



# Merkblatt

## Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Das vorliegende Merkblatt dient als Hilfestellung für die Kennzeichnung von Allergenen<sup>1</sup> und Zusatzstoffen bei der Abgabe von nicht vorverpackten Lebensmitteln, die bei der Herstellung verwendet werden.

**Nicht vorverpackte Lebensmittel** sind Lebensmittel, die

1. ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden,
2. auf Wunsch der Endverbraucherin/des Endverbrauchers oder der Anbieterin/des Anbieters von Gemeinschaftsverpflegung am Verkaufsort verpackt werden oder
3. im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt (Lebensmittel, die am selben Tag oder spätestens am nächsten Tag abgegeben werden<sup>2</sup>) und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden.

Nicht vorverpackte Lebensmittel dürfen durch die verantwortliche Person nur in den Verkehr gebracht oder abgegeben werden, wenn die bei ihrer Herstellung verwendeten Allergene und Zusatzstoffe, wie in den nachfolgenden Tabellen (Tabellen 1 bis 3) erläutert, gekennzeichnet werden.

Als verantwortliche Lebensmittelunternehmerinnen/Lebensmittelunternehmer sind davon z.B. betroffen:

Restaurants	Kantinen
Imbissbetriebe	Mobile Verkaufsstände
Bäckereien	Marktstände
Eiscafé	Metzgereien
Caterings/Partyservice	

Für Vereins- und Straßenfeste von Organisatoren ohne regelmäßige unternehmerische Tätigkeit können Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht bestehen.<sup>3</sup>

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen sind den Zutatenlisten, Produktinformationen/ Spezifikationen oder Begleitpapieren wie z.B. Lieferscheinen zu entnehmen. Zur Umsetzung der Kennzeichnungsanforderungen kann die Anlage dieses Merkblattes herangezogen werden.

**Kennzeichnungspflichtige Allergene**

Die nachfolgende Auflistung bezieht sich auf alle verwendeten Zutaten, die Allergene enthalten und umfasst auch daraus hergestellte bzw. gewonnene Erzeugnisse.

<b>Allergene</b>	<b>Verpflichtende Angabe<sup>4</sup></b>	<b>Anmerkungen/Hinweise</b>
Glutenhaltiges Getreide, namentlich - Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), - Roggen, - Gerste, - Hafer, oder Hybridstämme davon	<b>„enthält Nennung der Getreideart“</b>	Nur die Angabe „Gluten“ oder „glutenhaltiges Getreide“ ist nicht ausreichend.
Krebstiere	<b>„enthält Krebstiere“</b>	z.B. (Fluß-)Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi, Krabben
Eier	<b>„enthält Ei“</b>	
Fische	<b>„enthält Fisch“</b>	
Erdnüsse	<b>„enthält Erdnuss“</b>	
Sojabohnen	<b>„enthält Soja“</b>	
Milch (einschließlich Laktose)	<b>„enthält Milch“</b>	
Schalenfrüchte, namentlich - Mandeln, - Haselnüsse, - Walnüsse, - Kaschunüsse, - Pecannüsse, - Paranüsse, - Pistazien, - Macadamia- oder Queenslandnüsse	<b>„enthält Nennung der Nussart“</b>	Nur die Angabe „Schalenfrüchte“ ist nicht ausreichend.
Sellerie	<b>„enthält Sellerie“</b>	
Senf	<b>„enthält Senf“</b>	
Sesamsamen	<b>„enthält Sesam“</b>	
Schwefeldioxid und Sulphite	<b>„enthält Sulfid“</b> oder <b>„enthält Schwefeldioxid“</b>	Bei Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub>
Lupinen	<b>„enthält Lupinen“</b>	
Weichtiere	<b>„enthält Weichtiere“</b>	z.B. Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Kalmare, Muscheln
<p><b>Ausnahme<sup>5,6</sup>:</b> Die Kennzeichnung von Allergenen ist nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf den betreffenden Stoff oder das betreffende Erzeugnis bezieht. Beispiele: - Rührei auf Weizentost (Ei und Weizen müssen nicht separat gekennzeichnet werden.) - Krabbenbrötchen (Krebstiere müssen nicht separat gekennzeichnet werden.) - Milchreis (Milch muss nicht separat gekennzeichnet werden.)</p>		

