

# *Kundeninformation Allergenkennzeichnung*



*Das Wichtigste zur neuen  
Lebensmittelverordnung in Kürze*

# Hintergrund



## Warum gibt es die neue Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)?

- Der Verbraucher soll künftig noch genauere Informationen von den Herstellern erhalten, um im großen Angebot der Lebensmittel eine sichere Auswahl für sich zu treffen. **Diese Vorschriften beziehen sich hauptsächlich auf verpackte Ware, dennoch ist auch bei unverpackter Ware einiges zu beachten.**

## Welche Pflichten hat der Bäcker nach der neuen LMIV?

- **Bei unverpackten Lebensmitteln** – wie den Produkten der deutschen Handwerksbäcker – sind, neben der bereits bisher vorgeschriebenen Kenntlichmachung bestimmter Zusatzstoffe, die allergenen Zutaten zu deklarieren. Die Art und Weise werden wir nachfolgend beschreiben.
- **Bei verpackten Lebensmitteln** werden neben der erweiterten Zutatenliste (mit Hervorhebung der Allergene und botanischer Herkunft der Öle und Fette) noch die Nährwerttabelle als neue Forderungen verpflichtend.

## Welchen Vorteil hat mein Kunde dadurch?

- Vor allem Menschen mit Lebensmittelallergien werden über enthaltene Allergene zuverlässig informiert. Für alle nachfolgend beschriebenen Varianten ist es wichtig, dass das Persönlichkeitsrecht der betroffenen Personen geschützt bleibt und sie auch ohne aktive Nachfrage die Allergeninformationen erhalten.

# Allergenkennzeichnung bei loser Ware

## Welche Informationen sind zur Verfügung zu stellen?

Zu nennen sind die **14 deklarationspflichtigen Hauptallergene**, soweit sie im Rezept enthalten sind. Im Einzelnen sind es die folgenden Gruppen:

- 1. Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2. Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3. Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4. Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5. Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6. Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Ausnahme: vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
- 7. Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8. Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9. Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10. Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11. Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12. Schwefeldioxid** und **Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
- 13. Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14. Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Ab wann muss ich die neuen Vorschriften anwenden?

**Ab dem 13. Dezember 2014** wird die LMIV und damit auch die Kennzeichnung der allergenen Zutaten verpflichtend.

## Wie kennzeichne ich die Allergene richtig?

Generell müssen die Informationen zu den Allergenen gut sichtbar, deutlich und gut lesbar sein.

Werden weitere, nicht-allergene Zutaten genannt, sind die Allergene hervorzuheben.

## Vorgaben für lose/unverpackte Ware\*

- **Schild an der Ware oder in unmittelbarer Nähe der Ware**  
Die allergenen Rohstoffe sind im Einzelnen zu nennen und das Wort „Enthält“ ist voranzustellen.
- **Speise- und Getränkekarten oder Preisverzeichnisse**  
Auch hier sind die allergenen Rohstoffe im einzelnen nennen und das Wort „Enthält“ ist voranzustellen. Es kann auch mit Fußnoten gearbeitet werden, wenn ein erklärender Hinweis in der Karte steht.
- **Kladdenlösung/Listenlösung (Empfehlung)**  
Die allergenen Rohstoffe sind in der Liste im Einzelnen zu nennen und das Wort „Enthält“ ist voranzustellen. Voraussetzung ist, dass am Lebensmittel oder im Laden ein deutlicher Hinweis auf die Allergenliste gegeben wird.
- **Elektronische Aufzeichnungen wie Waagensysteme und computerbasierte Informationsmedien**  
Auch diese Varianten sind zulässig. Auch hier muss in den Verkaufsräumen ein deutlicher Hinweis erfolgen, wo und wie der Kunde die Allergeninformationen erhalten kann.
- **Mündliche Aussage durch geschultes Personal**  
Diese Variante ist nur für Ausnahmefälle möglich und gilt nur für kleine Betriebe (wie Bäckereien und Konditoreien sowie tagesaktuell variierende Restaurants und Kantinen). Hier können die Allergene mündlich dem Kunden mitgeteilt werden. Das ist aber nur möglich bei kurzfristigen Rezepturänderungen und die Ware darf nicht älter als zwei Tage sein. Weiterhin muss der Kunde darauf hingewiesen werden, dass die Allergene beim Verkaufspersonal erfragt werden können. Zur Absicherung der Rezepturabweichungen und der damit verbundenen Allergenänderungen müssen diese Daten für 14 Tage aufbewahrt werden und ggf. der Behörde vorgelegt werden. An die Art der Dokumentation werden keine hohen Anforderungen gestellt. So kann dies durch Ankreuzen des betreffenden Allergens in ein Standardformblatt erfolgen.
- **Vorgaben für Ladenpackungen in der Selbstbedienung**  
Ladenpackungen werden zum unmittelbaren Verkauf vorverpackt. Ihr Bestand darf nicht mehr als 1–2 Tagesverkaufsmengen übersteigen. Wenn diese Ladenpackungen in Selbstbedienung abgegeben werden, so ist die Nährwerttabelle nicht notwendig. Alle anderen Pflichtangaben von verpackten Backwaren, wie Bezeichnung des Gebäckes, Zutatenliste in absteigender Reihenfolge, Hervorhebung der Allergene, sind jedoch erforderlich.

