

Merkblatt für die Kennzeichnung von Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (zur Abgabe an Endverbraucher und Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung)

Unverpackte Lebensmittel dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn **Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe** (sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in der Anlage aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind), die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden bzw. im Enderzeugnis vorhanden sind und **die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen**, angegeben werden (gemäß Artikel 9 Abs. 1 Buchst. c in Verbindung mit Art. 44, Abs. 1 Buchst. a der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sowie gemäß § 2 der „Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung“).

Eine Aufstellung der betreffenden Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, ist diesem Merkblatt als Anlage beigelegt.

Allgemeine **Ausnahme** von dieser Kennzeichnungspflicht: Die erforderlichen Angaben können nur dann entfallen, wenn sich das Vorhandensein bzw. der Anteil des Allergien oder Unverträglichkeiten auslösenden Stoffes bereits aus der Verkehrs- bzw. Produktbezeichnung ergibt (z.B.: Milchreis, Milchspeiseeis, Soja-Bratwurst, Sellerie-Salat, Senfgurken, Krabben-Toast, Sesambrötchen).

Einzelheiten zur **Art und Weise** dieser Angabe sind in § 2 der „Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung“ festgelegt:

1. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels (*möglichst* unter Verwendung des Wortes „enthält...“, Beispiele – siehe Folgeseite) oder
2. bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder auf Preisverzeichnissen (Nur in diesem Sonderfall sind die entsprechenden Angaben auch in Form von **hervorgehobenen Fußnoten** möglich.) oder
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für den Endverbraucher und Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich ist (**Achtung: Beim jeweiligen Lebensmittel** oder in einem *Aushang* muss in diesem Fall darauf hingewiesen werden, *WIE* die Angabe der Stoffe/Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, erfolgt) oder
5. durch mündliche Auskunft (*nur bei Abgabe an Endverbraucher*) des Lebensmittelunternehmers oder eines über die Verwendung der betreffenden Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe hinreichend unterrichteten Mitarbeiters, sofern folgende vier Voraussetzungen gegeben sind:
 - beim Lebensmittel (**Schild**) oder in einem **Aushang** muss an gut sichtbarer Stelle deutlich lesbar darauf hingewiesen werden, dass die Angaben mündlich erfolgen und dass eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist und
 - die Angabe muss auf **Nachfrage des Endverbrauchers** unverzüglich und noch vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels erfolgen und
 - eine schriftliche Aufzeichnung der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe (gemäß Anlage) muss vorliegen und
 - die schriftliche Aufzeichnung der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe muss für die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde und auf **Nachfrage** dem Endverbraucher leicht zugänglich sein

Achtung: Die genannten Angaben müssen **generell** gut sichtbar, deutlich und gut lesbar sowie bezogen auf das jeweilige Lebensmittel erfolgen. Der Endverbraucher oder der Anbieter der Gemeinschaftsverpflegung muss bereits vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels davon Kenntnis nehmen können.

Wichtiger Hinweis zur Umsetzung der Regelungen:

Es ist unerheblich, ob die betreffenden und in der Anlage aufgeführten Stoffe als Einzelzutat der Produktrezeptur oder als Bestandteil einer Zutat der Produktrezeptur in das Enderzeugnis gelangen. Daraus ergibt sich das Erfordernis der gewissenhaften betrieblichen Überprüfung aller im Unternehmen verwendeten Rezepturen, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe.

Kennzeichnungsbeispiele

für die Kennzeichnungsvariante Nr. 1 – siehe Vorderseite

(Achtung: Einzelfallprüfung in Abhängigkeit von den jeweils verwendeten Zutaten ist erforderlich):

- „Vanillepudding, enthält Soja“ (*(((Soja als Emulgatorzusatz im Puddingpulver)))*)
- „Brühwurst (Lyoner, Bierschinken, Leberkäse, Jagdwurst usw.), enthält Laktose“
(((Erklärende Anmerkung: Der Eintrag der Laktose aus Milch erfolgt über Fertiggewürzmischung, Laktose fungiert i.d.R. als Wasserbindemittel.)))
- „Soljanka – mit Brühwurstanteil, enthält Laktose“
- „Hausmacher Frikadellen, enthält Weizen“ (*(((Erklärende Anmerkung: Der Eintrag erfolgt über den Brötchenanteil bzw. das Semmelmehl.)))*)
- „Rohkostsalat mit gerösteten Ölsaaten (enthält Sesam)“
- „Apfelstrudel (enthält Walnüsse)“ (*(((Hinweis: Nuss-Art ist mit anzugeben)))*)

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl.EU L 304/18,i.d.g.F.)
- Vorläufige Verordnung zur Ergänzung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend der Information der Verbraucher über Art und Weise der Kennzeichnung von Stoffen und Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei unverpackten Lebensmitteln (Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung – VorILMIEV) vom 28.11.2014 (BGBl. I S. 1994)

Allgemeiner Hinweis:

Die Regelungen anderer Rechtsbereiche bleiben von diesem Merkblatt unberührt. Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Ausnahmen und Sonderregelungen für bestimmte Lebensmittel sind nicht aufgeführt. Die bereits geltenden Vorschriften zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen gemäß § 9 Absatz 2 der Zusatzstoff-Zulassungs-VO vom 29.01.1998 (BGBl. I S. 231) i.d.g.F. werden davon nicht berührt und sind weiterhin gültig. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Meißen

Dresdner Straße 25
01662 Meißen
Tel.: 03521 – 725 3533

Standort Großenhain
Remonteplatz 8
01558 Großenhain
Tel.: 03522 – 303 3502

i.A. gez.

Klaue, Amtsleiter

Anlage:

Aufstellung der in Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung(EU) Nr. 1169/2011) aufgeführten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, *ausgenommen*:
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose;
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis;
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, *außer*:
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, *außer*:
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett;
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), *außer*:
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. 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;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.