

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, Metzgerei-en, Fischläden, Eiscafés, Restaurants, Kantinen, Imbissbetriebe, mobile Verkaufsstände, Märkte, Partyservice etc.

Was muss gekennzeichnet werden?

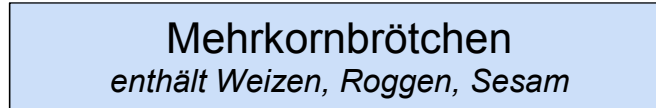
	<u>zu kennzeichnendes Allergene</u>	Allergene sind beispielsweise in folgenden Zutaten und Speisen enthalten (kein Anspruch auf Vollständigkeit)
A1 A2 A3 A4	Glutenhaltiges Getreide, <u>namentlich</u> Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen) Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon	<i>Dinkelmehl, Weizenkeime, Paniermehl, Haferflocken</i>
B	Krebstiere	<i>Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten</i>
C	Eier	<i>Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Teigwaren</i>
D	Fisch	<i>alle Fischarten, Worcestersoße, Surimi</i>
E	Erdnüsse	<i>Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste</i>
F	Soja	<i>Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, Tofu,</i>
G	Milch/Laktose	<i>Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milchspeiseeis</i>
H1 H2 H3 H4 H5 H6 H7 H8	Schalenfrüchte <u>namentlich</u> Mandeln Haselnüsse Walnüsse Cashew-Kerne Pecannüsse Paranüsse Pistazien Macadamianüsse	<i>Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl, Backwaren</i>
I	Sellerie	<i>Gemüsebrühe, Gewürzmischung</i>
J	Senf	<i>Senfkörner, Salatsößen, Gewürzmischung</i>
K	Sesam	<i>Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste</i>
L	Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂)	<i>geschwefelte Trockenfrüchte, üblicherweise in Meerrettich, Wein, Sekt</i>
M	Lupinen	<i>Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch,</i>
N	Weichtiere	<i>Tintenfisch, Muscheln, Schnecken</i>

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 Fußnoten.

<u>Musterspeisekarte</u>	
Suppen	
- Nudelsuppe mit Brot (6; a; b; 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 Sahnesoße (6; a; b)	
<u>Zeichenerklärung Zusatzstoffe:</u>	<u>Zeichenerklärung Allergene:</u>
1) mit Farbstoff	a) glutenhaltiges Getreide Weizen
2) mit Konservierungsstoff	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) 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 Kladder 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. Bei Weizenarten, wie z.B. Dinkel, ist der Hinweis, dass es sich um eine Weizenart handelt, erforderlich (z.B. „Dinkelmehl (eine Weizenart)“).
- 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:

<u>Schriftliche Dokumentation allergener Zutaten</u>																									
Betrieb Mustermann, Musterstraße, Musterstadt											Datum: tt/mm/jjjj														
Verkehrsbezeichnung	Weizen	Dinkel (eine Weizen-Art)	Roggen	Gerste	Hafer	Kamut (eine Weizen-Art)	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch/ Laktose	Mandeln	Haselnüsse	Cashewnüsse	Walnüsse	Pistazien	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid/Sulfite	Lupinen	Weichtiere		
Roggenmischbrot	x		x								x														Bäckerei
Vollkornbrötchen	x										x									x					
Lyoner												x	x												Metzgerei
Salami											x	x							x						
Wiener Schnitzel	x							x				x													Gastronomie
Kartoffelsalat								x										x	x						
Maultaschen	x							x										x	x						
French-Dressing																		x							
Yoghurt-Dressing												x													
Kartoffelpüree												x													
Weitere Komponenten/ Beilagen																									

Beispiele aus den Bereichen

Unterschrift: