

# Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen für offene Lebensmittel

## Notwendigkeit der Allergen Kennzeichnung

Bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen. Gemäß der EU-Lebensmittel-Informationsverordnung Nr. 1169/2011 (LMIV) müssen neben der Kenntlichmachung der Zusatzstoffe auch bei allen offen angebotenen Produkten ab dem 13.12.2014 die enthaltenen Allergene angegeben werden. Die endgültige Umsetzung in nationales Recht erfolgte mit der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) am 05.07.2017.

## Welche Lebensmittel müssen gekennzeichnet werden

- ✓ 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 und
- ✓ 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 (Ausnahme Dauerbackwaren, Süßwaren)

## Wer muss kennzeichnen

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

- ✓ Bäckereien
- ✓ Metzgereien
- ✓ Fischläden
- ✓ Eiscafé
- ✓ Restaurants
- ✓ Kantinen
- ✓ Imbissbetriebe
- ✓ mobile Verkaufsstände
- ✓ Märkte
- ✓ Partyservice
- ✓ etc.

## Folgende Allergene müssen angegeben werden

Art des Allergens	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Allergene enthalten können	evtl. Ersatzprodukte
<p><b>Glutenhaltige Getreide benennen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Weizen (auch bei Dinkel ist „Weizen“ anzugeben)</li> <li>Roggen</li> <li>Gerste</li> <li>Hafer</li> </ul> <p><b>Außer:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose</li> <li>✓ Maltodextrine auf Weizenbasis</li> <li>✓ Glukosesirupe auf Gerstenbasis</li> <li>✓ Getreide zur Herstellung von alkohol. Destillaten incl. Ethylalkohol landwirtschaftl. Ursprungs</li> </ul>	<p><b>Glutenhaltig (Getreideart z.B. Weizen)</b></p>	<p>Weizen, Hartweizen, Weizenmalz, Roggen, Gerste, Hafer, Grünkern, Dinkel, Kamut, Einkorn, Zweikorn (Emmer), Triticale, Dinkelmehl, Weizenkeime, Haferflocken, Feine Backwaren, Brot, Teigwaren, Pizza, Nudeln etc.</p>	<p>Mais, Reis, Hirse, Buchweizen, Lupinen, Quinoa, Tapioka, Sorghum, Nussmehle</p>
<p><b>Krebstiere</b></p>	<p><b>enthält Krebstiere</b></p>	<p>Krabbtentiere, Krebstiere und Krustentiere, Flusskrebse, Garnelen, Granat, Hummer, Krabbe, Krill, Langusten, Lobster, Prawns, Scampi, Shrimps, Seespinnne, Crustacea, Krabbenmehl</p>	<p>Adäquate Ersatzprodukte für Krebstiere und Krebserzeugnisse sind nicht vorhanden!</p>
<p><b>Eier</b> (gilt auch für Enten-, Tauben-, Gänse- und Wachteleier)</p>	<p><b>enthält Eier bzw. Eierzeugnisse</b></p>	<p>rohe Eier, Vollei, Flüssigei, Eigelb, Eiklar, Eipulver, Trockenei, Eiprotein, Gefriererei, Eilecithin, Eiöl, vorgekochte Eier, Rührei, Omlette, Mayonnaisen, panierte Speisen, Liköre, Merinquen, Biskuit, Eierteigwaren (Nudel)</p>	<p>Als Ei-Ersatzpulver für Bindung und Lockerung von Speisen, Backwaren: Mais- und Kartoffelstärke</p> <p>Spezialprodukte als Ei-Ersatz: Loprofin (statt Ei oder Eiklar)</p>
<p><b>Fisch und Fischerzeugnisse</b> (See- und Süßwasserfische)</p> <p><b>Außer:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird</li> <li>✓ Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird</li> </ul>	<p><b>enthält Fisch bzw. Fischerzeugnisse</b></p>	<p>Fisch aller Art (tiefgefroren, abgepackt, mariniert, frisch, in Lake, Konserve), Kaviar, Presskaviar, Fischöl, Lebertran, Surimi (Seelachserzeugnis), Fischmehl, Lachsersatz, Fischextrakt, Paella, Vitello Tonnato, Anchosen, Krill, Anchovis auf Pizza, Beluga, Sevruga, Sild, Würzpaste, Worcestersoße</p>	<p>Adäquate Ersatzprodukte für Fisch und Fischerzeugnisse sind nicht vorhanden!</p>

