



## Kennzeichnung der Allergene

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

**MERKBLATT**



## Allergenkennzeichnung

Am 13. Dezember 2014 trat die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) in Kraft.

Seitdem müssen Verbraucher, auch bei offen abgegebenen Waren, über mögliche darin enthaltene Allergene, informiert werden.

### Was sind Allergene?

Allergene sind Substanzen (meist Eiweiße oder Eiweißverbindungen) die beim Menschen schon in geringen Mengen eine allergische Reaktion verursachen können.

Die Reaktionen der betroffenen Personen können unterschiedlich ausfallen. Meist sind es Hautreizungen, Schwellungen, Verdauungsprobleme, aber auch Atemnot oder ein allergischer Schock können die Folge sein und im schlimmsten Falle zum Tode führen.

### Welche Allergene sind zu kennzeichnen?

Zu kennzeichnen sind die 14 am häufigsten allergieauslösenden Stoffe oder Erzeugnisse.

- Glutenhaltiges Getreide (namentlich z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebserzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse
- Schalenfrüchte (namentlich z.B. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- und Queenslandnuss)
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg (SO<sub>2</sub>)
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

### Wer muss kennzeichnen?

Jeder der Lebensmittel an den Endverbraucher oder den Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen gastronomischer Betriebe) abgibt, z.B. Bäckereien, Metzgereien, Restaurants, Kantinen, Imbissbetriebe, mobile Verkaufsstände, Partyservice etc.

## Welche Ausnahmen gibt es?

Ehrenamtliche, die nur gelegentliche Feste organisieren, sind von dieser Regelung ausgenommen. Eine Kennzeichnung der Allergene bei selbst zubereiteten Speisen ist nicht notwendig, wird aber empfohlen.

Schüler und Eltern, die für eine Schulveranstaltung Kuchen oder Plätzchen backen, müssen auch weiterhin mögliche Allergene nicht angeben.

Diese Ausnahme gilt auch für Straßen- und Vereinsfeste mit Mitbring-Ware, Kuchenbuffets bei Kinder-Second-Hand-Basaren, Weihnachtsmärkten von Vereinen und Gebäckverkauf für einen guten Zweck.

**Keine Ausnahmen** gelten für gewerbliche Teilnehmer an Stadt- und Gemeindefesten, regelmäßige Markthändler, Vereine mit Vereinsgastronomie, sowie große und regelmäßige Vereinsveranstaltungen mit professioneller Bewirtung und Speisenverkauf.

## Welche Lebensmittel müssen gekennzeichnet werden?

- Nicht vorverpackte Lebensmittel, sogenannte lose Ware, die an den Endverbraucher und/oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden.
- Lebensmittel, die in Anwesenheit des Verbrauchers auf dessen Wunsch hin verpackt werden.
- Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden (alsbaldige Abgabe).

## Wie ist bei loser Ware zu kennzeichnen?

Die Kennzeichnung der Allergene, hat bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar zu erfolgen.

- Auf einem Schild auf oder in unmittelbarer Nähe des Lebensmittels
- Bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder im Preisverzeichnis
- Durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
- Durch sonstige schriftliche Aufzeichnungen (z.B. Tablet, Kladder...), die für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich sind
- Wahlweise ist auch eine mündliche Angabe auf Nachfrage des Verbrauchers möglich. Dazu sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:
  - Das Personal muss ausreichend geschult sein, um eine sachkundige Auskunft geben zu können.
  - Der Verbraucher muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe beim jeweiligen Lebensmittel darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft mündlich erfolgt und bei Bedarf eine schriftliche Aufzeichnung zugänglich ist.
  - Eine schriftliche Aufzeichnung zu den allergenen Zutaten muss für das jeweilige Lebensmittel vorliegen. Diese Aufzeichnung muss für den Endverbraucher und die zuständige Überwachungsbehörde leicht zugänglich sein.

