



## November 2018:

Anmerkung: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

**Am 13. Dezember 2014 trat die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) in Kraft.**

Seitdem muss auch bei offen abgegebenen Lebensmitteln über mögliche Allergene wie Erdnüsse, Weizen, Milch oder Sellerie informiert werden.

Die LMIV gilt nur für Lebensmittelunternehmen, wobei der Unternehmensbegriff eine gewisse Kontinuität und einen gewissen Organisationsgrad voraussetzt.

**Ehrenamtliche**, die nur gelegentlich Feste organisieren, sind von dieser Regelung ausgenommen. Eine Kennzeichnung der Allergene bei selbstzubereiteten Lebensmitteln ist nicht notwendig, wird aber empfohlen.

**Schüler und Eltern**, die für eine Schulveranstaltung oder einen Verkaufsstand zur Aufbesserung der Klassenkasse Kuchen oder Plätzchen backen, sind von diesen Vorschriften nicht betroffen und müssen auch weiterhin mögliche Allergene in diesen Waren nicht angeben.

Diese **Ausnahme** gilt bspw. auch für die meisten Straßen- und Vereinsfeste, wenn privat hergestellte Produkte verkauft werden, Kuchenverkauf von Eltern in Schulen, Kitas und Kindergärten, Weihnachtsmärkte von Vereinen und Gebäckverkauf für einen guten Zweck, Schul- oder Kindergartenfeste.

**Keine Ausnahmen** gelten für gewerbliche Teilnehmer an Stadt- und Gemeindefesten, regelmäßige Markthändler, Vereine mit Vereinsgastronomie/Clubheim sowie große und regelmäßige Vereinsveranstaltungen mit professioneller Bewirtung und Speisenverkauf.

## **Wo finde ich die Allergene?**

Bei verpackten Lebensmitteln: Prüfung der Zutatenverzeichnisse der verwendeten Lebensmittel, ob dort allergene Bestandteile aufgeführt sind. Damit man die allergenen Bestandteile problemlos in der Zutatenliste erkennen kann, sind diese hervorgehoben gedruckt, also zum Beispiel fett, kursiv oder farbig.

Bei losen Lebensmitteln: Hier müssen beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen allergenen Zutaten eingeholt werden, ansonsten sind diese auch aus dem Lieferschein ersichtlich.

Die nachstehend aufgeführten Allergene lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)</li> <li>➤ Krebstiere</li> <li>➤ Eier</li> <li>➤ Sellerie</li> <li>➤ Erdnüsse</li> <li>➤ Soja</li> <li>➤ Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)</li> <li>➤ Senf</li> <li>➤ Sesamsamen</li> <li>➤ Fisch</li> <li>➤ Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l</li> <li>➤ Lupinen</li> <li>➤ Weichtiere</li> </ul>

**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 (VorlLMIEV)**

Danach gibt es bei der Abgabe von unverpackten Lebensmitteln zwei verschiedene Möglichkeiten der Information an den Verbraucher bzw. Gast:

**1. Mündliche Information:**

Diese ist möglich, wenn bspw. Listen, schriftliche Rezepturen oder Produktdatenblätter vorliegen, in denen die einzelnen Allergene den Lebensmitteln, Speisen und Getränken zugeordnet gekennzeichnet sind. Dies kann aber auch in einer extra Allergiker-Karte geschehen, in der alle Allergene eindeutig zugeordnet und gekennzeichnet sind.

**Bei der Abgabe ist auf die mündliche Information und die Möglichkeit der Einsichtnahme in diese schriftliche Aufzeichnungen an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar, hinzuweisen, die Allergeninformation muss weiterhin leicht zugänglich sein.**