Art des Allergens	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Allergene enthalten können	evtl. Ersatzprodukte
<b>Erdnüsse</b>	<b>enthält Erdnüsse bzw. Erdnusserzeugnisse</b>	abgepackte oder lose Erdnüsse (mit oder ohne Schale), Erdnussbutter, -sauce, -creme, -flocken, -mehl, -mus, -paste, -mark, -öl (Arachisöl) Nussmischungen mit Erdnuss	Nüsse bzw. Schalenfrüchte <b>Hinweis:</b> <i>Beim Einsatz von Nüssen/Schalenfrüchten ist zu beachten, dass es sich hierbei um ein anderes Allergen handelt.</i>
<b>Sojabohnen</b>  <b>Außer:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett</li> <li>✓ natürliche gemischte Tocopherole (E306) aus Sojabohnenquellen</li> <li>✓ aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;</li> <li>✓ aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen</li> </ul>	<b>enthält Soja bzw. Sojaerzeugnisse</b>	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	Nutzung anderer Pflanzenöle Ersatz durch Milchprodukte, Getreide-, Kokos-, Reis-, Mandel und Haferdrinks, Seitan, Speisestärke <b>Hinweis:</b> <i>Beim Einsatz von diesen Lebensmitteln ist zu beachten, dass es sich hierbei um andere Allergene handelt.</i>
<b>Milchweiß</b> (aus Casein und Molkenprotein) <b>Laktose (Milchzucker)</b> Betrifft Kuh-, Ziegen-, Schafsmilch  <b>Außer:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Molke zur Herstellung von alkohol. Destillaten incl. Ethylalkohol landwirtschaftl. Ursprungs</li> <li>✓ Lactit</li> </ul>	<b>enthält Milch bzw. Milcherzeugnisse</b>	Vollmilch, Dickmilch, Magermilch, Milch-pulver, Vollmilchpulver, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Milchprotein, Butter, Buttermilch, Kefir, Süßmolke, alle Käsesorten und Käseerzeugnisse, Sahne, saure Sahne, Rahm, Sauerrahm, Schmand, Joghurt, Speisequark, Creme fraiche, Milchcreme, Kondensmilch	püriertes Tofu, Lopino (Süßlupine), Hafercreme, aus Pflanzen (Mandel, Hafer oder Reis) hergestellte Drinks, Kokosmilch <b>Hinweis:</b> <i>Beim Einsatz von diesen Lebensmitteln ist zu beachten, dass es sich hierbei um andere Allergene handelt.</i>
<b>Schalenfrüchte (Nüsse)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mandeln</li> <li>• Haselnüsse</li> <li>• Walnüsse</li> <li>• Cashew-Kerne</li> <li>• Pecannüsse</li> <li>• Paranüsse</li> <li>• Pistazien</li> <li>• Macadamianüsse</li> </ul> <b>Außer:</b> Nüsse zur Herstellung von alkohol. Destillaten incl. Ethylalkohol landwirtschaftl. Ursprungs	<b>enthält Schalenfrüchte (Nussart z.B. Haselnuss)</b>	Pasten, Mousse, Marzipan und Marzipanprodukte (Mandeln), Persipan, Butter, Saucen, Nuss-Öle, Gianduia, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl, Feine Backwaren	Nussöle können durch z. B.: Olivenöl, Rapsöl und Sonnenblumenöl ersetzt werden
<b>Sellerie</b>	<b>enthält Sellerie bzw. Sellerieerzeugnisse</b>	Selleriestauden, -blätter, -stangen im Bund, mit ganzer Knolle, -extrakt, -granulat, -pulver, -gewürz, -salz, Gemüsebrühe, Salatsoße, Würzmischungen	Durch eigene Gewürz- und Kräutermischungen kann man gezielt verhindern, dass „versteckt“ Sellerie in die Mischungen gelangt!

