Merkblatt

LANDRATSAMT ROTH

Kenntlichmachung von Allergenen bei loser Abgabe von Lebensmittel

Am 13. Dezember 2014 trat die EU Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) in Kraft. Seitdem muss auch bei offen abgegebenen Lebensmitteln über mögliche Allergene informiert werden. Die LMIV gilt nur für Lebensmittelunternehmen, wobei der Unternehmensbegriff eine gewisse Kontinuität und einen gewissen Organisationsgrad voraussetzt.

Ehrenamtliche, die nur gelegentlich Feste organisieren, sind von dieser Regelung ausgenommen. Eine Kennzeichnung der Allergene bei selbstzubereiteten Lebensmitteln ist nicht notwendig, wird aber empfohlen.

Diese **Ausnahme** gilt ebenfalls für Straßen- und Vereinsfeste bei eigens hergestelltem oder mitgebrachtem Lebensmittel, Weihnachtsmärkte von Vereinen für einen guten Zweck, Schul- oder Kindergartenfeste.

Keine Ausnahmen gelten für gewerbliche Teilnehmer an Märkten, Vereins-, Stadt- und Gemeindefesten, Kenntlichmachungsbestimmungen gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008 und Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV).

Wo finde ich die Allergene?

Bei verpackten Lebensmitteln:
Prüfung der Zutatenverzeichnisse der verwendeten Lebensmittel, ob dort Allergene Bestandteile aufgeführt sind. Damit die Allergenen Bestandteile problemlos in der Zutatenliste erkannt werden, sind diese besonders hervorgehoben gedruckt (z.B. fett, kursiv oder farbig).

Bei losen Lebensmitteln:
Hier müssen beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen Allergenen Zutaten eingeholt werden.

Was muss gekennzeichnet werden?

- **Glutenhaltiges Getreide** (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- **Krebstiere**
- **Eier**
- **Fische**
- **Erdnüsse**
- **Soja**
- **Milch und Michprodukte (einschließlich Lactose)**
- **Schalenfrüchte** (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien)
- **Sellerie**
- **Senf**
- **Sesamsamen**
- **Schwefeldioxid und Sulfite**
- **Lupinen**
- **Weichtiere**

Landratsamt Roth, Weinbergweg 1, 91154 Roth
Lebensmittelüberwachung
Tel: 09171/81-1650 – Fax: 09171/81-1653 – E-Mail: Verbraucherschutz@Landratsamt-Roth.de
Stand: 11/2025

Wie muss gekennzeichnet werden?

Bei der Abgabe von unverpackten Lebensmitteln sind zwei verschiedene Arten möglich.

1. Schriftlich

a) **auf einem Schild am oder bei dem jeweiligen Lebensmittel**

b) **bei der Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten sowie Gemeinschaftsverpflegungen auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen mittels Fußnoten**

c) **durch einen Aushang in der Verkaufsstätte**

d) **durch sonstige schriftliche oder elektronische Dokumentation, die für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich sind**

Entscheidet sich der Verantwortliche für Fall **d)**, muss der Verbraucher darauf hingewiesen werden, wie bzw. wo die Information erfolgt.

2. Mündlich

Wahlweise ist auch eine mündliche Angabe auf Nachfrage des Verbrauchers vor Abschluss des Kaufvertrags möglich. Dazu sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

a) **Die mündliche Auskunft muss durch den Verantwortlichen oder durch hinreichend geschultes Personal erfolgen, um sachkundig Auskunft geben zu können**

b) **Der Verbraucher muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe bei dem jeweiligen Lebensmittel gut lesbar und deutlich sichtbar darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft bei Bedarf mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist**

c) **eine schriftliche Aufzeichnung zu den Allergenen Zutaten muss für das jeweilige Lebensmittel vorliegen**

d) **diese Aufzeichnung ist für die zuständige Behörde und für den Endverbraucher leicht zugänglich zu halten**

Allgemeine Hinweise:

Eine **Schulung des Personals** zur Allergenkennzeichnung ist wichtig und wird dringend empfohlen. Verbinden Sie diese mit Ihrem Eigenkontroll- bzw. HACCP-Konzept.

Ein Hinweis**: „Bei uns enthalten alle Speisen Allergene“** ist nicht zulässig!
Die Kennzeichnung muss sich immer auf die tatsächlichen Zutaten beziehen.

Kennzeichnungspflichtig sind nur Allergene Zutaten, die dem Lebensmittel als Zutat zugesetzt werden.

