



Anlage

Merkblatt Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Wo sind Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen zu finden?

Anhand der Zutatenverzeichnisse, Produktinformationen/Spezifikationen oder Begleitpapieren wie z. B. Lieferscheinen von vorverpackten Lebensmitteln können Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen entnommen werden.

1. Zusatzstoffe:

Zusatzstoffe sind je nach Verwendungszweck mit ihrem **Klassennamen** (z.B. Konservierungsstoff, Farbstoff, Emulgator, Antioxidationsmittel) und der **Bezeichnung des Zusatzstoffes** (chemischer Name oder E-Nummer) anzugeben.

2. Allergene:

Allergene können durch einen **Schriftsatz** hervorgehoben werden, z.B. Schriftart, Schriftstil, Hintergrundfarbe, oder gesondert ausgewiesen sein.

Beispiel-Etikett:

Wiener Nudelsalat mit Zuckern und Süßungsmittel
Zutaten: 33% Nudeln (Hartweizengrieß; Vollei); Rapsöl; Wasser; Erbsen; 8% Fleischbrät (Schweinefleisch; Speck; Wasser; Speisesalz; Stabilisator Natriumcitrat; Antioxidationsmittel Ascorbinsäure; Konservierungsstoff Natriumnitrit; Speisewürze); Sahne (Sahne , Stabilisator Carrageen); Feuchthaltemittel Sorbit; Eigelb ; Speisesalz; Konservierungsstoff Kaliumsorbat; Senfmehl ; Säuerungsmittel Äpfelsäure; Würze (Soja), Dextrose; Zucker; Süßungsmittel Aspartam; Verdickungsmittel Guarkernmehl enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen können dem Etikett entnommen werden:

Zusatzstoffe: Stabilisator (Natriumcitrat, Carrageen), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Konservierungsstoff (Natriumnitrit, Kaliumsorbat), Feuchthaltemittel (Sorbit), Säuerungsmittel (Äpfelsäure), Süßungsmittel (Aspartam), Verdickungsmittel (Guarkernmehl)
enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene: Glutenthaltiges Getreide (Hartweizengrieß), Eier (Voll-, Eigelb), Milch (Sahne), Senf (Senfmehl), Soja

Welche Möglichkeiten der Art und Weise der Kennzeichnung gibt es?

1. Schriftliches Informationsangebot

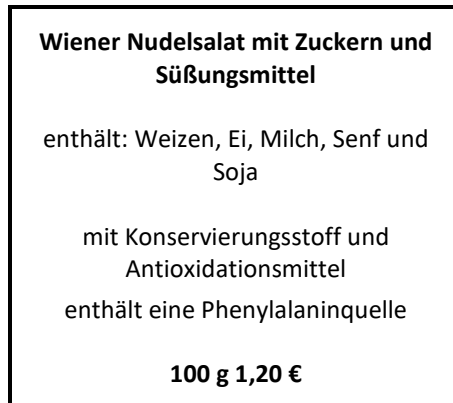
Bei der schriftlichen Aufzeichnung kann die Kennzeichnung grundsätzlich in **drei** verschiedenen Varianten vorgenommen werden, die in der nachfolgenden Tabelle erläutert werden:

Wiener Nudelsalat mit Zuckern und Süßungsmittel		
Zutaten: 33% Nudeln (Hartweizengrieß; Vollei); Rapsöl; Wasser; Erbsen; 8% Fleischbrät (Schweinefleisch; Speck; Wasser; Speisesalz; Stabilisator Natriumcitrat; Antioxidationsmittel Ascorbinsäure; Konservierungsstoff Natriumnitrit; Speisewürze); Sahne (Sahne , Stabilisator Carrageen); Feuchthaltemittel Sorbit; Eigelb ; Speisesalz; Konservierungsstoff Kaliumsorbat; Senfmehl ; Säuerungsmittel Äpfelsäure; Würze (Soja), Dextrose; Zucker; Süßungsmittel Aspartam; Verdickungsmittel Guarkernmehl enthält eine Phenylalaninquelle		
Variante 1:	Variante 2:	Variante 3:
ausschließliche Angabe der kennzeichnungspflichtigen Allergene/Zusatzstoffe mit den in den Tabellen 1 und 2 des Merkblattes genannten Wortlauten	Angabe aller bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe mit ihren Klassennamen und E-Nummern (auch die, die nicht kennzeichnungspflichtig sind) sowie Angabe der Allergene	Angabe eines vollständigen Zutatenverzeichnisses mit allen verwendeten Zutaten gemäß LMIV. Hier kann es auch möglich sein, Originaletiketten der verwendeten Lebensmittel in der Aufzeichnung aufzuführen.
		
