

Sondernewsletter

Allergene und Zusatzstoffe

(Lebensmittelinformations-VO - LMIV)
(Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung - LMKV)

Autorin: Nicole Thomas, Geschäftsführerin

Sehr geehrtes Mitglied,

nachstehend möchten wir Sie über die Pflichten zur Angaben von Allergenen und Zusatzstoffen informieren.

I. Allergene (Lebensmittelinformations-VO – LMIV)

Die Lebensmittelinformationsverordnung ist seit einem halben Jahr in Kraft und noch immer fehlen auf vielen Internetseiten Pflichtangaben zu den Allergenen. Informationen über Allergene müssen dem Verbraucher zwingend vor dem Vertragsschluss in deutscher Sprache mitgeteilt werden. Die Mitteilung sollte sinnvollerweise bereits im Rahmen der Präsentation der Ware im Internet, auf dem Flyer oder an der Ladentheke erfolgen.

Warum müssen Allergene ausgewiesen werden?

Man geht davon aus, dass bis zu 5 % der Bevölkerung allergisch auf bestimmte Lebensmittel reagieren. Viele weitere weisen Lebensmittelunverträglichkeiten auf, in Folge dessen Magen-Darm-Beschwerden, Übelkeit, Erbrechen und Durchfall auftreten. Bei Allergikern kommt es häufig zu Ekzemen und Nesselausschlag, Atemwegsbeschwerden und im schlimmsten Fall zu einem anaphylaktischen Schock. Um dies zu vermeiden, müssen Allergene gekennzeichnet werden. Denn nicht immer lässt sich auf den ersten Blick erkennen, welche Lebensmittel in unserer Nahrung enthalten sind.



Welche Allergene müssen ausgewiesen werden?

Es sind insgesamt 14 Lebensmittel bekannt, die Allergien auslösen und daher stets gekennzeichnet werden müssen. Dies sind:

- Glutenthaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut)
- Krebstiere, Fisch, Weichtiere
- Soja, Milch, Lactose
- Erdnüsse, Schalenfrüchte (Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie Mandeln und Pistazien)
- Sellerie, Senf, Sesamsamen
- Schwefeldioxid, Sulfite (mehr als 10 mg/l oder mehr als 10 mg/Kg)

Die nachfolgende Übersicht zeigt Ihnen, in welchen Erzeugnissen und/oder Waren kennzeichnungspflichtige Allergene enthalten sind:

Kennzeichnungspflichtige Allergene	dazu gehören u.a.	Erzeugnisse sind u. a.	Beispiel für Produkte
Glutenthaltiges Getreide (Gluten kommen fast überall vor, da es ein beliebter Hilfsstoff in der Lebensmittelindustrie ist und sich Mehlstaub sehr schnell verteilt)	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut	Mehl, Grieß, Stärke, Couscous, Weizenkeimöl, Ebly	Brot/Brötchen, Gebäck, Nudeln, Suppen/Soßen, Paniermehl, Fleischwaren, Kartoffelfertiggerichte, Desserts/Eis, Bier
Fisch und Fischerzeugnisse	alle Fischarten, Kaviar	Fischextrakte, Fischsoßen, Würzpasten, Fischfond, Omega3-Öl	Soßen (z.B. Worcestersoße), Suppen, Feinkostsalate, Pasteten,
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Krebse, Flusskrebse, Shrimps, Garnelen, Hummer, Scampi, Langusten	Shrimpspaste u.a. asiatische Würzpasten	Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Krabbenchips,
Eier und Eierzeugnisse	alle Eisorten	Vollei/-pulver, Flüssigei, Eigelb, Eiklar, Gefriererei, Trockenei	Mayonnaise, Omelette, Gebäck, Kuchen, Nudeln, Croutons, Burger, Panaden, Dressings, Desserts/Eis,

