



Die Lebensmittelinformationsverordnung VO (EG) 1169/20011 (LMIV) verpflichtet Lebensmittelunternehmer zur besonderen Kennzeichnung von Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten hervorrufen können. Die sorgfältige und korrekte Angabe der enthaltenen Allergene ist wichtig, damit sich Allergiker auf die Aussagen verlassen und dementsprechende Lebensmittel auswählen können. Die richtige und vollständige Allergen-Kennzeichnung setzt voraus, dass der Lebensmittelunternehmer über alle verwendeten Inhaltsstoffe seiner Produkte Bescheid weiß. Bei lose angelieferter Ware müssen die diesbezüglichen Informationen mitgeliefert werden, z.B. auf Lieferpapieren oder durch Produktspezifikationen.

Kennzeichnungspflichtige Allergene (Anhang II der LMIV)

| | |
|---|--|
| Glutenhaltiges Getreide* | Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme davon (abschließende Aufzählung). Die Getreideart muss namentlich genannt werden, der Sammelbegriff „glutenhaltiges Getreide“ ist nicht ausreichend! Das Wort „Gluten“ kann freiwillig beigefügt werden. |
| Krebstiere* | z.B. Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten |
| Eier* | Eier aller Nutzvogelarten |
| Fische* | alle Fischarten, Fischextrakte, Würzpasten, Fischöl |
| Erdnüsse* | z.B. in Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste |
| Sojabohnen* | z.B. in Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, Tofu |
| Milch/Laktose* | z.B. in Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Milchspeiseeis |
| Schalenfrüchte* | Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse (abschließende Aufzählung), müssen namentlich genannt werden |
| Sellerie* | z.B. in Gemüsebrühe, Salatsoßen, Würzmischungen |
| Senf* | z.B. in Senfkörnern, Senfsaat, Salatsoßen, Würzmischungen |
| Sesam* | z.B. in Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste |
| Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ²)* | z.B. in geschwefelten Trockenfrüchten, Wein, Obstwein |
| Lupinen* | z.B. in Lupinenkernen, Lupinenmehl, Lupinenmilch |
| Weichtiere* | z.B. Calamari, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern |

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

Allergen-Kennzeichnung bei vorverpackter Ware (Etikett)

- Allergene werden **im Zutatenverzeichnis** durch einen Schriftsatz **hervorgehoben**, durch den sie sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abheben, z.B. durch die Schriftart, den Schriftstil oder die Hintergrundfarbe.
- Es ist nicht erlaubt, die enthaltenen Allergene außerhalb des Zutatenverzeichnes zu wiederholen.
- Es gelten die allgemeinen Kennzeichnungsregeln: Angaben müssen in deutscher Sprache, an einer gut sichtbaren Stelle, dauerhaft befestigt, gut lesbar und unverwischbar aufgebracht sein, sowie eine Mindest-Schriftgröße von 1,2 mm (bezogen auf die kleinen Buchstaben) aufweisen (Ausnahme für sehr kleine Packungen).

| | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| Erstellt am: 08.04.2019 | Geprüft am: 05.07.2019 | Freigabe am: 07.08.2019 | Dokument: LM-05-MBL-533-PM |
| durch: Schellerer / Meister | durch (QMB) Meister | durch (AL): Koßmann | Version: 01.00 |
| Überarbeitet am: | fachl. geprüft am: 15.07.2019 | Freigabe am: | Seite 1 / 4 |
| durch: | durch: Orquera | durch (AL): | |

- Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen (z.B. bei Wein) folgt nach dem Wort „enthält“ die Bezeichnung des Allergens („enthält Sulfite“).
- Es sind auch die Allergene zu berücksichtigen, die in zusammengesetzten Zutaten enthalten sind, die bei der Herstellung verwendet wurden (z.B. eihaltige Saucen)
- Enthalten Zutaten, die wegen ihrer kleinen Mengenanteile nicht mehr aufgeschlüsselt werden müssen (z.B. Gewürzmischungen, Aromen) allergene Bestandteile, müssen diese angegeben werden (z.B. „Würzmischung, enthält Senf“).
- Die Kennzeichnungspflicht bezieht sich auch auf allergenhaltige Verarbeitungshilfsstoffe
- Die Pflicht zur Allergenangabe gilt auch für sehr kleine Lebensmittelpackungen (größte Oberfläche weniger als 10 cm²), die unter die Ausnahme zur Angabe eines Zutatenverzeichnisses fallen.
- Ausnahme: die Allergenangabe ist nicht erforderlich, wenn sich das betreffende Allergen eindeutig aus der Bezeichnung des Lebensmittels ergibt (z.B. „Lachs“, „Milch“, „Käse“, „Sahne“ im Namen des Erzeugnisses).

Weitere detaillierte Hilfestellungen zu den Modalitäten der Allergen Kennzeichnung bei vorverpackten Lebensmitteln finden Sie in der Bekanntmachung der Kommission 2017/C 428/01 (siehe Nummer 5 im Rechtsvorschriften-Verzeichnis am Ende dieses Merkblattes).

Allergen-Kennzeichnung bei nicht vorverpackter Ware

Die Art und Weise der Allergen-Kennzeichnung bei nicht vorverpackter, „loser“ Ware regelt die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV). Die Allergen-Angaben sind bezogen auf das jeweilige Lebensmittel gut sichtbar, deutlich und gut lesbar bereitzustellen, und zwar so, dass der Kunde **vor Kaufabschluss und vor Übergabe** des Lebensmittels von ihnen Kenntnis nehmen kann.

Lebensmittel, die

1. ohne Verpackung („lose“) zum Verkauf angeboten werden oder
2. auf Wunsch des Kunden am Verkaufsort verpackt werden oder
3. im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden,

sind von der vollständigen Etikettierungspflicht ausgenommen, jedoch müssen die enthaltenen Allergene angegeben werden.

Hierbei gibt es mehrere Möglichkeiten:

1. auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel
2. auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (auch mit Fußnoten, ergänzt durch eine Legende)
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige **schriftliche Angaben** (z.B. „Kladde“ / Ordner) oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte **elektronische Informationsangebote** (z.B. Kassensystem, Tablet), die für Kunden **unmittelbar und leicht zugänglich** sein müssen. In diesem Fall muss in einem gut sichtbaren Aushang in der Verkaufsstätte darauf hingewiesen werden, wie und wo die Allergen-Angaben bereitgestellt werden.

In der Gastronomie kann eine „Allergiker-Karte“ vorgehalten werden, auf deren Vorhandensein dann in allen anderen Speisekarten hinzuweisen ist.

| | | | | | | | |
|------------------|----------------------|--------------------|------------|--------------|------------|--------------|-------------------------|
| Erstellt am: | 08.04.2019 | Geprüft am: | 05.07.2019 | Freigabe am: | 07.08.2019 | Dokument: | LM-05-MBL-533-PM |
| durch: | Schellerer / Meister | durch (QMB) | Meister | durch (AL): | Koßmann | Version: | 01.00 |
| Überarbeitet am: | | fachl. geprüft am: | 15.07.2019 | Freigabe am: | | Seite | 2 / 4 |
| durch: | | durch: | Orquera | durch (AL): | | | |



Der Lebensmittelunternehmer oder das Verkaufspersonal kann die Kunden auch **mündlich** informieren. Voraussetzung ist, dass

1. das Personal hinreichend geschult ist, um sachkundig Auskunft geben zu können,
2. den Kunden die Allergen-Angaben auf deren Nachfrage **vor Kaufabschluss und vor Übergabe** des Lebensmittels mitgeteilt werden,
3. eine **schriftliche Aufzeichnung** über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe **vorliegt**, die zu Kontrollzwecken auch der zuständigen Lebensmittelüberwachung vorgelegt werden kann.

