



Möglichkeiten der Kenntlichmachung von Allergenen bei Abgabe von loser Ware
 (nach VO (EU) 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher (LmIV) u. VorILMIEV)

1.) Kennzeichnung in der Speisekarte / in einem Ordner / an einem Aushang in der Gaststätte / in der Kantine / im Laden

Allergene in unseren Speisen und Getränken / Lebensmitteln	Glutenhaltiges Getreide <i>(hier namentl. Nennung erforderlich)</i>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Schalenfrüchte <i>(hier namentl. Nennung erforderlich)</i>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Schwefeldioxid und Sulphite	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiel-Angaben														
Hauptspeise (z.B. Schnitzel pan.)	Weizen		X											
Beilagen (z.B. Semmelknödel)	Weizen		X				X							
Getränke (z.B. Helles Bier)	Gerste													
Lebensmittel (z.B. Nusskuchen)	Weizen		X				X	Haselnüsse						

In der Liste werden in den jeweiligen Spalten zu den Speisen und Getränken bzw. Erzeugnissen die enthaltenen Allergene mit einem "X" markiert, bzw. bei Spalte 2 "Glutenhaltiges Getreide" und Spalte 9 "Schalenfrüchte", wie im Anhang II der LmIV vorgegeben, namentlich genannt.

Die Liste kann bei der Gastronomie in der Speisen- und Getränkekarte als Anhang eingelegt, in der Kantine als Aushang angebracht oder bei beiden Betriebsarten in einem Ordner hinterlegt werden. Es muss jedoch in der Speisen- und Getränkekarte bzw. auf dem Speisenplan darauf hingewiesen werden, dass die Auflistung jederzeit eingesehen werden kann.

2.) Angabe in der Speisen- und Getränkekarte / auf dem Speisenplan

Die Nennung der allergenauslösenden Stoffe / Erzeugnisse kann auch direkt bei der jeweiligen Speise / dem Getränk mit den oben genannten namentlichen Bezeichnungen erfolgen.

Die Angabe in Fußnoten, vergleichbar mit den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen, ist ebenfalls möglich. Da jedoch insbesondere beim glutenhaltigen Getreide und den Schalenfrüchten zahlreiche Erzeugnisse mit entsprechenden Bezeichnungen versehen werden müssen, dürfte die ordnungsgemäße Kennzeichnung eher zu Verwirrungen als zur Information bei den Gästen / Kunden führen.

3.) Auflistung mit Produktbeschreibung

Es besteht auch die Möglichkeit, alle Erzeugnisse in Form von Produktbeschreibungen, ggf. mit Rezepturen und Auslobungen, mit der Nennung aller im Produkte enthaltenen Allergenen in einem Ordner aufzulegen. Es muss aber im Gast-/Kundenbereich bzw. in der Speisen- und Getränkekarte / Speisenplan ein Hinweis auf den Ordner, für jeden gut sichtbar, angebracht werden.

4.) Angabe bei Abgabe an der Verkaufstheke im Ladengeschäft

Bei Abgabe der Lebensmittel an der Ladentheke (Bäckerei, Metzgerei, Einzelhandel, u.ä.) kann die Information namentlich mit den oben genannten Bezeichnungen auf dem Preisschild jeden Produkts angebracht werden.

Es besteht auch die Möglichkeit, dass die Information mündlich durch das Verkaufspersonal erfolgt. Das Personal muss jedoch geschult sein und es muss eine schriftliche Auflistung (z.B. wie die Liste oben) zur Einsicht für die Kunden (und das Personal) vorhanden sein.

Es muss ein Hinweis auf die schriftliche Auflistung, gut sichtbar, angebracht werden, z.B.:

Unser geschultes Verkaufspersonal wird Sie gerne über Allergene in unseren Lebensmitteln informieren. Zusätzlich können Sie auch die Auflistung mit unseren Speisen / Lebensmitteln und den darin enthaltenen Allergenen einsehen, welche Ihnen auf Wunsch vorgelegt werden kann.

5.) Kennzeichnung von unbeabsichtigt in das Erzeugnis eingebrachten Allergenen

Nach der Lebensmittelinformationsverordnung müssen nur Zutaten gekennzeichnet werden, die bei der Herstellung oder Zubereitung verwendet wurden. Durch Kreuzkontamination können jedoch unbeabsichtigt technisch kaum vermeidbare Allergene in die Speise / das Lebensmittel kommen.

Eine freiwillige Kennzeichnung von unbeabsichtigt eingebrachten Allergenen ist möglich mit:

"kann Spuren von ... enthalten".

Das Fehlen einer solchen freiwilligen Kennzeichnung wird von der Lebensmittelüberwachung nicht beanstandet.

6.) Nicht erlaubt ist als Allergenkennzeichnung:

"In unseren Speisen und Getränken können Spuren von Allergenen enthalten sein"

Unter http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/kennzeichnung/lmiv_faq.htm können Sie auf der Internetseite des Landesuntersuchungsamts für das Gesundheitswesen Bayern weitere Informationen zur Allergenkennzeichnung erhalten.

Dieses Merkblatt ist eine Empfehlung Ihrer Lebensmittelüberwachung.

Für die rechtlich korrekte Umsetzung der Allergenkennzeichnung, auch in Hinblick auf das Produkthaftungsgesetz, ist der Lebensmittelunternehmer selbst verantwortlich. Als Rechtsgrundlage dient die VO (EU) 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher (LmIV) sowie die Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über die Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (VorLMIEV).

VO (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher

ANHANG II

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1. **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose;
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis;
 - 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;
 - 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 Sulphite** 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.