



Merkblatt **zur Allergenkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (einschließlich Wein und weinhaltigen Getränken) ab 13.12.2014**

Was muss gekennzeichnet werden?

Folgende Zutaten mit allergenem Potential (nach Anhang II VO (EU)1169/2011):

- Glutenthaltiges Getreide, namentlich z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Ausnahmen gelten für einige aus diesen Zutaten gewonnene Erzeugnisse (z.B. Glukosesirupe auf Weizenbasis, raffiniertes Sojaöl etc.)

Bei welchen Lebensmitteln muss gekennzeichnet werden?

- bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (nicht vorverpackt = lose), die an den Endverbraucher und/oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben) abgegeben werden.
- bei Lebensmitteln, die in Anwesenheit des Verbrauchers auf dessen Wunsch hin verpackt werden und
- bei Lebensmitteln, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden

Ab wann muss gekennzeichnet werden?

ab dem 13.12.2014

Wer muss kennzeichnen?

Jeder, der o.g. Lebensmittel an den Endverbraucher oder den Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben) abgibt, z.B.: Bäckereien, Fleischereien, Fischläden, Eiscafés, Restaurants, Kantinen, Imbissbetriebe, mobile Verkaufsstände, Märkte, Partyservice etc.

Wie muss/kann gekennzeichnet werden?

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, die Allergenkennzeichnung vorzunehmen:

1. Schriftlich

a) auf einem Schild am oder bei dem jeweiligen Lebensmittel, z.B.

Marathonbrötchen
enthält Weizen, Roggen, Sesam

b) bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen, auch mittels Fußnoten, ähnlich der Zusatzstoffkennzeichnung

Musterspeisekarte

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe (Zahlen) sowie der Allergene (Buchstaben) finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Suppen

-Gulaschsuppe mit Brot (2; a; f; i) 4,00 €

Würste

-Bockwurst mit Kartoffelsalat (2; 4; 7; c; i) 2,20 €

-2 Paar Wiener Würstchen mit Brot (2; 4; a) 2,20 €

Hauptgerichte

-Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (2; a; c; i) 10,80 €

-Rotbarschfilet mit Remouladensauce (2; c; j) 7,50 €

-Scampi 13,80 €

Weißwein trocken 0,2l (m) 5,50 €

Baileys Cream Likör 17 %vol 2cl (1; g) ..2,50 €

Zusatzstoffe: ..1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff,... 4) mit Geschmacksverstärker, ..7) mit Phosphat

Enthält: a) Weizen, ... c) Eier, ... f) Soja, ... g) Milch,... i) Sellerie, ... j) Senf, ... m) Sulfite,...

c) durch einen Aushang in der Verkaufsstätte

d) durch sonstige schriftliche oder elektronische Dokumentation, die für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist



z.B. eine Kladde oder einen Computer/Tablet

Entscheidet sich der Verantwortliche für Fall d), muss bei dem jeweiligen Lebensmittel oder durch einen Aushang darauf hingewiesen werden, wie bzw. wo die Information erfolgt.

2. Mündlich

Wahlweise ist auch eine mündliche Angabe auf Nachfrage des Verbrauchers vor Abschluss des Kaufvertrags in allen o.g. Fällen möglich. Dazu sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

a) Personal muss hinreichend geschult sein, um sachkundig Auskunft geben zu können.

b) 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.

c) eine schriftliche Aufzeichnung zu den allergenen Zutaten muss für das jeweilige Lebensmittel vorliegen.

d) diese Aufzeichnung ist für die zuständige Behörde und auch für den Endverbraucher leicht zugänglich.

In welcher Form muss die schriftliche Angabe erfolgen?

Der Angabe des allergenen Stoffes muss das Wort „enthält...“ voran gestellt werden.

Die allergene Zutat muss namentlich genannt werden, z.B. „enthält Weizen“, „enthält Haselnüsse“. Die Nennung der Oberbegriffe (z.B. „glutenhaltiges Getreide“ oder „Schalenfrüchte“ reicht nicht.

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.

Autor: Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover, Tel.: 0531/6804-100

Rechtliche Grundlagen:

- VO (EG) 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
- Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (vorläufige Lebensmittel-Informationen-Ergänzungsverordnung –VorLLMIEV) vom 28.11.2014

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.