

- Lebensmittelüberwachung -

Merkblatt

zur Allergenkennzeichnung bei loser Ware

Gemäß der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) – VO (EU) 1169/2011 müssen Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, bei jedem Lebensmittel gekennzeichnet werden.

Kennzeichnen muss jeder, der Lebensmittel an den Endverbraucher oder den Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetriebe) abgibt.

Im Gegensatz zu vorverpackter Ware, für die die LMIV abschließend die Art und Weise vorschreibt, sind in Deutschland für nicht vorverpackte Ware verschiedene Möglichkeiten vorgesehen, die Allergenkennzeichnung vorzunehmen – siehe Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV):

1. Schriftlich

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,
(Die Angabe kann auch in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten angebracht werden, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird.)
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
- durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für den Endverbraucher und Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich ist (z.B. eine Kladde oder einen Computer/Tablet).
(In diesem Fall muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte darauf hingewiesen werden, wie bzw. wo die Information erfolgt.)

2. Mündlich

Alternativ können die Informationen durch eine mündliche Auskunft des Lebensmittelunternehmers oder eines über die Verwendung der betreffenden Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe 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 bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittel verwendeten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe vorhanden ist **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.

Folgende Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, sind zu deklarieren:

Allergene oder Lebensmittel die Unverträglichkeiten auslösen	...sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. (nicht abschließende Auflistung)														
<p>Glutenhaltiges Getreide, namentlich</p> <p>Weizen Roggen Gerste Hafer Dinkel Kamut</p>	<p>z.B. aus Weizen:</p> <table border="0"> <tr> <td>Bulgur</td> <td>Flocken</td> </tr> <tr> <td>Couscous</td> <td>Graupen</td> </tr> <tr> <td>Hartweizen</td> <td>Keime</td> </tr> <tr> <td>Stärke</td> <td>Kleie</td> </tr> <tr> <td>Mehl</td> <td>Malz</td> </tr> <tr> <td>Paniermehl</td> <td>Schrot</td> </tr> <tr> <td>Grieß</td> <td>Kleber</td> </tr> </table> <p>Ausnahmen: 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</p>	Bulgur	Flocken	Couscous	Graupen	Hartweizen	Keime	Stärke	Kleie	Mehl	Malz	Paniermehl	Schrot	Grieß	Kleber
Bulgur	Flocken														
Couscous	Graupen														
Hartweizen	Keime														
Stärke	Kleie														
Mehl	Malz														
Paniermehl	Schrot														
Grieß	Kleber														
