Stadt Leipzig
Veterinär- und
Lebensmittelaufsichtsamt

Merkblatt über Informationen zu Allergenen bei der Abgabe von nicht vorverpackten Lebensmitteln

1 Einleitung/Ziel

Das vorliegende Merkblatt enthält Hinweise zur notwendigen Information des Verbrauchers über Allergene bei der Abgabe nicht vorverpackter Lebensmittel. Zu den nicht vorverpackten Lebensmitteln gehören auch Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden.

Die Allergenkennzeichnung vorverpackter Lebensmittel ist durch die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel … (Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV) eindeutig geregelt und deshalb **nicht** Gegenstand dieses Merkblattes.

2 Anforderungen an die Deklaration von Allergenen

2.1 Grundsätzliche Anforderungen

- Bei der Abgabe nicht vorverpackter Lebensmittel ist über die in Anhang II der LMIV aufgeführten Allergene (siehe Anlage) zu informieren. Erfolgt diese Information schriftlich, ist den Allergenen das Wort „**enthält**“ voranzustellen. Die Informationen sind dem Verbraucher vor dem Kaufabschluss bereitzustellen.
- Enthält das Lebensmittel glutenhaltiges Getreide oder Schalenfrüchte, ist die Nennung des Oberbegriffes nicht ausreichend. Es sind jeweils die spezifischen Allergene (zum Beispiel Weizen, Roggen … beziehungsweise Mandeln, Haselnüsse …) zu benennen.
- Enthält das Lebensmittel verschiedene Zutaten mit dem gleichen Allergen, genügt die einmalige Angabe dieses Allergens.
- Die Deklaration des Allergens kann entfallen, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf dieses Allergen bezieht.
- Die Allergen-Deklaration ist bei jeder (gewerblichen) Abgabe von Lebensmitteln erforderlich, die einen gewissen Organisationsgrad und eine gewisse Kontinuität aufweist. Dies gilt auch für die Abgabe von Lebensmitteln durch Tafeln, Suppenküchen oder vergleichbare karitative Einrichtungen.
- Nicht erforderlich ist die Allergen-Deklaration bei nur gelegentlicher Abgabe von Lebensmitteln durch Privatpersonen oder Vereine, wie zum Beispiel im Rahmen von Vereins- oder Schulfesten sowie bei Dorf- oder Straßenfesten und ähnlichen Veranstaltungen.

2.2 Art und Weise der Allergenkennzeichnung

Die Information über enthaltene Allergene kann schriftlich **oder** mündlich erfolgen.

- **schriftlich**
  - auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
  - durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, wenn darauf beim Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen wird (zum Beispiel Kladde)

Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt, 04092 Leipzig, Tel. 0341 123-3761; Fax 0341 123-3765

- bei Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegungen auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen

  Besonderheiten bei der Abgabe von Speisen in Gaststätten bzw. in der Gemeinschaftsverpflegung:

  - die Deklaration der Allergene kann in Fußnoten erfolgen, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird

  - die Deklaration kann bezogen auf das komplette Gericht erfolgen, wenn dieses nur komplett abgegeben wird; kann das Gericht aus Einzelkomponenten zusammengestellt werden, ist sie bezogen auf die jeweilige Komponente vorzunehmen

  - es ist zulässig, die Deklaration der Allergene nur in einer speziellen „Allergen-Speisekarte“ vorzunehmen, wenn in allen anderen Speisekarten deutlich darauf hingewiesen wird

- **mündlich**

  - eine mündliche Information ist nur zulässig, wenn beim Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar darauf hingewiesen wird, dass die Auskunft bei Bedarf mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist

  - für die mündliche Auskunft muss geschultes Personal zur Verfügung stehen

  - die schriftliche Aufzeichnung muss für das jeweilige Lebensmittel vorliegen und sowohl für den Verbraucher als auch die zuständige Kontrollbehörde leicht zugänglich sein

3 Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)

- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission

- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIDV)

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links abgerufen werden:
Zugang zum EU-Recht: http://eur-lex.europa.eu/de
Bundesministerium für Justiz: http://www.gesetze-im-internet.de

4 Hinweise

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Das VLA als zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Anlage zum Merkblatt über Informationen zu Allergenen bei der Abgabe von nicht vorverpackten Lebensmitteln

ANHANG II der LMIV:

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

1. glutenhaltiges Getreide, namentlich: Weizen (wie zum Beispiel Dinkel, Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer, 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

   Hinweis:

   Wird eine spezifische Getreideart des Weizens, wie zum Beispiel Dinkel, Khorasan-Weizen, Durum, Einkorn oder Emmer verwendet, ist als Pflichtangabe eine eindeutige Bezugnahme auf das Getreide „Weizen“ hinzuzufügen. Beispiele: „Einkorn (Weizen)“ oder „Dinkelmehl (eine Weizenart)“. Erfolgt die Pflichtangabe „Weizen“, kann als freiwillige Angabe die spezifische Getreideart des Weizens beigefügt werden. Beispiel: „Weizenmehl (Einkorn)“.

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 illinoiesis* (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 SO_2, 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

---

* und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.