



Merkblatt Allergenkennzeichnung

Gemäß der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) müssen die 14 wichtigsten Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, gekennzeichnet werden. Wie die Kennzeichnung zu erfolgen hat, gibt die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) vor. Die Pflicht zur Kennzeichnung von Allergenen gilt für vorverpackte (sog. Fertigpackungen) und für nicht vorverpackte Lebensmittel (lose Ware).

Wer muss Allergene kennzeichnen?

- Gaststätten und alle sonstigen Gastronomiebetriebe
- Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen
- Betreiber von Verkaufstheken

Was muss gekennzeichnet werden?

Folgende Zutaten mit allergenem Potenzial müssen gemäß Anhang II der LMIV gekennzeichnet werden:

Zu kennzeichnen sind die Stoffe selbst und die daraus gewonnenen Erzeugnisse

| Allergen | Beispiele |
|------------------|---|
| 1. Gluten | <p><u>Glutenhaltiges Getreide:</u> Namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon</p> <p><u>Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide:</u> z.B. Stärke, Mehl, Flocken, Schrot, -Grieß, Kleie, Couscous, Bulgur, Graupen, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl</p> <p><u>Produkte, die Gluten enthalten (können):</u> Brot, Brötchen, Gebäck, Torten, Kuchen, Kekse, Backmischungen, Teigwaren, Müsli, Paniermehl, Panade, Semmelwürfel, Malzbier, Malzkaffee, Bier, Mehlschwitze, Würzmischungen, Soja-soße, Seitan</p> |
| 2. Milch | <p><u>Milch von Säugetieren:</u> z.B. Kuh, Schaf, Ziege, Pferd, Esel, Büffel</p> <p><u>Erzeugnisse aus Milch:</u> z.B. Frischmilch, H-Milch, Kondensmilch, Sauermilcherzeugnisse (u.a. Buttermilch, Dickmilch, Joghurt, Kefir, Sauerrahm, Crème fraîche), Molke, Käse, Sahne, Quark, Butter, Butterschmalz, Ghee, Milchzucker (Laktose), Molkenproteine, Milchpulver</p> <p><u>Produkte, die Milch enthalten (können):</u> Margarine, Schokolade, Backwaren, Eis, Desserts, Kartoffelpüree, Rahmspeisen, Kaffeeweißer, Soßen (z.B. Hollandaise), Mehlschwitze, Getränke (Milchmischgetränke, Milchserumgetränke wie z.B. Rivella)</p> |

| | |
|-------------------------------------|---|
| <p>3. Eier</p> | <p><u>Eier von Geflügel:</u> z.B. Huhn, Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube, Strauß <u>Erzeugnisse aus Eiern:</u> z.B. Eigelb, Eiklar, Flüssigei, Gefriererei, Vollei, Volleipulver, Eipulver, Eiprotein, Eischnee, Zusatzstoffe: E 322 (Lecithin aus Ei), E 1105 (Lysozym aus Ei) <u>Produkte, die Eier enthalten (können):</u> Eierteigwaren / Teigwaren, Kuchen, Torten, Gebäck, Eiscrème, Desserts, Cremespeisen, Mayonnaise, Feinkostsalate, Soßen (z.B. Hollandaise, Béarnaise), Teigmäntel, Omelette, Käse (Zusatzstoff E 1105), Eierlikör</p> |
| <p>4. Soja</p> | <p><u>Erzeugnisse aus Sojabohnen:</u> z.B. Sojasprossen, Sojamehl, Sojaflocken, Sojagrieß, Sojapulver, Sojaweiß, Zusatzstoff: E 322 (Sojalecithin) <u>Produkte, die Soja enthalten (können):</u> Edamame, Schokolade (Zusatzstoff E 322), vegetarische Aufstriche, vegetarischer Fleischersatz (u.a. Tofu, Sojageschnetzeltes, Sojaschnitzel), Ethnic Food (Miso, Tempeh), Gewürzsoßen (Sojasoße, Teriyaki, Worcester), Sojapudding, Sojadesserts, Sojadrink, Sojapasta, Surimi, Brot, Backwaren</p> |
| <p>5. Lupinen</p> | <p><u>Erzeugnisse aus Lupinen:</u> z.B. Lupinensamen, Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat <u>Produkte, die Lupinen enthalten (können):</u> Backmischungen, Fleischersatzprodukte, Lupinenkaffee</p> |
| <p>6. Sesam</p> | <p><u>Erzeugnisse aus Sesamsamen:</u> Sesamöl, Sesammus, Sesammehl <u>Produkte, die Sesam enthalten (können):</u> Sushi, Ethnic Food (türkisch, griechisch, orientalisch, asiatisch), Sesampasten (Tahin), Falafel, Hummus, Brot, Knäckebrot, Burger Buns, Gebäck / Cracker, Frühstückscerealien / Müsli, Sesambutter, Sesamsalz (Gomasio)</p> |
| <p>7. Erdnuss</p> | <p><u>Erzeugnisse aus Erdnüssen:</u> z.B. Erdnussöl, Erdnüsse gerieben, gemahlen, geröstet, gehackt <u>Produkte, die Erdnüsse enthalten (können):</u> Erdnussriegel, Erdnusschokolade, Erdnussflocken (-flips), Erdnussbutter, Erdnusscrème, Erdnussmilch, Müsli, Nussmischungen, Dressings, Pesto, Ethnic Food (asiatisch, afrikanisch, mexikanisch), vegetarischer Fleischersatz, asiatische Fertiggerichte</p> |
| <p>8. Schalenfrüchte</p> | <p><u>Schalenfrüchte:</u> Namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse <u>Erzeugnisse aus Schalenfrüchten:</u> z.B. Nüsse gehackt, gerieben, gemahlen, geröstet, Nussöle, Nusspasten <u>Produkte, die Schalenfrüchte enthalten (können):</u> Marzipan, Nougat, Kuchen, Torten, Gebäck, Nussbrot, Müsli, Desserts, Kekse, Salatdressings, Salattoppings, Pesto, Mortadella mit Pistazien, aromatisierte Kaffeespezialitäten, Nussmischungen, Nuss-/Nougatcremes, Nussaufstriche, Nussmousses, Nusschokolade, Nussbutter</p> |