Tabelle 1: Kennzeichnungspflichtige Allergene

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

Nr.	Zusatzstoffe	Verpflichtende Angabe <sup>7</sup>	Anmerkungen
1a	Farbstoffe	„mit Farbstoff“	
1b	Bestimmte Lebensmittel-farbstoffe (Azofarbstoffe <sup>8</sup> ): Gelborange S (E 110) Chinolingelb (E 104) Azorubin (E 122) Allurarot AC (E 129) Tartrazin (E 102) Cochenillerot A (E 124)	„mit Farbstoff“ und „ <b>Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe</b> “: und „ <b>Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.</b> “ <sup>8</sup>	Davon ausgenommen: a) Lebensmittel bei denen Farbstoffe bei Fleischerzeugnissen zur Kennzeichnung zu Gesundheits- oder anderen Zwecken verwendet wurden, sowie Stempelaufdrucke und Farbverzierungen auf den Schalen von Eiern und  b) Getränke, die mehr als 1,2 % vol Alkohol enthalten.
2	Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	
3	Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“	
4	<i>Nitritpökelsalz</i> E 249 Kaliumnitrit E 250 Natriumnitrit <i>Nitrat</i> E 251 Natriumnitrat E 252 Kaliumnitrat <i>Mischung daraus</i>	„mit Nitritpökelsalz“  „mit Nitrat“  „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	bei Lebensmitteln mit Nitrat oder Nitritpökelsalz können die Angaben nach Nr. 2 und 3 ersetzt werden
5	Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“	
6	E 579 Eisen-II-gluconat E 585 Eisen-II-lactat	„geschwärzt“	bei Oliven
7	E 445 E 471, E 473, E 474 E 901 bis E 905 E 914	„gewachst“	bei frischem Obst und Gemüse
8	E 338 bis E 341 E 343 E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	bei Fleischerzeugnissen
9	Süßungsmittel	„mit Süßungsmittel(n)“ „auf der Grundlage von...“ ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel	Ausnahme: Tafelsüßen bei Tafelsüßen
10	E 951 Aspartam E 962 Aspartam-Acesulfamsalz	„mit Süßungsmittel(n)“ und „enthält eine Phenylalaninquelle“	
11	E 420, E 421 E 953 E 965 bis E 968	„mit Süßungsmittel(n)“ und „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	bei Lebensmitteln mit über 10% mehrwertigen Alkoholen
<p><b>Ausnahmen (gelten NICHT für die Kennzeichnung der Süßungsmittel, Nr. 9 bis 11):</b> Die o.g. verpflichtenden Angaben können entfallen,</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. sofern ein Zutatenverzeichnis angegeben ist,</li> <li>2. bei Lebensmitteln, bei denen alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe mit der Bezeichnung ihrer Klasse, gefolgt von ihrer speziellen Bezeichnung oder ihrer E-Nummer in einer schriftlichen/elektronischen Aufzeichnung angegeben sind, oder</li> <li>3. bei Lebensmitteln, deren Zutaten Lebensmittelzusatzstoffe enthalten, die keine technologische Wirkung im Endprodukt mehr ausüben.</li> </ol>			

Tabelle 2: Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

**Weitere kennzeichnungspflichtige Zutaten**

Zutat	Verpflichtende Angabe	Anmerkungen/Hinweise
Koffein <sup>9</sup>	„Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ und [Koffeingehalt in mg/100 ml]	Getränke mit Ausnahme derjenigen, die auf Kaffee, Tee bzw. Kaffee- oder Teeextrakt basieren und bei denen der Begriff „Kaffee“ oder „Tee“ in der Bezeichnung vorkommt, die mehr als 150 mg/l Koffein aus beliebiger Quelle enthalten.
Chinin <sup>10</sup>	„chininhaltig“	Nicht vorverpackte Getränke mit einem Alkoholgehalt bis 1,2 % vol und nicht vorverpackte Aromen, die jeweils Chinin oder dessen Salze enthalten.  Sofern ein Zutatenverzeichnis vorhanden ist, kann die Angabe entfallen.

