

Kennzeichnungs- pflichtige Allergene	Beispielsweise in folgenden Zutaten oder Speisen enthalten
Glutenhaltiges Getreide: namentlich: Weizen, Hafer Roggen, Gerste, Dinkel, Kamut, Hybridstämme	Dinkel-, Paniermehl, Weizenkeime, Haferflocken, Pizzateig, Nudeln, Bier, Weißbier
Krebstiere	Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten
Eier	Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Teigwaren, Nudeln, Mayonnaise
Fisch	alle Fischarten, Fischextrakte, Würzpasten, Worcestersoße, Surimi, Fischöl, Kaviar
Erdnüsse	Erdnussbutter, -creme, -paste
Soja	Sojalecithin, -sprossen, -soße, Tofu
Milch/Lactose	Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milchspeiseeis, Rahmsoße
Schalenfrüchte: namentlich: Mandeln, Pistazien, Cashew-, Hasel-, Wal-, Pekan-, Para- und Macadamianüsse	Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl
Sellerie	Gemüsebrühe, Salatsoßen, Würzmischungen, Waldorfsalat
Senf	Senfkörner, Senfsaat, Wurst, Salatsoßen, Würzmischungen
Sesam	Sesammehl, -öl, -paste
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10mg/l, als SO2)	Meerrettich, Wein, Trockenfrüchte
Lupinen	Lupinenkerne, -mehl, -milch, Tirmis, Lopino
Weichtiere	Calamares, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern

Hinweis

- Es handelt sich um eine zusammenfassende Darstellung der fachlichen und rechtlichen Grundlagen, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt.
- Eine Haftung für inhaltliche Richtigkeit kann nicht übernommen werden.
- Dieses Merkblatt ist ein Service der Lebensmittelüberwachung am



Landratsamt
Schwandorf
Wackersdorfer Straße 80
92421 Schwandorf
Telefon 09431 471-0
Telefax 09431 471-444
poststelle@landkreis-schwandorf.de



Landkreis Schwandorf
Natürlich leb' ich hier.

Merkblatt Allergen- /Zusatzstoff- kennzeichnung

Lebensmittel-Zusatzstoff-Durchführungs-
Verordnung (LMZDV)

Kennzeichnung von Allergenen bei unverpackten Lebensmitteln

Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe muss grundsätzlich so erfolgen, dass der Endverbraucher oder der Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung noch vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels davon Kenntnis nehmen kann.

In der Speisekarte oder auf einem Schild auf der Ware können Allergene im Namen des angebotenen Lebensmittels, z. B. "Hausgemachte Semmelklöße aus Weizenbrötchen" oder "Mandelhörnchen", genannt werden.

Mit Fußnoten, wenn bei der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen wird.

Kennzeichnung direkt beim Namen des angebotenen Lebensmittels mit der Angabe der allergenen Zutaten ("Enthält ...")
z.B. „Jagdwurst (enthält Sellerie und Senf)“

Wahlweise ist auch ein mündlicher Hinweis des Verbrauchers unter folgenden Voraussetzungen möglich:

Eine schriftliche Aufzeichnung über die verwendeten Zusatzstoffe muss vorliegen. Diese muss für die zuständige Behörde und auf Nachfrage der Gäste leicht zugänglich sein.

Bei den betreffenden Lebensmitteln, oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte, muss an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden.

Das Personal muss hinreichend geschult sein, um sachkundige Auskunft geben zu können.

Kennzeichnungs-pflichtige Zusatzstoffe	Beispielsweise in folgenden Zutaten oder Speisen enthalten
mit Antioxidationsmittel	Backwaren, Brühwürste, Würzmittel, Limonaden, Erfrischungsgetränke, Koch- und Rohschinken
mit Geschmacksverstärker	Aromazubereitungen, Fleischerzeugnisse, Gewürzmischungen, Soßen
geschwefelt	Essig, getrocknete Pilze, Trockenobst (z.B. Rosinen)
geschwärzt	Schwarze Oliven
gewachst	Frische Äpfel, Birnen, Melone, Zitrusfrüchte
mit Phosphat	Brühwürste, Kochschinken
mit Süßungsmittel	Feinkostsalate, eingelegter Ingwer, süß-sauer Konserven, Soßen, Senf
enthält eine Phenylalaninquelle	Bei Verwendung von E951 z. B. in zuckerfreien Süßwaren, Light-Produkten
koffeinhaltig	Erfrischungsgetränke wie „Spezi, Cola“
chininhaltig	Erfrischungsgetränke wie „Bitter Lemon“

Beispiel für die Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung

ohne separate Erläuterung:

Lebensmittel	Zusatzstoffe											Allergene															
	Farbstoff	konserviert	Antioxidationsmittel	Geschmacksverstärker	geschwefelt	geschwärzt	gewachst	Phosphat	Süßungsmittel	Phenylalaninquelle	koffeinhaltig	chininhaltig	Eier	Erdnüsse	Fisch	Glutenhaltiges Getreide: <u>namentlich</u> : Roggen (R), Weizen (W), Hafer (H), ...	Krebstiere	Lupinen	Milch & -erzeugnisse	Schalenfrüchte: <u>namentlich</u> : Mandeln (Man), Haselnüsse (H),...	Schwefeldioxid & Sulfite	Sellerie	Senf	Sesam	Soja	Weichtiere	
z.B.: Bauernbrot															R, W												
Breze															W										X	X	
Weißbier															W, G												

Kennzeichnung der Allergene

Glutenhaltiges Getreide: namentlich: Roggen (R), Weizen (W), Hafer (Ha), Gerste (G), Dinkel (D), Emmer (Em), Einkorn (Ei), Kamut (K)

Kennzeichnung der Allergene

Schalenfrüchte: namentlich: Mandeln (Man), Macadamia (Mac), Haselnüsse (H), Walnüsse (W), Cashewnüsse (C), Pekannüsse (Pek), Paranüsse (Par), Pistazien (Pi)