\* nach derzeitigem Kenntnisstand der zu erwartenden Durchführungsverordnung

## Praktische Umsetzung der Allergenkennzeichnung

- Zusammenstellung aller Gebäckrezepte mit Zutaten und Spezifikationen der Zutaten
- Durchsicht der Spezifikationen nach EU-Allergenen in den Zutaten (nur laut Rezept) (14 EU-Gruppen – nicht ALBA- oder LEDA-Liste)
- Prüfung der Vorprodukte, Restteige, Dekore und zusammengesetzten Zutaten auf EU-Allergene
- Zusammenstellen aller Allergenen Zutaten pro Gebäck und Voranstellung des Wortes „Enthält“
- Auflisten der ermittelten Allergene pro Gebäck in einer Kladde/Liste oder computer-gestützten Aufstellung mit dem Wort „Enthält“
- Bei Nutzung der Kladde ist ein deutlicher Hinweis oder Aushang notwendig wo die Liste zu finden ist
- Kladde muss im Verkaufsraum frei zugänglich sein, damit der Kunde sich vor dem Kauf über das Produkt informieren kann
- mündliche Auskunft des Verkaufspersonals ist nur in Ausnahmefällen erlaubt (siehe Beschreibung „Wie kennzeichne ich die Allergene richtig?“
- in der Kladde sind des Weiteren alle technologisch wirksamen Zusatzstoffe zu nennen
- alle Rezepte und Rohstoffe müssen regelmäßig auf Aktualität geprüft werden – ggf. muss die Liste angepasst werden

**Nicht notwendig ist eine vollständige Zutatenliste und eine Nährwerttabelle für unverpackte Gebäcke.**

## Schlussfolgerung

- Der Verbraucher soll künftig detaillierter vom Bäcker informiert werden
- Für unverpackte Lebensmittel müssen die Betriebe ihren Kunden Allergeninformationen bereitstellen. Grundlage dafür sind die 14 EU-Allergengruppen.  
**Die Angabe der im Rezept eingesetzten allergenen Zutaten ist ausreichend, um die neuen gesetzlichen Vorgaben der LMIV zu erfüllen.**

## Noch Fragen?

Wenn Sie Fragen zur Allergenkennzeichnung haben, rufen Sie uns an:  
Fachlichen Rat erhalten Sie auch über unsere Hotlines.

Feinback:  
**0800/418418-1**  
hotline.feinback@csm baking.com

Brot/Brötchen:  
**0800/418418-0**  
hotline.brot-broetchen@csm baking.com

# Beispiele aus der Praxis

## Unser Ulmer Eismalz, Artikel Nr. 75091 7

**Produktbeschreibung** Premium-Backmittel für Weizenkleingebäcke, die in Gärunterbrechung bzw. Gärverzögerung hergestellt werden. Für Brötchen mit goldgelbem Glanz, unverwechselbar malzigem Geschmack und ausgeprägtem Ausbund.

