

Kenntlichmachung von Allergenen und Zusatzstoffen bei loser Abgabe von Lebensmitteln

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Kenntlichmachung von Allergenen und Zusatzstoffen bei loser Abgabe von Lebensmitteln. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen Vorgaben sicherzustellen.

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die nachfolgend genannten Allergene (Punkt 2.1) und Zusatzstoffe (Punkt 2.2) aufgeführt sind. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein. Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. bei offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen. Informationen, ob eine Zutat aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis (nach der Nennung der jeweiligen Zutat), oder - wenn nicht vorhanden - aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen (Wortlaut i.d.R. „aus GVO hergestellt“).

1 Für welche Lebensmittel gilt dieses Informationsblatt?

- Lebensmittel, die **ohne Verpackung** zum Verkauf angeboten werden (in der Regel über Verkaufstheken)
- Lebensmittel, die **zum Verzehr an Ort und Stelle oder zum Mitnehmen** in Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Kantinen, Schulen, Krankenhäuser) abgegeben werden
- Lebensmittel, die in Anwesenheit des Verbrauchers **am Verkaufsort** auf dessen Wunsch hin verpackt werden (z.B. Aufschnitt beim Metzger)
- 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 (z.B. Brötchentüten beim Bäcker)

2 Was muss kenntlich gemacht werden?

2.1 Allergene

Nach Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) müssen folgende Allergene kenntlich gemacht werden:

Zu kennzeichnendes Allergen	Beispiele für Lebensmittel, die diese Allergene enthalten können
1. Glutenhaltiges Getreide, <u>namentlich</u> Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. Davon ausgenommen sind Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose, Maltodextrine auf Weizenbasis, Glukosesirupe auf Gerstenbasis und Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen z. B. in Suppen, Soßen, Würzpasten
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mayonnaise, Panade, Dressing
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird und Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;	Fischextrakte, Würzpasten, Soßen
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Gebäck, Schokolade
6. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse. Ausgenommen sind vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und –fett, natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen, aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen, aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen	z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweiß, Tofu

7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und Lactit	Butter, Joghurt, Quark, Wurst, Soßen, Kroketten
8. Schalenfrüchte , <u>namentlich</u> Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Marzipan, Nougat, Kuchen, Schokolade, Pesto
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;	Wurst, Brühen, Gewürzmischungen
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Senfkörner, Senfpulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen, Wurst
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	z.B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind	Geschwefelte Früchte/ Trockenfrüchte, Wein, Essig
13. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	z.B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern; Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten

2.2 Zusatzstoffe

Nach § 5 Absatz 1 der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) müssen kenntlich gemacht werden:

Klassenname, Zusatzstoff (E-Nummer)	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
1. <u>Farbstoffe</u> , z.B. Beta-Carotin (E 160a) und Riboflavin (E 102)	„mit Farbstoff“	Fanta, Ginger Ale
2. <u>Konservierungsstoffe</u> , z.B. Sorbinsäure (E 200-203) und Benzoesäure (E 210-213) Bei ausschließl. Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ersatzweise auch	Backwaren, Käse, Wurst, Feinkostsalaten
3. <u>Antioxidationsmittel</u> , z.B. Ascorbinsäure (E 300-302) und Tocopherol (E 306-309)	„mit Antioxidationsmittel“	Limonade, Konfitüre, Fetten und Ölen
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. <u>Geschmacksverstärker</u> , z.B. Glutamat (E 620-625) und Calciumchlorid (E 509)	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse
6. <u>Eisensalze</u> (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
7. <u>Stoffe zur Oberflächenbehandlung</u> z.B. Bienenwachs E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen
8. <u>Stabilisator, Phosphate</u> , (E 338-E 341), (E 450-452)	„mit Phosphat“	Bei Fleischerzeugnissen wie Bratwurst, Brühwurst
9. <u>Zuckeraustauschstoffe</u> Sorbit (E 420), Xylit (E 967), Süßstoffe wie Cyclamat (E 952) und Saccharin (E 954)	„mit Süßungsmittel(n)“	brennwertgeminderte Lebensmittel / Getränke, Feinkostsalate
10. Bei <u>Tafelsüßen</u>	„auf der Grundlage von...“ Ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel	Süßstofftabletten

