

Allergenkennzeichnung für offene Lebensmittel

Notwendigkeit der Allergenkennzeichnung

Bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen. Gemäß der EU-Lebensmittel-Informationsverordnung Nr. 1169/2011 (LMIV) müssen neben der Kenntlichmachung der Zusatzstoffe auch bei allen offen angebotenen Produkten ab dem 13.12.2014 die enthaltenen Allergene angegeben werden.

Wann muss die Allergenkennzeichnung nicht erfolgen

- ✓ Wenn das Lebensmittel in der Bezeichnung auf das verarbeitete Allergen hinweist (z. B. **Erdnuss**creme, **Milch**brötchen).
- ✓ Tätigkeiten, wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln durch Privatpersonen z. B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene. Eine Regelmäßigkeit und somit eine Kennzeichnungspflicht liegt ab einer Aktivitäten von drei Veranstaltungen im Jahr vor. Feste auf lokaler Ebene, die nur einmal im Jahr, aber über mehrere Tage ausgerichtet werden und bei denen eine große Teilnehmerzahl/Verbraucheranzahl zu erwartet ist, wie z. B. Stadtfest, Musikfest, Kinderfest usw. sind von dieser Ausnahme ausgenommen. Die Allergenkennzeichnung muss erfolgen.

Art und Weise der Allergenkennzeichnung

- ✓ Die Angaben müssen vor Kaufabschluss (Achtung: Online-Shops, Lieferservice) zur Verfügung stehen.
- ✓ Die Angaben sind bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar anzubringen.
 - Auf einem Schild auf oder in der Nähe des Lebensmittels (z.B. bei Buffets, Theken)
 - In der Speise- und Getränkekarten oder Preisverzeichnis (Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung bzw. beim Produkt darauf hingewiesen wird)
 - Durch einen Aushang in der Verkaufsstätte (z.B. „unser Service für Allergiker“), mit Verweise wo die Allergenkennzeichnung einsehbar ist (z.B. extra Speisekarte/Ordner)
- ✓ Eine mündliche Auskunft über Allergene ist nur möglich wenn schriftliche Aufzeichnungen für die Behörde und den Endverbraucher vorgelegt werden können
- ✓ Für die Prüfung, ob eine Kennzeichnung der Allergene erforderlich ist, muss in Zutatenverzeichnissen von vorverpackten Lebensmitteln geprüft werden, ob dort die Allergene benannt sind. Bei unverpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung/Gaststätte geliefert werden, muss die Angabe der Allergene in den Geschäftspapieren angegeben sein. Sind bei einem offen/lose bezogenen Produkt keine Angaben in den Geschäftspapieren enthalten, müssen beim Hersteller die Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffen eingeholt werden. Gibt ein Hersteller eines vorverpackten Lebensmittels die freiwillige Information an „kann Spuren von ... enthalten“, ist zu empfehlen diese Information auch in der Speisekarte usw. an den Verbraucher weiterzugeben.

Welche Art der Allergenkennzeichnung ist nicht gestattet

- ✓ Pauschale Angabe wie z.B. „in unsere Gaststätte werden folgende Allergene verarbeitet:...“, „alle unsere Produkte können Spuren von ... enthalten“. Die Angabe „kann Spuren von ... enthalten“ ist eine freiwillige Angabe, ersetzt aber nicht die Allergenkennzeichnung.

Achtung:

Spuren eines Allergens entstehen immer durch eine evtl. Verschleppung, es darf sich aber nie um eine Zutat handeln.

- ✓ Eine ausschließliche mündliche Auskunft

Vermeidung von Kreuzkontaminationen/Verschleppungen:

- ✓ Anbruchware (z.B. Gewürze, Mehl) sicher verschließen
- ✓ Rezepturen einhalten
- ✓ Zwischenreinigung bzw. getrennte Verarbeitung bei Verwendung allergener Waren
- ✓ Saubere Hände, saubere Arbeitskleidung
- ✓ Vorsicht bei staubender Ware (z.B. Mehl)
- ✓ Schöpfbestecke, Zangen etc. nicht gleichzeitig in anderen Behältern/andere Speisen verwenden

