

Veterinär- und Verbraucherschutzamt Rottweil

Königstr. 36, 78628 Rottweil

Telefon: 0741/244-383 E-Mail veta@lrarw.de



Merkblatt

Kenntlichmachung von Allergenen bei loser Abgabe in Gewerbebetrieben (Gaststätten, Metzgereien, Bäckereien, Marktständen etc.)

Gemäß der VO (EU) 1169/2011 und der „Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungs- Verordnung“ müssen die 14 Allergene und daraus hergestellte Erzeugnisse gekennzeichnet werden.

Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene sind:

zu kennzeichnendes Allergen	Beispielsweise in folgenden Zutaten enthalten (kein Anspruch auf Vollständigkeit)
Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme	Dinkelmehl, Weizenkeime, Weizengrieß, Paniermehl, Haferflocken
Krebstiere	Garnelen, Scampis, Krabbenmehl
Eier	Eiklar, Flüssigei, Eigelb, Vollei, Gefrierei
Fisch	alle Arten von Fisch; Fischöl, Kaviar, Surimi
Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste
Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße
Milch/ Laktose	Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse
Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse	alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nugat, Krokant
Sellerie	Gemüsebrühe, Selleriesalz
Senf	Senfkörner, Senfsaaten, Mostrich
Sesamsamen	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
Schwefeldioxid/ Sulfit (ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/l, als SO ² angegeben)	Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfit/E 226, Kaliumbisulfit/E 228, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfit/E 222, Natriummetabisulfit/E 223, Natriumsulfit/E 221, Schwefeldioxid/E 220
Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch
Weichtiere	Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern

Art und Weise der Kenntlichmachung in Gemeinschaftsverpflegung:

Schriftlich,

- können die Angaben auf Speise-/ Getränkearten oder auf Preisverzeichnissen/-Tafeln, in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten angebracht werden.

oder

- In einer separaten Allergen Karte.
Sofern in der Verkaufsstätte auf die Möglichkeit der Einsichtnahme in die schriftliche Aufzeichnung an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar hingewiesen wird.

Mündlich,

- wenn durch den Lebensmittelunternehmer oder einem hinreichend informiertem Mitarbeiter, auf Nachfrage des Endverbrauchers oder der Behörde Auskunft gegeben werden kann und in der Verkaufsstätte auf die mündliche Information **und eine schriftliche Dokumentation z.B. in Form einer Mappe in jedem Fall vorhanden ist**

Ausgenommen von der Allergenkennzeichnung sind gemeinnützige Veranstaltungen, die gelegentlich, im kleinen Rahmen oder von Privatpersonen durchgeführt werden.

Beispiele für die Art und Weise der Angaben:

A)

Enthält:

- a) Gluten
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fische
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch/ Laktose
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesam
- l) Schwefeldioxid/ Sulfite
- m) Lupine
- n) Weichtiere

Zuordnung wie bei den Zusatzstoffen zu jedem Gericht mittels Fußnoten

B)

Hinterlegte Allergenliste mit Hinweis beim Produkt, Gericht oder Speisekartenseite, wo diese einsehbar ist.

Produktname / Gericht	Gluten*							Schalenfrüchte*																							
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Hybridstämme	Krebstiere *	Eier *	Fische *	Erdnuss *	Soja *	Milch *	Haselnüsse	Mandeln	Walnüsse	Cashew-Kerne	Paranüsse	Pistazien	Macadamianüsse	Pecannüsse	Sellerie *	Senf *	Sesam *	Schwefeldioxid/ Sulfite *	Lupine *	Weichtiere *				
Paniertes Schnitzel	x								x				x												x						
Nudelsuppe	x								x																						
Gemischter Eisbecher									x				x	x																	

**Bei Gluten und Schalenfrüchte sind namentlich die Getreidearten sowie die Art der Schalenfrüchte anzugeben.
Ebenfalls muss das Sulfid im Weine berücksichtigt und gekennzeichnet werden.**

Die Excel Datei ist unter folgendem Link zu finden

<http://www.landkreis-rottweil.de/de/Landratsamt/Dienstleistungen/Dienstleistung?view=publish&item=service&id=2222>