

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.

1. Was sind Allergene?

Allergene sind meist Eiweiße oder Eiweißverbindungen, die schon in sehr geringen Mengen eine Überempfindlichkeitsreaktion oder auch allergische Reaktion, auslösen können. Allergene kommen unter anderem auch in Nahrungsmitteln vor. Daher spricht man hierbei von einer Nahrungsmittelallergie. Fast jeder Allergiker reagiert unterschiedlich auf den Kontakt mit Allergenen. Symptome wie z. B. Hautreizungen, Schwellungen, aber auch Atemnot oder ein allergischer Schock können die Folge sein und in schwersten Fällen zum Tode führen.

2. Was ist zu kennzeichnen?

Kennzeichnungspflichtig sind derzeit 14 Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Zu den „Allergenen Vierzehn“ gehören:

Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, Lupinen, Weichtiere (z. B. Schnecken, Muscheln) und jeweils die daraus hergestellten oder gewonnenen Erzeugnisse.

Da es zu den einzelnen Stoffen jedoch noch Ergänzungen aber auch Ausnahmen gibt und diese Auflistung nicht abschließend ist informieren Sie sich bitte im Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung.

3. Kennzeichnung von Allergenen auf Fertigpackungen

- a. Wenn die Verkehrsbezeichnung einen deutlichen Hinweis auf die allergene Zutat enthält, muss nicht extra darauf hingewiesen werden (z.B. Roggenvollkornmehl, Selleriecremesuppe).
- b. Ansonsten muss die Kennzeichnung der Allergene in der Zutatenliste erfolgen (z.B. Getreidecrispies Zutaten: Reis, **Weizen**, Mais, **Sojawürze**, **Aroma (enthält Weizen)**, **Lecithin (enthält Soja)**).

Ist ein Allergen in mehreren verarbeiteten Zutaten eines Lebensmittels vorhanden, so muss das Allergen bei jeder dieser Zutaten entsprechend gekennzeichnet sein.

Ein Allergen muss in der Zutatenliste mit einem Schriftsatz hervorgehoben werden, durch den es sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abhebt, z. B. durch die **Schriftart**, den **Schriftstil** oder die **Hintergrundfarbe**.

- c. Wenn kein Zutatenverzeichnis vorgesehen ist, so umfasst die Angabe das Wort "**Enthält**", gefolgt von dem enthaltenen Allergen (z.B. bei Wein mit der Angabe von „**enthält Sulfite**“).

Allergene, die im Wege einer *Kreuzkontamination* in das Lebensmittel gelangen, sind von der Kennzeichnungspflicht nicht erfasst, da sie **keine Zutaten** darstellen, also nicht planmäßig bei der Herstellung des Lebensmittels verwendet werden. Unter Kreuzkontamination wird der unbeabsichtigte Eintrag von meist geringen Spuren von Stoffen verstanden, die technisch unvermeidbar sind und auch bei Einhaltung der Guten Herstellungspraxis (GHP) und aller Hygienestandards nicht gänzlich vermieden werden können.

4. 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:

- 4.1. 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.
- 4.2. Mit Fußnoten, wenn bei der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen wird (siehe 1. Beispiel).
- 4.3. Kennzeichnung direkt beim Namen des angebotenen Lebensmittels mit Angabe der allergenen Zutaten ("Enthält ...") z.B. "**Jagdwurst (enthält Sellerie und Senf)**".
- 4.4. Information über die in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene in einem Aushang, gut sichtbar und leicht lesbarer Schrift.
- 4.5. 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. Dieser könnte beispielsweise lauten: „**Unsere Lebensmittel können Allergene enthalten. Eine diesbezügliche schriftliche Information liegt für Sie bereit. Unser Personal gibt gerne Auskunft.**“

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

Version 3	Erstellt am 09.04.2020 /TRE	Freigegeben durch Sachgebietsleiterin 34: am: 09.04.2020 <i>Dr. Baldauf</i>	Seite 2 von 4
-----------	-----------------------------	--	---------------

- 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.

Beispiele für die Allergenkennzeichnung in einer Speisekarte bzw. in einem Ordner in Tabellenform, welcher für den Endverbraucher als auch für die zuständige Behörde bereitgehalten wird.

