

Merkblatt Kenntlichmachungspflicht von Allergenen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (Stand 1/2025)

Die europäische Informationsverordnung listet 14 Lebensmittelgruppen mit bekannt hohem allergenen Potenzial auf. Sobald diese Zutaten, auch in kleiner Menge, dem Lebensmittel direkt oder über Vorprodukte zugesetzt worden sind, müssen die Kunden darüber informiert werden. Dies gilt auch für zugekaufte Fertig- und Halbfertigprodukte, die im Betrieb lediglich erwärmt oder durchgehandelt werden.

Seit 13.12.2014 ist die Kennzeichnung von Allergenen auch bei Abgabe loser Ware Pflicht. Dies regelt die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Art. 44 Anhang II.

Die nationale Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung – LMIEV konkretisiert die Art und Weise der Kennzeichnung für lose Abgabe. Betroffen ist danach jegliche gewerbliche Abgabe von Lebensmitteln in Bäckereien, Fleischereien, Küchen, Kantinen, Restaurants, Büffets, Imbissen, Caterings, mobilen Ständen etc. also alle Lebensmittelunternehmer, die nicht vorverpackte Lebensmittel an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben) abgeben.

Allergengruppe sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse	Beispielhaft enthalten in:
A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)	Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder, Haferflocken
B. Krebstiere	Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten
C: Eier	Flüssigei, Eigelb, Meringuen
D: Fisch	Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar, Fischsoße, Fischöl
E: Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste, Flips
F: Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu

	G: Milch incl. Milchzucker	Butter, Joghurt, Sahne, Käse, Speisequark, Milcheis, Milchpulver	
	H: Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich (H1Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschu-/Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 oder Queenslandnüsse sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse)	Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant	
	I: Sellerie	Gewürzmischungen, Brühen, Salatsoßen, Waldorfsalat	
	J: Senf	Senfkörner, Gewürze, Senfsaat, Salatsoßen, Wurst	
	K: Sesamsamen	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Tahina	
	L: Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l	Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfit/E 226, Kaliumbisulfit/E 228, Schwefeldioxid/E 220, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfit/E 222, Natriumsulfit/E 221, Natriummetabisulfit/E 223, Geschwefelte Früchte/Trockenfrüchte, üblicherweise in Meerrettich, Wein, unverarbeitete und gekochte Krebstiere und Kopffüßer	
	M: Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Tirmis, Lapino	
	N: Weichtiere	Schnecken, Muscheln, Tintenfisch, Austern, Kalamare	

Art und Weise der Kenntlichmachung von Allergenen

1.schriftliche Form der Allergeninformation

Wie:

- gut sichtbar, leicht lesbar und
- nicht verwischbare Schrift

Wo:

a) in Gaststätten, Imbissbetrieben

- auf den Speise- und Getränkekarten/-tafeln (auch in Sortiments- Flyern oder online Bestelllisten sind die Angaben erforderlich)

b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

- auf Speise- und Getränkekarten/-tafeln oder
- in Preisverzeichnissen oder
- soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung

Neben der **schriftlichen Information** ist generell auch die Möglichkeit einer **mündlichen Information** zugelassen. Die mündliche Information erfordert allerdings eine schriftliche

betriebliche Dokumentation, die sowohl nachfragenden Kunden als auch den zuständigen Kontrollbehörden zugänglich gemacht werden kann. Weiterhin muss auf die Möglichkeit der mündlichen Information und die Möglichkeit der Einsichtnahme in die schriftliche Dokumentation an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar hingewiesen werden. Dies kann z.B. über ein Aushangsschild erfolgen.

Der Kunde/Endverbraucher muss vor Kaufabschluss *u n d* vor Abgabe des Lebensmittels informiert werden. Für den Verbraucher muss erkennbar sein, in welcher Form die Informationen für ihn verfügbar sind. Sofern die Allergene nicht direkt mit der Warenkennzeichnung verknüpft sind, ist ein deutlich sichtbarer Aushang verpflichtend.

Woher erhält der Lebensmittelunternehmer Informationen zu Allergenen?

Die Information, in welchem Rohmaterial/Zutat allergene Inhaltsstoffe enthalten sind, muss entweder beim Lieferanten eingeholt werden bzw. von der Kennzeichnung der Verpackung abgelesen werden

Allergene Zutaten werden durch das Voranstellen des Begriffes „enthält ...“ gekennzeichnet, dann erfolgt eine Aufzählung der allergenen Zutaten.