In diesem Fall ist bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte an gut sichtbarer Stelle darauf hinzuweisen, dass die Allergen-Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Die Angabe der in einem Lebensmittel enthaltenen allergenen Inhaltsstoffe ist auch beim Verkauf über das **Internet** oder andere Formen des Fernabsatzes obligatorisch (Artikel 14 LMIV).

Spuren-Hinweise („kann Spuren von ... enthalten“) dienen der Information des Allergikers, dass im Herstellungsbetrieb weitere Produkte mit allergenen Zutaten verwendet werden und daher das Vorhandensein geringer Spuren dieser Allergene technologisch nicht ausgeschlossen werden kann.

Eine Spuren-Kennzeichnung ist nicht Pflicht. Die LMIV regelt nur die Kennzeichnung von Zutaten, also solcher Lebensmittel, die wissentlich und willentlich verwendet wurden.

Im Sinne eines vorbeugenden betrieblichen Allergen-Managements (Produkthaftung) können Hinweise zu Kreuzkontaminationen gemacht werden. Bei einem solchen Hinweis muss allerdings darauf geachtet werden, dass nur die tatsächlich im Betrieb verwendeten Allergene benannt werden. Das pauschale Benennen aller Allergene kann eine unzulässige Irreführung darstellen. Die gleichen Allergene dürfen nicht sowohl im Zutatenverzeichnis als auch im Spuren-Hinweis auftauchen!

Geltungsbereich / Ausnahmen

Die Pflicht zur Allergen Kennzeichnung bei der Abgabe loser Ware gilt nicht für Personen / Personengruppen, die nur gelegentlich in der Öffentlichkeit Lebensmittel anbieten, z.B. bei Vereinsfesten, Kuchenbasaren oder Wohltätigkeitsveranstaltungen. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Sie diese Ausnahme in Anspruch nehmen können, fragen Sie bei Ihrer zuständigen Lebensmittelüberwachung nach.

Rechtsgrundlagen:

1. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
2. Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV), BGBl. I S. 2272

| | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| Erstellt am: 08.04.2019 | Geprüft am: 05.07.2019 | Freigabe am: 07.08.2019 | Dokument: LM-05-MBL-533-PM |
| durch: Schellerer / Meister | durch (QMB) Meister | durch (AL): Koßmann | Version: 01.00 |
| Überarbeitet am: | fachl. geprüft am: 15.07.2019 | Freigabe am: | Seite 3 / 4 |
| durch: | durch: Orquera | durch (AL): | |



Weitere Informationen / Auslegungshilfen

3. Fragen und Antworten (FAQ) zur Anwendung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, 2. Auflage 2016, insbesondere Punkt 2.4 und 2.5
4. Mitteilung der Kommission — Fragen und Antworten zur Verwendung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (2018/C 196/01)
5. Bekanntmachung 2017/C 428/01 der Kommission vom 13. Juli 2017 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 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel aufgeführt sind

Zu Fragen der Kenntlichmachung von **Zusatzstoffen** lesen Sie bitte unsere Merkblätter LM-05-MBL-508-PM (Fertigpackungen und lose Abgabe) und LM-05-MBL-507-PM (Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung).

Hilfestellung zu **allgemeinen Etikettierungsregeln** finden Sie in unserem Merkblatt LM-05-MBL-509-PM.

Hinweis: Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Rechtsverbindlichkeit. Es soll eine erste Informationsquelle für den Gewerbetreibenden darstellen. Es entbindet diesen nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Kennzeichnungsvorschriften – ggf. unter Hinzuziehung eines Sachverständigen - zu informieren. Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.

Rückfragen/Auskünfte erteilt: Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachbereich 3,
Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Tel: 03381/533 271

| | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| Erstellt am: 08.04.2019 | Geprüft am: 05.07.2019 | Freigabe am: 07.08.2019 | Dokument: LM-05-MBL-533-PM |
| durch: Schellerer / Meister | durch (QMB) Meister | durch (AL): Koßmann | Version: 01.00 |
| Überarbeitet am: | fachl. geprüft am: 15.07.2019 | Freigabe am: | Seite 4 / 4 |
| durch: | durch: Orquera | durch (AL): | |