

Merkblatt über Allergenkennzeichnung

bei loser Abgabe

Auch bei loser Ware muss ab dem 14.12.2014 über die Verwendung von Allergenen informiert werden. Zuvor war eine Allergenkennzeichnung nur auf Lebensmitteln in Fertigpackungen verpflichtend.

Die Kennzeichnung der Allergene hat, bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar

- 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 oder
- durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist,

so zu erfolgen, dass der Endverbraucher oder der Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels davon Kenntnis nehmen kann.

In der Gastronomie und an Bedientheken kann die Auskunft mündlich erfolgen. Dann muss ein Schild, ein Aushang oder die Speisekarte auf diese Informationsmöglichkeit hinweisen. Außerdem müssen schriftliche Unterlagen (Rezeptordner, Produktspezifikationen, usw..) über enthaltene Allergene vorhanden sein, welche die Konsumenten und die zuständige Behörde auf Wunsch einsehen können.

Durch Lebensmittel können bei einigen Menschen Allergien oder Unverträglichkeitsreaktionen mit sehr unterschiedlichen Symptomen (z. B. Hautreizungen, Verdauungsprobleme, Atemnot und allergischer Schock) ausgelöst werden.

Um diese Verbrauchergruppe zu schützen und gesundheitliche Gefahren zu verhindern, wurden die Lebensmittel (bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse) definiert, die am häufigsten zu Allergien und Unverträglichkeiten führen:

➤ Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon)
➤ Krebstiere
➤ Eier
➤ Fische
➤ Erdnüsse
➤ Sojabohne
➤ Milch (einschließlich Laktose)
➤ Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
➤ Sellerie
➤ Senf
➤ Sesamsamen
➤ Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, als SO ₂ angegeben
➤ Lupinen
➤ Weichtiere

Bei verarbeiteten Erzeugnissen gibt es einige Ausnahmen, die von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen sind. Wenn sich das Vorhandensein bereits aus der Verkehrsbezeichnung ergibt, müssen die Allergene nicht zusätzlich kenntlich gemacht werden (z. B. Mandelhörnchen, Senfsoße oder Weizenbrötchen).

Bei „versteckten“ Allergenen müssen Sie aber gesondert auf das Vorhandensein des Allergens hinweisen.

Beispiele:

- Soße, die mit einer Mehlschwitze (Weizenmehl) hergestellt wurde.
Hinweis an die Verbraucher: „Weizenmehl“
- Gewürzmischungen, die Senf und Sellerie enthalten und für die Herstellung von Mettwurst verwendet wurden.
Die Information, dass Senf und Sellerie in der Wurst (bei loser Abgabe oder bei Verwendung z.B. auf Pizza) enthalten sind, muss dem Verbraucher vor der Kaufentscheidung zugänglich sein.
Hinweis an die Verbraucher: „Senf und Sellerie“

Rechtliche Grundlage: VO (EG) 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Eine Information der Lebensmittelüberwachung Stadt Schweinfurt. Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Herrn Zimmermann: 09721/ 51 3451
Herrn Gutmann: 09721/ 51 3450