Folgende Allergene müssen angegeben werden

Art des Allergens	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Allergene enthalten	evtl. Ersatzprodukte
Glutenhaltige Getreide Außer: ✓ Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ✓ Maltodextrine auf Weizenbasis ✓ Glukosesirupe auf Gerstenbasis ✓ Getreide zur Herstellung von alkohol. Destillaten incl. Ethylalkohol landwirtschaftl. Ursprungs	Glutenhaltig	Weizen, Hartweizen, Weizenmalz, Roggen, Gerste, Hafer, Grünkern, Dinkel, Kamut, Einkorn, Zweikorn (Emmer), Triticale	Mais, Reis, Hirse, Buchweizen, Lupinen, Quinoa, Tapioka, Sorghum, Nussmehle
Krebstiere	enthält Krebstiere	Krabbtentiere, Krebstiere und Krustentiere, Flusskrebse, Garnelen, Granat, Hummer, Krabbe, Krill, Langusten, Lobster, Prawns, Scampi, Shrimps, Seespinne, Crustacea	Adäquate Ersatzprodukte für Krebstiere und Krebserzeugnisse sind nicht vorhanden!
Eier (gilt auch für Enten-, Tauben-, Gänse- und Wachteleier)	enthält Eier bzw. Eierzeugnisse	rohe Eier, Vollei, Flüssigei, Eigelb, Eiklar, Eipulver, Trockenei, Eiweiß, Gefrieree, Eilecithin, Eiöl, vorgekochte Eier, Rührei, Omelette, Mayonnaisen, panierte Speisen, Liköre	Als Ei-Ersatzpulver für Bindung und Lockerung von Speisen, Backwaren: Mais- und Kartoffelstärke Spezialprodukte als Ei-Ersatz: Loprofin (statt Ei oder Eiklar)
Fisch und Fischerzeugnisse (See- und Süßwasserfische) Außer: ✓ Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird ✓ Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird	enthält Fisch bzw. Fischerzeugnisse	Fisch aller Art (tiefgefroren, abgepackt, mariniert, frisch, in Lake, Konserven), Kaviar, Presskaviar, Fischöl, Lebertran, Surimi (Seelachszerzeugnis), Fischmehl, Lachsersatz, Fischextrakt, Paella, Vitello Tonnato, Anchosen, Krill, Anchovis auf Pizza, Beluga, Sevruga, Sild	Adäquate Ersatzprodukte für Fisch und Fischerzeugnisse sind nicht vorhanden!
Erdnüsse	enthält Erdnüsse bzw. Erdnusserzeugnisse	abgepackte oder lose Erdnüsse (mit oder ohne Schale), Erdnussbutter, -sauce, -creme, -flocken, -mehl, -mus, -paste, -mark, -öl (Arachisöl) Nussmischungen mit Erdnuss	Nüsse bzw. Schalenfrüchte Hinweis: Beim Einsatz von Nüssen/Schalenfrüchten ist zu beachten, dass es sich hierbei um ein anderes Allergen handelt.
Sojabohnen Außer: ✓ vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ✓ natürliche gemischte Tocopherole (E306) aus Sojabohnenquellen ✓ aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; ✓ aus Pflanzenölen gewonnenen Phytosterinestern aus Sojabohnenquellen	enthält Soja bzw. Sojaerzeugnisse	Sojabohnen, Sojasprossen, Sojaöl (z.B. : Tamari, Shoyu), Sojamehl, -flocken, -kleie, -eiweiß, -milch, -margarine, -paste, -sauce, -getränke, Miso (Soja), Natto (Soja), Tempeh (Soja), Tofu (Soja), Fleischimitate (TVP), Edamame, Kinako, Okara, Shoyu, Tamari, Sojalecithin (E 322), Sojabohnen-Polyose (E 426)	Nutzung anderer Pflanzenöle Ersatz durch Milchprodukte, Getreide-, Kokos-, Reis-, Mandel und Haferdrinks, Seitan, Speisestärke Hinweis: Beim Einsatz von diesen Lebensmitteln ist zu beachten, dass es sich hierbei um andere Allergene handelt.

