Zusatzstoffen</p> <p style="text-align: center;">Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.</p> <p style="text-align: center;">Eine schriftliche Dokumentation dieser kann jederzeit eingesehen werden.</p>
--

Welche Art der Allergenkennzeichnung ist nicht gestattet

- Pauschale Angaben wie z.B. „in unserem Unternehmen werden folgende Allergene und Zusatzstoffe verarbeitet...“, „all unsere Produkte können Spuren von... enthalten“. Die Angabe „kann Spuren von ...“ enthalten ist eine freiwillige Angabe, ersetzt aber nicht die Allergenkennzeichnung.
- Ausschließlich mündliche Auskunft.

Vermeidung von Kreuzkontaminationen und Verschleppungen

In der Produktion von Lebensmitteln kann es zu unbeabsichtigten Einträgen von Allergenen und Zusatzstoffen kommen, diese Eintrags Wege sind zu vermeiden.

- Anbruchware (z.B. Mehl, Gewürze etc.) sicher verschließen
- Rezepturen einhalten
- Zwischenreinigung bzw. getrennte Verarbeitung bei Verarbeitung von allergene Waren
- Auf Personal- und Produktionshygiene achten
- Besteck, Kellen, Zangen etc. nicht gleichzeitig in verschiedenen Behältern benutzen oder für andere Speisen verwenden
- Besonders vorsichtiges Arbeiten mit staubenden Waren wie z.B. Mehle

Folgende Lebensmittel müssen nach § 5 LMZDV gekennzeichnet werden

zu verwendender Wortlaut		Bedingungen der Kennzeichnungspflicht (kein Anspruch auf Vollständigkeit)
1	mit Farbstoff	bei Lebensmitteln mit Farbstoffen
2	„mit Konservierungsstoff oder konserviert“	bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden
3	„mit Antioxidationsmittel“	bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden
4	„mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	bei Lebensmittel mit Nitrit Pökelsalz für Lebensmittel mit Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt
5	„mit Geschmacksverstärker“	bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden
6	„geschwärzt“	bei Oliven mit Eisen - II – gluconat (E579 oder Eisen – II – lactat (E585)
7	„gewachst“	bei frischem Obst und Gemüse mit Lebensmittelzusatzstoffen Nummer E455, E471, E 473, E474, E901 bis E914, die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden
8	„mit Phosphat“	bei Fleischerzeugnissen mit Lebensmittelzusatzstoff der Nr. E338 – E 341, E343 und E450 bis E452
9	„mit Süßungsmittel(n)“	bei Lebensmitteln mit Süßungsmitteln mit Ausnahme von Tafelsüßen
10	„enthält eine Phenylalaninquelle“	bei Lebensmitteln mit Aspartam (E951) oder Aspertam- Acesulfamsalz (E962)
11	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	bei Lebensmitteln mit über 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen der Nr. E420, E421, E953 und E965 bis E968

Weitere Angaben: Bei den Farbstoffen Gelborange S (E110), Chinolingelb (E104), Azorubin (E122), Allurarot AC (E129), Tartrazin (E102) und Cochenillerot (E124) ist folgender Hinweis notwendig: „Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ unter Angabe der Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffes/ der Farbstoffe.

Folgende Allergene müssen angegeben werden

Art des Allergens	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Allergene enthalten können
<p>Glutenhaltige Getreide benennen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Weizen (auch bei Dinkel ist „Weizen“ anzugeben) • Roggen • Gerste • Hafer <p>Außer:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose • Maltodextrine auf Weizenbasis • Glukosesirup auf Gerstenbasis • Getreide zur Herstellung von Alkohol. Destillaten incl. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs 	<p>Glutenhaltig (Getreideart z.B. Weizen)</p>	<p>Weizen, Hartweizen, Weizenmalz, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut Einkorn, Zweikorn (Emmer), Weizenkeime, Haferflocken, Tririkale, Feine Backwaren, Brot, Teigwaren, Pizza, Nudeln etc.</p>
<p>Krebstiere</p>	<p>enthält Krebstiere</p>	<p>Krabbentiere, Krebs- und Krustentiere, Flusskrebse, Garnelen, Granat, Hummer, Krabbe, Krill, Langusten, Lobster, Prawns, Scampi, Shrimps, Seespinne, Crustacea, Krabbenmehl</p>
<p>Fisch und Fischerzeugnisse (See- und Süßwasserfische)</p> <p>Außer:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird • Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird 	<p>Enthält Fisch bzw. Fischerzeugnisse</p>	<p>Fisch aller Art (tiefgefroren, abgepackt, mariniert, frisch, in Lake, Konserven, Presskaviar, Fischöl, Lebertran, Surimi, Fischmehl, Lachsersatz, Fischextrakt, Paella, Vitello Tonnato, Anchosen, Krill, Würzpaste, Worcestersoße, Anchovis auf Pizza</p>
<p>Weichtiere</p>	<p>enthält Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)</p>	<p>alle Muscheln, Austern, Austernsauce, Tintenfisch, Oktopus, Schnecken, Mollusken, Calamares, Abalone</p>
<p>Eier</p>	<p>enthält Eier bzw. Eierzeugnisse</p>	<p>rohe Eier, Vollei, Flüssigei, Eigelb, Eiweiß, Eipulver, Trockenei, Eiprotein, Gefrieree, Eilecithin, Eiöl, verkochte Eier, Rührei, Omelette, Mayonnaise, Biskuit, Eierteigwaren</p>

