

Kennzeichnung von Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung bei loser Ware

Mit der Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV) vom 22. November 2011 wurde die Allergenkennzeichnung auf europäischer Ebene neu geregelt. Ab dem 13. Dezember 2014 müssen Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung – und das ist neu - **auch bei loser Ware** deklariert werden. Bei allergenen Lebensmitteln kann es sich um alltägliche Lebensmittel, z.B. Milch, Ei, Fisch, Sellerie, Haselnüsse oder Erdnüsse handeln. Für Allergiker oder Verbraucher mit Unverträglichkeiten ist die eindeutige Kennzeichnung auch bei loser Ware von besonderer Bedeutung, damit sie diese Lebensmittel meiden können. Unwissentlicher Verzehr kann im Einzelfall für den Allergiker lebensbedrohlich verlaufen.

Die Informationen über die zu kennzeichnenden Allergene sind an einer gut sichtbaren Stelle, deutlich und gut lesbar anzubringen. Sie können wie folgt kenntlich gemacht werden:

- Auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels
- Bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen
- Durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
- Durch sonstige schriftliche oder elektronische Unterrichtung

In Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung dürfen die vorgeschriebenen Angaben in Fußnote angebracht werden, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in **hervorgehobener Weise** (z.B. fette oder kursive Schrift, andere Farbauswahl) hingewiesen wird.

Alternativ können die Informationen durch eine mündliche Auskunft des Lebensmittelunternehmers oder eines **hinreichend unterrichteten** Mitarbeiters erfolgen, wenn

- auf Anfrage der Verbraucher die Informationen vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels mitgeteilt werden **und**
- eine schriftliche Aufzeichnung der in den Speisen enthaltenen Allergene vorhanden und für den Verbraucher **leicht zugänglich** ist.

Auf die mündliche Auskunft und das Vorhandensein einer schriftlichen Aufzeichnung muss an **gut sichtbarer Stelle** und **deutlich lesbar** hingewiesen werden.

Zum Beispiel: „Bei Fragen zu Allergenen in unseren Lebensmitteln sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter.“

Folgende allergene Lebensmittel sind zu deklarieren:

Allergene oder Lebensmittel die Unverträglichkeiten auslösen	...sowie daraus Hergestellte Erzeugnisse. (nicht abschließende Auflistung)
Glutenhaltiges Getreide d.h. <ul style="list-style-type: none"> • Weizen • Roggen • Gerste • Hafer • Dinkel • Kamut <p>➤ (namentlich)</p>	<p>z.B. aus Weizen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bulgur • Couscous • Hartweizen • Stärke • Mehl • Paniermehl • Grieß • Flocken • Graupen • Keime • Kleie • Malz • Schrot • Kleber <p>Ausnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose • Maltodextrine auf Weizenbasis • Glukosesirupe auf Gerstenbasis • Getreide zur Herstellung von Destillaten • Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
Krebstiere	<ul style="list-style-type: none"> • Crabmeat • Crustacea • Krebse, Krebspulver • Garnelen, Granat • Hummer • Krabben, Krabbenmehl • Krill • Languste • Lobster • Prawns • Scampi • Surimi
Eier	<ul style="list-style-type: none"> • Ei, Eigelb, Eiklar • Eilecithin • Eiöl, • Eiprotein • Vollei • Gefrieree • Lysozym / E 1105 • Ovo-Protein • Trockenei, Eipulver • Trockeneigelb /-eiweiß
Fisch	<ul style="list-style-type: none"> • Anchosen • Anchovispaste • Fische aller Art • Sild • Fischöl • Kaviar, Sevruga • Lachsersatz • Presskaviar <p>Ausnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoid-Zubereitungen verwendet wird. • Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird.
Erdnüsse	<ul style="list-style-type: none"> • Erdnüsse • Erdnussbutter /-öl • Erdnusscreme /-mus /-paste • Erdnussseiweiß • Erdnussflocken • Erdnussmehl

<p>Soja</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Emulgator (Sojalecithin) • Natto, Nato (Soja) • Sojaflocken • Sojagetränk • Sojalecithin • Sojamehl <ul style="list-style-type: none"> • Sojaöl • Sojapaste • Sojasauce • Sojasprossen • Tempeh (Soja) • Tofu (Soja) <p>Ausnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und –fett • natürliche gemischte Tocopherole (E 306) • natürliches D-alpha-Tocopherol • natürliches D-alpha-Tocopherolazetat • natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen • aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen • aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
<p>Sellerie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sellerie • Gemüsebrühenextrakt (Sellerie) • Gewürz- und Kräutermischungen (Sellerie)
<p>Milch/Laktose</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Butter • Buttermilch • Casein/Kasein • Crème fraîche • Dickmilch • Joghurt • Käse bzw. Käseerzeugnisse • Kefir • Kondensmilch • Laktalbumin • Laktoglobulin • Milchcreme <ul style="list-style-type: none"> • Milchpulver • Milchzucker/Laktose • Molke /-neiweiß • Molkenpulver • Rahm • Sahne • saure Sahne • Schmand • Speisequark • Vollmilch /-pulver • Magermilch /-pulver • Milcheiweiß/-protein <p>Ausnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Molke zur Herstellung von Destillaten • Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke • Lactit
<p>Schalenfrüchte/Nüsse d. h.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mandeln • Haselnüsse • Walnüsse • Kaschunüsse • Pecannüsse • Paranüsse • Pistazien • Makadamianüsse • Queenslandnüsse <p>➤ (namentlich)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kaschukerne/Cashewkerne • Krokant/Haselnuss • Makronenmasse • Marzipan • Nougat <ul style="list-style-type: none"> • Nusscremefüllung • Nussrohmasse • Nussmus • Nussmark /-mus <p>Ausnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten • Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
<p>Senf</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gewürzmischungen • Mostert • Mostrich <ul style="list-style-type: none"> • Senfkörner • Senfsaat

Sesam	<ul style="list-style-type: none"> • Sesamsamen • Sesammehl 	<ul style="list-style-type: none"> • Sesamöl • Sesampaste
Schwefeldioxid/Sulfite Deklarationspflichtig ab einer Menge von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l	<ul style="list-style-type: none"> • Calciumbisulfit E 227 • Calcumsulfit E 226 • Kaliumbisulfit E 228 • Kaliummetabisulfit E 224 	<ul style="list-style-type: none"> • Natriummetabisulfit E 223 • Natriumsulfit E 221 • Schwefeldioxid E 220 • Natriumhydrogensulfit E 222
Lupinen	<ul style="list-style-type: none"> • Lupinenkerne • Lupinenmehl 	<ul style="list-style-type: none"> • Lupinenmilch • Lupinenproteinkonzentra
Weichtiere	<ul style="list-style-type: none"> • Austern • Mollusken • Muscheln 	<ul style="list-style-type: none"> • Oktopus • Schnecken • Tintenfisch

Eine Kennzeichnung ist nicht erforderlich, wenn die Verkehrsbezeichnung eindeutig auf das Vorhandensein dieser Zutat schließen lässt, wie z.B.: Weizenbrötchen, Garnelensuppe, Eiersalat, Weizenmischbrot, Haselnusscremetorte, Filetmedaillons mit Senfsahnesoße.

Achtung: Die Lebensmittel/Speisen könnten weitere nicht in der obigen Auflistung angeführte Allergene beinhalten. Diese sind analog zu kennzeichnen.