

## Merkblatt über die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe von Speisen und Getränken bei Festen und Märkten

Gemäß der LMIV dürfen Lebensmittel die ohne Verpackung zum Verkauf angeboten oder auf Wunsch des Endverbrauchers verpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden, nur in Verkehr gebracht werden, wenn die verwendeten Zusatzstoffe und allergieauslösenden Zutaten angegeben sind. Die erforderlichen Angaben sind bezogen auf das jeweilige Lebensmittel **gut sichtbar, deutlich und gut lesbar** anzugeben.

Die Informationen sind so bereitzustellen, dass der Endverbraucher vor Kaufabschluss der Lebensmittel von ihnen Kenntnis nehmen kann. (z.B. Flyer, Aushang, Schild an der Ware)

Als Lebensmittelunternehmer sind Sie für die korrekte Bezeichnung und Kennzeichnung Ihrer Speisen verantwortlich. Welche Zusatzstoffe/ Allergene ein Lebensmittel/Speise enthält, ist dem Zutatenverzeichnis zu entnehmen oder beim Lieferanten oder Hersteller zu erfragen.

### Möglichkeiten der Kennzeichnung:

- Allergene und Zusatzstoffe in der Speisekarte/ Aushang etc. direkt neben der Bezeichnung vermerken.
- In der Speisekarte / Aushang die Allergene und Zusatzstoffe mit Fußnoten vermerken und dazu eine Legende erstellen.
- Ein Aushang mit einem gut sichtbaren Hinweis auf die schriftliche Dokumentation der Allergene und eine Mappe in der die Dokumentation aller Allergene bereitgehalten wird.

### Achtung:

- Bei Lebensmittel, aus der Tabelle 1 ist die Angabe immer direkt beim Produkt vorgeschrieben.
- Lebensmittel, aus Tabelle 2 können mit einer Fußnote z.B. in der Speisekarte /Aushang versehen werden jedoch muss die Erläuterung im selben Sichtfeld der jeweiligen Speise sein.

### Nicht erlaubt ist als Allergenkennzeichnung ein allgemeiner Hinweis wie Bsp.:

„In unseren Speisen und Getränken können Spuren von Allergenen enthalten sein.“

## Allergene

• Glutenhaltiges Getreide <sup>1, 2</sup> (Weizen, Roggen, Gerste Hafer, Kamut)	• Krebstiere <sup>1</sup>	• Eier <sup>1</sup>
• Schalenfrüchte <sup>1, 2</sup> (Mandeln, Haselnüsse Walnüsse, Macadamia, Kasschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazie)	• Fisch <sup>1</sup>	• Soja <sup>1</sup>
	• Erdnüsse <sup>1</sup>	• Senf <sup>1</sup>
• Milch/ Milchprodukte (inkl. Laktose) <sup>1</sup>	• Sellerie <sup>1</sup>	• Lupinen <sup>1</sup>
• Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg/kg oder 10mg/l)	• Sesamsamen <sup>1</sup>	• Weichtiere <sup>1</sup>

<sup>1</sup> sowie daraus hergestellte /gewonnene Erzeugnisse

<sup>2</sup> Glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte müssen namentlich genannt werden

## Zusatzstoffe

„mit Farbstoff“	Konservierungsstoff	„mit Geschmacksverstärker“
„geschwärzt“	„gewachst“	„mit Antioxidationsmittel“
„mit Phosphat“	„mit Süßungsmittel(n)“	Lebensmittel mit Aspartam (Süßstoff) enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende Angaben müssen in jeder Speisekarte/ Aushang etc. neben dem jeweiligen Lebensmittel angegeben werden. (Tabelle 1)

Bei Verwendung von:	Kennzeichnung:
Lachsersatz oder Surimi	„Lachsersatz“ oder „Krebsfleischimitat“
Direktsaft oder Saftkonzentrat	X- Direktsaft oder X-Saft aus Konzentrat
Fleisch mit der Angabe der Tierart	z.B.: Schweineschnitzel Wiener Art
Schinken und Formfleisch	Achtung; Bitte immer darauf achten welche Produkte verwendet werden und diese entsprechend kennzeichnen! z.B. Hinterschinken, Vorderschinken, Formfleisch, aus Fleischteilen zusammengesetzt etc.
Phantasiebezeichnung	Umschreibung des Produkts

Folgende Angaben müssen in jeder Speisekarte im selben Sichtfeld der Speise angegeben werden (Tabelle 2)

Entkoffeinierten Kaffee	„entkoffeiniert“
Koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk	„koffeinhaltig“
Getränke mit erhöhtem Koffeingehalt 150mg/l (z.B. Energiedrinks)	„Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen“ und „(XX mg/100ml)“
Chininhaltig (z.B. Bitterlemon)	„chininhaltig“

### Allgemeine Angaben:

- Mindestens ein alkoholfreies Getränk darf bei gleicher Menge nicht teurer sein, als das günstigste alkoholische Getränk. Die Umgehung durch das Angebot unüblicher Getränke oder Mengen z.B. Milch oder 0,1l Wasser, ist unzulässig.
- Die Verkehrsbezeichnung, die Mengen und der Preise müssen korrekt und in einem Sichtfeld angegeben werden. (z.B. Liter, Gramm, Kg, Tasse Kaffee etc.)
- Mineralwasser darf nur in oder mit der Originalverpackung (z.B. in der Flasche) ausgegeben /serviert werden.
- Alle Verbraucherhinweise und Warnungen die auf Produktverpackungen angegeben sind müssen in die Speisekarte / Aushang etc. mit übernommen werden.

### Hinweis:

- Wir empfehlen z.B. die Etiketten etc. der verwendeten Produkte in einem Ordner /Mappe zu sammeln und diese am Verkaufsort für Fragen bereitzuhalten.
- Eine Dokumentationshilfe für Allergien und Zusatzstoffe kann verwendet werden.

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Rechtssicherheit, es fasst die wichtigsten Regelungen kurz zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.

Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.

Die dargestellten Beispiele sind nicht abschließend und enthalten keine Informationen, welche Zusatzstoffe und Allergene in ihren Speisen enthalten sind.