Der **Hinweis** darf in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

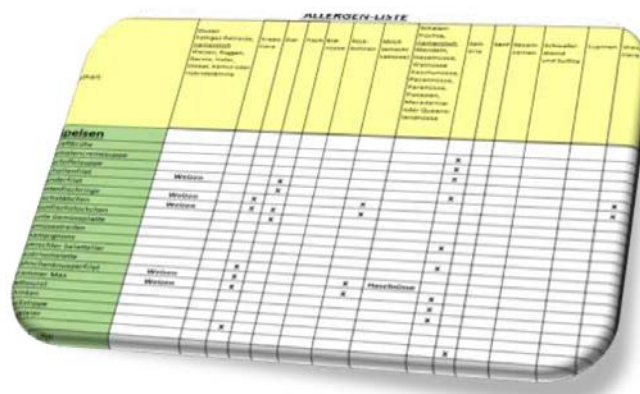
Das Personal muss Auskunft geben können, d. h. eine Personenschulung ist erforderlich.

Hinweis auf Allergenliste, Rezepturen o.ä.:

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Hinweis auf „Allergenkarte“ (Bsp. Siehe S. 3):

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine Speise- und Getränkekarte mit den entsprechenden Informationen hierzu kann jederzeit eingesehen werden.



## Kennzeichnung der Allergene in der Speisekarte, im Speiseplan oder auf dem Preisschild.

Die Allergenkennzeichnung muss hier eindeutig den jeweiligen Speisen zugeordnet erfolgen, bspw. mit Buchstaben. Diese sind in einer Legende zu erläutern.

### Beispiel:

<b>Nusskuchen, Stück 2,50 €</b> Enthält Weizengluten, Milch, Ei und Haselnüsse
---

### Beispiele:

#### SUPPEN

Nudelsuppe (a1) mit Ei (5)	2,90 €
Kartoffelsuppe (f) mit einem Paar Wiener Würstchen (i) (5,3,7)	4,90 €

#### VORSPEISEN

Gefüllte Käse (1)-Tomaten und Wurstsalat (i, c, a1) (2, 5, 7)	5,90 €
Irischer Räucherlachs auf Toast (a1, j) mit Sahnemeerrettich (l, 1, 2)	6,90 €

#### HAUPTGERICHTE

Paniertes Schnitzel (a1,c) mit Rahmsauce (a1, f) und Pommes Frites (5)	9,90 €
Kabeljau in Senfsauce (a1, f) mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (i, f) (2)	9,90 €

#### SALATE

Italienischer Meeresfrüchte-Salat (b, d, k, l) (2, 3, 4, 6)	6,90 €
Schichtsalat (c, f, j)	5,90 €

#### DESSERTS

gemischter Eisbecher (f, c, g, h) (1)	3,90 €
Fruchtsalat (h) mit Cremelikör (f) ( 1, 2, 8)	2,90 €

#### GETRÄNKE

Weißbier (a1)	0,5 l	2,90 €
Pils (a2)	0,3 l	2,50 €
Hauswein rot, weiß (l)	0,2 l	3,50 €
Cappuccino (f)		2,50 €
Bailey´s (f) (1)	4 cl	2,50 €

Erklärung Zusatzstoffe	Erklärung Allergene	Erklärung Allergene
1) mit Farbstoff	a) Gluten a1) Weizen a2) Gerste	i) Senf
2) mit Konservierungsstoff	b) Krebstiere	j) Sesamsamen
3) mit Antioxidationsmittel	c) Eier	k) Weichtiere
4) geschwefelt	d) Fische	l) Sulfite
5) mit Geschmacksverstärkern	e) Erdnüsse	
6) geschwärzt	f) Milch/Laktose	
7) mit Phosphat	g) Pistazien	
8) mit Süßungsmittel	h) Haselnüsse	

## **Allgemeine Hinweise:**

**Der Endverbraucher, Gast oder Kunde vor Kaufabschluss sowie Abgabe des Lebensmittels von den enthaltenen Allergenen Kenntnis nehmen können. Dies gilt auch für online-Geschäfte im Internet**

Eine **Schulung des Personals** zur Allergenkennzeichnung ist wichtig und wird dringend empfohlen. Integrieren Sie das Risiko „Allergene“ in Ihr Eigenkontroll- bzw. HACCP-Konzept.