<p>Krebstiere</p>	<table border="0"> <tr> <td>Crabmeat</td> <td>Krill</td> </tr> <tr> <td>Crustacea</td> <td>Languste</td> </tr> <tr> <td>Krebse, Krebspulver</td> <td>Lobster</td> </tr> <tr> <td>Garnelen, Granat</td> <td>Prawns</td> </tr> <tr> <td>Hummer</td> <td>Scampi</td> </tr> <tr> <td>Krabben, Krabbenmehl</td> <td>Surimi</td> </tr> </table>	Crabmeat	Krill	Crustacea	Languste	Krebse, Krebspulver	Lobster	Garnelen, Granat	Prawns	Hummer	Scampi	Krabben, Krabbenmehl	Surimi		
Crabmeat	Krill														
Crustacea	Languste														
Krebse, Krebspulver	Lobster														
Garnelen, Granat	Prawns														
Hummer	Scampi														
Krabben, Krabbenmehl	Surimi														
<p>Eier</p>	<table border="0"> <tr> <td>Ei, Eigelb, Eiklar</td> <td>Gefrierei</td> </tr> <tr> <td>Eilecithin</td> <td>Lysozym / E 1105</td> </tr> <tr> <td>Eiöl,</td> <td>Ovo-Protein</td> </tr> <tr> <td>Eiprotein</td> <td>Trockenei, Eipulver</td> </tr> <tr> <td>Vollei</td> <td>Trockeneigelb /-eiweiß</td> </tr> </table>	Ei, Eigelb, Eiklar	Gefrierei	Eilecithin	Lysozym / E 1105	Eiöl,	Ovo-Protein	Eiprotein	Trockenei, Eipulver	Vollei	Trockeneigelb /-eiweiß				
Ei, Eigelb, Eiklar	Gefrierei														
Eilecithin	Lysozym / E 1105														
Eiöl,	Ovo-Protein														
Eiprotein	Trockenei, Eipulver														
Vollei	Trockeneigelb /-eiweiß														
<p>Fisch</p>	<table border="0"> <tr> <td>Anchosen</td> <td>Fischöl</td> </tr> <tr> <td>Anchovispaste</td> <td>Kaviar, Sevruga</td> </tr> <tr> <td>Fische aller Art</td> <td>Lachsersatz</td> </tr> <tr> <td>Sild</td> <td>Presskaviar</td> </tr> </table> <p>Ausnahmen: Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoid-Zubereitungen verwendet wird. Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird.</p>	Anchosen	Fischöl	Anchovispaste	Kaviar, Sevruga	Fische aller Art	Lachsersatz	Sild	Presskaviar						
Anchosen	Fischöl														
Anchovispaste	Kaviar, Sevruga														
Fische aller Art	Lachsersatz														
Sild	Presskaviar														
<p>Erdnüsse</p>	<table border="0"> <tr> <td>Erdnüsse</td> <td>Erdnusseiweiß</td> </tr> <tr> <td>Erdnussbutter /-öl</td> <td>Erdnussflocken</td> </tr> <tr> <td>Erdnusscreme /-mus /-paste</td> <td>Erdnussmehl</td> </tr> </table>	Erdnüsse	Erdnusseiweiß	Erdnussbutter /-öl	Erdnussflocken	Erdnusscreme /-mus /-paste	Erdnussmehl								
Erdnüsse	Erdnusseiweiß														
Erdnussbutter /-öl	Erdnussflocken														
Erdnusscreme /-mus /-paste	Erdnussmehl														
<p>Soja</p>	<table border="0"> <tr> <td>Emulgator (Sojalecithin)</td> <td>Sojaöl</td> </tr> <tr> <td>Natto, Nato (Soja)</td> <td>Sojapaste</td> </tr> <tr> <td>Sojaflocken</td> <td>Sojasauce</td> </tr> <tr> <td>Sojagetränk</td> <td>Sojasprossen</td> </tr> <tr> <td>Sojalecithin</td> <td>Tempeh (Soja)</td> </tr> <tr> <td>Sojamehl</td> <td>Tofu (Soja)</td> </tr> </table> <p>Ausnahmen: 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>	Emulgator (Sojalecithin)	Sojaöl	Natto, Nato (Soja)	Sojapaste	Sojaflocken	Sojasauce	Sojagetränk	Sojasprossen	Sojalecithin	Tempeh (Soja)	Sojamehl	Tofu (Soja)		
Emulgator (Sojalecithin)	Sojaöl														
Natto, Nato (Soja)	Sojapaste														
Sojaflocken	Sojasauce														
Sojagetränk	Sojasprossen														
Sojalecithin	Tempeh (Soja)														
Sojamehl	Tofu (Soja)														

