



Wetteraukreis

Der Landrat

Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung

61169 Friedberg, Ockstädter Str. 3 – 5
<http://www.wetteraukreis.de>

Tel.: 06031/83-2401 und 2402

Stand: Jan. 2015

Allergenkennzeichnung
bei loser Ware
(gewerblich)

Welche Informationen sind zur Verfügung zu stellen?

Zu nennen sind die **14 deklarationspflichtigen Hauptallergene**, soweit sie im Rezept enthalten sind. Im Einzelnen sind es die folgenden Gruppen:

- a. **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut oder deren Hybridstämme, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b. **Krebsstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. **Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- i. **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. **Schwefeldioxid** und **Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind)
- m. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. **Weichtiere** (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Ab wann muss ich die neuen Vorschriften anwenden?

Ab dem 13. Dezember 2014 wird die LMIV und damit auch die Kennzeichnung der allergenen Zutaten verpflichtend.

Wie kennzeichne ich die Allergene richtig?

Generell müssen die Informationen zu den Allergenen gut sichtbar, deutlich und gut lesbar sein. Werden weitere, nicht-allergene Zutaten genannt, sind die Allergene hervorzuheben (z.B. fett gedruckt).

Vorgaben für lose / unverpackte Ware

1. Schild an der Ware oder in unmittelbarer Nähe der Ware

Die allergenen Rohstoffe sind im Einzelnen zu nennen und das Wort „Enthält“ ist voranzustellen.

2. Speise- und Getränkekarten/Preisverzeichnisse/Flyer

Auch hier sind die allergenen Rohstoffe im Einzelnen zu nennen und das Wort „Enthält“ ist voranzustellen. Es dürfen Abkürzungen (z.B. Kleinbuchstaben a,b,c,...) für die 14 verschiedenen Allergene benutzt werden. Voraussetzung ist, dass am Lebensmittel oder im Laden (z.B. Speisekarte) ein deutlicher Hinweis auf die Allergenliste gegeben wird.

3. Kladdenlösung / Listenlösung (Empfehlung)

Die allergenen Rohstoffe sind in der Liste im Einzelnen zu nennen und das Wort „Enthält“ ist voranzustellen. Voraussetzung ist, dass am Lebensmittel oder im Laden ein deutlicher Hinweis auf die Allergenliste gegeben wird, z.B. „Allergene siehe Kladder/Liste“

4. Elektronische Aufzeichnung wie Waagensysteme und computerbasierte Informationsmedien

Auch diese Varianten sind zulässig. Auch hier muss in den Verkaufsräumen ein deutlicher Hinweis erfolgen, wo und wie der Kunde die Allergeninformationen erhalten kann.

5. Mündliche Aussage durch geschultes Personal

Die Allergene dürfen dem Kunden auch mündlich mitgeteilt werden. Der Kunde muss allerdings darauf hingewiesen werden, dass die Allergene beim Verkaufspersonal erfragt werden können, z.B. Schild: „Allergene können erfragt werden“.

Voraussetzung für diese Variante ist, dass schriftliche Aufzeichnungen existieren und sowohl für die amtlichen Kontrolleure als auch für den Endverbraucher leicht zugänglich sind.

6. Vorgaben für Ladenpackungen in der Selbstbedienung

Ladenpackungen werden zum unmittelbaren Verkauf vorverpackt. Ihr Bestand darf nicht mehr als 1 – 2 Tagesverkaufsmengen übersteigen. Wenn diese Ladenpackungen in Selbstbedienung abgegeben werden, so ist die Nährwertabelle nicht notwendig. Alle anderen Pflichtangaben von verpackten Lebensmitteln, die Verkehrsbezeichnung, Zutatenliste in absteigender Reihenfolge (inkl. Zusatzstoffe) und Hervorhebung der Allergene sind jedoch erforderlich.