Ein Hinweis: „**Bei uns sind alle Allergene überall enthalten**“ ist nicht zulässig! Die Kennzeichnung muss sich immer auf tatsächliche Zutaten beziehen.

**Kennzeichnungspflichtig** sind nur allergene Zutaten, die dem Lebensmittel bewusst als Zutat lt. Rezeptur zugesetzt werden.

**Nicht kennzeichnungspflichtig** sind mögliche **Kontaminationen mit Allergenen** (Kann Spuren von ... enthalten), die privatrechtliche Verantwortung ist jedoch zu beachten!

Eine **eindeutige Kenntlichmachung** ist erforderlich, die Angabe „Gluten“ allein reicht nicht aus. Es muss angegeben werden, ob Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, ... enthalten sind.

Entsprechendes gilt bei Schalenfrüchten, die verwendete Nussart (Haselnuss, Walnuss, Mandel, Macadamia, ...) ist anzugeben.

Wenn das Allergen aus der Bezeichnung des Lebensmittels hervorgeht und ansonsten keine Allergene enthalten sind, kann auf die Kenntlichmachung verzichtet werden (Kabeljau, Räucherlachs, Meeresfrüchtesalat, Rührei, Buttermilch, ...)

Bei der **Kenntlichmachung von Zusatzstoffen** hat sich nichts geändert, sie müssen vom Gastronom bzw. in der Gemeinschaftsverpflegung weiterhin direkt in der Karte kenntlich gemacht werden. Einzelhändler können diese auch auf einem Schild an der Ware oder in einer Kladde kenntlich machen.

Auch in **Getränken** sind teilweise Allergene enthalten, Beispiele hierfür: Sulfite in Wein, Weizen-, Gerstengluten in Bier, Milch in Cappuccino, Sahne, Ei in Likören, ...

**Getränke in Flaschen** sind vorverpackte Lebensmittel: hier ist der Hersteller verantwortlich, Allergene sind im Zutatenverzeichnis fett gedruckt.

Für **Veranstaltungen mit Verkauf** von selbstgebackenen Kuchen empfiehlt sich, den Herstellern der Kuchen ein Infoblatt mitzugeben, das dieser ausfüllt. Beispiel:

Dieses dient dann, in einem Ordner abgeheftet, der Information der Gäste bei der Veranstaltung. Gleichzeitig stellt man mit dieser Liste auch die Rückverfolgbarkeit seiner Produkte sicher!

Denken Sie auch an versteckte Allergene, beispielsweise Soßen, die mit einer Mehlschwitze (a1 = Weizenmehl) hergestellt wurde, aber z.B. auch mehlierter Fisch. Bei fertigen Backmischungen ist oft Soja enthalten!

The image shows a small, white, rounded rectangular form titled "Allergenkennzeichnung". It contains the following information:

- Veranstaltung:** Bauernmarkt
- Datum:** 31.01.2015
- Bezeichnung des Produkts:** Nusskuchen
- Hersteller:** Franziska Maier

Below this information is a table with two columns: "Allergener Stoff" and "enthalten". The table is filled with the following entries:

Allergener Stoff	enthalten
Glutenhaltiges Getreide 1)	<input checked="" type="checkbox"/> Weizen
Eier	<input type="checkbox"/>
Milch	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte 2)	<input checked="" type="checkbox"/> Haselnüsse
Erbsen	<input type="checkbox"/>
Sesam	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite 3)	<input type="checkbox"/>
Senf	<input type="checkbox"/>
Fisch	<input type="checkbox"/>
Weichtiere 4)	<input type="checkbox"/>

At the bottom of the form, there are four footnotes:

- 1) Art: Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste ...
- 2) Art: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, ...
- 3) Trockenfrüchte, Rotwein, Balsamico, ...
- 4) Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern, ...

**Kontakt:**

Landratsamt Traunstein  
Lebensmittelüberwachung  
Papst-Benedikt-XVI.-Platz  
Tel.: +49 (0) 861 / 58 - 611  
Fax: +49 (0) 861 / 58 - 340  
E-Mail: lebensmittelueberwachung@traunstein.bayern