Art des Allergens	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Allergene enthalten	evtl. Ersatzprodukte
Milcheiweiß (aus Casein und Molkenprotein) Laktose (Milchzucker) Betrifft Kuh-, Ziegen-, Schafsmilch Außer: ✓ Molke zur Herstellung von alkohol. Destillaten incl. Ethylalkohol landwirtschaftl. Ursprungs ✓ Lactit	enthält Milch bzw. Milcherzeugnisse	Vollmilch, Dickmilch, Magermilch, Milch-pulver, Vollmilchpulver, Süßmolkenpulver, Magermilchpulver, Milchprotein, Butter, Buttermilch, Kefir, Süßmolke, alle Käsesorten und Käseerzeugnisse, Sahne, saure Sahne, Rahm, Sauerrahm, Schmand, Joghurt, Speisequark, Creme fraiche, Milchcreme, Kondensmilch	püriertes Tofu, Lopino (Süßlupine), Hafercreme, Mandelmilch, Reismilch, Hafermilch, Kokosmilch, Dinkelmilch Hinweis: Beim Einsatz von diesen Lebensmitteln ist zu beachten, dass es sich hierbei um andere Allergene handelt.
Schalenfrüchte (Nüsse) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew- oder Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse Außer: Nüsse zur Herstellung von alkohol. Destillaten incl. Ethylalkohol landwirtschaftl. Ursprungs	enthält Schalenfrüchte (Nüsse)	Pasten, Mousse, Marzipan und Marzipanprodukte (Mandeln), Persipan, Butter, Saucen, Nuss-Öle, Giandua	Nussöle können durch z. B.: Olivenöl, Rapsöl und Sonnenblumenöl ersetzt werden
Sellerie	enthält Sellerie bzw. Sellerieerzeugnisse	Selleriestauden, -blätter, -stangen im Bund, mit ganzer Knolle, -extrakt, -granulat, -pulver, -gewürz, -salz	Durch eigene Gewürz- und Kräutermischungen kann man gezielt verhindern, dass „versteckt“ Sellerie in die Mischungen gelangt!
Senf	enthält Senf bzw. Senferzeugnisse	Alle Senfarten, -körner, -saat, -mehl, -pulver, -sprossen, -öl, Mostrich	Durch eigene Gewürz- und Kräutermischungen kann man gezielt verhindern, dass „versteckt“ Senf in die Mischungen gelangt!
Sesamsamen	enthält Sesamsamen	Sesamsamen, -mehl, -öl, paste (Tahini), -krokant, mit Sesam bestreute Backwaren (z. B. bestreute Hamburgerbrötchen oder Fladenbrot)	Als Ersatz können andere Samen wie Leinsamen, Mohn, Kürbiskerne Sonnenblumenkerne etc. genutzt werden.
Schwefeldioxid und Sulfite Deklarationspflichtig ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l insgesamt vorhandenes SO ₂	enthält Schwefeldioxid bzw. Sulfite	Schwefeldioxid SO ₂ (E220) Sulfite: Natriumsulfit (E221), Natriumhydrogensulfit (E222), Natriummetabisulfit (E223), Kaliummetabisulfit (E224), Kalziumsulfit (E226), Kalziumbisulfit (E227), Kaliumbisulfit (E228)	Der Einsatz in der Küche ist eher beschränkt. Hier sollte z. B. auf andere Konservierungsstoffe zurückgegriffen werden, z. B. Säuern mit Zitronensäure etc.
Lupinen	enthält Lupinen	Lupinenkerne, -sprossen (auf Salaten!), -mehl, -kleie, -milch, -tofu, -konzentrat, -ballaststoffkonzentrat, -eiweiß	Soja, Weizen, Milchprodukte, Ei etc. Hinweis: Beim Einsatz von diesen Lebensmitteln ist zu beachten, dass es sich hierbei um andere Allergene handelt.
Weichtiere	enthält Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)	alle Muscheln, Austern, Austernsauce, Tintenfische, Oktopus, Schnecken, Mollusken, Calamares, Abalone	Ersatzprodukte für Weichtiere sind nicht vorhanden!

Verschiedene Beispiele zur Allergenkennzeichnung

1. „Fußnotenlösung“ z.B. in der Speisekarte

- Cocktail Swimming-Pool: weißer Rum, Wodka, Blue Curacao⁽¹⁾, Ananassaft, Kokosnusscreme⁽³⁾, Sahne⁽⁹⁾
- Bauernbrot^(aW,aR) mit Geflügelwienerle^(2,3,4,9,i) und Senf
- Überbackene Schinken-Käse-Seele^(1,2,3,4,aW,aD,g)
- Vesperplatte: Bauernbrot^(aW,aR), Salamiaufschnitt^(1,2,3,g,i), Spargel und Honigschinken^(2,i)
- Saurer Käse: Limburger^(laktosefrei), Zwiebeln, Bauernbrot^(aW,aR)
- Schlemmertöpfe: hausgemachte Spätzle^(aW,c), Sahnesoße^(aW,i,g,l), Würstchen^(2,3,4,9,i,j), Gemüse⁽⁹⁾
- Rinderfilet mit Rotweinsauce^(5,l) und Kroketten^(aW,c)
- Kinderteller Neptun: Fischstäbchen^(aW,c,g), Remoulade^(c,f,g,i), Wedges
- Vanilleeis^(1,g) mit Marzipan-Krokant-Topping^(g,hM)
- Pizza mit Meeresfrüchten^(aW,d,g,n)
- Spaghetti^(aW,ohne Ei) mit Veggi-Bolognese^(3,4,8,f,i,hP)
- Rotwein: Lemberger mit Trollinger, Heilbronn, Qualitätswein^(l)
- Pils^(aG), Colaweizen^(1,3,10)