11. Bei Süßstoffen mit Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)	„enthält Phenylalaninquelle“	Brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Getränke)
12. Bei Lebensmitteln mit über 10 Prozent zugemehrwertigen Alkoholen der Nummern E 421, E 953 und E 965 bis E 968	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	Zuckeraustauschstoffe wie Sorbit, Isomalt, Xylit

2.3 Ausnahmen bei der Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Die Angaben Nrn. 1 bis 8 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 Wortlaute bleiben verpflichtend und sind immer zusätzlich in Art und Weise wie die Allergene anzugeben, auch wenn bereits eine Aufzeichnung mit Klassennamen und Zusatzstoff vorhanden ist:

- „mit Süßungsmittel(n)“
- „enthält eine Phenylalaninquelle“
- „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“

Wichtiger Hinweis:

Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe genannt.

2.4 Weitere Angaben:

Zutat	Kenntlichmachung	Beispiele
<u>Farbstoffe</u> Gelborange S (E 110), Chinolingelb (E 104), Azorubin (E122), Allurarot AC (E129), Tartrazin (E102) und Cochenillerot (E 124)	„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ unter Angabe der Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe.“	Limonaden, Zuckerstreusel, Eis
<u>Koffein</u> (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen (xxx g Koffein pro 100 ml)“	Bei festen Lebensmitteln denen Koffein zugesetzt wird und bei Getränken mit einem Gehalt von mehr als 150 mg/ L, z.B. Energy-Drinks (bei den meisten Colagetränken dürfte der Wert unterschritten werden) Nicht notwendig bei Kaffee oder Tee

Chinin, Chininsalze (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„chininhaltig“	Nicht vorverpackte Getränke mit einem Alkoholgehalt bis 1,2 Volumenprozent wie z.B. Tonic, Bitterlemon, Ginger Ale
Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem (...) hergestellt“	z.B. Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch veränderter Soja oder Mais

3 Art und Weise der Kenntlichmachung:

Sind bei einem Lebensmittel sowohl Allergene nach Nr. 2.1 als auch Zusatzstoffe nach Nr. 2.2 verpflichtend zu kennzeichnen, so müssen diese **auf die gleiche Art und Weise sowie über das identische Medium** angegeben werden!

3.1 Schriftlich

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung muss **bezogen auf das jeweilige Lebensmittel** gut sichtbar, deutlich und gut lesbar in einer entsprechenden Schriftgröße sein

Die Kenntnisnahme des Verbrauchers oder des Anbieters von Gemeinschaftsverpflegung muss **vor** Abgabe des Lebensmittels und **vor** Kaufabschluss möglich sein.

a) Auf einem Schild auf oder in der Nähe des Lebensmittels

z.B. belegtes Brötchen mit Kochschinken

enthält Weizen, Senf

mit Antioxidationsmittel

mit Geschmacksverstärker

b) Auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen, auch mittels Fuß- oder Endnoten, z.B.:

c)

Bezeichnung	Bemerkungen
<u>Hinweis:</u> Die Bezeichnung des Gerichts gibt den wesentlichen Inhalt sowie die Zusatzstoffe und Allergene an. Die in dieser Speisekarte genannten Zusatzstoffe und Allergene müssen nicht in den von Ihnen verwendeten Produkten enthalten sein.	<u>Hinweis:</u> Die Bemerkungen werden nicht in die Speisekarte aufgenommen, sondern dienen nur Ihrer Information
Vorspeisen	
Italienischer Salat mit Schinken ^{1,2,4} , Käse ^{4C} , Eier, Thunfisch	Wenn kein Hinterschinken, dann angeben Vorderschinken, Formvorderschinken
Griechischer Salat mit Kräuterdressing, Fetakäse und schwarzen Oliven ⁹ ,	Feta ist weißer Käse aus Schaf- und/oder Ziegenmilch und eine geschützte Ursprungsbezeichnung (Griechenland)