Kennzeichnungspflichtige Allergene	dazu gehören u.a.	Erzeugnisse sind u. a.	Beispiel für Produkte
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	alle Erdnussorten	Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmehl (vorfrittierte Produkte)	Margarine, Brot/ Brötchen, Gebäck, Kuchen, Nussnougatcreme, Schokolade, Marinaden, Pommes Frites, Rösti, Eis, Desserts
Soja und Sojaerzeugnisse	alle Sorten Sojabohnen (ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett)	Sojadrink, Sojamehl, Sojaöl, Sojasoße, Tofu, Miso,	Brot, Gebäck, Schokocreme, Soßen, Suppen, Feinkostsalate, Dressings, Mayonnaise, Eis, Diät drinks, Fertiggerichte aller Art,
Milch und Milcherzeugnisse Inkl. Laktose	Kuhmilch	Butter, Crème Fraiche, Joghurt, Käse, Laktose, Milchpulver, Molken, Quark, Sahne, Schmalz	Brot, Gebäck, Kuchen, Brüh-, Koch-, Roh- und Bratwurst, Aufläufe, Schokolade, Chips, Suppen/Soßen, Dressings, Kartoffelpüree
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Mandeln, Walnüsse, Pekanüsse, Cashewkerne, Haselnüsse, Paranüsse, Macademanüsse, Queenslandnüsse	Gemahlene und gehackte Nüsse, Nusscremes, Nussöle, alkoholische Destilate, Lactit	Brot, Gebäck, Joghurt, Käse, Nussnougatcreme, Schokolade, Dressings, Desserts
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Knollensellerie, Staudensellerie	Selleriesalz, Selleriepulver (Gewürzmischung)	Fleischerzeugnisse, Suppen/Soßen, Dressing, Chips, Ketchup
Senf und Senferzeugnisse		Senfkörner, Senfpulver, Senföl	Fleischerzeugnisse, Wurst, Suppen/Soßen, Dressings, Mayonnaise, Ketchup, Käse, Currys, Aufstriche
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse		Sesamsamen, Sesammehl, Sesamöl	Brot, Backwaren, Salate, Desserts, Falafel, Hummus, Müsli

Kennzeichnungspflichtige Allergene	dazu gehören u.a.	Erzeugnisse sind u. a.	Beispiel für Produkte
Schwefeldioxid und Sulfit (mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)	E220-E228	mit Schwefel behandeltes Trockenobst, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte	Brot, Fleischerzeugnisse, Suppen/Soßen, Chips, Bier, Essig, Wein, Softdrinks
Lupine und Lupinenerzeugnisse		Lupinenmehl, Lupinensamen, Alfalfasprouen	Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Desserts, Flüssiggewürze, Milch, Tofu
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Oktopus, Schnecken, Tintenfisch, alle Muscheln, Austern, Calamares	Austernsoße	Würzpasten, Paella, Suppen/Soßen, Marinaden, asiatische Spezialitäten

Bitte beachten Sie die Angaben des Herstellers auf dem Produkt.

Wie müssen die Allergene ausgewiesen werden?

Lebensmittel- oder Lebensmittelbestandteile, die als Allergene eingestuft sind, müssen auf Werbeflyern, im Onlineshop und im Ladengeschäft für die Kunden gut sichtbar dargestellt sein. Die Kennzeichnung muss in unmittelbarer Nähe zu den angebotenen Speisen oder Getränken erfolgen. Die Allergene können bereits hier benannt werden. Es genügt aber auch eine Kennzeichnung durch Fuß- bzw. Endnoten. Hierzu werden meist Buchstaben verwendet. Die Allergene können aber auch durch Fettdruck, Unterstreichungen oder Kursivschrift hervorgehoben werden. Es gilt eine Mindestschriftgröße von 1,2 mm bezogen auf die Höhe des kleinen „x“ und die Kennzeichnung muss zumindest auch in deutscher Sprache erfolgen.

Die Erläuterung der Fuß- bzw. Endnoten muss sodann am Ende der Seite oder auf einer gesonderten Seite erfolgen (Beispiele [finden Sie unter Ziffer III. des Newsletters](#)).

Grundsätzlich ist es zwar auch möglich, mündlich Auskunft über die Allergene zu erteilen, dies setzt aber voraus, dass Sie

1. über diese mündliche Auskunft eine Dokumentation führen und
2. den Kunden darauf deutlich in schriftlicher Form hinweisen, z.B. mit den Worten „ Informationen über Produkte, die Zusatzstoffe und Allergene enthalten, werden Ihnen auf Nachfrage von unseren Mitarbeitern erteilt“.