Art des Allergens	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Allergene enthalten können
Senf	enthält Senf bzw. Senferzeugnisse	Alle Senfarten, -saat, -mehl, -sprossen, -öl, Mostrich (Senf) Salatsaucen, Würzmischungen, Wurst
Sellerie	enthält Sellerie bzw. Sellerieerzeugnisse	Selleriestauden, -blätter, -stangen, -knollen, -extrakt, -granulat, -pulver, -salz, Gemüsebrühe, Salatsaucen, Würzmischungen
Lupinen	enthält Lupinen	Lupinenkerne, -sprossen, -mehl, -kleie, -milch, -tofu, -konzentrate, -eiweiß, -ballaststoffkonzentrat
Milcheiweiß (aus Casein und Molkenprotein) Lactose (Milchzucker) Betrifft Kuh-, Ziegen-, Schafsmilch Außer: <ul style="list-style-type: none"> • Molke zur Herstellung von alkohol. Destillaten incl. Ethylalkohol Landwirtschaft. Ursprungs • Lecithin 	enthält Milch bzw. Milcherzeugnisse	Vollmilch, Dickmilch, Magermilch, Milchpulver, Süßmolkepulver, Butter, Buttermilch, Kefir, alle Käsesorten, Sahne, Quark, saure Sahne, Creme Fraiche, Schmand, Joghurt, Milchcreme, Kondensmilch
Schwefeldioxid und Sulfite Deklarationspflichtige ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l insgesamt vorhandenes SO ₂	enthält Schwefeldioxid bzw. Sulfite	Schwefeldioxid (E220) Sulfite E221 – E228 Wein, Meerrettich
Sesamsamen	enthält Sesamsamen	Sesamsamen, -mehl, -öl, -paste, -krokant, mit Sesam bestreute Backwaren, Hamburgerbrötchen, Fladenbrot
Erdnüsse	enthält Erdnüsse bzw. Erdnusserzeugnisse	abgepackte oder lose Erdnüsse (mit oder ohne Schale), Erdnussbutter, Erdnussauce, -flocken, -mehl, -mus,-pasten, -öl, Nussmischungen mit Erdnuss
Schalenfrüchte (Nüsse) <ul style="list-style-type: none"> • Mandeln • Haselnüsse • Walnüsse • Cashew-Kerne • Pecannüsse • Paranüsse • Pistazien • Macadamianüsse Außer: Nüsse zur Herstellung von alkohol. Destillaten incl. Ethylalkohol Landwirtschaft. Ursprungs	enthält Schalenfrüchte (Nussart z.B. Haselnuss)	Pasten, Mousse, Marzipan und Marzipanprodukte (Mandeln), Persipan, Butter, Saucen, Nuss-Öle, Gianduia, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl, Feine Backwaren

Art des Allergens	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Allergene enthalten können
Sojabohnen Außer: <ul style="list-style-type: none"> • vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett • natürliche gemischte Tocopherole (E306) aus Sojabohnenquellen • aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; • aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen 	enthält Soja bzw. Sojaerzeugnisse	Sojabohnen, Sojasprossen, Sojaöl (z.B. Tamari, Shoyu), Sojamehl, -flocken, -kleie, -eiweiß, -milch, -margarine, -paste, -sauce, -getränke, Miso (Soja), Natto (Soja), Tempeh (Soja), Tofu (Soja), Fleischimitate (TVP), Edamame, Kinako, Okara, Shoyu, Tamari, Sojalecithin (E 322), Sojabohnen-Polyose (E 426), häufig in vegetarischen /veganen Gerichten

Hinweis: Die allergene Zutat muss **namentlich** genannt werden, z.B. „Weizen“, „Haselnüsse“. Bei Fisch, Krebs- und Weichtieren genügen die Oberbegriffe. Die Nennung der Oberbegriffe reicht dagegen bei „glutenhaltigem Getreide“ oder „Schalenfrüchten“ nicht aus. Bei Weizenarten, wie z.B. Dinkel, ist das Allergen Weizen anzugeben (z.B. „Dinkelnudeln (Weizen)“ oder „Dinkelnudeln (eine Weizenart)“).

Rechtliche Grundlage:

- VO (EG) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
- Lebensmittelinformations- Durchführungsverordnung (LMIDV)
- Lebensmittelzusatzstoff- Durchführungsverordnung (LMZDV)

Schlussbestimmung:

Das Merkblatt zur Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen ist eine Richtlinie. Die vorstehenden Informationen sind eine Orientierung und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit, einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.

Bei Fragen wenden sie sich an Ihr zuständiges Amt für Veterinär- und Lebensmittelüberwachung.