---

Zugabemenge: 3,5 – 4,0%      Packungsgröße: 25 kg Sack

---

### Zutatenliste laut Spezifikation

**Gerstenmalzextrakt, getrocknet**; Stabilisator: (Guarkernmehl (E 412), Carboxymethylcellulose (E 466)); Zucker; Traubenzucker; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; **Sojamehl**; Säureregulator: Diphosphate (E 450); **Geröstetes Malzmehl (Gerste, Weizen)**; **Hartweizengrieß**; **Weizenmehl**; pflanzliches Öl: Raps; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300).

### Schild an der Ware:

- besondere Zusatzstoffe gemäß §9 ZZuIV: keine zu nennen
- Allergene: Enthält Gerstenmalzextrakt, getrocknet; Sojamehl; geröstetes Malzmehl (Gerste, Weizen); Hartweizengrieß; Weizenmehl

### Kladdenlösung

- Zusatzstoffe gemäß §9 ZZuIV: keine zu nennen
- Allergene: Enthält Gerstenmalzextrakt, getrocknet; Sojamehl; geröstetes Malzmehl (Gerste, Weizen); Hartweizengrieß; Weizenmehl

### Verpackte Backwaren

- Backmittel (**Gerstenmalzextrakt**, getrocknet; Zucker; Traubenzucker; **Sojamehl**; geröstetes **Malzmehl (Gerste, Weizen)**; **Hartweizengrieß**; **Weizenmehl**)

## Backtivat Quark 30, Artikel Nr. 89793

**Produktbeschreibung** Backkrem für feine Hefe-Quarkteige  
Diese Backkrem überzeugt durch plastische Teige, die ideal für die maschinelle Verarbeitung geeignet sind. Backtivat Quark 30 ist zudem für alle Führungen geeignet und bietet neben der hohen Anwendungsbreite auch eine ausgezeichnete Frischhaltung. Dosierung auf Mehl: 30 %

---

Versandeinheit: 10 kg Karton      Packungsgröße: 10 kg Karton

---

**Zutatenliste laut Spezifikation** Zucker; pflanzliche Öle: (Raps, Palm); Emulgator: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471), Natriumstearoyl-2-lactylat (E 481), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E 472e)); pflanzliches Fett: Palm; **Weizenquellmehl**; **Speisequarkpulver Magerstufe** (6 %); Backtriebmittel: (Diphosphate (E 450), Natriumcarbonate (E 500)); Säureregulator: Calciumcarbonat (E 170); natürliches Aroma (**enthält Milch**); Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E 300).

### Schild an der Ware:

- besondere Zusatzstoffe gemäß §9 ZZuIV: keine zu nennen
- Allergene: Enthält Weizenquellmehl; Speisequarkpulver Magerstufe; natürliches Aroma (enthält Milch)

### Kladdenlösung

- Zusatzstoffe gemäß §9 ZZuIV: Emulgator: (Mono- und Diglyceride Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat)
- Allergene: Enthält Weizenquellmehl; Speisequarkpulver Magerstufe; natürliches Aroma (enthält Milch)

### Verpackte Backwaren

- Backkrem (Zucker; pflanzliche Öle: (Raps, Palm); Emulgator: (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat); Palmfett; **Weizenquellmehl**; **Speisequarkpulver Magerstufe** (6 %); natürliches Aroma (**enthält Milch**))

**CSM Deutschland GmbH**  
**Back- und Beratungszentrum**  
Mainzer Straße 152 – 160  
55411 Bingen am Rhein

Fachliche Hotline Brot/Brötchen  
0800 418 418 0 (freecall)

Fachliche Hotline Feinback  
0800 418 418 1 (freecall)

[www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de](http://www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de)