

# Allergenkennzeichnung bei loser Ware

## Welche Informationen sind zur Verfügung zu stellen?

Zu nennen sind die **14 deklarationspflichtigen Hauptallergene**, soweit sie im Rezept enthalten sind. Im Einzelnen sind es die folgenden Gruppen:

1. **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer 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  
Ausnahme: vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
7. **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. **Schalenfrüchte**, 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 **Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, 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

## Ab wann muss ich die neuen Vorschriften anwenden?

Ab dem **13. Dezember 2014** wird die LMIV und damit auch die Kennzeichnung der allergenen Zutaten verpflichtend.

## Wie kennzeichne ich die Allergene richtig?

Generell müssen die Informationen zu den Allergenen gut sichtbar, deutlich und gut lesbar sein.

Werden weitere, nicht-allergene Zutaten genannt, sind die Allergene hervorzuheben.

## Vorgaben für lose/unverpackte Ware\*

- **Schild an der Ware oder in unmittelbarer Nähe der Ware**  
Die allergenen Rohstoffe sind im Einzelnen zu nennen und das Wort „Enthält“ ist voranzustellen.
- **Speise- und Getränkekarten oder Preisverzeichnisse**  
Auch hier sind die allergenen Rohstoffe im einzelnen nennen und das Wort „Enthält“ ist voranzustellen. Es kann auch mit Fußnoten gearbeitet werden, wenn ein erklärender Hinweis in der Karte steht.
- **Kladdenlösung/Listenlösung (Empfehlung)**  
Die allergenen Rohstoffe sind in der Liste im Einzelnen zu nennen und das Wort „Enthält“ ist voranzustellen. Voraussetzung ist, dass am Lebensmittel oder im Laden ein deutlicher Hinweis auf die Allergenliste gegeben wird.
- **Elektronische Aufzeichnungen wie Waagensysteme und computerbasierte Informationsmedien**  
Auch diese Varianten sind zulässig. Auch hier muss in den Verkaufsräumen ein deutlicher Hinweis erfolgen, wo und wie der Kunde die Allergeninformationen erhalten kann.
- **Mündliche Aussage durch geschultes Personal**  
Diese Variante ist nur für Ausnahmefälle möglich und gilt nur für kleine Betriebe (wie Bäckereien und Konditoreien sowie tagesaktuell variierende Restaurants und Kantinen). Hier können die Allergene mündlich dem Kunden mitgeteilt werden. Das ist aber nur möglich bei kurzfristigen Rezepturänderungen und die Ware darf nicht älter als zwei Tage sein. Weiterhin muss der Kunde darauf hingewiesen werden, dass die Allergene beim Verkaufspersonal erfragt werden können. Zur Absicherung der Rezepturabweichungen und der damit verbundenen Allergenänderungen müssen diese Daten für 14 Tage aufbewahrt werden und ggf. der Behörde vorgelegt werden. An die Art der Dokumentation werden keine hohen Anforderungen gestellt. So kann dies durch Ankreuzen des betreffenden Allergens in ein Standardformblatt erfolgen.
- **Vorgaben für Ladenpackungen in der Selbstbedienung**  
Ladenpackungen werden zum unmittelbaren Verkauf vorverpackt. Ihr Bestand darf nicht mehr als 1–2 Tagesverkaufsmengen übersteigen. Wenn diese Ladenpackungen in Selbstbedienung abgegeben werden, so ist die Nährwerttabelle nicht notwendig. Alle anderen Pflichtangaben von verpackten Backwaren, wie Bezeichnung des Gebäckes, Zutatenliste in absteigender Reihenfolge, Hervorhebung der Allergene, sind jedoch erforderlich.

\*nach derzeitigem Kenntnisstand der zu erwartenden Durchführungsverordnung