Art des Allergens	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Allergene enthalten können	evtl. Ersatzprodukte
<b>Senf</b>	<b>enthält Senf bzw. Senferzeugnisse</b>	Alle Senfarten, -körner, -saat, -mehl, -pulver, -sprossen, -öl, Mostrich, Salatsoßen, Würzmischungen, Wurst	Durch eigene Gewürz- und Kräutermischungen kann man gezielt verhindern, dass „versteckt“ Senf in die Mischungen gelangt!
<b>Sesamsamen</b>	<b>enthält Sesamsamen</b>	Sesamsamen, -mehl, -öl, paste (Tahini), -krokant, mit Sesam bestreute Backwaren (z. B. bestreute Hamburgerbrötchen oder Fladenbrot)	Als Ersatz können andere Samen wie Leinsamen, Mohn, Kürbiskerne Sonnenblumenkerne etc. genutzt werden.
<b>Schwefeldioxid und Sulfite</b> Deklarationspflichtig ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub>	<b>enthält Schwefeldioxid bzw. Sulfite</b>	Schwefeldioxid SO <sub>2</sub> (E220)  Sulfite:  Natriumsulfit (E221), Natriumhydrogensulfit (E222), Natriummetabisulfit (E223), Kaliummetabisulfit (E224), Kalziumpulfit (E226),  Kalziumpulfit (E227),  Kaliumbisulfit (E228) Meerrettich, Wein	Der Einsatz in der Küche ist eher beschränkt. Hier sollte z. B. auf andere Konservierungsstoffe zurückgegriffen werden, z. B. Säuern mit Zitronensäure etc.
<b>Lupinen</b>	<b>enthält Lupinen</b>	Lupinenkerne, -sprossen (auf Salaten!), -mehl, -kleie, -milch, -tofu, -konzentrat, -ballaststoffkonzentrat, -eiweiß	Soja, Weizen, Milchprodukte, Ei etc.  <i>Hinweis: Beim Einsatz von diesen Lebensmitteln ist zu beachten, dass es sich hierbei um andere Allergene handelt.</i>
<b>Weichtiere</b>	<b>enthält Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)</b>	alle Muscheln, Austern, Austernsauce, Tintenfische, Oktopus, Schnecken, Mollusken, Calamares, Abalone	Ersatzprodukte für Weichtiere sind nicht vorhanden!

**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)“).

### **Wann muss die Allergenkennzeichnung nicht erfolgen**

- ✓ Wenn das Lebensmittel in der Bezeichnung auf das verarbeitete Allergen hinweist (z. B. **Erdnusscreme**, **Milchbrötchen**).
- ✓ Tätigkeiten, wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln durch Privatpersonen z. B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene. Eine Regelmäßigkeit und somit eine Kennzeichnungspflicht liegt ab einer Aktivität von drei Veranstaltungen im Jahr vor. Feste auf lokaler Ebene, die nur einmal im Jahr, aber über mehrere Tage ausgerichtet werden und bei denen eine große Teilnehmerzahl/Verbraucheranzahl zu erwartet ist, wie z. B. Stadtfest, Musikfest, Kinderfest, Weihnachtsmarkt usw. sind von dieser Ausnahme ausgenommen. Die Allergenkennzeichnung muss erfolgen.

### **Welche Art der Allergenkennzeichnung ist nicht gestattet**

- ✓ Pauschale Angabe wie z.B. „in unsere Gaststätte werden folgende Allergene verarbeitet:...“, „alle unsere Produkte können Spuren von ... enthalten“. Die Angabe „kann Spuren von ... enthalten“ ist eine freiwillige Angabe, ersetzt aber nicht die Allergenkennzeichnung.  
Achtung:  
Spuren eines Allergens entstehen immer durch eine evtl. Verschleppung, es darf sich aber nie um eine Zutat handeln.
- ✓ Eine ausschließliche mündliche Auskunft