Tabelle 3: Weitere kennzeichnungspflichtige Zutaten

**Art und Weise der Kennzeichnung**

Die verpflichtenden Angaben sind bezogen auf das jeweilige Lebensmittel **gut sichtbar, deutlich und gut lesbar vor Kaufabschluss** und **vor Übergabe des Lebensmittels** bereitzustellen. Die Kennzeichnung von Allergenen **und** Zusatzstoffen muss auf die **gleiche Art und Weise und über das identische Medium** vorgenommen werden.

Sie können schriftlich oder mündlich erfolgen:

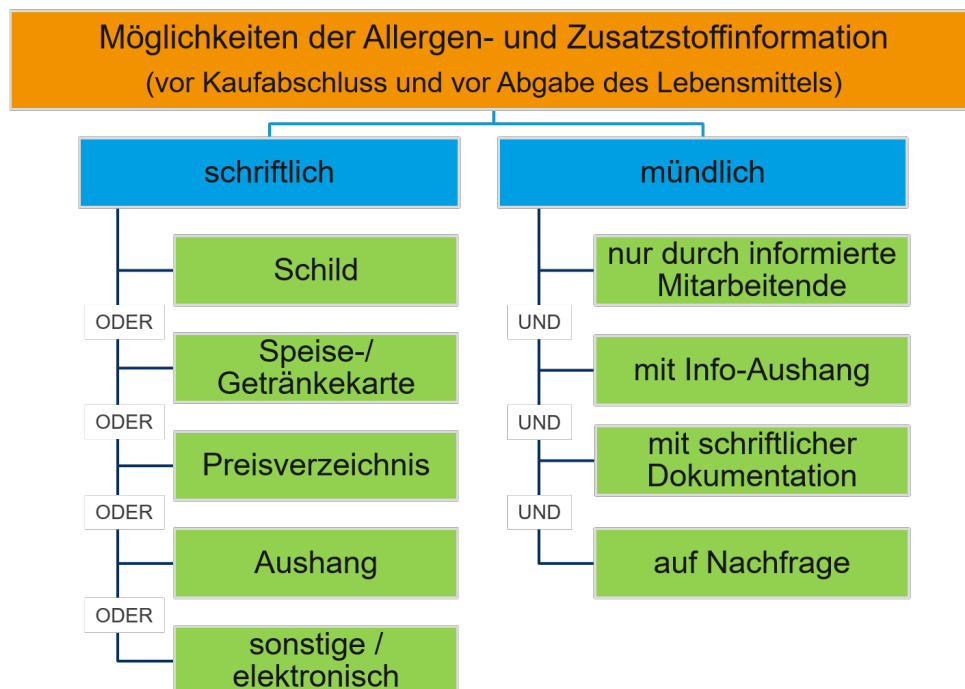


Abbildung 1: Möglichkeiten der Informationsweitergabe zu Allergenen und Zusatzstoffen

## **Merkblatt – Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln**

### **a) Schriftlich**

1. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
2. auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (auch als leicht verständliche Fußnoten/Endnoten möglich, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird.),
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder von der Lebensmittelunternehmerin oder dem Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote (Bildschirme oder andere elektronische Anzeigen, kein Verweis auf Internetseiten in Form von QR-Codes o.ä.<sup>11)</sup>), sofern die Angaben für Endverbraucherinnen und Endverbraucher sowie Anbietenden von Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich sind. Hier muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang der Verkaufsstätte darauf hingewiesen werden, wie die erforderlichen Angaben bereitgestellt werden.

### **b) Mündlich**

Die Lebensmittelunternehmerin, der Lebensmittelunternehmer oder das Personal, das über die Verwendung von Allergenen und Zusatzstoffen hinreichend unterrichtet ist, kann auch mündlich informieren.

