

Bei Abgabe von nicht vorverpackten Lebensmitteln durch Restaurants, Kantinen, Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (Schulen, Kindergärten, Krankenhäuser), Cateringunternehmen, auch Fahrzeuge, fest installierte oder mobile Stände sowie durch Bäckereien und Konditoreien, Fleischereien, Fischläden, Imbissbetriebe 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;
- bei Lebensmitteln, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht in Selbstbedienung abgegeben werden (entspricht der bisher als „alsbaldige Abgabe“ (innerhalb von 24 Stunden) bezeichneten Form der Abgabe);
- also auch bei Getränken

Wer muss kennzeichnen?

Jeder, der o.g. Lebensmittel an den Endverbraucher oder den Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben, vgl. Überschrift) abgibt. Hierunter fallen **auch** Lebensmittelunternehmer, die durch Einsatz von **Fernkommunikationstechniken** Lebensmittel zum Verkauf anbieten. Als Hauptkriterien werden dabei die **Kontinuität der Aktivität** und ein gewisser Organisationsgrad festgesetzt. Tätigkeiten, wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, Veranstaltungen, die gelegentlich, im kleinen Rahmen oder von Privatpersonen durchgeführt werden, z.B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen, sollten somit von der Allergenkennzeichnung ausgenommen sein.

Beispiele für Ausnahmen:

- **Straßenfeste/Vereinsfeste mit Mitbring-Ware**
- **Kuchenbuffet bei Second-Hand Basar in Kitas**
- **Wochenmarkt, allerdings auch nur bei nicht regelmäßiger Teilnahme**
- **Weihnachtsmarkt mit Wohltätigkeitsgebäckverkauf**
- **Dorffest unter Mitwirkung von Vereinen usw.**
- **Schulfest, Kindergartenfest**

Keine Ausnahmen gelten für:

- **professionelle, gewerbliche Teilnehmer an Cityfesten**
- **regelmäßige Markthändler**
- **Vereine mit Vereinsgastronomie/ Clubheim**
- **regelmäßige Vereinsveranstaltungen (Fußballturniere mit Bratwurstverkauf)**
- **große Vereinsveranstaltungen mit Bewirtung**

Wie muss/kann gekennzeichnet werden?

1. Schriftlich

wobei ➤ der Endverbraucher bzw. der Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung
➤ vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels
Kenntnis nehmen kann.

- a) auf einem **Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe** des jeweiligen Lebensmittels

<u>Beispiel:</u> Fitnessbrötchen enthält Weizen, Roggen, Sesam
--

- b) bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf **Speise- und Getränkekarten** oder in **Preisverzeichnissen**, auch mittels Fußnoten
- 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/Liste/Mappe

oder



einen Computer/Tablet

In diesem Fall muss **bei dem jeweiligen Lebensmittel oder** durch einen **Aushang** darauf **hingewiesen** werden, wie bzw. wo die Information erfolgt und die Kunden müssen **ohne nachzufragen Zugriff** auf diese Aufzeichnungen haben.

2. Mündlich

wobei auf Nachfrage
➤ dem Endverbraucher
➤ vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels
die Informationen mitgeteilt werden.

Weiterhin sind folgende **Voraussetzungen** zu erfüllen:

- a) Das **Personal** muss über die Verwendung der betreffenden Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe **hinreichend geschult** sein, um **sachkundig Auskunft** geben zu können.

und

- b) Der Verbraucher muss durch einen **Aushang in der Verkaufs- oder Gaststätte** oder durch einen **Hinweis in den Speisekarten** 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.

<u>Beispiel:</u> Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.
--

Beispiel:

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten Auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei Unseren Servicemitarbeiterinnen.

