

Merkblatt

über die Information zu Allergenen bei der Abgabe von nicht vorverpackten Lebensmitteln

1. Einleitung/ Ziel

Das vorliegende Merkblatt enthält Hinweise zur notwendigen Information des Verbrauchers über Allergene bei der Abgabe nicht vorverpackter Lebensmittel. Zu den nicht vorverpackten Lebensmitteln gehören auch Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden.

Die Allergenkennzeichnung vorverpackter Lebensmittel ist in der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) eindeutig geregelt und deshalb nicht Gegenstand dieses Merkblattes.

2. Anforderungen an die Information zu Allergenen

2.1. Grundsätzliche Anforderungen

- Bei der Abgabe nicht vorverpackter Lebensmittel ist über die in Anhang II der LMIV aufgeführten Allergene (siehe Anlage) zu informieren. Erfolgt diese Information schriftlich, ist den Allergenen das Wort „Enthält“ voranzustellen. Die Informationen sind dem Verbraucher vor dem Kaufabschluss bereitzustellen.
- Enthält das Lebensmittel glutenhaltiges Getreide oder Schalenfrüchte, ist die Nennung des Oberbegriffes nicht ausreichend. Es sind jeweils die spezifischen Allergene (z.B. Weizen, Roggen ... bzw. Mandeln, Haselnüsse ...) zu benennen.
- Enthält das Lebensmittel verschiedene Zutaten mit dem gleichen Allergen, genügt die einmalige Angabe dieses Allergens.
- Die Deklaration des Allergens kann entfallen, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf dieses Allergen bezieht.
- Die Allergendeklaration ist bei jeder (gewerblichen) Abgabe von Lebensmitteln erforderlich, die einen gewissen Organisationsgrad und eine gewisse Kontinuität aufweist. Dies gilt auch für die Abgabe von Lebensmitteln durch Tafeln, Suppenküchen oder vergleichbare karitative Einrichtungen. Nicht erforderlich ist die Allergendeklaration bei nur gelegentlicher Abgabe von Lebensmitteln durch Privatpersonen oder Vereine, wie z.B. im Rahmen von Vereins- oder Schulfesten sowie bei Dorf- oder Straßenfesten und ähnlichen Veranstaltungen.

2.2. Art und Weise der Allergenkennzeichnung

Die Information über enthaltene Allergene kann schriftlich **oder** mündlich erfolgen.

SCHRIFTLICH / ELEKTRONISCH

- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels (auch auf Buffets oder bei der Pausenversorgung von Veranstaltungen)
- auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen¹⁾
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte (z.B. Kladden, Informationsblatt, Rezeptangaben) oder
- durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote, sofern die Angaben für Endverbraucher und Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich sind und beim Lebensmittel oder in einem Aushang darauf hingewiesen wird, wie die Angaben bereitgestellt werden
- Für den Verkauf im Fernabsatz, v.a. Catering, Lieferdienste, muss die Information über Allergene in den Medien des Fernabsatzgeschäftes (z.B. Flyer, Internetangebot, Beratung Catering) vor Kaufabschluss zur Verfügung gestellt werden.

- 1) Besonderheiten bei der Abgabe von Speisen in Gaststätten bzw. in der Gemeinschaftsverpflegung:
- die Deklaration der Allergene kann in Fußnoten erfolgen, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird
 - die Deklaration kann bezogen auf das komplette Gericht erfolgen, wenn dieses nur komplett abgegeben wird; kann das Gericht aus Einzelkomponenten zusammengestellt werden, ist sie bezogen auf die jeweilige Komponente vorzunehmen
 - es ist zulässig, die Deklaration der Allergene nur in einer speziellen „Allergenspeisekarte“ vorzunehmen, wenn in allen anderen Speisekarten deutlich darauf hingewiesen wird

MÜNDLICH

- eine **mündliche Information ist nur zulässig**, wenn beim Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen wird, dass die Auskunft bei Bedarf mündlich erfolgt **und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist**
- die mündliche Auskunft muss vor Abgabe des Lebensmittels bzw. vor Kaufabschluss zur Verfügung gestellt werden
- für die mündliche Auskunft muss **geschultes Personal** zur Verfügung stehen
- die schriftliche Aufzeichnung muss für das jeweilige Lebensmittel vorliegen und sowohl für den Verbraucher als auch die zuständige Kontrollbehörde leicht zugänglich sein

3. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

4. 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.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Meißen
Remonteplatz 8 und 10
01558 Großenhain
Tel.: 03521 – 725 3502 / 3504

E-Mail: lueva@kreis-meissen.de

i.A. gez.
Klaue
Amtsleiter

Impressum bezüglich Erstellung und Inkraftsetzung dieses sachseneinheitlichen Merkblattes:

Ersteller: Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen (LUA);
Inkraftsetzung zur Anwendung: Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz

Anlage:

Aufstellung der in Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung(EU) Nr. 1169/2011) aufgeführten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, *ausgenommen*:
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1);
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1);
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, *außer*:
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, *außer*:
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und –fett (1);
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), *außer*:
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

(1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.