



Baden-Württemberg

CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER BADEN-WÜRTTEMBERG

Merkblatt Stand: Juni 2015

Allergenkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Welche Lebensmittel fallen unter den Begriff "nicht vorverpackt"?

- Lebensmittel, die als so genannte lose Ware 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. zum direkten Verkauf ohne nennenswerte Vorhaltezeit.

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.

Der Unternehmensbegriff setzt eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und einen gewissen Organisationsgrad voraus. Tätigkeiten wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, das Servieren von Mahlzeiten und der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen z.B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene sollen nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen. Somit hat der EU-Gesetzgeber die Kennzeichnungs- ebenso wie bereits die Hygienevorschriften auf Lebensmittelunternehmen beschränkt.

Was muss gekennzeichnet werden?

Folgende Zutaten mit allergenem Potenzial nach Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung:

zu kennzeichnendes Allergen	beispielsweise in folgenden Zutaten und Speisen enthalten (kein Anspruch auf Vollständigkeit)
1. Glutenthaltiges Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme davon	<i>Dinkelmehl, Weizenkeime, Paniermehl, Haferflocken</i>
2. Krebstiere	<i>Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten</i>
3. Eier	<i>Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Teigwaren</i>
4. Fisch	<i>alle Fischarten, Fischextrakte, Würzpasten, Worcestersoße, Surimi, Fischöl, Kaviar</i>
5. Erdnüsse	<i>Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste</i>
6. Soja	<i>Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, Tofu, häufig in vegetarischen/veganen Gerichten</i>
7. Milch/Laktose	<i>Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milchspeiseeis</i>
8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse	<i>Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl</i>
9. Sellerie	<i>Gemüsebrühe, Salatsoßen, Würzmischungen, Waldorfsalat</i>
10. Senf	<i>Senfkörner, Senfsaat, Salatsoßen, Würzmischungen, Wurst</i>
11. Sesam	<i>Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Tahina</i>
12. Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂)	<i>Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfit/E 226, Kaliumbisulfit/E 228, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfit/E 222, Natriummetabisulfit/E 223, Natriumsulfit/E 221, Schwefeldioxid/E 220, geschwefelte Trockenfrüchte, üblicherweise in Meerrettich, Wein</i>
13. Lupinen	<i>Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Tirmis, Lopino</i>
14. Weichtiere	<i>Calamares, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern</i>

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

Wie sind die Allergene zu kennzeichnen?

Im Gegensatz zu vorverpackter Ware, für die die LMIV abschließend die Art und Weise vorschreibt, sind in Deutschland für nicht vorverpackte Ware verschiedene Möglichkeiten vorgesehen, die Allergenkennzeichnung vorzunehmen:

1. Schriftlich

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

Vesperbrötchen
Weizen, Roggen, Sesam

b) bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkearten oder in Preisverzeichnissen, auch mittels Fuß- oder Endnoten.

Musterspeisekarte

Suppen

- Flädlesuppe mit Brot (6; a; b; c; d)

Würste

- Bauernwurst mit Kartoffelsalat (2;3;5;6; b; e)

- 2 Paar Wienerle mit Brot (2;3;5; a, e)

Hauptgerichte

- Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (2; a; b; c; d, e)

- Maultaschen geschmälzt (6; a; b; d)

- Tagliatelle mit Lachs und Sahnesoße (6; a; b)

Zeichenerklärung Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) geschwefelt

5) mit Phosphat

6) mit Geschmacksverstärker

Zeichenerklärung Allergene:

a) Weizen

b) Eier

c) Milch/Laktose

d) Sellerie

e) Senf

Anmerkung zur Speisekarte:

Wenn sich das betreffende Allergen eindeutig aus der Bezeichnung des Lebensmittels ergibt, ist eine entsprechende Angabe nicht zwingend erforderlich (in der Musterspeisekarte z.B. bei Lachs und Sahnesoße)

c) durch einen Aushang in der Verkaufsstätte

d) durch sonstige schriftliche oder elektronische Dokumentation, die für den Endverbraucher oder Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich ist, z.B. eine Kladde oder einen Computer/Tablet.

Entscheidet sich der Verantwortliche für diese Variante, muss bei dem jeweiligen Lebensmittel oder durch einen Aushang darauf hingewiesen werden, wie bzw. wo die Information erfolgt.

In welcher Form muss die schriftliche Angabe erfolgen?

- Die allergene Zutat muss **namentlich** genannt werden, z.B. „Weizen“, „Haselnüsse“. Die Nennung der Oberbegriffe (z.B. „glutenhaltiges Getreide“ oder „Schalenfrüchte“) reicht nicht.
- 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.

2. Mündlich

Wahlweise ist auch eine mündliche Angabe auf Nachfrage des Endverbrauchers **vor** Kaufabschluss und vor Abgabe 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 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.

Beispiel für einen Aushang-Text oder eine Tischinformation:

ALLERGIKER-INFORMATION

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

- Eine **schriftliche Aufzeichnung** zu den allergenen Zutaten muss für das jeweilige Lebensmittel vorliegen.
- Diese Aufzeichnung muss für die zuständige Behörde und auch für den Endverbraucher leicht zugänglich sein.

Beispiel für die Verwendung einer Allergenliste:

Schriftliche Dokumentation allergener Zutaten

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

Verkehrsbezeichnung	Weizen	Dinkel	Roggen	Gerste	Hafer	Kamut	Krebstiere	Eier	Fische	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												x	x										
Salami											x	x							x				
Wiener Schnitzel	x							x				x											
Kartoffelsalat								x										x	x				
Maultaschen	x							x										x	x				
French-Dressing																		x					
Yoghurt-Dressing												x											
Kartoffelpüree												x											
Weitere Komponenten/ Beilagen												x											

Beispiele aus den Bereichen

Bäckerei
Metzgerei
Gastronomie

Unterschrift:

Weitere Informationen:

[DGE Baden-Württemberg, Informationen zur Allergenkennzeichnung](#)

Rechtliche Grundlagen:

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (kurz: LMIV)
- Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (Vorläufige Lebensmittel-Informations-Ergänzungsverordnung – VorLMIEV) vom 28.11.2014

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 / 58 81 76;
E-Mail: poststelle@cvuas.bwl.de
Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>

*Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.*