| | |
|--|---|
| <p>9. Sellerie</p> | <p><u>Sellerie:</u> Knollen- und Stangen-/Staudensellerie <u>Erzeugnisse aus Sellerie:</u> z.B. Sellerieblatt, Selleriepulver, Selleriesaft, Selleriesamen <u>Produkte, die Sellerie enthalten (können):</u> Gewürzmischungen, Suppenwürfel, Curry, Eintöpfe, Soßen (z.B. Bolognese), Wurst- und Fleischwaren, Salatmischungen (Fertigsalate, Kartoffelsalat auf Basis Bouillon, Feinkostsalate), Gemüfefertiggerichte, Kräuterkäse, salzige Snacks, Selleriesalz</p> |
| <p>10. Senf</p> | <p><u>Erzeugnisse aus Senf:</u> z.B. Senf (z.B. Estragon, Dijon etc.), Senföl, Senfsaat, Senfblüten, Senfblätter, Senfpulver <u>Produkte, die Senf enthalten (können):</u> Feinkostsalate, Dressings, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Suppen, Saucen, Gewürzmischungen, Essiggurken / Sauerkonserven, Currys, Marinaden, Chutneys</p> |
| <p>11. Schwefeldioxid und Sulfit (In Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂)</p> | <p><u>Erzeugnisse aus Schwefeldioxid & Sulfiten:</u> z.B. Zusatzstoffe: E 220 (Schwefeldioxid), E 221 (Natriumsulfit), E 222 (Natriumhydrogensulfit), E 223 (Natriummetabisulfit), E 224 (Kaliummetabisulfit), E 225 (Kaliumsulfit), E 226 (Calciumdisulfit), E 227 (Calciumhydrogensulfit), E 228 (Kaliumhydrogensulfit) <u>Produkte, die Schwefeldioxid & Sulfiten enthalten (können):</u> Sauerkraut, Chips, Trockenobst, kandierte Früchte, getrocknetes Gemüse, Wein, Essig, geschälte Kartoffeln, Kartoffelflocken</p> |
| <p>12. Fisch</p> | <p><u>Fische:</u> Alle Fischarten, Rogen <u>Erzeugnisse aus Fisch:</u> z.B. Frischfisch (u.a. ganz, Filet), Tiefkühlfisch (u.a. ganz, Filet), Kaviar, Fischextrakt, Fischmuskeleiweiß <u>Produkte, die Fisch enthalten (können):</u> Feinkostsalate, Surimi, Worcester- soße, Anchovis, Bouillabaisse, Vitello tonnato, Fischpasteten, Fischaufstriche, Fisch-Antipasti, Fischkonserven, Fischsoße</p> |
| <p>13. Krebstiere</p> | <p><u>Krebstiere:</u> z.B. Krevetten, Krabben, Garnelen, Shrimps, Scampi, Langusten, Fluss- und Taschenkrebse, Hummer, Krill (Leuchtkrebs), Seespinne <u>Erzeugnisse aus Krebstieren:</u> z.B. Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Kreb- aufstrich <u>Produkte, die Krebstiere enthalten (können):</u> Feinkostsalate, Sashimi, Surimi, Bouillabaisse, Paella, Pasta allo Scoglio, Pasta Frutti di Mare, Krebsmousse, Krebskonserven, asiatische Würzpasten (Shrimppaste, Krebsuppenpasten), Kroepoek (Krabbenchips), Krabbenbrot, Krabbenkekse</p> |
| <p>14. Weichtiere</p> | <p><u>Weichtiere:</u> Muscheln (z.B. Mies-, Venus-, Jakobs-, Kamm-, Messermuscheln, Austern), Schnecken (z.B. Meeresschnecken, Weinbergschnecken), Tintenfische, Kalmare (z.B. Calamari, Polpi, Seppie), Kraken (z.B. Octopus, Pulpo, Polpo), Abalone (Seeohren) <u>Erzeugnisse aus Weichtieren:</u> z.B. pasteurisierte / gekochte / tiefgefrorene Weichtiere, Sepiatinte <u>Produkte, die Weichtiere enthalten (können):</u> Weichtierdauerkonserven, Austernsoße, Tintenfischringe, (schwarze) Sepianudeln, Surimi, Sashimi, Bouilla- baisse, Paella, Pasta allo Scoglio, Pasta Frutti di Mare</p> |