### **Vermeidung von Kreuzkontaminationen/Verschleppungen**

- ✓ Anbruchware (z.B. Gewürze, Mehl) sicher verschließen
- ✓ Rezepturen einhalten
- ✓ Zwischenreinigung bzw. getrennte Verarbeitung bei Verwendung allergener Waren
- ✓ Saubere Hände, saubere Arbeitskleidung
- ✓ Vorsicht bei staubender Ware (z.B. Mehl)
- ✓ Schöpfbestecke, Zangen etc. nicht gleichzeitig in anderen Behältern/andere Speisen verwenden

## Notwendigkeit der Zusatzstoffkennzeichnung

Bei offen abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des § 5 der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV). Für die Prüfung, ob eine Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe erforderlich ist, muss in Zutatenverzeichnissen von vorverpackten Lebensmitteln geprüft werden, ob dort die Allergene/Zusatzstoffe benannt sind. Bei unverpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung/Gaststätte geliefert werden, muss die Angabe der Allergene/Zusatzstoffe in den Geschäftspapieren angegeben sein. Sind bei einem offen/lose bezogenen Produkt keine Angaben in den Geschäftspapieren enthalten, müssen beim Hersteller die Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffen eingeholt werden. Gibt ein Hersteller eines vorverpackten Lebensmittels die freiwillige Information an „kann Spuren von ... enthalten“, ist zu empfehlen diese Information auch in der Speisekarte usw. an den Verbraucher weiterzugeben.

## Welche Lebensmittel müssen gekennzeichnet werden

- ✓ 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 und
- ✓ 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 (Ausnahme Dauerbackwaren, Süßwaren)

## Wer muss kennzeichnen

Grundsätzlich sind alle Lebensmittelunternehmer, die nicht vorverpackte Lebensmittel an den Endverbraucher abgeben. Hierzu zählen auch die Anbieter von Gemeinschaftsverpflegungen (Altenheime etc.).

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

## Ausnahme bei der Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Die Angaben Nr. 1 bis 8 (siehe unten) können entfallen:

- ✓ bei Lebensmitteln mit einem Zutatenverzeichnis
- ✓ bei Angabe aller Zusatzstoffe mit deren Klassennamen und Bezeichnung oder mit Klassennamen und E-Nummer in einer schriftlichen Aufzeichnung
- ✓ wenn Zusatzstoffe über Zutaten in ein Lebensmittel gelangen und dort keine technologische Wirkung mehr ausüben

## Folgende Lebensmittelzusatzstoffe 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. Angaben nach Nr. 2 oder Nr. 3 können ersetzt werden durch: „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz 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 (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585)
7. „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
8. „mit Phosphat“	bei <b>Fleischerzeugnissen</b> mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452
9. „mit Süßungsmittel(n)“	bei Lebensmitteln mit Süßungsmitteln mit Ausnahme von Tafelsüßen
10. „auf der Grundlage von ...“, ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel	bei Tafelsüßen
11. „enthält eine Phenylalaninquelle“	bei Lebensmitteln mit Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)
12. „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

**Weitere Angaben:** Bei den Farbstoffen Gelborange S (E 110), Chinolingelb (E 104), Azorubin (E122), Allurarot AC (E129), Tartrazin (E102) und Cochenillerot (E 124) ist folgender Hinweis notwendig: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ unter Angabe der Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe.

Für die Kennzeichnung loser Ware muss der entsprechende Wortlaut der Zusatzstoffe verwendet werden. Wird dieser Wortlaut nicht verwendet, muss der Klassenname + die E-Nummer angegeben werden. Wird diese Variante gewählt müssen alle in dem Produkt enthaltene Zusatzstoffe angegeben werden (auch die, die nicht kennzeichnungspflichtig sind).

## 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 sowie über das identische Medium angegeben werden!**

- ✓ Die Angaben müssen vor Kaufabschluss (Achtung: 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 (in der Speisekarte z.B. bei Lachs und Sahnesoße)

### Schriftlich

1. auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen, auch mittels Fuß- oder Endnoten z.B.

