

# Merkblatt zur Allergenkennzeichnung bei loser Ware in Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Café usw.

**Nach der VO (EU) Nr. 1169/2011 sind folgende Allergene kennzeichnungspflichtig:**

**Glutenhaltiges Getreide**

z.B. Produkte aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel

**Achtung: diese Allergene müssen namentlich aufgeführt werden! (z. B. Weizen, Hafer)**

**Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Flusskrebse, Garnelen, Krabben, Hummer, Shrimps, Langusten, Scampi

**Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. panierte Schnitzel, Salatsaucen, Backwaren, Teigwaren, Pfannkuchen, Kuchen, Waffeln,

**Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse,

z.B. Fische aller Art, Feinkostsalate, Würzsaucen,

**Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Nussmischungen, Brot- und Backwaren, Kuchen, Brotaufstriche, frittierte Lebensmittel, Desserts

**Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Speisefette und Öle, Suppen, Saucen, Backwaren, Kakao, Feinkostsalate, Schokolade, Desserts

**Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

z.B. sämtliche Milchprodukte, Brot- und Backwaren, Wurst, Suppen, Eiergerichte, Süßwaren, Schokolade, Speiseeis

**Schalenfrüchte** (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot- und Backwaren, vegetarische Brotaufstriche, Süßwaren, Feinkostsalate

**Achtung: diese Allergene müssen namentlich aufgeführt werden! (z.B. Haselnüsse, Mandeln)**

**Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Gemüsebrühe, Gewürzmischungen, Kräutermischungen, Dressings, Suppen und Eintöpfe, Fertigsuppen, Ketchup, Wurstwaren, Brotaufstriche

**Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Gewürzmischungen, Fertigprodukte, Fertigsuppen, Feinkostsalate, Wurst- und Fleischwaren, Würzsaucen, Marinaden, Salatdressing

**Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot- und Backwaren, Brotaufstriche, Panaden, Würzsaucen, Salatsaucen,

**Schwefeldioxid** und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg

z.B. Marmeladen, Konfitüren, Kartoffelpüree, Kartoffelprodukte, Fertigbrühen, Fisch- und Meeresfrüchte, Wein, Weinessig, Fruchtkonserven, Trockenfrüchte

**Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brotaufstriche, kandierte Früchte, frittierte oder gebackene Kartoffelprodukte, Gewürzbrühen, Würstchen, Flüssigwürze, Speiseeis, Süßspeisen, Fertigsalate, Instantgetränke

**Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Bouillabaise, Feinkostsalate, Saucen, Suppen, Würzpasten, Marinaden

## Hinweis:

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (z.B. mit Farbstoff, mit Geschmacksverstärker,...) müssen nach wie vor, wie in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung geregelt, in der Speisekarte angegeben werden (siehe Merkblatt Kennzeichnung von Zusatzstoffen).

## **Wie müssen die Allergene gekennzeichnet werden?**

Die Information muss gut sichtbar, deutlich und gut lesbar bezogen auf das jeweilige Lebensmittel erfolgen, bevor der Kauf abgeschlossen und das Lebensmittel abgegeben wird. Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (Gastronomische Betriebe) sollen die Angabe grundsätzlich auf Speise- und Getränkekarten oder in Preistafeln anbringen. Dabei ist es erlaubt, Fuß- oder Endnoten zu nutzen, sofern diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels deutlich erkennbar ist.

Unter bestimmten Bedingungen genügt auch eine mündliche Auskunft über Allergene der Informationspflicht. Allerdings nur, wenn die folgenden drei Voraussetzungen erfüllt sind:

1. Es muss sichergestellt sein, dass die Information dem Kunden auf Nachfrage unverzüglich und vor Kaufvertragsabschluss mitgeteilt wird.
2. Es muss eine schriftliche Aufzeichnung vorliegen, die auf Nachfrage vom Kunden – oder auch der amtlichen Überwachung – eingesehen werden kann.
3. Es muss bei dem Lebensmittel beziehungsweise in der Verkaufsstätte ein gut sichtbarer und leicht lesbarer Hinweis erfolgen, dass die verpflichtende Allergeninformation mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage verfügbar ist.

## **Beispiele wie Sie anstelle den auf den Internetseiten der Kreisverwaltung eingestellten Mustern auf die Allergen-Kennzeichnung hinweisen können:**

### **für Speisekarten:**

*Angabe der allergenen Zutaten finden Sie auf einer gesonderten Speisekarte.*

### **für Preistafel/Speisepläne:**

*Angabe der allergenen Zutaten finden Sie in einem gesonderten Ordner.*

*Fragen Sie unser Personal*

### **für Flyer (z.B. Pizza-Lieferservice):**

*Allergen- Information erhalten sie auf Nachfrage bei telefonischer Bestellung*

## **Weitere Informationen im Internet unter:**

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz:

<http://lua.rlp.de/lexikon/lexikon-l/lebensmittelinformationsverordnung/>

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

<http://www.bmel.de> „Lebensmittelinformationsverordnung“ im Suche-Feld eingeben

Dehoga (Deutscher Hotel und Gaststättenverband e.V.)

<http://www.dehoga-bundesverband.de/branchenthemen/allergeninformationen/>