

INFOBLATT: KENNZEICHNUNG VON ALLERGIE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSENDE ZUTATEN IN LEBENSMITTELN



Neu: Ab Dezember 2014, müssen Zutaten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, gemäß Anhang II der europäischen VO 1169/2011 auch an nicht vorverpackter (loser) Ware gekennzeichnet werden.

Gesetzliche Grundlage: VERORDNUNG (EU) NR. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011

betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission.

VERBINDLICHE VERBRAUCHERINFORMATION ZU STOFFEN/ERZEUGNISSEN, DIE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

Auf vorverpackter Ware:

- **Allergie/Unverträglichkeit auslösende Zutaten sind in dem Zutatenverzeichnis aufzuführen** (...), unter genauer Bezugnahme auf die in Anhang II aufgeführte Bezeichnung des Stoffes oder Erzeugnisses (Anhang II der VO 1169/2011).
- **Die in Anhang II aufgeführte Bezeichnung des Stoffes oder Erzeugnisses** wird durch einen Schriftsatz (z.B.: fett oder unterstrichen,...) hervorgehoben, durch den sie sich vom Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abhebt.

- Wurden **mehrere Zutaten** oder Verarbeitungshilfsstoffe **eines Lebensmittels** aus einem einzigen in Anhang II aufgeführten Stoff oder Erzeugnis gewonnen, so muss die Kennzeichnung dies für jede dieser Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe deutlich machen.
- **Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen**, so muss das Wort "**enthält**" gefolgt werden von der in Anhang II aufgeführten Bezeichnung des Stoffes oder Erzeugnisses.
- **Die Angaben** bezüglich der Allergie/ Unverträglichkeiten auslösender Zutat sind **nicht erforderlich** falls sich die Bezeichnung des Lebensmittels **eindeutig auf den betreffenden Stoff oder das betreffende Erzeugnis bezieht**.

Beispiel für ein vorverpacktes Produkt:

Vorverpacktes Schokoladen-Eclair

- folgende Informationen bzgl. Allergie/ Unverträglichkeiten auslösender Zutaten müssen auf der Etikette vermerkt werden:

Zutaten: Weizenmehl, Eier, Zucker, Vanille, Butter-Milch, Sahne-Milch, Kakao, Kakao-butter, Sojalecithin

- oder falls keine Zutatenliste vorhanden:

enthält: Weizenmehl

Auf nicht vorverpackten Produkten:

- Die Allergie/Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe/Erzeugnisse müssen bezüglich der nicht vorverpackten **Produkte so aufgeführt werden dass die Information dem Kunden zum Zeitpunkt des Verkaufs zur Verfügung steht**.
 - Die Allergie/Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe/Erzeugnisse können also **direkt auf einer Etikette neben dem Produkt** aufgeführt werden.
 - Die Allergie/Unverträglichkeiten auslösenden Zutaten **können in sonstiger geeigneter Weise** in Bezug auf das entsprechende Produkt gekennzeichnet werden (Ordner, Computerterminal am Verkaufsort,...)
 - Die auf den **Speisekarten aufgeführten Produkte** werden in diesem Zusammenhang ebenfalls als nicht vorverpackt gesehen und unterliegen daher ebenfalls den **hier aufgeführten Kennzeichnungsregeln**.

- Die Chambre des Métiers hat für Betriebe Formulare erstellt, die diese für die verschiedenen Produkte einfach nur ausfüllen müssen und die dem Kunden dann am Verkaufsort zur Information zur Verfügung gestellt werden. Beispiele für die Kennzeichnung von Speisekarten sind ebenfalls verfügbar. (siehe www.cdm.lu)

Beispiel für ein nicht vorverpacktes Produkt:

Schokoladen-Eclair

- Etiketle mit folgenden Angaben neben dem Produkt:

Allergieauslösende Stoffe/Erzeugnisse*:
Weizen, Eier, Soja, Milch

oder:

- Übersicht mit Allergie/Unverträglichkeit auslösenden Stoffen/Erzeugnissen (s. Anhang) am Verkaufsort verfügbar.

*Nationale Regelung gemäß Artikel 44 der VO 1169/2011

INFORMATIONSPFLICHT FÜR LIEFERANTEN

Werden die Produkte nicht direkt an den Endkonsumenten verkauft/geliefert, dann müssen die Produkte vom Lieferanten mit der entsprechenden Information zu Allergie/und Unverträglichkeit auslösenden Stoffen/Erzeugnissen versehen werden.

ANHANG II DER VO 1169/2011: LISTE DER STOFFE/ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

- 1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**, ausgenommen:
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose¹;
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis¹;
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- 2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
- 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
- 4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**, außer:
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin -oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;**

- 6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse**, außer:
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett¹;
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- 7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)**, außer:
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
- 8. Schalenfrüchte, namentlich:** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- 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, 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.**

¹und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

Kontaktieren Sie uns:

Unterstützung und Beratung der Betriebe des Lebensmittelhandwerks

Chambre des Métiers
Enterprise Europe Network
Madame Jeannette MULLER
Tel. : +352 42 67 67 - 222
E-Mail : jeannette.muller@cdm.lu



L'Europe à la portée de votre entreprise.

HINWEIS: Dieses Infoblatt wurde mit höchster Sorgfalt erstellt und soll der Orientierungshilfe für den Regelfall dienen. Es erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für die inhaltliche Richtigkeit kann keine Haftung übernommen werden.