Eine entsprechende Allergiker-Speisekarte kann jederzeit eingesehen werden.

und

- c) Eine **schriftliche Aufzeichnung** (z.B. Rezeptsammlungen oder Produktdatenblätter) zu den allergenen Zutaten **muss** für das jeweilige Lebensmittel **vorliegen**.

und

- d) Diese **Aufzeichnung** ist für die **zuständige Behörde** und auf Nachfrage 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**. Wenn die Verkehrsbezeichnung einen deutlichen Hinweis auf die allergene Zutat enthält, muss nicht explizit darauf hingewiesen werden (z.B. „**Roggenvollkornmehl**“, „**Selleriecremesuppe**“).
- Die Allergenkennzeichnung muss bezogen auf das jeweilige Lebensmittel **gut sichtbar, deutlich und gut lesbar** und **unverwischbar** 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.

Was muss gekennzeichnet werden?

Folgende Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen (nach Anhang II VO (EU) Nr. 1169/2011):

Allergene	Beschreibung und Produkte
1. Glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc.. <u>Ausgenommen</u> sind Glukosesirup auf Weizen- und Gerstebasis sowie Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftl. Ursprungs.
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten und sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse. Wer also in seinen Gerichten asiatische Gewürzmischung oder Paste mit Extrakten aus Krebstieren verwendet, muss das deklarieren.
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin und so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren und natürlich generell bei allen Eier-Speisen vorkommt.

4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Betroffen sind alle Süß- und Salzwasserschichten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Saucen etc. Ganz genau genommen müsste auch ausgewiesen werden, wenn Produkte von Tieren verarbeitet werden, die mit Fischmehl gefüttert wurden. <u>Ausgenommen</u> ist 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	Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl und -butter; Vorkommen in Gebäck und Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkten wie Pommes Frites oder Rösti, Aufstrichen, Füllungen etc.
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	also etwa Miso, Sojasauce, Sojaöl, Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer, Suppen, Saucen, Dressings. Ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnen-Öl und -Fett u.a. Erzeugnisse.
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. und Produkte, in denen Milch und /oder Laktose vorkommt, also etwa Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Saucen. <u>Ausgenommen</u> sind Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und Lactit.
8. Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse/ Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-/ Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten.
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sowohl Knolle als auch Staude müssen deklariert werden, egal in welchem Aggregatzustand sie zum Gast wandern. Als Gewürz in Fertiggerichten, in Dressings, Ketchup, Saucen.
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Betroffen sind hier sowohl Senfkörner als auch Pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen etc.
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Egal, ob im Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Hummus.
12. Schwefeldioxid und Sulphite	wie sie in Softdrinks, Bier, Wein, Essig, Trockenfrüchten und bei diversen Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten entstehen oder zugesetzt werden, in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tofu und Konzentrat, wie es sich in Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder Süßspeisen findet.
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln und alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind, also Gewürzmischungen, Saucen, asiatische Spezialitäten, Salate oder Pasten.

- Es müssen **alle Stoffe** berücksichtigt werden, die bei der Herstellung oder Zubereitung **als Zutat** oder Teil einer zusammengesetzten Zutat verwendet werden und **im Enderzeugnis** – wenn auch in veränderter Form – vorhanden bleiben. **Nicht maßgeblich sind** unbeabsichtigt vorhandene **Allergene**, die **nicht als Zutaten** verwendet wurden und zum Beispiel über **Kreuzkontakte** in das Produkt gelangt sind.
- Enthält das Etikett eines Herstellers neben der Kennzeichnung der Allergene den Zusatz „**kann Spuren von ... enthalten**“, muss darüber nicht informiert werden, weil Spuren nicht als „Zutat“ im Sinne der Informationsverordnung gelten. **Für Spuren** gibt es laut EU-Verordnung **keine Kennzeichnungspflicht**.

Gesetzliche Grundlagen (Auszug)

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)
- Vorläufige Lebensmittel-Informations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV)

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/>

Hinweise

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.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde des Landkreises Zwickau, Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt, Chemnitzer Str. 29, 08371 Glauchau unter der Tel.-Nr.: 0375/4402-22601 zur Verfügung.