Baden-Württemberg

CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER BADEN-WÜRTTEMBERG

Merkblatt Stand: Februar 2022

Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Für welche Lebensmittel gilt dieses Merkblatt?

- 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?

Alle Lebensmittelunternehmer, die nicht vorverpackte Lebensmittel an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben) abgeben, z.B.:

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

Für Vereins- und Straßenfeste von Organisatoren ohne regelmäßige unternehmerische Tätigkeit können Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht bestehen. Hierzu wird auf die „Hinweise zum Begriff „Lebensmittelunternehmer“ bzw. zur „lebensmittelunternehmerischen Tätigkeit“ [1] sowie den „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“ verwiesen [2].

Was muss gekennzeichnet werden?

1. **Allergene:** Folgende Zutaten nach Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV):

zu kennzeichnendes Allergen	beispielsweise in folgenden Zutaten und Speisen enthalten (beispielhafte Aufzählung)
1. Glutenhaltiges Getreide benennen • Weizen (auch bei Dinkel ist „Weizen“ anzugeben) • Roggen • Gerste • Hafer	*Dinkelmehl, Weizenkeime, Paniermehl, Haferflocken, Müsli, Feine Backwaren, Brot, Teigwaren, Pizza*
2. Krebstiere	*Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten*
3. Eier	*Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Eierteigwaren*
4. Fisch	*alle Fischarten, Fischextrakte, Würzpasten, Worcestersoße, Surimi, Fischöl, Kaviar*
5. Erdnüsse	*Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste, Flips*
6. Soja	*Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, Tofu, häufig in vegetarischen/veganen Gerichten*
7. Milch/Laktose	*Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milcheis, Milchpulver, Milcheiweiß*
8. Schalenfrüchte benennen • Mandeln • Haselnüsse • Walnüsse • Cashew-Kerne • Pecannüsse • Paranüsse • Pistazien • Macadamianüsse	*Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl, Feine Backwaren*
9. Sellerie	*Gemüsebrühe, Salatsoßen, Würzmischungen, Waldorfsalat*
10. Senf	*Senfkörner, Senfsaat, Salatsoßen, Würzmischungen, Wurst*
11. Sesam	*Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Tahina*
12. Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO_2)	*Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfit/E 226, Kaliumbisulfit/E 228, Schwefeldioxid/E 220, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfit/E 222, Natriumsulfit/E 221, Natriummetabisulfit/E 223, Geschwefelte Früchte/Trockenfrüchte, üblicherweise in Meerrettich, Wein, unverarbeitete und gekochte Krebstiere und Kopffüßer*
13. Lupinen	*Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Tirmis, Lopino, Feine Backwaren*
14. Weichtiere	*Kalmare, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern*

Tabelle 1: Allergene

Hinweis: Die Angabe von Oberbegriffen wie „glutenhaltiges Getreide“ oder „Schalenfrüchte“ ist nicht ausreichend!

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für daraus gewonnene Erzeugnisse mit wenigen Ausnahmen:
z.B. Glukosesirupe auf Weizenbasis, raffiniertes Sojabohnenöl etc.

2. **Zusatzstoffe**: Folgende Lebensmittelzusatzstoffe nach § 5 Abs. 1 LMZDV

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 **Fleischerzeugnissen** 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*

Tabelle 2: Zusatzstoffe

3. **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.

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 (siehe Seite 6 Beispiel 2)
- 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“

Wie sind die Allergene und Zusatzstoffe zu kennzeichnen?

Im Gegensatz zu vorverpackter Ware, für die die LMIV abschließend die Art und Weise vorschreibt, sind in Deutschland für nicht vorverpackte Ware nachfolgende Möglichkeiten vorgesehen, die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung vorzunehmen.

Sind bei einem Lebensmittel sowohl Allergene nach Nr. 1 als auch Zusatzstoffe nach Nr. 2 verpflichtend zu kennzeichnen, so müssen diese auf die gleiche Art und Weise sowie über das identische Medium angegeben werden!

1. Schriftlich

Die Allergen- und die Zusatzstoffkennzeichnung muss **bezogen auf das jeweilige Lebensmittel** gut sichtbar, deutlich und gut lesbar 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 dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels, z.B.

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

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

Speisekarte

Suppen
- *Flädlesuppe mit Brot (5; a; b; c; d)*

Hauptgerichte
- *Bauernwurst mit Kartoffelsalat (2;3;5; b; e)*
- *2 Paar Wienerle (2;3;4; e)*
- *Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (2; a; b; c; d; e)*
- *Maultaschen geschmälzt (5; a; b; d)*
- *Tagliatelle mit Lachs und Sahnesoße (5; a; b; c*; k*)*

Nachspeisen
- *Vanilleeis (1; b; c)*
- *Baklava (1; a; b; f; g; h; i)*

Zeichenerklärung Zusatzstoffe:
1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Phosphat
5) mit Geschmacksverstärker

Zeichenerklärung Allergene:
a) Weizen
b) Eier
c) Milch/Laktose
d) Sellerie
e) Senf
f) Pistazie
g) Walnuss
h) Cashew
i) Erdnuss
k) Fisch

** 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)*

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)“).

c) durch einen Aushang in der Verkaufsstätte. Der Aushang muss deutlich sichtbar sein.

d) 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.

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:

INFORMATION zu ALLERGENEN und ZUSATZSTOFFEN

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen siehe Ordner auf der Theke links

Beispiele für eine schriftliche Aufzeichnung:

Beispiel 1:

Information zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen

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

Produkt	Zusatzstoffe	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	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																							

Beispiel 2:

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
Roggenmisch-brot		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																							

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.

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.

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)

Kontakte:

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg
Bissierstr. 5, 79114 Freiburg
Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;
E-Mail: poststelle@cvuafr.bwl.de;
Internet: http://www.cvua-freiburg.de

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe
Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe
Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-55 39;
E-Mail: poststelle@cvuaka.bwl.de
Internet: http://www.cvua-karlsruhe.de

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen
Fidelis-Graf-Straße 1, D-72488 Sigmaringen
Tel.: 07571/7434-0, Fax: 07571/7434-202;
E-Mail: poststelle@cvuasig.bwl.de
Internet: http://www.cvua-sigmaringen.de

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart
Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,
Tel. 0711 / 3426-1234, Fax: 0711 / 34 26 1299
E-Mail: poststelle@cvuas.bwl.de
Internet: http://www.cvua-stuttgart.de

Dieses Merkblatt wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erarbeitet und geprüft. Daraus folgt jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit oder Vollständigkeit der bereit gestellten Informationen.
Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.