Nicht kennzeichnungspflichtig sind mögliche **Kontaminationen mit Allergenen**
(Kann Spuren von ... enthalten), die Sorgfaltspflicht ist jedoch zu beachten!

Eine **eindeutige Kenntlichmachung** ist erforderlich, die Angabe „Gluten“ allein ist nicht ausreichend. Es muss angegeben werden, ob Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, ... enthalten sind. Entsprechendes gilt bei Schalenfrüchten, die verwendete Nussart (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien ...) ist anzugeben.

Wenn das Allergen aus der Bezeichnung des Lebensmittels hervorgeht und sonst keine Allergene enthalten sind, kann auf die Kenntlichmachung verzichtet werden (Rühr**ei**, Butter**milch**, ...)

Getränke enthalten teilweise auch Allergene (z.B. Weizen-, Gerstengluten in Bier, Milch in Cappuccino)

Bei der **Kenntlichmachung von Zusatzstoffen** hat sich nichts geändert, sie müssen in der Speisekarte weiterhin kenntlich gemacht werden. Schild an der Ware oder Kladde sind möglich.

Beispiel 1 - anhand eines Preisschildes:

Nusshörnchen
Stück, Preis
enthält Weizengluten, Milch, Ei und Haselnüsse

Beispiel 2 - anhand einer Speisen- und Getränkekarte:

Die Allergenkennzeichnung muss eindeutig den jeweiligen Speisen zugeordnet werden.
z.B. mit Buchstaben für Allergene und Zahlen für Zusatzstoffe. Diese sind in einer Legende zu erläutern.

Getränke

Weizen $_{a1}$	Menge	Preis
Pils $_{a2}$	Menge	Preis

Heiße Getränke

Cappuccino $_{f}$	Menge	Preis

Speisen

Gulaschsuppe mit Brot $_{a1, h, 2}$	Preis

Hauptspeisen

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites $_{a1, c, 4}$	Preis
Pizza Schinken mit Oliven und Käse $_{a1, f, 4, 7, 10}$	Preis

Desserts

Gemischter Eisbecher $_{1, c, f, g1}$	Preis

Allergene:

a)	Glutenhaltiges Getreide a1) Weizen a2) Gerste	g)	Schalenfrüchte g1) Haselnüsse ...	1	mit Farbstoffen
b)	Krebstiere	h)	Sellerie	2	mit Konservierungsstoffen
c)	Eier	i)	Senf	3	mit Antioxidationsmittel
d)	Fisch	k)	Sesam	4	mit Geschmacksverstärker
e)	Erdnüsse	l)	Sulfite	5	mit Schwefeldioxid
f)	Milch/Lactose	m)	Weichtiere	6	Geschwärzt

Zusatzstoffe:

7	gewachst	10	mit Phosphat
8	mit Süßungsmittel	11	koffeinhaltig
9	enthält eine Phenylalaninquelle	12	chininhaltig

Beispiel 3 - anhand eines Dokumentationsordners:

Bei der Abgabe ist auf die mündliche Information und die Möglichkeit der Einsichtnahme in eine schriftliche Aufzeichnung an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar, hinzuweisen. Diese Allergeninformation muss weiterhin leicht zugänglich sein.

Hinweis: *Liebe Gäste, seit dem 13.12.2014 ist die Allergen Kennzeichnung Pflicht.*
Gerne informiert Sie unser Service bezüglich enthaltener Allergene in unseren Speisen.
Zudem können sie jederzeit auf Anfrage unseren Dokumentationsordner einsehen, in dem alle Speisen hinsichtlich Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Allergenkarte

In unseren Gerichten verarbeitet Zutaten, die Allergiene oder Unverträglichkeit auslösen können

Gericht	glutenhaltiges Getreide *	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalenfrüchte **	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfite	Lupinen	Weichtiere
Gulaschsuppe mit Brot	X1								X					
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	X1		X											
Pizza Schinken mit Oliven und Käse	X1						X							
Gemischter Eisbecher			X				X	X2						
Nußhörnchen	X1		X				X	X2						

X Zutat im Gericht enthalten/verarbeitet
* 1) Weizen 2) Rogen ...
** 1) Mandeln 2)Haselnuss ...

Dieses Merkblatt ist nur ein Auszug aus den gesetzlichen Bestimmungen;
auf die Einhaltung der Vorschriften des allgemeinen Lebensmittelrechts wird hingewiesen.

Beratung und Auskunft wird durch die Lebensmittelüberwachung und das Veterinäramt des Landratsamtes Roth unter 09171/81-1650 erteilt.