Sellerie	Sellerie Gemüsebrühenextrakt (Sellerie) Gewürz- und Kräutermischungen (Sellerie)																								
Milch/Laktose	<table border="0"> <tr> <td>Butter</td> <td>Milchpulver</td> </tr> <tr> <td>Buttermilch</td> <td>Milchzucker/Laktose</td> </tr> <tr> <td>Casein/Kasein</td> <td>Molke /-neiweiß</td> </tr> <tr> <td>Crème fraîche</td> <td>Molkenpulver</td> </tr> <tr> <td>Dickmilch</td> <td>Rahm</td> </tr> <tr> <td>Joghurt</td> <td>Sahne</td> </tr> <tr> <td>Käse bzw. Käseerzeugnisse</td> <td>saure Sahne</td> </tr> <tr> <td>Kefir</td> <td>Schmand</td> </tr> <tr> <td>Kondensmilch</td> <td>Speisequark</td> </tr> <tr> <td>Laktalbumin</td> <td>Vollmilch /-pulver</td> </tr> <tr> <td>Laktoglobulin</td> <td>Magermilch /-pulver</td> </tr> <tr> <td>Milchcreme</td> <td>Milcheiweiß/-protein</td> </tr> </table> <p>Ausnahmen: Molke zur Herstellung von Destillaten Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke Lactit</p>	Butter	Milchpulver	Buttermilch	Milchzucker/Laktose	Casein/Kasein	Molke /-neiweiß	Crème fraîche	Molkenpulver	Dickmilch	Rahm	Joghurt	Sahne	Käse bzw. Käseerzeugnisse	saure Sahne	Kefir	Schmand	Kondensmilch	Speisequark	Laktalbumin	Vollmilch /-pulver	Laktoglobulin	Magermilch /-pulver	Milchcreme	Milcheiweiß/-protein
Butter	Milchpulver																								
Buttermilch	Milchzucker/Laktose																								
Casein/Kasein	Molke /-neiweiß																								
Crème fraîche	Molkenpulver																								
Dickmilch	Rahm																								
Joghurt	Sahne																								
Käse bzw. Käseerzeugnisse	saure Sahne																								
Kefir	Schmand																								
Kondensmilch	Speisequark																								
Laktalbumin	Vollmilch /-pulver																								
Laktoglobulin	Magermilch /-pulver																								
Milchcreme	Milcheiweiß/-protein																								
Schalenfrüchte/Nüsse, namentlich Mandeln Pistazien Haselnüsse Walnüsse Kaschunüsse Paranüsse Makadamianüsse Queenslandnüsse Pecannüsse	<table border="0"> <tr> <td>Kaschukerne/Cashewkerne</td> <td>Nusscremefüllung</td> </tr> <tr> <td>Krokant/Haselnuss</td> <td>Nussrohmasse</td> </tr> <tr> <td>Makronenmasse</td> <td>Nussmus</td> </tr> <tr> <td>Marzipan</td> <td>Nussmark /-mus</td> </tr> <tr> <td>Nougat</td> <td></td> </tr> </table> <p>Ausnahmen: Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke</p>	Kaschukerne/Cashewkerne	Nusscremefüllung	Krokant/Haselnuss	Nussrohmasse	Makronenmasse	Nussmus	Marzipan	Nussmark /-mus	Nougat															
Kaschukerne/Cashewkerne	Nusscremefüllung																								
Krokant/Haselnuss	Nussrohmasse																								
Makronenmasse	Nussmus																								
Marzipan	Nussmark /-mus																								
Nougat																									
Senf	<table border="0"> <tr> <td>Gewürzmischungen</td> <td>Senfkörner</td> </tr> <tr> <td>Mostert</td> <td>Senfsaat</td> </tr> <tr> <td>Mostrich</td> <td></td> </tr> </table>	Gewürzmischungen	Senfkörner	Mostert	Senfsaat	Mostrich																			
Gewürzmischungen	Senfkörner																								
Mostert	Senfsaat																								
Mostrich																									
Sesam	<table border="0"> <tr> <td>Sesamsamen</td> <td>Sesamöl</td> </tr> <tr> <td>Sesammehl</td> <td>Sesampaste</td> </tr> </table>	Sesamsamen	Sesamöl	Sesammehl	Sesampaste																				
Sesamsamen	Sesamöl																								
Sesammehl	Sesampaste																								
Schwefeldioxid/Sulfite Deklarationspflichtig ab einer Menge von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l	<table border="0"> <tr> <td>Calciumbisulfit E 227</td> <td>Natriummetabisulfit E 223</td> </tr> <tr> <td>Calciumsulfid E 226</td> <td>Natriumsulfid E 221</td> </tr> <tr> <td>Kaliumbisulfit E 228</td> <td>Schwefeldioxid E 220</td> </tr> <tr> <td>Kaliummetabisulfit E 224</td> <td>Natriumhydrogensulfid E 222</td> </tr> </table>	Calciumbisulfit E 227	Natriummetabisulfit E 223	Calciumsulfid E 226	Natriumsulfid E 221	Kaliumbisulfit E 228	Schwefeldioxid E 220	Kaliummetabisulfit E 224	Natriumhydrogensulfid E 222																
Calciumbisulfit E 227	Natriummetabisulfit E 223																								
Calciumsulfid E 226	Natriumsulfid E 221																								
Kaliumbisulfit E 228	Schwefeldioxid E 220																								
Kaliummetabisulfit E 224	Natriumhydrogensulfid E 222																								
Lupinen	<table border="0"> <tr> <td>Lupinenkerne</td> <td>Lupinenmilch</td> </tr> <tr> <td>Lupinenmehl</td> <td>Lupinenproteinkonzentrat</td> </tr> </table>	Lupinenkerne	Lupinenmilch	Lupinenmehl	Lupinenproteinkonzentrat																				
Lupinenkerne	Lupinenmilch																								
Lupinenmehl	Lupinenproteinkonzentrat																								
Weichtiere	<table border="0"> <tr> <td>Austern</td> <td>Oktopus</td> </tr> <tr> <td>Mollusken</td> <td>Schnecken</td> </tr> <tr> <td>Muscheln</td> <td>Tintenfisch</td> </tr> </table>	Austern	Oktopus	Mollusken	Schnecken	Muscheln	Tintenfisch																		
Austern	Oktopus																								
Mollusken	Schnecken																								
Muscheln	Tintenfisch																								