Ihre Mitarbeiter müssen daher entsprechend unterrichtet sein, um qualifizierte Auskünfte geben zu können. Aussage, dass ein Produkt „frei von Allergenen“ ist, kann als Garantiezusa-

ge gewertet werden und entsprechende Haftungsansprüche auslösen, wenn es hier zu Fehlinformationen kommt.

Zusätzliche Hinweise - Haftungsausschluss

Unter haftungsrechtlichen Gesichtspunkten empfehlen wird Ihnen folgenden Hinweis in Ihrer Speise- bzw. Getränkekarte aufzunehmen:

„Eine Nennung der Allergene erfolgt nur dann, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Produkte als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Herstellungsprozess in der Küche verwendet werden.“

II. Zusatzstoffe (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung - LMKV)

Welche Zusatzstoffe müssen ausgewiesen werden?

Anlage 2 zu § 6 Abs. 4 Nr. 2 LMKV regelt die Angabepflicht für die nachfolgend dargestellten Zusatzstoffe:

1. Farbstoff	12. modifizierte Stärke
2. Konservierungsstoff	13. Süßstoff
3. Antioxidationsmittel	14. Backtriebmittel
4. Emulgator	15. Schaumverhüter
5. Verdickungsmittel	16. Überzugsmittel
6. Geliermittel	17. Festigungsmittel
7. Stabilisator	18. Mehlbehandlungsmittel
8. Geschmacksverstärker	19. Feuchthaltemittel
9. Säuerungsmittel	20. Füllstoff
10. Säureregulator	21. Treibgas
11. Trennmittel	22. Schmelzsalz (nur bei Schmelzkäse und Erzeugnissen auf der Grundlage von Schmelzkäse)

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 1999, 2472)

Für **unverpackte Lebensmittel** müssen die Zusatzstoffe nur in eingeschränktem Umfang angegeben werden.

Bitte beachten Sie, dass auf Substanzen aus bestimmten Funktionsklassen mit bestimmten festgelegten Formulierungen hingewiesen werden muss. Die nachfolgende Übersicht zeigt Ihnen, um welche es sich hierbei handelt und in welchen Erzeugnissen und/oder Waren diese Zusatzstoffe enthalten sind bzw. sein können:

Art der Zusatzstoffe E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe E 100 – E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	Alkoholfreie Getränke wie Cola und Fanta, Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe E 200 – E 219, E 230 – E 235, E 239, E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105 bei ausschließl. Verwendung von E 249 – E 250 E 251 – E 252 einem Gemisch dieser Stoffe	„Mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ Ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachersatz, Feinkostsalate, Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel E 310 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker E 620 – E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite E 220 – E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst, Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze E 579, E 585	„geschwärzt“	Schwarze Oliven
Überzugsmittel E 901 – E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959 Andere Süßungsmittel E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Süß-Saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, Brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) Anmerkung: wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Stabilisatoren E 338 – E 341, E 450 – E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

Die Zusatzstoffe können entweder bei den jeweiligen Speisen und Getränken direkt oder als Fuß- bzw. Endnote angegeben werden. Entscheidend ist, dass die verwendeten Kennziffern oder Zeichen klar, meist durch Ziffern oder Buchstaben, ausgewiesen werden. Die Erläuterung der Fußnoten muss sodann am Ende der Seite oder auf einer gesonderten Seite erfolgen.

III. Beispiele

Nachstehend möchten wir Ihnen anhand einiger Beispiele zeigen, wie Sie die erforderlichen Angaben darstellen können. Die Beispiele berücksichtigen auch die erforderlichen Grundpreis- und Pfandangaben:



© Nitr – Fotolia.com

SPAGETTI BOLOGNESE 6,70 €

Spaghetti^{a,b,c,e} mit Bolognese-Soße^{a,c,f,Y Z}

Zusatzstoffe und Allergene siehe [unten \(link\)](#)



© Jacek Chabraszewski – Fotolia.com

SALAMI PIZZA 6,70 €

mit feiner Tomatensoße, Edamer und Salami^{3 4 6 a Y Z}

Zusatzstoffe und Allergene siehe [unten \(link\)](#)

Beispiel Eis:

VANILLE-CARAMEL-BROWNIE ^{a b c e} , 500 ml	6,90 € (13,80 €/Liter)
BELGISCHE SCHOKOLADE ^{b c e} , 500 ml	6,90 € (13,80 €/Liter)
ERDBEERSAHNE ^{b c} , 500 ml	6,90 € (13,80 €/Liter)

Zusatzstoffe und Allergene siehe [unten \(link\)](#)

Beispiel Getränke:

Cola ^{2, 4} 0,5 l	1,80 € zzgl. 0,25 € Pfand (3,60 €/Liter)
Bier 0,33 l	2,10 € zzgl. 0,08 € Pfand (6,30 €/Liter)
Prosecco ^{k.A.D.} 0,75 l	8,70 € pfandfrei (11,60 €/Liter)

Zusatzstoffe und Allergene siehe [unten \(link\)](#)

Die Allergene und Zusatzstoffe können jeweils am Ende der Seite bzw. des Abschnittes, auf der sich das jeweilige Angebot befindet, ausgewiesen werden. Verbraucherfreundlich wäre bei Darstellungen im Internet zudem eine Verlinkung von den Zahlen/Buchstaben zu den entsprechenden Erläuterungen.

Allergene: **a** glutenhaltiges Getreide; **b** mit Eiern oder Eierzeugnissen; **c** mit Milch oder Milcherzeugnissen (Lactose); **d** mit Senf oder Senferzeugnissen; **e** mit Soja oder Sojaerzeugnissen; **f** mit Sellerie oder Sellerieerzeugnissen; **g** mit Krebs- und Weichtieren; **h** mit Fisch oder Fischerzeugnissen; **i** mit Nuss-, Erdnusserzeugnissen/Schalenfrüchten; **j** mit Sesam oder Sesamerzeugnissen; **k** mit Sulfid; **l** mit Lupinen oder Lupinenerzeugnissen;

Zusatzstoffe: **1:** geschwärzt; **2:** koffeinhaltig; **3:** mit Antioxidationsmittel; **4:** mit Farbstoff; **5:** mit Geschmacksverstärker; **6:** mit Konservierungsstoff; **7:** mit Phosphat hergestellt; **8:** mit Süßungsmittel; **9:** enthält eine Phenylalaninquelle;

Informationen: **A:** DOC/DOK (D.O.C. – Denominazione di origine controllata = kontrollierte Ursprungsbezeichnung mit begrenztem Ertrag pro Hektar, zugelassenen Anbaugebieten und Rebsorte); **B:** DOC G (D.O.C.G. – Denominazione di origine controllata e garantita = höchste Qualitätsstufe mit erweiterten Vorgaben und Kontrollen (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit kontrolliertem und garantiertem Ursprung)); **D:** IGT (I.G.T. – Indicazione geografica tipica = geographische Herkunftsbezeichnung) oder DOC;

Y: Rindfleischerzeugnisse enthalten; **Z:** Schweinefleischerzeugnisse enthalten

Denkbar wäre aber auch eine Gesamtübersicht der angebotenen Produkte mit den jeweiligen Allergenen, Zusatzstoffen und Herkunftsinformationen. Diese könnte sich auf einer gesonderten Internetseite befinden und wie folgt aussehen.

Gesamtübersicht Zusatzstoffe, Allergene und sonstige Informationen:

Zusatzstoffe	Allergene	weitere Informationen
1: geschwärzt	a: glutenhaltiges Getreide	A: DOC / DOK;
2: koffeinhaltig	b: mit Eiern oder Eierzeugnissen	B: DOC G;
3: mit Antioxidationsmittel	c: mit Milch oder Milchzeugnissen	D: IGT oder DOC;
4: mit Farbstoff	(Lactose);	Y Rindfleischerzeugnisse
5: mit Geschmacksverstärker	d: mit Senf oder Senferzeugnissen	enthalten
6: mit Konservierungsstoff	e: mit Soja oder Sojaerzeugnissen	Z Schweinefleischerzeugnisse
7: mit Phosphat hergestellt	f: mit Sellerie oder	enthalten
8: mit Süßungsmittel	Sellerieerzeugnissen	
9: enthält eine	g: mit Krebs- und Weichtieren	
Phenylalaninquelle;	h: mit Fisch oder Fischerzeugnissen	
	i: mit Nuss-,	
	Erdnusserzeugnissen/Schalenfrüchten	
	j: mit Sesam oder Sesamerzeugnissen	
	k: mit Sulfit	
	l: mit Lupinen oder	
	Lupinenerzeugnissen;	

Produkt	Zusatzstoffe	Allergene	weitere Informationen
Spagetti Bolognese	-	a, f, k	Rindfleisch, Schwein
Pizza Salami mit Champignons	3, 4, 6	a, c, d	Rindfleisch, Schwein
Vanille Caramell Brownie Eiscreme	-	a, b, c, e	vegetarisch
Cola	2, 4	-	-
Bier	-	-	-
Prosecco	-	k	A, D

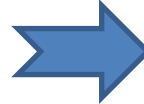
Oder so:

Produkt	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	Zusatzstoffe
Spagetti Bolognese	X					X					X		
Pizza Salami mit Champignons	x		x	X									3, 4, 6
Vanille Caramell Brownie Eiscreme	X	X	X		X								
Cola													2, 4
Bier													
Prosecco											X		

Eine weitere Variante wäre es, dem Kunden die Suche nach Produkten **ohne** bestimmte Allergene zu ermöglichen:

Ich habe eine Allergie auf:

Milch



Nach entsprechender Eingabe und Bestätigung werden dem Kunden nur noch die Produkte angezeigt, die die ausgewählten Stoffe **nicht** enthalten.

Oder nach Auswahl eines bestimmten Produktes werden dem Kunden alle Zusatzstoffe, Allergene und sonstigen Informationen zu dem gewählten Produkt angezeigt:

Produkt auswählen:

Pizza Salami



Produkt: Pizza Salami

mit Salami^{1,2,3}, Tomatensauce und Käse³

Eventuell allergieverursachende Inhaltsstoffe

- Glutenthaltiges Getreide- und Erzeugnisse
- Milch und -erzeugnisse
- Laktose
- Eier und -erzeugnisse
- Soja und -erzeugnisse
- Senf und -erzeugnisse
- Lupine und -erzeugnisse
- Konservierungsstoffe
- Antioxidationsmittel
- Farbstoff

[Zusatzstoffe im Detail: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 \[Link auf die Zusatzstoffe\]](#)

Sollten Sie weitergehende Fragen zu diesem Thema haben, bitten wir Sie, sich mit einem Rechtsanwalt in Verbindung zu setzen. Dieser kann Sie hierzu ausführlich beraten. Der Verein bietet keine individuelle Rechtsberatung an. Dies ist uns aus rechtlichen Gründen untersagt.

Rechtlicher Hinweis

Wir haben die Ihnen bereitgestellten Informationen mit großer Sorgfalt erstellt. Dennoch kann nicht ausgeschlossen werden, dass sich Fehler eingeschlichen haben. Die Autorin und der VBuW Nahrungsmittel- und Gastronomiebranche e.V. übernehmen daher keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit, Vollständigkeit und Qualität der bereitgestellten Informationen. Die Haftung für etwaige Schäden, die auf die Nutzung oder Nichtnutzung der bereitgestellten Informationen zurückzuführen sind, ist ausgeschlossen. Der Haftungsausschluss gilt nicht für den Fall grober Fahrlässigkeit und/oder Vorsatz und/oder im Fall von Personenschäden.

Anregungen

Sie haben Fragen oder Anregungen? Wir stehen Ihnen jederzeit gerne telefonisch unter **030 33 77 19 96** oder per E-Mail unter service@fair-sein.de zur Verfügung.

Den Newsletter können Sie jederzeit über unsere Webseite www.fair-sein.de abrufen. Dazu müssen Sie sich lediglich im Mitgliederbereich mit Ihrem Passwort einloggen.

VBuW Nahrungsmittel- und Gastronomiebranche e.V.

Vorstand: Thomas Wilde, Karsten Freigang, Thomas Musäus, Kay Wetzlich

Geschäftsführerin: Nicole Thomas, Rechtsanwältin

Heerstr. 14, 14052 Berlin

Web: www.fair-sein.de * Mail: service@fair-sein.de * Tel: 030 33 77 1996