Voraussetzung ist, dass

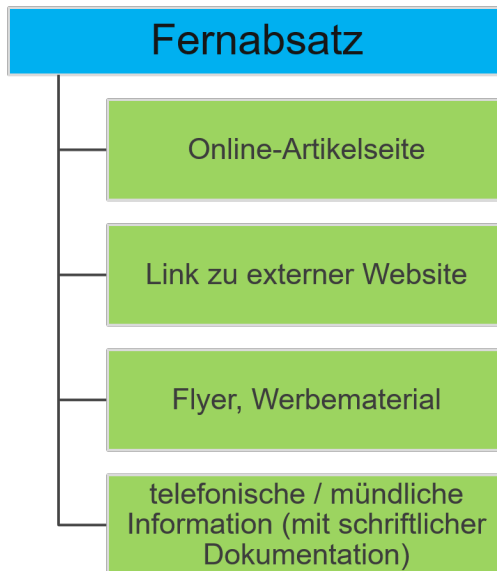
1. die erforderlichen Angaben den Endverbraucherinnen/Endverbrauchern auf deren Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden,
2. eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Allergene und Zusatzstoffe vorliegt (z.B. in Form einer Kladde, Tabellarischer Auflistung o.ä.) und
3. die schriftliche Aufzeichnung für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für die Endverbraucherinnen/Endverbraucher leicht zugänglich ist.

Hierzu muss beim Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass mündlich informiert wird und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

**Pauschale Aussagen ohne Bezug auf die einzelnen Lebensmittel wie beispielsweise „Folgende Allergene und Zusatzstoffe sind in unseren Produkten enthalten: [Aufzählung der Allergene und Zusatzstoffe]“ sind unzulässig.**

**Kennzeichnung bei Fernabsatz**<sup>12</sup>

Fernabsatz mittels Fernkommunikationstechnik liegt immer dann vor, wenn zwischen der **kaufenden Person und der verkaufenden Person kein direkter Kontakt besteht**, also z.B. bei Bestellungen per Telefon und Internet.<sup>13</sup>



*Abbildung 2: Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen beim Fernabsatz*

Bei Einsatz von Fernkommunikationstechnik müssen die Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen vor dem Abschluss des Kaufvertrags verfügbar sein und beispielsweise auf der Homepage der Unternehmerin oder des Unternehmers, auf einer externen Homepage, in Flyern oder über eine Verbraucherhotline bereitgestellt werden. Für letztere muss zusätzlich eine schriftliche Aufzeichnung vorliegen (s.o. „mündlich“).

**Rechtsgrundlagen/Literatur**

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

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

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV)

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV)

Verordnung über Fruchtsaft, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung - FrSaftErfrischGetrV)

Durchführungsverordnung über Aromen und Aromen enthaltende Lebensmittel (Aromendurchführungsverordnung - AromenDV)

Bei den Ausführungen dieses Merkblatts handelt es sich lediglich um die grundsätzlichen Regelungen, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit, insbesondere in Bezug auf Sonderregelungen für einzelne Lebensmittel, erheben. Über die detaillierten gesetzlichen Bestimmungen haben Sie sich im Rahmen Ihrer Sorgfaltspflicht selbst zu informieren.

---

<sup>1</sup> Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

<sup>2</sup> Sosnitzer/Meisterernt LebensmittelR/Meisterernt, 185. EL Dezember 2022, LMIV Art. 2 Rn 67-70; Sosnitzer/Meisterernt LebensmittelR/Meisterernt, 184. EL Juli 2022, MilchErzV § 3 Rn 94

<sup>3</sup> Erwägungsgrund 15 der VO (EU) Nr. 1169/2011

<sup>4</sup> Art. 21 Abs. 1 Satz 2 i.V.m. Anh. II der VO (EU) Nr. 1169/2011

<sup>5</sup> Art. 21 Abs. 1 VO (EU) Nr. 1169/2011

<sup>6</sup> Bekanntmachung 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 (2017/C 428/01)

<sup>7</sup> § 5 Abs. 1 LMZDV

<sup>8</sup> Art. 24 Abs. (1) i.V.m. Anh. V der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008

<sup>9</sup> § 6 FrSaftErfrischGetrV i.V.m. Anh. III Nr. 4.1 VO (EU) Nr. 1169/2011

<sup>10</sup> § 5 Abs. (1) AromenDV

<sup>11</sup> Sosnitzer/Meisterernt LebensmittelR/Meisterernt LMIDV § 4 Rn. 18-25

<sup>12</sup> Art. 14 Abs. 1 Buchst. a der VO (EU) Nr. 1169/2011

<sup>13</sup> Art. 2 Abs. 2 Buchst. u der VO (EU) Nr. 1169/2011