enthält Weizen, Ei, Milch, Senf und Soja mit Süßungsmittel, Konservierungsstoff und Antioxidationsmittel enthält eine Phenylalaninquelle	enthält Weizen, Ei, Milch, Senf und Soja <u>Zusatzstoffe:</u> Stabilisatoren: Natriumcitrat, Carrageen Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, Kaliumsorbat Säuerungsmittel: Äpfelsäure Verdickungsmittel: Guarkernmehl Süßungsmittel: Aspartam Feuchthaltemittel: Sorbit mit Süßungsmittel enthält eine Phenylalaninquelle	Zutaten: 33% Nudeln (Hartweizengrieß; Vollei); Rapsöl; Wasser; Erbsen; 8% Fleischbrät (Schweinefleisch; Speck; Wasser; Speisesalz; Stabilisator Natriumcitrat; Antioxidationsmittel Ascorbinsäure; Konservierungsstoff Natriumnitrit; Speisewürze); Sahne (Sahne , Stabilisator Carrageen); Feuchthaltemittel Sorbit; Eigelb ; Speisesalz; Konservierungsstoff Kaliumsorbat; Senfmehl ; Säuerungsmittel Äpfelsäure; Würze (Soja), Dextrose; Zucker; Süßungsmittel Aspartam; Verdickungsmittel Guarkernmehl mit Süßungsmittel enthält eine Phenylalaninquelle
Wo ist die Kennzeichnung anzubringen?		
Schild an der Ware/ Speise- und Getränkearten Preisverzeichnisse		
Aushang in der Verkaufsstätte		
Kladde/Produktbuch		
Sonderfall Süßungsmittel Bei der Verwendung von Süßungsmitteln ist immer der Wortlaut „ mit Süßungsmittel(n) “ anzugeben. Zusätzlich müssen die weiteren Hinweise bei der Verwendung entsprechender Süßungsmittel angegeben werden (s. Merkblatt „Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln“, Tabelle 2 Nr. 9-11)		

Tabelle 1: Möglichkeiten des schriftlichen Informationsangebotes

Umsetzungsbeispiele des schriftlichen Informationsangebotes

Schild an der Ware:



Speise- oder Getränkekarten, Preisverzeichnissen, Aushänge:

- (a) Die Allergene und Zusatzstoffe können direkt hinter dem Gericht angegeben werden:

Wiener Nudelsalat mit Zuckern und Süßungsmittel
(enthält Weizen, Ei, Milch, Senf und Soja, mit Konservierungsstoff
und Antioxidationsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle)..... 1,20 €

- (b) Die Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen kann mit Hilfe von leicht verständlichen und hervorgehobenen Fußnoten erfolgen. Dabei wird jedem Allergen/Zusatzstoff beispielsweise eine Codierung (z.B. a,b,c für Allergene; 1,2,3 für Zusatzstoffe) hinter dem Gericht zugeordnet. Zusätzlich ist eine Erläuterung der Codierung in unmittelbarer Nähe anzugeben:

Wiener Nudelsalat mit Zuckern und Süßungsmittel^{1,2,3,a,b,c,d,e}..... 1,20 €

1 mit Konservierungsstoff 2 mit Antioxidationsmittel 3 enthält eine Phenylalaninquelle
enthält: a Weizen b Ei c Milch d Senf e Soja

- (c) Auch die Erstellung einer separaten Allergiker-Zusatzstoff-Speisekarte ist mit einem zusätzlichen Hinweis zulässig.

Verweis in der Speisekarte: *Haben Sie Fragen bzgl. der Zusatzstoffe und Allergene?
Fragen Sie nach unserer gesonderten ausgezeichneten Speisekarte.*

Ein Aushang eignet sich besonders für wöchentliche Menüpläne in der Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Küchen, Mensen oder Kantinen).

Kladde/Produktbuch:

Bei der Kladde/dem Produktbuch handelt es sich z.B. um einen Ringordner, Heft oder Prospekt, welches ausgelegt ist oder der Kundin/dem Kunden ausgehändigt werden kann. Hier können auch Originaletiketten der verwendeten Lebensmittel eingefügt werden. Es kann auch eine Ankreuztabelle verwendet werden (s. Tabelle „Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln“).

In einem Aushang muss jedoch darauf hingewiesen werden (z.B. Verkaufstheke), wie den Endverbraucherinnen und Endverbrauchern die verpflichtenden Angaben bereitgestellt werden:

Liebe Kundinnen und Kunden, sprechen Sie gerne unser Personal bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen an. Eine schriftliche Aufzeichnung halten wir zusätzlich für Sie bereit.

2. Mündliches Informationsangebot

Sofern über die Anwesenheit von Allergenen und Zusatzstoffen mündlich informiert wird, muss in einem Aushang in der Verkaufsstätte darauf hingewiesen werden, dass die Informationsweitergabe zu Allergenen und Zusatzstoffen mündlich erfolgt und eine schriftliche oder elektronische Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Kennzeichnung bei Fernabsatz

Bei Einsatz von Fernkommunikationstechnik sind die Allergene und Zusatzstoffe je nach Art der Informationsbereitstellung (schriftlich oder mündlich) entsprechend anzugeben. Die verpflichtenden Angaben müssen der Kundin oder dem Kunden sowohl **vor der verbindlichen Bestellung** als auch **zum Zeitpunkt der Lieferung** bereitgestellt werden.

Vor dem Bestellvorgang gibt es dafür u.a. folgende Möglichkeiten: auf Speisekarten, in Form von Flyern oder Postwurfsendungen, auf der Website oder per telefonischer Entgegennahme der Bestellung durch eine mündliche Auskunft. Bei der mündlichen Auskunft muss zusätzlich eine schriftliche oder elektronische Aufzeichnung vorliegen.