<b>Speisekarte</b>	
<p><b>Suppe</b>  <i>Flädlesuppe mit Brot</i> 4; aW; c; g; i</p>	
<p><b>Hauptgerichte</b>  <i>Bauernwurst mit Kartoffelsalat</i> 2;3;4; c; j  <i>2 Paar Wienerle</i> 2;3;9; j  <i>Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat</i> 2; aW; c; g; i; j  <i>Maultaschen geschmälzt</i> 4; aW; c; i  <i>Tagliatelle mit Lachs und Sahnesoße</i> 4; aW; c; j</p>	
<p><b>Nachspeisen</b>  <i>Vanilleeis</i> 1; c; g  <i>Baklava</i> 1; aW; c; hP; hW; hC; e</p>	
<p><b>Getränke</b>  <i>Pils</i> aG  <i>Cola-Weizen</i> 1;3;10; aG  <i>Fassbier</i> a)  <i>Radler</i> aG; 8  <i>Eistee</i> 3;8  <i>Rotwein: Lemberger mit Trollinger, Heilbronn, Qualitätswein</i> l  <i>Heiße Schokolade</i> 9</p>	
<p><b>Zeichenerklärung Zusatzstoffe</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. mit Farbstoff</li> <li>2. mit Konservierungsstoff</li> <li>3. mit Antioxidationsmittel</li> <li>4. mit Geschmacksverstärker</li> <li>5. geschwefelt</li> <li>6. geschwärzt</li> <li>7. gewachst</li> <li>8. mit Süßungsmittel</li> <li>9. mit Phosphat</li> <li>10. coffeinhaltig</li> <li>11. chininhaltig</li> </ol>	<p><b>Zeichenerklärung Allergene</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) glutenhaltig (aW Weizen, aD Dinkel, aR Roggen, aG Gerste, ...)</li> <li>b) enthält Krebstiere</li> <li>c) enthält Eier und Eierzeugnisse</li> <li>d) enthält Fisch und Fischerzeugnisse</li> <li>e) enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</li> <li>f) enthält Soja und Sojaerzeugnisse</li> <li>g) enthält Milch und Milcherzeugnisse</li> <li>h) enthält Schalenfrüchte (hM Mandeln, hH Haselnüsse, hP Pistazien, hW Walnuss, hC Cashew, hE Erdnuss)</li> <li>i) enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse</li> <li>j) enthält Senf und Senferzeugnisse</li> <li>k) enthält Sesamsamen</li> <li>l) enthält Schwefeldioxid und Sulfite</li> <li>m) enthält Lupinen</li> <li>n) enthält Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)</li> </ol>



2. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels, z.B.

### Vesperbrötchen mit Lyoner

enthält Weizen, Roggen, Sesam  
mit Antioxidationsmittel  
mit Nitritpökelsalz  
mit Geschmacksverstärker

3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte. Der Aushang muss deutlich sichtbar sein
4. durch eine schriftliche Aufzeichnung oder eine elektronische Dokumentation, die für den Endverbraucher oder Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich ist, z.B. einen Ordner, eine Kladde oder einen Computer/Tablet. Die alleinige Angabe einer Internet-Seite oder eines QR-Codes ist nicht ausreichend.

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

**Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen siehe Ordner auf der Theke links**

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

Information zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen		Allergene																						
Produkt	Zusatzstoffe	Weizen	Dinkel (eine Weizen-Art)	Roggen	Gerste	Hafer	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch/ Laktose	Mandeln	Haselnüsse	Cashewnüsse	Walnüsse	Pistazien	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid/Sulfite	Lupinen	Weichtiere	
		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 Süßungsmittel								x										x					
Wiener Schnitzel		x						x			x													
Kartoffelsalat								x										x	x					
Maultaschen	mit Geschmacksverstärker	x						x										x	x					
French-Dressing																		x	x					
Kartoffelpüree											x													
Weitere Komponenten/ Beilagen																								

Werden nicht die vorgegeben Wortlaute der LMZDV (mit Konservierungsstoffen etc.) verwendet, müssen alle enthaltenen Zusatzstoffe (auch diese, die nicht nach LMZDV kennzeichnungspflichtig sind) mit der E-Nummer angegeben werden.

