



Merkblatt

**Kenntlichmachung von Allergenen in nicht vorverpackter Ware nach der VO
(EU)1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)**

Seit dem 13.12.2014 schreibt die EU-Lebensmittelinformationsverordnung vor, dass Verbraucher bei **verpackter** und **unverpackter Ware** über die Verwendung der 14 wichtigsten Stoffe oder deren Erzeugnisse, die Allergien und/oder Unverträglichkeiten auslösen können, informiert werden müssen.

1. Was muss gekennzeichnet werden?

Allergenbezeichnung	Bsp. Vorkommen	Beispiele von Produkten
Glutenhaltiges Getreide (namentlich):	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme/Erzeugnisse	Brot, Bier, Teigwaren, Haferflocken, Stärke
Lupinen	Lupinenmehl, Lupinenkonzentrat, Lupinenprotein	Vegetarische Lebensmittel, Brot und Backwaren, Wurstwaren, Getränke, Gewürze, Tofu
Milch (von Nutztieren) und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschl. Laktose	Milch und Milchprodukte	Sahne, Joghurt, Quark, Käse, Eiskrem, Backwaren, Suppen, Wurstwaren
Eier (aller Nutzvogelarten)		Rührei, gekochte Eier, Mayonnaise, Teigwaren, Süßspeisen, Panaden
Soja	Sojabohnen, Sojasprossen	Sojamilch, Sojasoße, Tofu, vegetarische Lebensmittel
Sesam	Sesamsaat, Sesammehl	Sesamöl, Tahin, Gebäck, Süßigkeiten, Falafel, Dönerbrot
Erdnuss	Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnussflips, Gebäck, Süßigkeiten
Schalenfrüchte (namentlich)	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-/Queenslandnüsse/Erzeugnisse	Nussriegel, Gebäck, Müsli, Aufstriche, Süßigkeiten
Sellerie	Knollensellerie, Staudensellerie	Gemüse, Gewürzmischungen,

Allergenbezeichnung	Bsp. Vorkommen	Beispiele von Produkten
		Fertigsuppen und -sauce, Salzgebäck
Senf	Senfkörner	Senf, Dressing, Saucen, Aufstriche, Gewürzmischungen, Curry
Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder 10 mg/l im Lebensmittel)		Wein, getrocknetes Obst, Essig, Fertigprodukte
Fisch	alle Fischarten	Kaviar, Konserven, Trockenfisch, Fischextrakte, Würzpasten, Fertigprodukte
Krebstiere	Krebse, Hummer, Shrimps	Pasten, Konserven, Fertigprodukte, Garnelen
Weichtiere	Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Kalmare	Suppen, Pasten, Fertigprodukte

2. Wie muss gekennzeichnet werden?

Bei unverpackten Lebensmitteln kann die Angabe schriftlich, elektronisch oder mündlich erfolgen.

2. a) Beispiel Menükarte (schriftliche Variante)

Vorspeisen	Salat mit Hähnchenstreifen und Joghurtdressing (b; f; g) Rucola mit Senfdressing und Walnüssen (g)
Suppen	Selleriecremesuppe mit Croutons (b; a) Gemüsesuppe mit Hechtklößchen (i)
Hauptspeisen	Bratwurst mit Kartoffelsalat und Senf (2; 3; c) Pasta mit Meeresfrüchten in Weißweinsauce (a, j, k, d)
Nachspeise	Eiercreme mit Fruchtsauce (1; b) Bayerische Creme (b; c) Haselnusseis (b; c; h;)

(Anmerkung: wird das Allergen direkt in der Verkehrsbezeichnung genannt, kann die dazugehörige Fußnote entfallen)

Legende:

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Phosphat ...

Allergene: enthält a) Gluten, a1) Weizen, a2) Roggen, [...], b) Milch, c) Eier,

d) Schwefeldioxid und Sulfite,

e) Soja, f) Sesam, g) Senf, h) Erdnüsse, i) Sellerie,

j) Fisch, k) Krebstiere ...

Analog zur „normalen“ Speisekarte besteht weiterhin die Möglichkeit, eine separate Allergiker-Speisekarte bereitzustellen, die alle Gerichte mit kompletter Allergenkennzeichnung enthält. Der Hinweis auf diese Extra-Speisekarte muss in jeder „normalen“ Speisekarte vorhanden sein.

Auf Lieferserviceflyern/-speisekarten (auch auf Wurfsendungen für Haushalte) muss die Allergenkennzeichnung vorhanden sein!

In **Shops/Frischetheken** können die Allergene auch durch eine Kennzeichnung auf einem Schild am jeweiligen Lebensmittel oder auf einer Tafel oder einem Monitor gekennzeichnet werden.

Beispiel: „Rosinenbrötchen (enthält Weizen, Milch, Ei)“

2. b) Beispiel Schild/Hinweis (mündliche Variante)

In dem Fall, dass die Information in mündlicher Form erfolgt, muss

1. ein gut sichtbarer **Hinweis** als Aushang im Gästebereich gegeben sein, dass jederzeit die Möglichkeit besteht, eine Einsichtnahme in schriftliche Aufzeichnungen vorzunehmen,

Beispiel: Sie können sich jederzeit über Zutaten in unseren Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, informieren.

Gerne geben wir Ihnen eine mündliche Auskunft.

Eine schriftliche Dokumentation liegt auf Wunsch ebenfalls vor.

2. diese **schriftliche Dokumentation** zu jeder angebotenen Speise auf Nachfrage vorliegen.

Das Personal muss ausreichend geschult sein, um bei Kundenfragen sachkundige Auskunft geben zu können

3. Hilfestellung zur Umsetzung der Allergenkennzeichnung

1. Prüfen Sie sämtliche verwendete Rohwaren, Zutaten, Rezepturen und Produkte, mit denen Sie Umgang haben. Verschaffen Sie sich eine Übersicht darüber, wo Allergene vorhanden sind.
2. Prüfen Sie die Arbeitsabläufe bzw. Herstellungsprozesse in Ihrem Betrieb. Legen Sie Herstellungsverfahren fest und bedenken Sie dabei eine mögliche **Kreuzkontamination** von Produkten mit/ohne Allergenen.

3. Die Informationen zu Allergenen in den von Ihnen genutzten Zutaten müssen Ihnen von Ihrem Lieferanten zur Verfügung gestellt werden.
4. Schulen Sie Ihr Personal. Jeder Mitarbeiter muss wissen, wie er sich bei Fragen nach potenziellen Allergenen zu verhalten hat.
5. Der Warnhinweis auf Allergenspuren („Kann Spuren von [...] enthalten“) kann auf freiwilliger Basis verwendet werden, wenn aus so gekennzeichneten Zutaten Speisen hergestellt werden. Dieses geschieht jedoch nach dem Produkthaftungsgesetz und befreit nicht von der auf diesem Merkblatt behandelten Allergenkennzeichnung!

Rechtliche Grundlagen:

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011 zur Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272)"

Anmerkung:

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Vorschriften zu informieren und diese anzuwenden. Für inhaltliche Fehler oder Auslassungen kann keine Haftung übernommen werden.

Weitere Auskünfte erteilt:

BA Treptow-Köpenick

Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

Bearbeiter/in: Dr. Riedel

Telefonnummer: 030 / 90297 4811

Anschrift: Salvador-Allende-Str. 80B, 12559 Berlin

E-Mail: vetleb@ba-tk.berlin.de