

Ausführliche Antworten auf Ihre offenen Fragen finden Sie auf der Homepage des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL Bayern):

www.lgl.bayern.de

unter der Rubrik: „Lebensmittel; Kennzeichnung“

Gerne hilft Ihnen auch die Lebensmittelüberwachung der Stadt Aschaffenburg weiter, falls Sie Fragen zur Allergenkennzeichnung von Speisen und Getränken haben:

STADT ASCHAFFENBURG

-Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz-

Sachgebiet: Lebensmittelüberwachung

Pfaffengasse 11

63739 Aschaffenburg

Telefon:

Hr. Brehm 06021 / 330 - 1317

Hr. Helmstetter 06021 / 330 - 1313

Hr. Ratzka 06021 / 330 - 1435

oder:

lebensmittel@aschaffenburg.de

und:

http://www.aschaffenburg.de/de/Buerger_in_Aschaffenburg/Umwelt_und_Verbraucherschutz/Lebensmittelsicherheit_und_Verbraucherschutz/Lebensmittel_auf_Festen/normal/bhfc/index.html



Informationen zur Kennzeichnung von Allergenen für Vereine und ehrenamtlich Tätige

Die europäische Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) regelt seit dem 13.12.2014 EU-weit einheitlich, welche Anforderungen an Informationen über Lebensmittel gestellt werden.

Außerdem hat der Bund hierzu eine nationale Vorschrift erarbeitet, die ebenfalls seit 13.12.2014 in Kraft ist. Demnach ist eine mündliche Auskunft des Lebensmittelunternehmers oder eines hinreichend unterrichteten Mitarbeiters möglich, wenn eine schriftliche Aufzeichnung über die enthaltenen Allergene vorliegt, diese auf Nachfrage für die Verbraucher leicht zugänglich ist und in der Verkaufsstätte in einem Aushang an gut sichtbarer Stelle auf diese Möglichkeit hingewiesen wird.

Auch bei nicht verpackten Lebensmitteln, sogenannter "loser Ware", ist die Angabe dieser Stoffe verpflichtend.

Was ist mit offener Ware, die lose auf einem Vereinsfest verkauft wird, z. B. Kuchen auf einem wohltätigen Weihnachtsbasar?

Privatpersonen, die gelegentlich Lebensmittel verkaufen, sind nicht von der Kennzeichnungspflicht betroffen. Die Kennzeichnungspflicht richtet sich an den sog. "Lebensmittelunternehmer", was eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und einen gewissen Organisationsgrad der Tätigkeit voraussetzt. Solange eine ehrenamtliche Tätigkeit diese Schwelle nicht überschreitet, besteht auch keine Kennzeichnungspflicht.

Müssen Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, auch gekennzeichnet werden, wenn sie unbeabsichtigt bei der Produktion in das Lebensmittel gelangen?

Nein. Es müssen nur Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe (bzw. deren Derivate) gekennzeichnet werden, die bei der Herstellung oder Zubereitung verwendet werden. Das unbeabsichtigte Vorhandensein von Allergenen ist eine freiwillige Angabe. Diese freiwillige Kennzeichnungsmöglichkeit wird in der Praxis auch häufig genutzt (Bsp: "kann Spuren von ... enthalten").

Müssen die Gluten haltigen Stoffe namentlich genannt werden, oder reicht es, bei diesen den übergeordneten Begriff zu verwenden (Bsp: Glutenhaltiges Getreide statt Weizen; Schalenfrüchte statt Mandeln)?

Es müssen im Zutatenverzeichnis die in Anhang II der LMIV genannten Stoffe unter genauer Bezugnahme auf die im Anhang II angeführte Bezeichnung angegeben werden. Für eine "genaue" Bezugnahme muss eine namentliche Nennung des jeweiligen Allergens bzw. des daraus gewonnenen Erzeugnisses erfolgen. Die Verwendung des übergeordneten Begriffs allein genügt nicht.

Welche Allergene müssen angegeben werden?

1. Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
8. Schalenfrüchte / Nüsse, (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂)
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wie kann die Kennzeichnung der Allergene z. B. aussehen?

Sie hinterlegen eine Allergenliste mit einem Hinweis beim Produkt, Gericht oder der Speisekartenseite, wo nachstehende Liste einsehbar ist:

Bitte tragen Sie sich in die Kuchenliste ein. Beschriften Sie Ihre Kuchenplatte und Tortenhaube.		
Nr.	Hersteller:	Besondere Zutaten: (Allergene)
1.		Glutenhaltiges Getreide: <input type="checkbox"/>
		Weizen; Gerste; Dinkel; Roggen; Kamut oder Hybridstämme (z. B. Triticale) <input type="checkbox"/>
		Eier <input type="checkbox"/>
		Schalenfrüchte: <input type="checkbox"/>
		Mandeln; Pistazien; Haselnüsse; Walnüsse; Cashewnüsse; Pekanüsse; Paranüsse; Macadamianüsse; Queenslandnüsse <input type="checkbox"/>
Milch und Milcherzeugnisse <input type="checkbox"/>		
Sonstige zu kennzeichnende Allergene (siehe Blattende): <input type="checkbox"/>		

Hinweis:

Dieses Merkblatt wurde mit größter Sorgfalt erstellt. Trotzdem erhebt es keinen Anspruch auf Vollständigkeit und ist nicht abschließend. Ferner bleibt die Verpflichtung zur Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen nach Maßgabe des § 9 ZZuV davon unberührt.