Bei glutenhaltigen Getreiden sowie bei allergenen Schalenfrüchten sind die genauen Bezeichnungen anzugeben. Es reicht daher nicht, lediglich „Nüsse„ oder „glutenhaltige Getreide“ zu kennzeichnen. In jedem Fall muss z.B. „Weizen“ oder aber „Walnuss“ angegeben werden.

Beispiel für eine Allergenkennzeichnung:

<u>Vesperbrötchen mit Lyoner</u>

Enthält Weizen, Roggen, Sesam

Wenn die Bezeichnung des Gerichtes bereits einen deutlichen Hinweis auf die konkret enthaltene allergene Zutat enthält, muss nicht explizit nochmals darauf hingewiesen werden (z.B. Selleriecremesuppe, Fischfilet, Milchreis, Lachs mit Ei). Wichtig ist in diesen Fällen die Angabe der möglichen versteckten Allergene, die für den Kunden nicht erkennbar sind.

Die Angaben dürfen in leicht verständlichen Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Bezeichnung des Lebensmittels auf diese in hervorgehobener Weise hingewiesen wird. Allgemein empfohlen wird bei der Allergeninformation eine Buchstabenlegende (A bis N).

Lediglich allgemeine Hinweise auf das Vorhandensein von Allergenen in allen oder in einem Teil der angebotenen Speisen sind nicht ausreichend. Gruppen können allerdings zusammengefasst werden.

„Alle Panaden aus unserer Speisekarte enthalten Weizenmehl, Ei und Milch“

„Suppen und Soßen auf der Speisekarte enthalten Sellerie“

Allergeninformationen können auch über geeignete Kladdenlösungen weiter gegeben werden. Dies bietet sich insbesondere bei standardisierten Gerichten

2. Mündliche Form der Allergeninformation durch sachkundiges Personal

Wahlweise ist auch eine mündliche Information auf Nachfrage des Verbrauchers vor Abschluss des Kaufvertrages möglich. Hierzu müssen Bedingungen erfüllt sein:

- Die Allergeninformation muss dem Kunden auf Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels erteilt werden. Das Personal muss umfassend informiert sein.
- Eine schriftliche Aufzeichnung der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten **liegt im Betrieb** vor.
- Die schriftliche Aufzeichnung ist sowohl für den nachfragenden Kunden als auch für die Kontrollbehörde leicht zugänglich.
- 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 Hinweis auf die mündliche Allergeninformation:

<u>Information zu Allergenen</u>
Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Notwendige betriebliche Dokumentation

Die gesammelten Informationen über enthaltene Allergene sind schriftlich zu dokumentieren. Die Erstellung der Allergeninformation kann auf folgenden Grundlagen erfolgen:

1. Bei **Handelsware** können die Informationen vom Etikett übernommen werden.
2. Im Zweifel muss der Lieferant die erforderlichen Informationen auf Nachfrage liefern.
3. Bei **selbst produzierter Ware** kann die Information aufgrund der verwendeten Zutaten erarbeitet werden. Hier sind auch Gewürzmischungen, Bindemittel, Marinaden, Panaden etc. mit in die Rezepturprüfung einzubinden.
4. Bei **Tagesangeboten** oder kurzfristigen **Rezepturänderungen**, sind die geschulten Mitarbeiter im Verkauf oder Service entsprechend zu informieren, damit die Information korrekt weitergegeben werden kann.
5. Bei der Allergeninformation spielen Mengenbegrenzungen keine Rolle. Solange auch nur noch Reste der zugesetzten Allergene enthalten sind, muss die Information erfolgen.

Die Informationen sind auf aktuellem Stand zu halten. Bei Änderung des Sortiments, der Zusammensetzung der Produkte, sowie bei Änderung der verwendeten Zutaten ist die Allergeninformation zu aktualisieren.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben angegebene Anschrift. Die geltenden rechtlichen Bestimmungen bleiben unberührt.

Es ist ausschließlich der Lebensmittelunternehmer für die rechtskonforme Umsetzung aller Tätigkeiten, die mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb und der Kennzeichnung von Lebensmitteln zusammenhängen verantwortlich.