Wie sind Allergene zu kennzeichnen?

a) vorverpackte Lebensmittel

Allergene Zutaten sind in der Zutatenliste hervorzuheben (z. B. **fett gedruckt** oder in GROßBUCHSTABEN)

Beispiel: Zutaten: **Weizenvollkornmehl**, Mager**milch**pulver, SOJALECITHIN, VOLLEIPULVER

b) nicht vorverpackte Lebensmittel (lose Ware)

Bei nicht vorverpackten Lebensmitteln bestehen mehrere Möglichkeiten, wie Allergene kenntlich gemacht werden können:

1. Schriftlich

- auf einem **Schild** auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels
- auf **Speise- und Getränkekarten** oder in Preisverzeichnissen mittels **Fußnoten** oder **Buchstaben**
 - der Aufzeichnung der allergenen Zutaten ist das Wort „**enthält**“ voranzustellen
 - die Angabe ist **nicht** erforderlich, wenn aus der Bezeichnung des Lebensmittels die allergene Zutat hervorgeht
- durch einen **Aushang** in der Verkaufsstätte
- durch **sonstige** schriftliche oder elektronische **Dokumentation**, die für den Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist
- auf **Werbeblättern** oder **Wurfsendungen** (u. a. von Lieferdiensten)

2. Mündlich

- Voraussetzung ist geschultes, **sachkundiges** Personal
- Der Verbraucher muss durch einen **Aushang in der Verkaufsstätte** oder durch ein **Schild am jeweiligen Lebensmittel** darauf hingewiesen werden, dass eine mündliche Auskunft erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung jederzeit einsehbar ist.
- Diese **Hinweistafel** muss an einer **gut sichtbaren** Stelle in der Verkaufsstätte aushängen und **gut lesbar** sein
- Eine **schriftliche** Aufzeichnung der allergenen Zutaten muss vorliegen
- Diese muss für den Endverbraucher und für die zuständige Behörde leicht zugänglich sein

Beispiel für den Aushang:

Information über enthaltene Allergene

Über die in unseren Produkten, Speisen und Getränke enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Hinweise zur Allergenkennzeichnung:

- Die Allergenkennzeichnung **muss** in deutscher Sprache erfolgen.
- Die Schrift muss leicht lesbar, unverwischbar und frei zugänglich sein.
- Alle verwendeten Rohwaren, Zutaten und Lebensmittel, die zur Herstellung von Speisen oder Lebensmittelprodukten verwendet werden, müssen auf Allergene geprüft werden.
- Prüfen Sie alle Lieferpapiere und Zutatenlisten der Lebensmittel. Alle Informationen zu Allergenen müssen vom Lieferanten zur Verfügung gestellt werden.
- Das Personal muss geschult werden, um Kunden und Gästen Auskunft zu allergenen Stoffen in Lebensmitteln geben zu können.

Bitte beachten:

Wenn ein Allergen nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich gemacht wird, stellt dies eine Ordnungswidrigkeit dar!

Bitte beachten:

Das Merkblatt benennt lediglich Schwerpunkte und dient als Information und Hilfe für die Kennzeichnung der allergenen Zutaten.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Rechtliche Grundlagen:

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)
- LMIDV - Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

Weitere Auskünfte erteilt:

Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg von Berlin
Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht
☎ 030 90298-8700

Anschrift: Petersburger Str. 86-90, 10247 Berlin

E-Mail: vetleb@ba-fk.berlin.de