



Information zur Allergenkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (einschließlich Wein und weinhaltigen Getränken) VO (EU)1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Infoblatt Nr.53: Stand: 24.05.2023

Gekennzeichnet werden müssen folgende Zutaten nach Anhang II VO (EU)1169/2011:

Folgende Zutaten mit allergenem Potential (nach Anhang II VO (EU)1169/2011):

- Glutenthaltiges Getreide, namentlich z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Ausnahmen gelten für einige aus diesen Zutaten gewonnene Erzeugnisse (z.B. Glukosesirup auf Weizenbasis, Raffiniertes Sojaöl etc.)

Kennzeichnen muss:

Jeder, der o.g. Lebensmittel an den Endverbraucher oder an den Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben) abgibt, z.B.: Bäckereien, Fleischereien, Fischläden, Eiscafés, Restaurants, Kantinen, Imbissbetriebe, mobile Verkaufsstände, Märkte, Partyservice etc.

Welche Lebensmittel müssen nicht gekennzeichnet werden?

Bei eindeutig nachvollziehbaren Produkten, deren Bezeichnung des Lebensmittels bereits auf das Allergen schließen lässt: z.B. Lachs mit... („Fisch“ muss nicht angegeben werden); Erdbeer-Milchshake, Frozen Joghurt etc. („Milch“ muss nicht angegeben werden).



Welche Lebensmittel müssen gekennzeichnet werden?

- Alle nicht vorverpackten Lebensmittel (nicht vorverpackt = lose), die an den Endverbraucher und/oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben) 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 (entspricht der bisher als "alsbaldige Abgabe" bezeichneten Form der Abgabe)

Welche Möglichkeiten gibt es, um die Allergenkennzeichnung vorzunehmen?

A. Entweder schriftlich

1) Auf einem Schild/Aufsteller direkt bei dem jeweiligen Lebensmittel, z.B.

Vollkornbrötchen

Enthält: Weizen, Roggen, Sesam

2) Bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von

Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen, auch mittels Fußnoten, wie bei der Zusatzstoffkennlichmachung

Musterspeisekarte

Kartoffelsalat^{2,c,g} mit Würstchen^{2,4}

Lachs vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Salat^{i,j}

Blattsalat mit Dressingⁱ mit Riesengarnelen^{b,c,g} und Baguette^a

Schokoladenkuchen^{a, c, g, h}

1

Zusatzstoffe mit: (1) Farbstoff (2) Konservierungsstoff (3) Antioxidationsmittel (4) Phosphat (5)...

Allergene enthält:

(a) Weizen,	(a ¹) Roggen,	(a ²) Hafer, (a ³) Gerste usw...
(b) Krebstiere	(c) Eier	(d) Fische
(e) Erdnüsse	(f) Sojabohnen	(g) Milch
(h) Mandeln	(h ¹) Haselnüsse	(h ²) Walnüsse, (h ³) Kaschunüsse usw...
(i) Sellerie	(j) Senf	(k) Sesamsamen,
(l) Schwefeldioxid, Sulphite	(m) Lupinen	(n) Weichtiere

nach DEHOGA



- 3) Durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
- 4) Durch sonstige schriftliche oder elektronische Dokumentation, die für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist
z.B. eine Kladde oder einen Computer/Tablet.

Entscheidet sich der verantwortliche Lebensmittelunternehmer für Fall 4), muss bei dem jeweiligen Lebensmittel oder durch einen Aushang darauf hingewiesen werden, wie bzw. wo die Information erfolgt.

B. Oder mündlich

Wahlweise ist auch eine mündliche Angabe auf Nachfrage des Verbrauchers vor Abschluss des Kaufvertrages in allen o.g. Fällen möglich.

Dazu sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

- 1) Personal muss hinreichend geschult sein, um sachkundig Auskunft geben zu können.
- 2) Der Verbraucher muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe bei dem jeweiligen Lebensmittel gut lesbar und deutlich sichtbar darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft bei Bedarf mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.
- 3) Eine schriftliche Aufzeichnung zu den allergenen Zutaten muss für das jeweilige Lebensmittel vorliegen.
- 4) Diese Aufzeichnung ist für die zuständige Behörde und auch für den Endverbraucher leicht zugänglich.

→ Fazit: OHNE SCHRIFT KEIN TON. Und das auch nur mit sachkundigen Mitarbeitern.

Die schriftliche Angabe muss so erfolgen:

Der Angabe des allergenen Stoffes muss das Wort „enthält...“ voran gestellt werden. Die allergene Zutat muss namentlich genannt werden, z.B. „enthält Weizen“, „enthält Mandeln“. Die Nennung der Oberbegriffe (z.B. „glutenhaltiges Getreide“ oder „Schalenfrüchte“) ist nicht ausreichend.

Die Allergenkennzeichnung muss bezogen auf das jeweilige Lebensmittel gut sichtbar, deutlich und gut lesbar sein. Die Allergenangabe sowie ggf. der Hinweis, wo die Allergenangaben zu finden sind, dürfen nicht durch andere Angaben verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.



Mustertexte für Hinweise auf unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen

→ optional, denn die LMIV verpflichtet nur zur Kennzeichnung von Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen

1) Spurenkennzeichnung von Allergenen

„Die in unseren Produkten enthaltenen Allergene sind in der Zutatenliste genannt. Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen in unserer Produktion können wir Spuren weiterer/folgender Allergene aber nicht ausschließen: **glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja** (Achtung: auch Sojalecithin), **Schalenfrüchte** (Mandeln), **Milch, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen, Schwefeldioxid und Sulfite** (E 220-E 228), **Weichtiere.**“ → (AUFZÄHLUNG BEISPIELHAFT: TASÄCHLICHE ANGABEN IMMER BETRIEBSBEZOGEN!!!)

2) Allergenfreiheit

„Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.“

3) Sparversion (z.B. für Etiketten)

„In unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten werden auch gluten-, milch-, ...etc. haltige Zutaten (AUFZÄHLUNG BEISPIELHAFT: TASÄCHLICHE ANGABEN IMMER BETRIEBSBEZOGEN!) verarbeitet und es kann trotz aller Sorgfalt der Übergang dieser Stoffe nicht vollkommen ausgeschlossen werden.“

Achtung: Die LMIV regelt generell alle Informationen über Lebensmittel für den Verbraucher. Also auch die sog. Verkehrsbezeichnung, die Angabe der Zusatzstoffe, Aromen, Enzyme und die Angabe der Nährwerte.

Rechtsgrundlagen (Auswahl):

- VO (EG) 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV).
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 18. November 2020 (BGBl. I S. 2504) geändert worden ist

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen	für Bremerhaven
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzener Str. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
0421/36115240	0471/596 15240
Fax 0421/36115244	Fax 0471/596 13881
e-Mail: office@lmtvet.bremen.de	e-Mail: officebhv@lmtvet.bremen.de