

Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln

Allergene in Lebensmitteln müssen von Lebensmittelallergikern vermieden werden. Betroffene können bereits bei kleinsten Allergenspuren mit gesundheitlichen Beschwerden reagieren. Deshalb müssen Hersteller und Inverkehrbringer von Lebensmitteln Allergene kennzeichnen.

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Kenntlichmachung von Allergien bzw. Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen oder Erzeugnissen bei loser Abgabe. Die weiteren Vorschriften über die Kennzeichnung, die in diesem Informationsblatt nicht dargestellt werden, müssen ebenfalls beachtet werden. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen Vorgaben sicherzustellen.

1. Art und Weise der Kennzeichnung unverpackter Lebensmittel

Unverpackte Lebensmittel im Sinne dieser Regelung sind Lebensmittel, die

- Endverbrauchern oder Anbietern von Gemeinschaftsverpflegung^(*) ohne Vorverpackung zum Verkauf angeboten werden,
- auf Wunsch des Endverbrauchers am Verkaufsort verpackt werden oder
- im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden.

Unverpackte Lebensmittel dürfen an den Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung nur dann abgegeben werden, wenn die unter 2) bezeichneten Stoffe oder Erzeugnisse gut sichtbar, deutlich und gut lesbar angegeben sind. Die Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, sind dabei so kenntlich zu machen, dass der Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels davon Kenntnis nehmen kann.

Die Angabe hat wahlweise zu erfolgen

- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels oder
- durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkearten oder in Preisverzeichnissen, wobei die Kennzeichnung hier auch in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten erfolgen kann, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird oder
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder

- durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Information, die für den Endverbraucher und Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung spätestens bei der Abgabe des Lebensmittels unmittelbar und leicht zugänglich ist und darauf bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen wird.

Sie kann abweichend davon auch durch mündliche Auskunft durch einen unterrichteten Mitarbeiters spätestens bei der Abgabe des Lebensmittels erfolgen, wenn

- die Angabe auf Nachfrage der Endverbraucher diesen unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels mitgeteilt wird,
- eine schriftliche Aufzeichnung der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe vorliegt und
- die schriftliche Aufzeichnung für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für den Endverbraucher leicht zugänglich ist.

2. Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

- A) Glutenthaltiges Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. Davon ausgenommen sind Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose, Maltodextrine auf Weizenbasis, Glukosesirupe auf Gerstenbasis und Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- B) Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- C) Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- D) Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird und Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- E) Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- F) Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse. Ausgenommen sind vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett, natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen, aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen, aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- G) Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und Lactit;
- H) Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen

zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;

J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;

K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

L) Schwefeldioxid und Sulphite 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 und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Die vorstehenden Angaben basieren auf der

- VO (EG) Nr. 1169/2011
- und der Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung – VorILMIEV

* fest installierte oder mobile Stände, Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser oder Catering-Unternehmen, in denen im Rahmen einer gewerblichen Tätigkeit Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet werden

Stadt Frankfurt am Main - Ordnungsamt

Abteilung Veterinärwesen

Kleyerstraße 86

63026 Frankfurt am Main

Tel. 069/212-47099

E-Mail: veterinaerwesen@stadt-frankfurt.de