Broccolicremesuppe ² mit Räucherlachsstreifen ¹	Es muss sich um echten Lachs handeln, sonst muss die Bezeichnung Lachersatz angegeben werden.
Warme Speisen	
Pizza „Werra“ mit Formfleischvorderschinken ^{1,2,3,4,5,A,B} , Peperoniwurst ^{1,4} , Käse ^{4C} ,	Pizzakäse bzw. Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett ist kein Käse
„Schnitzel Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites und Salat ^{2,3} ; A,B	Wird die Tierart nicht angegeben, muss es sich um Kalbfleisch handeln
„Cordon Bleu“ ^{1,2,3,4,5,A,B} mit Rösti ² und Salat ^{2,3}	Kalbfleisch, sonst Tierart angeben
Chinapfanne ³ „Peking“ Hähnchenstreifen, versch. Gemüse, Sojasauce ^{2,4,D} Reis	
Gegrilltes Kalbfleisch (fein zerkleinert) vom Drehspieß ^{1,2,5} mit Zaziki, Pommes Frites und Salat ¹	Ist kein Döner (Informationsblatt Döner beachten)
Dessert	
Mousse au Chocolate (Diabetiker geeignet) ^{6,10} . C	Die Verwendung von Haushaltszucker wäre gesundheitsschädlich
Alkoholfreie Getränke	
Cola ⁴	
Ginger Ale ⁸	
Energy Drink ⁷	
Apfelsaft	Als Frucht-Säfte dürfen nur bezeichnet werden, deren Fruchtanteil im Saft 100 % entspricht. Fruchtsaftgetränke und Nektare sind verdünnte Zubereitungen.
Mineralwasser	Getränke mit der Bezeichnung Mineralwasser dürfen nur in Flaschen angeboten werden.

Fußnoten:

1= mit Konservierungsstoff

2= mit Geschmacksverstärker

3= mit Antioxidationsmittel

4= mit Farbstoff

5= mit Phosphat

6= mit Süßungsmittel(n)

7= Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen (xxx g Koffein pro 100 ml)

8= chininhaltig

9= geschwärzt

10= enthält Phenylalaninquelle

A=Weizen

C=Milch

B=Eier

D=Soja

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)

- d) durch einen Aushang in der Verkaufsstätte. Der Aushang muss deutlich sichtbar sein.
- e) 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. Der

genaue Weg online ist darzustellen, z.B. der Name der Internetseite, der Reiter zur Speisekarte, Angaben, wo die Allergene/Zusatzstoffe zu finden sind. Entscheidet sich der Verantwortliche für Variante d), muss bei dem jeweiligen Lebensmittel oder durch einen Aushang darauf hingewiesen werden, wie und wo die Information bereitgestellt wird, beispielsweise:

„Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen siehe Ordner auf der Theke“

oder

„Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser Personal oder schauen Sie unter <https://.....>“

Eine beispielhafte Kennzeichnung finden Sie im Informationsblatt „22a Vorlage mit Beispielen“. Eine Vorlage zum Ausfüllen finden Sie z.B. im Dokument „22b Vorlage zum Ausfüllen“.

3.2 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.

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.

* Ein Beispielsatz hierfür könnte lauten:

„Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.“

4 Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
- Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV)
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Durchführungsverordnung über Aromen und Aromen enthaltende Lebensmittel (Aromendurchführungsverordnung - AromenDV)
- Verordnung (EG) Nr. 1829/ 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel

Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter

<https://www.bmel.de/DE/themen/verbraucherschutz/lebensmittel-hygiene/rechtsgrundlagen-lebensmittelhygiene.html>

Hinweise bzgl. der Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis geben darüber hinaus auch die durch die Wirtschaftsverbände zu erstellenden „Leitlinien für eine Gute Herstellungspraxis“.

Auskünfte über weitere Leitlinien sowie als Leitlinien geltende DIN-Normen gibt Ihnen der) Lebensmittelverband Deutschland

<https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene>