

## **Merkblatt zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung bei loser Abgabe von Lebensmitteln**

Seite 1 von 9

Stand: 29.01.2015

### Wer ist betroffen?

- Die EU-Lebensmittelinformations-Verordnung (**LMIV** EU – VO Nr. 1169/2011) gilt seit 13.12.2014
- Die LMIV gilt **für Lebensmittelunternehmer auf allen Stufen der Lebensmittelkette** und **für alle Lebensmittel**, die für den Endverbraucher bzw. für die Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind und die von Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.
- **Verantwortlich für die Informationen** über das Lebensmittel ist der **Lebensmittelunternehmer** bzw. der **Importeur** des Lebensmittels. Sie **gewährleisten das Vorhandensein und die Richtigkeit** der Informationen.
- **Die Informationen müssen innerhalb der Lieferkette** durch Verpackungen, Etiketten oder Begleitpapiere so **weitergegeben werden**, dass der Lebensmittelunternehmer, der die Lebensmittel an den Endverbraucher bzw. an die Gemeinschaftsverpflegung abgibt, seiner Informationspflicht nachkommen kann.

### Wie wird gekennzeichnet?

- Die Informationen müssen **für alle Lebensmittel** verfügbar sein und für den Verbraucher **leicht zugänglich** sowie an einer **gut sichtbaren Stelle** deutlich und **gut lesbar** in deutscher Sprache und ggf. dauerhaftangebracht sein.
- Die Angaben können auf einem **Schild neben der Ware** oder auch in einer **Liste**, die **direkt zugänglich** ist, gemacht werden.
- Die Informationen dürfen in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonst. eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden, und der Blick darf davon nicht abgelenkt werden.

### 1. Allergene:

- Kennzeichnung des als Zutat oder Bestandteil einer Zutat enthaltenen Allergens gemäß Anhang II der VO (EG) Nr. 1169/2011 mit dem Wortlaut: „**enthält .....**“
- Die nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick über die zu kennzeichnenden Allergene und deren Vorkommen. Die Tabelle erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

## Merkblatt zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung bei loser Abgabe von Lebensmitteln

Seite 2 von 9

Stand: 29.01.2015

<b>Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können</b>	
<b>Bezeichnung</b>	<b>Vorkommen</b>
Gluten	Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen, Dinkel, Khorasan, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut), z.B. in Brot, Nudeln, Panaden
Krebstiere/Krebstiererzeugnisse	bei Verwendung von Krebsen, Hummer, Garnelen, Scampi, Langusten, Schrimps, etc. , z.B. auch in asiatischen Gewürzmischungen oder Würzpasten
Eier/Eiererzeugnisse	z.B. in Mayonnaise, Nudeln, Kuchen, Dressings
Fische/Fischerzeugnisse	alle Salz- und Süßwasserfischarten, z.B. auch Kaviar, Anchovis und Würzpasten mit Fischextrakten
Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse	z.B. Erdnussöl, Erdnussbutter, Behandlung vorfrittierter Produkte
Sojabohnen/Sojabohnenerzeugnisse	z.B. in Sojasauce, Sojaöl, Kaffeeweißer, Miso, Gebäck, Dressings; ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und-fett
Milch/Milcherzeugnisse, Laktose	z.B. Butter, Käse, Joghurt, Wurstwaren, Pürees; ausgenommen ist Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten und Lactit
Schalenfrüchte / Nüsse / Nusserzeugnisse	namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse; ausgenommen Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten
Sellerie / Sellerieerzeugnisse	Knolle und Staude, z.B. in Gewürzmischungen, Saucen
Senf / Senferzeugnisse	z.B. in Saucen, Dressings, Gewürzmischungen
Schwefeldioxid / Sulfite	ab einer Konzentration von 10 mg/kg bzw. 10 mg/l, z.B. in Essig, Wein, Trockenfrüchten, Softdrinks,
Lupinen / Lupinenerzeugnisse	Samen, Mehle, Milch Tofu, Konzentrate, z.B. in Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten
Weichtiere / Weichtiererzeugnisse	u.a. Tintenfisch, Austern, Schnecken, Muscheln, Calamares, z.B. auch in Gewürzmischungen, asiat. Spezialitäten, Würzpasten, Salaten
Sesamsamen / Sesamsamenerzeugnisse	z.B. asiat. Gewürzmischungen oder Gewürzpasten, Körnermischungen

## Merkblatt zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung bei loser Abgabe von Lebensmitteln

Seite 3 von 9

Stand: 29.01.2015

### 1.1 Hinweise zum Umgang mit Allergenen im Betrieb

- Überprüfen Sie Ihre Zutaten und Gerichte auf das Vorhandensein von Allergenen. Kontaktieren Sie ggf. Ihre Lieferanten, um Informationen bezüglich des Vorhandenseins von Allergenen in Zutaten zu erhalten.
- Legen Sie die Rezepturen für die einzelnen Gerichte eindeutig fest.
- Überprüfen Sie bei Ihrem Produktionsprozess, ob allergenhaltige Zutaten während der Herstellung der Gerichte/Lebensmittel andere nicht allergenhaltige Gerichte / Lebensmittel kontaminieren können. Achten Sie dabei auf zeitliche Trennungen (nicht allergenhaltige Speisen zuerst zubereiten) und / oder räumliche Trennung bei der Zubereitung der Gerichte sowie auf die Herstellungshygiene (z.B. gemeinsam verwendetes Kochgeschirr /-besteck, Reinigungs- und Desinfektionsanweisungen, Lagerhaltung, etc.).
- Überprüfen Sie Ihre Informationen, die dem Kunden zur Verfügung gestellt werden.
- Schulen Sie Ihre Mitarbeiter bezüglich des Umgangs mit allergenhaltigen Zutaten bei der Zubereitung der Gerichte sowie bezüglich und hinsichtlich des Auskunftsverhaltens bei den Kunden.

### 2. Zusatzstoffe

- Kennzeichnung wie in der nachfolgenden Tabelle angegeben
- Bitte beachten Sie die Verwendungsbeschränkungen bei Zusatzstoffen. Nicht jeder Zusatzstoff ist für alle Lebensmittel zugelassen
- Die nachfolgende Tabelle erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit

<b>Zusatzstoffe</b>		
<b>Zusatzstoff</b>	<b>Kennzeichnung</b>	<b>Vorkommen</b>
<b>Farbstoffe</b> E 100 – E 180	„mit Farbstoff“	z.B. Süßwaren, Erfrischungsgetränke, Eis, Cremes, Saucen
<b>Azofarbstoffe:</b>	Warnhinweis direkt an der	

## Merkblatt zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung bei loser Abgabe von Lebensmitteln

Seite 4 von 9

Stand: 29.01.2015

E 102 Tartarzin, E 104 Chinolingelb, E 110 Gelborange S, E 122 Azorubin, E 124 Cochenillerot A, E 129 Allurarot AC	Ware: <u>„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“</u>	
<b><u>Geschmacksverstärker</u></b> E 620 – E635	„mit Geschmacksverstärker“	z.B. Fertigprodukte, Saucen, Suppen
<b><u>Konservierungsstoffe</u></b> E 200 – E 219, E 230 – E 235, E 280 – E 285	„mit Konservierungsstoff“, „konserviert“	z.B. Saucen, Fertigprodukte,
<b><u>Natrium-, Kaliumnitrit</u></b> E 249, E 250	„mit Nitritpökelsalz“	z.B. Wurstwaren
<b><u>Natrium-, Kaliumnitrat</u></b> E 251, E 252	„mit Nitrat“	z.B. Wurstwaren
<b><u>Antioxidationsmittel</u></b> E 300 – E 304, E 310 – E 312	„mit Antioxidationsmittel“	z.B. Wurstwaren, Fertigprodukte
<b><u>Eisen-II-gluconat, Eisen-II-lactat</u></b> (E 579, E 585)	„geschwärzt“	z.B. Oliven
<b><u>Schwefelverbindungen</u></b> E 220 – 224, E 226 - 228	„geschwefelt“	z.B. Trockenfrüchte
<b><u>Phosphatverbindungen</u></b> E 338 - 341, E 450 - 452	„mit Phosphat“	z.B. Brühwurst, Kochpökelware, Fleischerzeugnisse
<b><u>Milcheiweiß</u></b>	„mit Milcheiweiß“	z.B. Fleischerzeugnis in Konserve
<b><u>Überzugsmittel</u></b> E 901 - 904, E 912, E 914	„gewachst“	z.B. bei Obst
<b><u>Süßungsmittel</u></b> E 420, E 421, E 950 – E 955, E 957, E 959, E 962, E 965 –E 967  Bei E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967 ab Konzentration von > 100g/kg bzw. > 100g/l	„mit Süßungsmittel(n)“  ZusätzlicherWarnhinweis: <u>„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“</u>	z.B. kalorienreduzierte Lebensmittel, Feinkostsalate  Sorbit (E420) als Stabilisator muss nicht gekennzeichnet werden
<b><u>Aspartam, Aspartam-Acesulfamsalz</u></b> E 951, E 962	„enthält eine Phenylalaninquelle“	

## Merkblatt zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung bei loser Abgabe von Lebensmitteln

Seite 5 von 9

Stand: 29.01.2015

### 3. Weitere Zutaten, die gekennzeichnet werden müssen

<b>weitere Zutaten</b>		
<b>Zutat</b>	<b>Kennzeichnung</b>	<b>Vorkommen</b>
Chinin, Chininsalze	„chininhaltig“	z.B. bittere Limonaden, Cocktails
Coffein	„coffeinhaltig“  Zusätzlicher Warnhinweis bei Getränken mit Gehalt > 150mg/l oder: <u>„Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“</u> ,  zusätzlicher Warnhinweis bei anderen Lebensmitteln mit Coffeinzusatz: <u>„Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen“</u> unter Angabe des Coffeingehaltes in mg/100mg  Tee und Kaffee müssen nicht gesondert gekennzeichnet werden	Erfrischungsgetränke, Cocktails, Desserts
Kakaohaltige Fettglasur	„mit kakaohaltiger Fettglasur“	z.B. Stracciatellaeis, Nussecken
Gentechnisch veränderte Zutaten	„gentechnisch verändert“, „aus gentechnisch verändertem ... hergestellt“	z.B. Öle, Fette
Imitate z.B. Käseimitat, Formfleischerzeugnisse	In Warenbezeichnung hinzufügen, z.B. „Pizza mit	z.B. Pizza, Laugenbrötchen,

**Merkblatt zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung  
bei loser Abgabe von Lebensmitteln**

Seite 6 von 9

Stand: 29.01.2015

	Formfleischschinken“	Käsebrötchen
--	----------------------	--------------

**Rechtliche Grundlagen (Auszug)**

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)
- Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV)
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Verordnung (EG) Nr. 231/2012 Spezifikationen für Zusatzstoffe
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)
- Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZVerkV)
- Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung genetisch veränderter Organismen und daraus hergestellter Produkte

**Die rechtlichen Grundlagen können auch im Internet erhalten werden:****EU-Recht:** <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>**Bundesministerium für Justiz:** <http://www.gesetze-im-internet.de/>

Bitte beachten Sie, dass dieses Merkblatt lediglich der Information dient und keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Stadt Köln

Der Oberbürgermeister

Umwelt- und Verbraucherschutzamt

Lebensmittelüberwachung und Veterinärdienste

Friedrich-Ebert-Ufer 64 – 70, 51143 Köln

Tel.: 0221/221-26211, Fax.: 0221/221/26588

e-mail: [Vetleb@stadt-koeln.de](mailto:Vetleb@stadt-koeln.de)

## Merkblatt zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung bei loser Abgabe von Lebensmitteln

Seite 7 von 9

Stand: 29.01.2015

### Beispiele zur Kennzeichnung für Speisen:

Beispiele zur Kennzeichnung	Bemerkungen
	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in den von Ihnen verwendeten Produkten enthalten sind entnehmen sie dem Etikett oder erfragen sie bei Ihrem Lieferanten.
(z.B. WOK-Gemüse mit Mie-Nudeln (4)(A))	Glutamat wird verwendet Mie-Nudeln enthalten Weizenmehl
Kartoffelsuppe mit 1 Paar Wiener Würstchen (4;7)	
Gulaschsuppe mit Brot (A)	Brot enthält Weizenmehl
Bockwurst mit Kartoffelsalat (1;2;4;5;7)	Bockwurst enthält kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
Currywurst (4;7;11) (H, I, F)	Bratwurst und Soße enthalten kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe Bratwurst enthält Sellerie und Senf als Gewürz und Milcheiweiß
Pizza Salami (1;2;4) (A, H)	Salami enthält kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und im Gewürze Sellerie Der Pizzaboden enthält Weizenmehl
Drehspieß vom Kalb „nach Döner Art“ (4;7) (A, F)	Drehspieß enthält kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, Stärke und Milcheiweiß

#### Erläuterung der Zuordnung:

**Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff(en) – 2) mit Konservierungsstoff(en) - 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker(n) - 5) geschwefelt - 6) geschwärzt - 7) mit Phosphat – 8) mit Milcheiweiß – 9) coffeinhaltig – 10) chininhaltig – 11) mit Süßungsmittel – 12) enthält eine Phenylalaninquelle – 13) gewachst – 14) mit Taurin

**Allergene:** A) enthält glutenhaltiges Getreide; B) enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse, C) enthält Eier oder Eierzeugnisse, D) enthält Fisch oder Fischerzeugnisse, E) enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse, F) enthält Milch oder Milcherzeugnisse einschl. Lactose, G) enthält Sojabohnen oder

## Merkblatt zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung bei loser Abgabe von Lebensmitteln

Seite 8 von 9

Stand: 29.01.2015

Sojabohnenerzeugnisse, H) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse, I) enthält Senf oder Senferzeugnisse, J) enthält Sesam, L) .enthält Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse, M) enthält Schwefeldioxid / Sulfite, N) enthält Lupinen oder Lupinenerzeugnisse, O) enthält Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse.

### Beispiele zur Kennzeichnung für Getränke:

Fanta Orange (1;3) Sprite *	0,2 l/1,20€	*(Nr. 3 <b>zusätzlich</b> bei Zapfanlagen)
Coca Cola (1;9) *	0,2 l/1,20€	*(Nr. 3 <b>zusätzlich</b> bei Zapfanlagen)
Cola light (1;9;11;12)	* 0,2 l/1,20€	*(Nr. 3 <b>zusätzlich</b> bei Zapfanlagen)
Kölsch Cola (1;9)(A)	* 0,2 l/1,20€	*(Nr. 3 <b>zusätzlich</b> bei Zapfanlagen)
Ginger Ale (1), Bitter Lemon (10)	0,2 l	
Red Bull (9;14)	0,2 l	Zusatzstoffe auf Etikett beachten!
z.B. Blue Curacao (1); Grenadine, Aperol (1;10)	0,02 l *	Spirituosen können kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten
z.B. Eierlikör (F) z.B. Baileys(1;9) (F)	0,02 l *	Spirituosen können kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene enthalten

### Erläuterung der Zuordnung:

**Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff(en) – 2) mit Konservierungsstoff(en) - 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker(n) - 5) geschwefelt - 6) geschwärzt - 7) mit Phosphat – 8) mit Milcheiweiß – 9) coffeinhaltig – 10) chininhaltig – 11) mit Süßungsmittel – 12) enthält eine Phenylalaninquelle – 13) gewachst – 14) mit Taurin

**Allergene:** A) enthält glutenhaltiges Getreide; B) enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse, C) enthält Eier oder Eierzeugnisse, D) enthält Fisch oder Fischerzeugnisse, E) enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse, F) enthält Milch oder Milcherzeugnisse einschl. Lactose, G) enthält Sojabohnen oder Sojabohnenerzeugnisse, H) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse, I) enthält Senf oder Senferzeugnisse, J) enthält Sesam, L) .enthält Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse, M) enthält Schwefeldioxid / Sulfite, N) enthält Lupinen oder Lupinenerzeugnisse, O) enthält Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse.

**Merkblatt zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung  
bei loser Abgabe von Lebensmitteln**

Seite 9 von 9

Stand: 29.01.2015