

Merkblatt Allergenkennzeichnung

Gemäß der Lebensmittelinformations-Verordnung müssen seit dem 13.12.2014 die 14 wichtigsten Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, gekennzeichnet werden.

Die Pflicht zur Kennzeichnung von Allergenen gilt für vorverpackte und für nicht vorverpackte Lebensmittel. (Fertigpackung und lose Ware)

Wer muss Allergene kennzeichnen:

- Gaststätten und alle Formen von Gastronomiebetrieben
- Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen
- Betreiber von Verkaufstheken

Was muss gekennzeichnet werden:

Folgende Zutaten mit allergenem Potenzial müssen nach Anhang II der Lebensmittelinformations-Verordnung gekennzeichnet werden:

Zu kennzeichnen sind die Stoffe selbst und die daraus gewonnenen Erzeugnisse

Allergen	Beispiele
1. Gluten	Brot und Backwaren, Bier, Teigwaren
2. Milch	Erzeugnisse aus Kuh-, Ziegen-, Schafsmilch (Käse, Quark, Joghurt, Eis, Wurstwaren, Suppen)
3. Eier	Rührei, Teigwaren, Süßspeisen, Salatsaucen
4. Soja	Sojabohnen, Tofu, Speisefette und Öle, vegetarische Lebensmittel
5. Lupinen	Lupinenmehl in Brot und Backwaren
6. Sesam	Sesammehl in Brot und Backwaren, Brotaufstrichen, Sushi, Sesamöl
7. Erdnuss	Erdnüsse mit und ohne Schale, Erdnusscreme, Erdnussbutter, Erdnussflips
8. Schalenfrüchte	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, Cerealien, Krokant
9. Sellerie	Gemüse, Suppen, Gewürzmischungen, vegetarischen Lebensmitteln, Fertigsalate
10. Senf	Fertigprodukte, Gewürzzubereitungen, Dressings, Wurst
11. Schwefeldioxid und Sulfite	geschwefelte Trockenfrüchte, Wein, Meerrettichzubereitungen (In Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂)
12. Fisch	alle Fischarten (roh, tiefgefroren, mariniert), Kaviar, Konservenfisch, Fischsaucen, Surimi
13. Krebstiere	Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten, Hummer, Shrimps, auch in Pasteten, Konserven, Fertigprodukten
14. Weichtiere	Muscheln, Austern, Tintenfische, Octopus, Schnecken, Calamaris

Wie sind Allergene zu kennzeichnen:

a) Vorverpackte Lebensmittel

Allergene Zutaten sind in der Zutatenliste hervorzuheben (z. B. fett gedruckt)

Beispiel: Zutaten: **Weizen**vollkornmehl, Mager**milch**pulver, **Soja**lecithin, **Volle**ipulver

b) Nicht vorverpackte Lebensmittel (lose Ware)

Bei nicht vorverpackten Lebensmitteln bestehen mehrere Möglichkeiten, wie Allergene kenntlich gemacht werden können.

1. Schriftlich

- auf einem **Schild** auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels
- auf **Speise- und Getränkemarken** oder in Preisverzeichnissen mittels **Fußnoten** oder **Buchstaben**
 - ◆ der Aufzeichnung der allergenen Zutaten ist das Wort „**enthält**“ voranzustellen
 - ◆ die Angabe ist **nicht** erforderlich, wenn aus der Bezeichnung des Lebensmittels die allergene Zutat hervorgeht
- durch einen **Aushang** in der Verkaufsstätte
- durch **sonstige** schriftliche oder elektronische **Dokumentation**, die für den Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist
- auf **Werbeblättern** oder **Wurfsendungen** (u. a. von Lieferdiensten)

2. Mündlich

- Voraussetzung ist **geschultes, sachkundiges** Personal
- Der Verbraucher muss durch einen **Aushang in der Verkaufsstätte** oder durch ein **Schild am jeweiligen Lebensmittel** darauf hingewiesen werden, dass eine mündliche Auskunft erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung jederzeit einsehbar ist.
- Diese **Hinweistafel** muss an einer **gut sichtbaren** Stelle in der Verkaufsstätte aushängen und **gut lesbar** sein
- Eine schriftliche Aufzeichnung der allergenen Zutaten muss vorliegen
- Diese muss für den Endverbraucher und für die zuständige Behörde leicht zugänglich sein

Beispiel für den Aushang:

Allergiker-Information

Über die in unseren Produkten, Speisen enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Hinweise zur Allergenkennzeichnung:

- Alle verwendeten Rohwaren, Zutaten und Lebensmittel, die zur Herstellung von Speisen oder Lebensmittelprodukten verwendet werden, müssen auf Allergene geprüft werden.
- Prüfen sie alle Lieferpapiere und Zutatenlisten der Lebensmittel. Alle Informationen zu Allergenen müssen von Lieferanten zur Verfügung gestellt werden.
- Das Personal muss geschult werden, um Kunden und Gästen Auskunft zu allergenen Lebensmitteln geben zu können.

Bitte beachten:

Das Merkblatt benennt lediglich Schwerpunkte und dient als Information und Hilfe für die Kennzeichnung der allergenen Zutaten.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

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)
- Vorläufige Lebensmittel -Informations- Ergänzungsverordnung (VorLMIEV) vom 28.11.2014 (BGBl. I.S. 1994)