### Beispiel für Kennzeichnung bei loser Ware mit einem Schild direkt am Produkt:

**Weltmeisterbrötchen**  
enthält: Weizen, Roggen,  
Sesam

### Beispiel für Kennzeichnung auf der Speisekarte:

Als Beispiel dient ein gemischter Salat mit Walnüssen im Dressing.  
Die Walnuss ist ein potentielles Allergen und muss deshalb deklariert werden.

#### **Hierfür gibt es mehrere Möglichkeiten**

- Möglichkeit 1:  
Sie bezeichnen das Gericht folgendermaßen:  
**Gemischter Salat mit Walnuss-Dressing**  
In der Bezeichnung ist das Allergen klar erkennbar und muss daher nicht noch einmal extra aufgeführt werden.
- Möglichkeit 2:  
Sie bezeichnen das Gericht folgendermaßen:  
**Gemischter Salat  
(enthält: Walnüsse)**  
Geht aus der Bezeichnung der Speise nicht hervor, dass Walnüsse verarbeitet wurden, müssen diese unter der Bezeichnung des Gerichtes klar erkennbar sein.
- Möglichkeit 3:  
Sie bezeichnen das Gericht folgendermaßen:  
**Gemischter Salat (a)**  
Voraussetzung: In der Speisekarte ist ein Verzeichnis vorhanden, dass den Buchstaben (a) das Allergen Schalenfrüchte - Walnuss zuweist.  
Anstelle von Buchstaben können auch Symbole oder Zeichen verwendet werden.
- Möglichkeit 4:  
Alternativ kann auch ein Ordner mit Datenblättern zu den angebotenen Speisen erstellt werden.  
Dieser muss jederzeit für den Gast auf Nachfrage zugänglich sein.  
Die Speisekarten können somit ihre alte Form behalten, müssen jedoch durch einen Hinweis auf die Datenblätter ergänzt werden.

**„Lieber Gast!**  
**Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen“.**

## Wie ist bei Fertigpackungen zu kennzeichnen?

Enthält die Verkehrsbezeichnung einen deutlichen Hinweis auf die allergene Zutat, wie z.B. Weizenvollkornmehl, muss nicht extra darauf hingewiesen werden.

In anderen Fällen muss die Kennzeichnung der Allergene in der Zutatenliste erfolgen, z.B. BIRCHER MÜSLI – Zutaten: WEIZENflocken, HAFERflocken, Trockenfrüchtemischung (Rosinen, Datteln, Äpfel), Cornflakes (Mais, GERSTEnmalz, Meersalz), HASELNÜSSE, Sonnenblumenkerne.

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

Ein Allergen muss in der Zutatenliste entsprechend dargestellt werden, dass es sich von den restlichen Zutaten eindeutig abhebt. Dies kann durch eine unterschiedliche Schriftart, den *Schriftstil* oder die **Hintergrundfarbe** erfolgen.

Wenn kein Zutatenverzeichnis vorgesehen ist, muss das darin enthaltene Allergen durch die Angabe des Wortes „Enthält“, gefolgt vom Allergen (z.B. bei Wein „enthält Sulfite“), gekennzeichnet werden.

## Allgemeine Anmerkungen

- Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis z.B. offen bezogene Lebensmittel, empfiehlt es sich beim Lieferanten bezüglich der Allergene nachzufragen bzw. Produktdatenblätter anzufordern.
- Bei abgepackten Produkten empfiehlt es sich, das Zutatenverzeichnis zu prüfen, um herauszufinden ob eine Kenntlichmachung erforderlich ist.
- Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Getränke.

Dieses Merkblatt wurde sorgfältig erstellt, es kann jedoch keine Haftung für Fehler oder für die Vollständigkeit übernommen werden. Es stellt keinen verbindlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene Beratung. Die jeweils aktuellen Rechtsnormen sind zu beachten.

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung vom 25.10.2011, gültig ab 13.12.2014.

Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung vom 20.11.2014