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- | | |
|----|--------------------------|
| 1 | mit Farbstoff |
| 2 | mit Konservierungsstoff |
| 3 | mit Antioxidationsmittel |
| 4 | mit Geschmacksverstärker |
| 5 | geschwefelt |
| 6 | geschwärzt |
| 7 | gewachst |
| 8 | mit Süßungsmittel |
| 9 | mit Phosphat |
| 10 | coffeinhaltig |
| 11 | chininhaltig |

Deklarationspflichtige Allergene

- | | |
|---|---|
| a | glutenhaltig (aW Weizen, aD Dinkel, aR Roggen, aG Gerste, ...) |
| b | enthält Krebstiere |
| c | enthält Eier und Eierzeugnisse |
| d | enthält Fisch und Fischerzeugnisse |
| e | enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse |
| f | enthält Soja und Sojaerzeugnisse |
| g | enthält Milch und Milcherzeugnisse |
| h | enthält Schalenfrüchte (hM Mandeln, hH Haselnüsse, hP Pistazien, ...) |
| i | enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| j | enthält Senf und Senferzeugnisse |
| k | enthält Sesamsamen |
| l | enthält Schwefeldioxid und Sulfite |
| m | enthält Lupinen |
| n | enthält Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern) |

2. Angabe der Allergene auf einem Schild an der Ware oder in der Nähe der Ware (z.B. bei Buffets, Theken)



3. Angabe der Allergene in einem Sammelordner pro Produkt

Rezept / Speise / Lebensmittel / Menü:	
enthält folgendes/folgende Allergen(e)	
glutenhaltiges Getreide: Weizen	☐
glutenhaltiges Getreide: Dinkel	☐
glutenhaltiges Getreide: Roggen	☐
glutenhaltiges Getreide: Gerste	☐
glutenhaltiges Getreide:	☐
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	☐
Schalenfrucht: Haselnuss	☐
Schalenfrucht: Mandel	☐
Schalenfrucht: Walnuss	☐
Schalenfrucht:	☐
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐
Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐
Schwefeldioxid und Sulfite	☐
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐

4. Angabe der Allergene in einem Sammelordner pro Produkt (mit Einzelauflistung Getreide/Nüsse (Bäckerei))

Produktname	Glutenhaltiges Getreide								Schalenfrüchte								Weitere Allergene										
	Weizen	Dinkel	Roggen	Hafer	Gerste	Grünkern	Zweikorn (Emmer)	Triticale	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Cashewnüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamianüsse	Sesamsamen	Milch, Laktose	Eier	Erdnüsse	Soja	Sellerie	Senf	Schwefeldioxid, Sulfite	Lupinen	Weichtiere	Fische	Krebstiere

Seite 7 von 8

6. Angabe der Zusatzstoffe und Allergene bei Kuchenspenden o.ä.

Produkt	
Hergestellt von	
Hergestellt am	
Mit folgenden Zusatzstoffen ☐ mit Konservierungsstoff ☐ mit Farbstoff ☐ mit Antioxidationsmittel ☐ mit Süßungsmittel ☐ mit Phosphat ☐ geschwefelt ☐ chininhaltig ☐ coffeinhaltig ☐ mit Geschmacksverstärker ☐ geschwärzt ☐ gewachst	Enthält folgende Allergene ☐ glutenhaltiges Getreide: Weizen ☐ glutenhaltiges Getreide: Dinkel ☐ glutenhaltiges Getreide: Roggen ☐ glutenhaltiges Getreide: Gerste ☐ glutenhaltiges Getreide: _____ ☐ Krebstiere bzw. Krebstiererzeugnisse ☐ Eier bzw. Eierzeugnisse ☐ Fisch bzw. Fischerzeugnisse ☐ Erdnüsse bzw. Erdnusserzeugnisse ☐ Soja bzw. Sojaerzeugnisse ☐ Milch bzw. Milcherzeugnisse ☐ Schalenfrucht: Haselnuss ☐ Schalenfrucht: Walnuss ☐ Schalenfrucht: Mandel ☐ Schalenfrucht: _____ ☐ Sellerie bzw. Sellerieerzeugnisse ☐ Senf bzw. Senferzeugnisse ☐ Sesamsamen ☐ Schwefeldioxid und Sulfite ☐ Lupinen ☐ Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Für eventuelle Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Landratsamt Ravensburg
 Veterinäramt – Lebensmittelüberwachung
 Dienststelle Ravensburg
 Friedenstr. 2
 88212 Ravensburg
 0751/85-5410

Außenstelle Leutkirch
 Ottmannshofer Str. 46
 88299 Leutkirch
 07561/9820-5710