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

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.

Allergenkennzeichnungspflicht auf Festen, Veranstaltungen und für Vereine:

Nach der LMIV soll das Unionsrecht nur für Unternehmen gelten, wobei der Unternehmensbegriff eine gewisse *Kontinuität der Aktivität* und einen *gewissen Organisationsgrad* voraussetzt.

Tätigkeiten, wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen, z.B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen, auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene, sollten nicht in den Bereich dieser Verordnung fallen.

Als Hauptkriterium wird also nicht die Gewinn- und Umsatzerzielung festgesetzt, sondern die Kontinuität der Veranstaltung. Das heißt im Umkehrschluss, dass alle Veranstaltungen, die gelegentlich, im kleinen Rahmen oder von Privatpersonen durchgeführt werden, von der Unionsvorschrift und somit auch von der Allergenkennzeichnung ausgenommen sind!

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 Landfrauenverein, Gesangsverein usw.
- Schulfest, Kindergartenfest

Keine Ausnahmen gelten z.B. für:

- professionelle, gewerbliche Teilnehmer an Stadtfesten
- regelmäßige Markthändler
- Vereine mit Vereinsgastronomie/ Clubheim
- regelmäßige Vereinsveranstaltungen (Fußballturniere mit Rostwurstverkauf)
- große Vereinsveranstaltungen mit Bewirtung

Haben Sie noch Fragen?

In der Zeit von 8 - 9.30 Uhr sind unsere Lebensmittelkontrolleure für Sie da:

Herr Brömse	02921 / 30-	2113
Frau Flötgen		3737
Herr Funke		2167
Frau Jöring		3591
Herr Niggemeier		2168
Frau Radtke		2169
Herr Risse		2528

Ansonsten stehen Ihnen auch folgende genannte Personen zur Verfügung:

Herr Dr. Büker	02921 / 30 -	2191
Frau Reckmann		2193
Frau Märte		2398

Telefax - Nr.: 02921 / 30 - 2196

email: vet.leb@kreis-soest.de