

Merkblatt - Allergenkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Welche Lebensmittel fallen unter den Begriff "nicht vorverpackt"?

- Lebensmittel, die als so genannte lose Ware abgegeben werden,
- Lebensmittel, die in Anwesenheit des Verbrauchers auf dessen Wunsch hin verpackt werden und
- Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, d.h. zum direkten Verkauf ohne nennenswerte Vorhaltezeit.

Wer muss kennzeichnen?

Alle Lebensmittelunternehmer, die nicht vorverpackte Lebensmittel an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben) abgeben, z.B. Bäckereien, Metzgereien, Fischläden, Eiscafés, Restaurants, Kantinen, Imbissbetriebe, mobile Verkaufsstände, Märkte, Partyservice etc.

Der Unternehmensbegriff setzt eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und einen gewissen Organisationsgrad voraus. Tätigkeiten wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, das Servieren von Mahlzeiten und der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen z.B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene sollen nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen. Somit hat der EU-Gesetzgeber die Kennzeichnungsebene ebenso wie bereits die Hygienevorschriften auf Lebensmittelunternehmen beschränkt.

Was muss gekennzeichnet werden?

Folgende Zutaten mit allergenem Potenzial nach Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung:

Zu kennzeichnendes Allergen	Beispiele für Lebensmittel, die diese Allergene enthalten können
Glutenhaltiges Getreide, <u>namentlich</u> Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme davon	Weizenmehl, Paniermehl, Nudeln, Haferflocken, Bier
Krebstiere	Garnelen, Scampis, Krabbenmehl
Eier	Eiklar, Eigelb, Vollei, Biskuit, Teigwaren
Fisch	Alle Arten von Fisch; Fischöl, Kaviar, Surimi
Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusspaste
Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasauce, Tofu, häufig in vegetarischen und veganen Gerichten
Milch/Lactose	Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Milchspeiseeis
Schalenfrüchte <u>namentlich</u> Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse	Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli
Sellerie	Gemüsebrühe, Salatsoßen, Würzmischungen
Senf	Senfkörner, Senfsaat, Salatsoßen, Würzmischungen
Sesamsamen	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
Schwefeldioxid / Sulfite (ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/L)	Wein, geschwefelte Trockenfrüchte
Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch
Weichtiere	Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für daraus gewonnene Erzeugnisse mit wenigen Ausnahmen: z.B. Glukosesirupe auf Weizenbasis, raffiniertes Sojabohnenöl etc.

Wie sind die Allergene zu kennzeichnen?

Im Gegensatz zu vorverpackter Ware, für die die LMIV abschließend die Art und Weise vorschreibt, sind in Deutschland für nicht vorverpackte Ware verschiedene Möglichkeiten vorgesehen, die Allergenkennzeichnung vorzunehmen:

1. Schriftlich

a) auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels, z.B.



b) bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen, auch mittels Fuß- oder Endnoten.

<u>Musterspeisekarte</u>	
Suppen	
- Nudelsuppe mit Brot (6;a;b;c;d)	
Würste	
- Bauernwurst mit Kartoffelsalat (2;3;5;6;b;e)	
- 2 Paar Wiener mit Brot (2;3;5;a;e)	
Hauptgerichte	
- Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (2;a;b;c;d;e)	
- Tagliatelle mit Lachs und Sahnesauce (6;a;b)	
<u>Zeichenerklärung Zusatzstoffe:</u>	<u>Zeichenerklärung Allergene:</u>
1) mit Farbstoff	a) Weizen
2) mit Konservierungsstoffe	b) Eier
3) mit Antioxidationsmittel	c) Milch / Laktose
4) geschwefelt	d) Sellerie
5) mit Phosphat	e) Senf
6) mit Geschmacksverstärker	

Anmerkung zur Speisekarte:

Wenn sich das betreffende Allergen eindeutig aus der Bezeichnung des Lebensmittels ergibt, ist eine entsprechende Angabe nicht zwingend erforderlich (in der Musterspeisekarte z.B. bei Lachs und Sahnesoße)

c) durch einen Aushang in der Verkaufsstätte

d) durch sonstige schriftliche oder elektronische Dokumentation, die für den Endverbraucher oder Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich ist, z.B. eine Kladde oder einen Computer/Tablet. Entscheidet sich der Verantwortliche für diese Variante, muss bei dem jeweiligen Lebensmittel oder durch einen Aushang darauf hingewiesen werden, wie bzw. wo die Information erfolgt.

In welcher Form muss die schriftliche Angabe erfolgen?

- Die allergene Zutat muss **namentlich** genannt werden, z.B. „Weizen“, „Haselnüsse“. Die Nennung der Oberbegriffe (z.B. „glutenhaltiges Getreide“ oder „Schalenfrüchte“) reicht nicht aus.
- Die Allergenkennzeichnung muss **bezogen auf das jeweilige Lebensmittel** gut sichtbar, deutlich und gut lesbar sein. Die Allergenangabe sowie ggf. der Hinweis, wo die Allergenangaben zu finden sind, dürfen nicht durch andere Angaben verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

2. Mündlich

Wahlweise ist auch eine mündliche Angabe auf Nachfrage des Endverbrauchers **vor** Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels möglich.

Dazu sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

- Das Personal muss hinreichend geschult sein, um sachkundig Auskunft geben zu können.
- Der Verbraucher muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe bei dem jeweiligen Lebensmittel gut lesbar und deutlich sichtbar darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft bei Bedarf mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Beispiel für einen Aushang-Text oder eine Tischinformation:

ALLERGIKER - INFORMATION
 Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
 Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

- Eine **schriftliche Aufzeichnung** zu den allergenen Zutaten muss für das jeweilige Lebensmittel vorliegen.
- Diese Aufzeichnung muss für die zuständige Behörde und auch für den Endverbraucher leicht zugänglich sein.

Beispiel für die Verwendung einer Allergenliste:

Schriftliche Dokumentation allergener Zutaten																										
Betrieb Mustermann, Musterstraße, Musterstadt											Datum: tt/mm/jjjj															
Verkehrsbezeichnung	Weizen	Dinkel	Roggen	Gerste	Hafer	Kamut	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch / Laktose	Mandeln	Haselnüsse	Cashewnüsse	Walnüsse	Pistazien	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid/Sulfite	Lupinen	Weichtiere	Beispiele aus den Bereichen		
Roggenmischbrot	x		x								x													Bäckerei		
Vollkornbrötchen	x										x									x						
Lyoner												x													Fleischerei	
Salami											x	x							x							
Wiener Schnitzel	x							x				x														
Kartoffelsalat								x										x	x							
French-Dressing																		x								
Joghurt-Dressing												x													Gastronomie	
Kartoffelpüree												x														
<i>Weitere Komponenten / Beilagen</i>																										
Unterschrift:																										

Rechtliche Grundlagen:

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) – in der gültigen Fassung
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) v. 05.07.2017

Hinweis:

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.