

Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Seit dem 13. Dezember 2014 müssen gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) bestimmte Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden, besonders kenntlich gemacht werden.

Art und Weise der Kennzeichnung von Allergenen

Die Angaben des Stoffs oder Erzeugnisses müssen bei vorverpackten Lebensmitteln direkt auf der Verpackung oder auf einem an der Verpackung befestigten Etikett im Zutatenverzeichnis durch einen Schriftsatz **hervorgehoben** erscheinen.

Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, so umfasst die Angabe das Wort „**Enthält**“, gefolgt von der in Ziffer 1 bis 14 aufgeführten Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses. Die Angaben sind nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf den betreffenden Stoff oder das betreffende Erzeugnis bezieht. Beispiele hierfür sind die bei den jeweiligen Allergenen auf Seite 2 kursiv gedruckten (Teil-)Bezeichnungen von Erzeugnissen.

Kennzeichnung von loser Ware

Die entsprechende Kennzeichnung von loser Ware (insbesondere in der Gastronomie) ist für Allergene seit dem 13. Juli 2017 über die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) und für Zusatzstoffe seit dem 09. Juni 2021 über die Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) geregelt.

Gemäß § 4 Abs. 3 LMIDV müssen Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels von ihnen Kenntnis nehmen können. Die erforderlichen Angaben sind bezogen auf das jeweilige Lebensmittel gut sichtbar, deutlich und gut lesbar bereitzustellen. Die Angaben können erfolgen

1. auf dem Schild auf dem oder in der Nähe des Lebensmittels,
2. auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (auch in leicht verständlichen Fußnoten oder Endnoten),
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote, sofern die unmittelbar und leicht zugänglich sind (mit Hinweis auf diese Information bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte).

Unter bestimmten Voraussetzungen (insbesondere eine leicht zugängliche schriftliche Aufzeichnung) können die Angaben gemäß § 4 Abs. 4 LMIDV auch mündlich erfolgen. Soweit Angaben von Allergenen verpflichtend sind, hat die **Angabe der Zusatzstoffe in gleicher Art und Weise und über das identische Medium** zu erfolgen.

Im Fall von nicht vorverpackten Lebensmitteln, die durch Einsatz von Fernkommunikationstechniken zum Verkauf angeboten werden, sind die Angaben über Allergene und Zusatzstoffe gemäß Artikel 14 Abs. 1 der LMIV bereitzustellen.

Die **Angaben für die angebotenen Lebensmittel** lassen sich sowohl bei unverarbeiteten als auch bei selbst hergestellten Produkten/Speisen den **Verpackungen/Etiketten oder Lieferpapieren der Produkte/Zutaten** entnehmen (hier insbesondere Bezeichnungen, Zutatenverzeichnisse oder spezielle Angaben über Allergene). Die Kennzeichnung von möglichen **Spuren** von Allergenen in den verwendeten Zutaten muss **nicht** übernommen werden.

Ausnahmen

Zu den nachfolgenden Ziffern 1 bis 14 sind Ausnahmen in Anhang II der (LMIV) geregelt. Weitere Stoffe oder Erzeugnisse, die über diejenigen unter Ziffer 1 bis 14 hinausgehen (z. B. Muskatnüsse, Kokosnüsse, Pinienkerne, Erdbeeren oder Kiwis) müssen zurzeit im Sinne der LMIV nicht als Allergene gekennzeichnet werden.

Sofern ein Zusatzstoff aus einer Zutat im Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausübt, kann dessen Angabe entfallen.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich anzugeben: **Weizen** (*wie Dinkel und KhorasanWeizen (Kamut)*), **Roggen, Gerste, Hafer** oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse (*wie Garnelen, Scampi, Hummer, Krabben etc.*)
3. **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse (*wie Lachs, Forelle, Hering etc.*)
5. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose/Milchzucker) (*wie Sahne, Butter, Käse, Joghurt, Quark, Sauerrahm etc.*)
8. Schalenfrüchte (=Nüsse), namentlich anzugeben: **Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse** (Cashewkerne), **Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-** oder **Queenslandnüsse** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
9. **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. in Saucen, Marinaden)
11. **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. **Schwefeldioxid** und **Sulphite** (Sulfite) in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/L als insgesamt vorhandenes SO₂
13. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse (z. B. Backwaren)
14. **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse (*wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische etc.*)

Zusatzstoffe

1. bei Lebensmitteln mit Farbstoffen durch die Angabe „**mit Farbstoff**“
2. bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden, durch die Angabe „**mit Konservierungsstoff**“ oder „**konserviert**“
3. bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden, durch die Angabe „**mit Antioxidationsmittel**“
4. bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden, durch die Angabe „**mit Geschmacksverstärker**“
5. bei Oliven mit Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585) durch die Angabe „**geschwärzt**“

6. bei Lebensmitteln mit Nitrat oder Nitritpökelsalz
 - a. für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz durch die Angabe „**mit Nitritpökelsalz**“,
 - b. für Lebensmittel mit Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt, durch die Angabe „**mit Nitrat**“ und
 - c. für Lebensmittel mit Nitratpökelsalz und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt, durch die Angabe „**mit Nitritpökelsalz und Nitrat**“
 7. 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, durch die Angabe „**gewachst**“
 8. bei Fleischerzeugnissen mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452 durch die Angabe „**mit Phosphat**“
- Hinweis „**mit Süßungsmittel(n)**“ bei Lebensmitteln mit Süßungsmitteln
 - Hinweis „**enthält eine Phenylalaninquelle**“ bei Lebensmitteln mit Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)
 - Hinweis „**kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**“ bei Lebensmitteln mit über 10% zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen der Nummern E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968
 - Warnhinweis „**Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.**“ bei Lebensmitteln mit Azofarbstoff Tartrazin (E 102), Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110), Azorubin E (E 122), Cochenillerot A (E 124) oder Allurarot AC (E 129)

leicht verständlich, an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und unverwischbar angebracht

Rechtsgrundlagen

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung – LMIV)
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LebensmittelinformationsDurchführungsverordnung – LMIDV)
- Bekanntmachung der Kommission über die Bereitstellung von Informationen über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und die im Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführt sind
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung – LMZDV)

