

Merkblatt zur Allergenkennzeichnung

Die meisten aller Lebensmittelallergien (etwa 90 %) werden durch vierzehn Lebensmittel verursacht. Diese Lebensmittel mussten bisher nur auf Fertigpackungen als Allergen kenntlich gemacht werden. Seit dem 13.12.2014 ist der Verbraucher auch über die Verarbeitung von Zutaten in loser Ware, die als Allergene eingestuft sind, zu informieren.

Kennzeichnung von Allergenen bei unverpackten Lebensmitteln

Die Kennzeichnung der Allergene muss grundsätzlich so erfolgen, dass der Endverbraucher oder der Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels davon Kenntnis nehmen kann. Derzeit gibt es 5 verschiedenen Möglichkeiten der Kennzeichnung:

- In der Speisekarte oder auf einem Schild auf der Ware können Allergene im Namen des angebotenen Lebensmittels, z. B. "Hausgemachte Semmelklöße aus Weizenbrötchen" oder "Mandelhörnchen", genannt werden.
- Mit Fußnoten, wenn bei der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen wird.
- Kennzeichnung direkt beim Namen des angebotenen Lebensmittels mit Angabe der allergenen Zutaten ("Enthält ...") z.B. "Jagdwurst (enthält Sellerie und Senf)"
- Information über die in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene in einem Aushang, gut sichtbar und leicht lesbarer Schrift
- Vorhalten von Aufzeichnungen in Form eines Ordners oder einem elektronischen Medium, in dem alle Lebensmittel unter Nennung der verwendeten allergenen Zutaten aufgeführt sind. Hierbei ist jedoch zu berücksichtigen, dass ein deutlicher Hinweis erfolgen muss, wie die Endverbraucher Einblick in diese Aufzeichnungen erhalten.

Wahlweise ist auch eine mündliche Angabe auf Nachfrage des Verbrauchers vor Abschluss des Kaufvertrags möglich. Hierfür gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Das Personal muss hinreichend geschult sein, um sachkundige Auskunft geben zu können.
- Hinweis auf die mündliche Auskunft in der Speise- und Getränkekarte in der Gaststätte oder einem deutlich lesbaren Aushang an gut sichtbarer Stelle oder direkt beim jeweiligen Lebensmittel in der Verkaufsstätte.
- Zusätzlich muss der Hinweis enthalten, wo die schriftliche Dokumentation auf Nachfrage zugänglich ist.

2. Beispiel

Schweinebraten mit Wirsinggemüse und hausgemachten Kartoffelklößen

Enthält

☒ **Glutenhaltiges Getreide**

- ☒ **Weizen** (wie Dinkel) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- ☐ **Roggen** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- ☐ **Gerste** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- ☐ **Hafer** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

☐ **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

☒ **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

☒ **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Schalenfrüchte**

- ☐ **Mandeln** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- ☐ **Haselnüsse** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- ☐ **Walnüsse** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- ☐ **Kaschunüsse** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- ☐ **Pecannüsse** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- ☐ **Paranüsse** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- ☐ **Pistazien** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- ☐ **Macadamia- oder Queenlandnüsse** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

☒ **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse

☒ **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Schwefeldioxid** und **Sulfite**

☐ **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

Hinweis: Dieses Merkblatt ist ein Service der Lebensmittelüberwachung am Landratsamt Schwandorf. Es handelt sich dabei um eine zusammenfassende Darstellung der fachlichen und rechtlichen Grundlagen, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Obwohl das Merkblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die Lebensmittelüberwachung des LRA Schwandorf.

Rechtsnormen

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung vom 25.10.2011 gültig ab 13.12.2014
- Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung vom 20.11.2014

Getränke- und Speisekarte

Getränke

Tafelwasser	0,5l	2,10 €
Spezi 1,2	0,5l	2,50 €
Cola light ^{1,2,3}	0,3l	1,80 €
Bier ^{ag}	0,5l	2,50 €
Wein (QbA) ^l	0,25l	3,00 €

Vorspeisen

Gemischter Salat ^j mit Putenbruststreifen und Croutons ^{aw,g}	7,50 €
Rinderkraftbrühe ⁱ mit Pfannkuchenstreifen ^{aw,c,g}	4,50 €
Geräuchertes Forellenfilet ^d mit Toast ^{aw} und Sahnemeerrettich ^{4,l,g}	7,90 €

Hauptspeisen

Paniertes Schweineschnitzel ^{aw,c,g} „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat ^j	9,80 €
Sauerbraten ^{aw,i} mit hausgemachten Klößen ^c und Blaukraut	10,50 €
Bandnudeln ^{aw,c} mit Gemüse, Sahnesoße ^{5,g} und Garnelenspieß	8,20 €
Schweinelenochen mit Champignonrahmsoße ^g und Kroketten ^{aw,c} und Gurkensalat ^g	11,20 €

Nachspeisen

Bayrisch Creme ^{c,g} mit frischen Erdbeeren	4,80 €
Tiramisu ^{aw,c,g}	4,50 €
Gemischtes Eis ^{c,g} mit Früchten und Sahne ^g	4,50 €

1=mit Farbstoff
2=mit Konservierungsstoff
3=mit Süßungsmittel
4=geschwefelt
5=mit Geschmacksverstärker

aw=glutenhaltiges Getreide Weizen
ag=glutenhaltiges Getreide Gerste
c=Eier
d=Fisch
g=Milch
i=Sellerie
j=Senf
l=Sulfite