1. Beispiel

Getränke- und Speisekarte		
<u>Getränke</u>		
Tafelwasser	0,5l	2,10 €
Spezi 1,2,6	0,5l	2,50 €
Cola light 1,2,3,6	0,3l	1,80 €
Bier Ge	0,5l	2,50 €
Silvaner (QbA) Franken Su	0,25l	3,00 €
<u>Vorspeisen</u>		
Gemischter Salat Sen mit Putenbruststreifen und Croutons Wz, M		7,50 €
Rinderkraftbrühe Sel mit Pfannkuchenstreifen Wz, Ei, M		4,50 €
Geräuchertes Forellenfilet F mit Toast Wz und Sahnemeerrettich 4, Su, M		7,90 €
<u>Hauptspeisen</u>		
Paniertes Schweineschnitzel Wz, Ei, M „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat Sen		9,80 €
Sauerbraten Wz, Sel mit hausgemachten Klößen und Blaukraut		10,50 €
Bandnudeln Wz, Ei mit Gemüse, Sahnesoße s, M und Garnelenspieß K		8,20 €
Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße M und Kroketten Wz, Ei und Gurkensalat M		11,20 €
<u>Nachspeisen</u>		
Bayerisch Creme Ei, M mit frischen Erdbeeren		4,80 €
Tiramisu 6, Wz, Ei, M		4,50 €
Gemischtes Eis Ei, M mit Früchten und Sahne M		4,50 €
<u>Zusatzstoffe:</u>		<u>Allergene:</u>
1 = mit Farbstoff		Wz = glutenhaltiges Getreide Weizen
2 = mit Konservierungsstoff		Ge = glutenhaltiges Getreide Gerste
3 = mit Süßungsmittel		Ei = Eier
4 = geschwefelt		F = Fisch
5 = mit Geschmacksverstärker		M = Milch
6 = koffeinhaltig		Sel = Sellerie
		Sen = Senf
		Su = Sulfite
		K = Krebstiere

Version 3	Erstellt am 09.04.2020 /TRE	Freigegeben durch Sachgebietsleiterin 34: am: 09.04.2020 <i>Dr. Baldauf</i>	Seite 3 von 4
-----------	-----------------------------	--	---------------

Codierungsempfehlung des Deutschen Allergie- und Asthmabundes für sinnvolle Fußnoten

Glutenhaltiges Getreide		Schalenfrüchte / Nüsse	
Wz - Weizen	K - Krebstiere	Hs - Haselnuss	Sel - Sellerie
Ro - Roggen	Ei - Eier	Man - Mandel	Sen - Senf
Ge - Gerste	F - Fische	Wa - Walnuss	Ses - Sesam
Hf - Hafer	Er - Erdnüsse	Pa - Paranuss	Su - Schwefel/Sulfit
	So - Sojabohnen	Pe - Pekannuss	L - Lupine
	M - Milch	Pi - Pistazie	W - Weichtiere
		Ka - Kaschunuss	
		Mak - Makadamianuss	

2. Beispiel

Gerichte	Allergene																									
	Getreide- produkte (Glutenhaltig)				Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Schalenfrüchte								Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid Sulfit	Lupinen	Weichtiere		
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer							Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamianüsse	Queenslandnüsse							
Schweineschnitzel Jäger Art mit Kroketten und Salat	X					X															X	X	X			
Rumpsteak mit Bratkartoffeln und Speck dazu Knoblauchbrot	X								X																	
Salatteller Frutti Di Mare				X	X																X	X				

Hinweis: Dieses Merkblatt ist ein Service der Lebensmittelüberwachung am Landratsamt Kitzingen. 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 Kitzingen unter 09321-928 3403.

Rechtsnormen

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung vom 25.10.2011 gültig ab 13.12.2014
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung – LMIDV vom 05.07.2017 gültig ab 13.07.2017

Version 3	Erstellt am 09.04.2020 /TRE	Freigegeben durch Sachgebietsleiterin 34: am: 09.04.2020 <i>Dr. Baldauf</i>	Seite 4 von 4
-----------	-----------------------------	--	---------------