### Information zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen

Betrieb Mustermann, Musterstraße, Musterstadt Datum: tt/mm/jjjj

Produkt	Zusatzstoffe: Klassenname + E-Nummer oder Bezeichnung	Allergene																					
		Weizen	Dinkel (eine Weizen-Art)	Roggen	Gerste	Hafer	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch/ Laktose	Mandeln	Haselnüsse	Cashewnüsse	Walnüsse	Pistazien	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid/Sulfite	Lupinen	Weichtiere
Roggenmischbrot		x		x							x												
Vollkornbrötchen		x									x									x			
Lyoner	Konservierungsstoff E250 Antioxidationsmittel E300																x	x					
Bierwurst	Konservierungsstoff Natriumnitrit Stabilisator Diphosphate Säuerungsmittel Citronensäure																	x					
Rollmops mit Süßungsmittel	Konservierungsstoff E 210 Süßungsmittel E 954								x									x					
Wiener Schnitzel		x						x			x												
Kartoffelsalat								x									x	x					
Maultaschen	Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat	x						x									x	x					
French-Dressing																	x	x					
Kartoffelpüree											x												
Weitere Komponenten/ Beilagen																							

Stand: 01.05.2022

Version: 1

## Mündlich

Wahlweise ist auch eine mündliche Angabe der in einem Produkt enthaltenen Allergene und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe auf Nachfrage des Endverbrauchers **vor** Kaufabschluss und **vor** Übergabe des Lebensmittels möglich. Eine mündliche Auskunft ist nur möglich, wenn schriftliche Aufzeichnungen für die Behörde und den Endverbraucher vorgelegt werden können

Dazu sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

- ✓ Das Personal muss hinreichend geschult sein, um sachkundig Auskunft geben zu können.
- ✓ Der Verbraucher muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe bei dem betreffenden Lebensmittel gut sichtbar, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist
- ✓ Eine schriftliche Aufzeichnung zu den Allergenen und Zusatzstoffen muss für das betreffende Lebensmittel vorliegen
- ✓ Diese Aufzeichnung muss für die zuständige Behörde und auch für den Endverbraucher leicht zugänglich sein

**Beispiel für einen Hinweis auf die mündliche Allergen- und Zusatzstoffinformation:**

### *INFORMATION zu ALLERGENEN und ZUSATZSTOFFEN*

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich  
Auskunft.

Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Produkt	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe nach LMZDV <small>(genaue Bezeichnung nach Gesetz)</small>	Allergene																						
		Weizen	Dinkel (eine Weizenart)	Roggen	Gerste	Hafer	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch / Laktose	Mandeln	Haselnüsse	Cashewnüsse	Walnüsse	Pistazien	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid / Sulfite	Lupine	Weichtiere	



### Weitere Informationen:

- [1] [MLR Baden-Württemberg „Hinweise zum Begriff „Lebensmittelunternehmer“ bzw. zur „Lebensmittelunternehmerischen Tätigkeit“](#)
- [2] [MLR Baden-Württemberg „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“](#)
- [3] [Informationen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zur Allergenkennzeichnung](#)

### Rechtliche Grundlagen:

**LMIV:** Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittel- Informationsverordnung, kurz: LMIV)

**LMIDV:** Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272)

**LMZDV:** Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung) vom 2. Juni 2021 (BGBl. I S. 1362)

Bekanntmachung der Kommission vom 13.07.2017 über die Bereitstellung von Informationen über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und die in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel aufgeführt sind, C (2017) 4864 final

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354/16), zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) 2020/1819 vom 2. Dezember 2020 (ABl. L 406/26)

Für eventuelle Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

### Landratsamt Ravensburg Veterinär- und Verbraucherschutzamt

Dienststelle Ravensburg

Friedenstr. 2

88212 Ravensburg

0751/85-5410

Außenstelle Leutkirch

Ottmannshofer Str. 44

88299 Leutkirch

07561/9820-5710