Allergenkennzeichnung im Offenverkauf

Bei welchen Lebensmitteln muss gekennzeichnet werden?

- Bei nicht vorverpackten Lebensmitteln, die an den Endverbraucher und/oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben) abgegeben werden.
- Bei Lebensmitteln, die in Anwesenheit des Verbrauchers auf dessen Wunsch hin verpackt werden.
- Bei Lebensmitteln, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden.

Ab wann muss gekennzeichnet werden?

- Ab dem 1. Mai 2018.

Wer muss kennzeichnen?

Jeder, der o.g. Lebensmittel an den Endverbraucher oder den Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben) abgibt, z. B.: Bäckereien, Metzgereien, Fischläden, Eiscafés, Restaurants, Kantinen, Imbissbetriebe, mobile Verkaufsstände, Märkte, Partyservice etc.

Bei Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, kann nur dann auf die schriftliche Deklaration verzichtet werden, wenn:

1. Schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen dazu mündlich eingeholt werden können und

2. Die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen (z. B. in einer Tabelle oder auf einem Informationsblatt) oder eine fachkundige Person (z. B. Verkaufspersonal, Koch oder Servicepersonal) sie unmittelbar erteilen kann.

Am Verkaufsort muss ein **deutlicher Hinweis** (siehe Musterbeispiel Seite 3) an gut sichtbarer Stelle angebracht werden, wie die Konsumentinnen und Konsumenten die entsprechenden Informationen erhalten können.

Die folgenden Zutaten und die daraus hergestellten Erzeugnisse können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen:

1. **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen, wie Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, **ausser**:

    - Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschliesslich Dextrose und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht.

    - Maltodextrine auf Weizenbasis und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht.

    - Glukosesirupe auf Gerstenbasis.

    - Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke.

2. **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

3. **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

4. **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse, **ausser**:
   - Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoid-Zubereitungen verwendet wird.
   - 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**:
   - Vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht.
   - Natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat und natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen.
   - Aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester.
   - Aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen.
7. **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschliesslich **Laktose, ausser**:
   - Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke und Lactit.
8. **Hartschalenobst oder Nüsse**: Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Cashewnüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoiesis [Wangenh.] K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamianüsse oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) und daraus gewonnene Erzeugnisse, **ausser** Hartschalenobst für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke.
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 ausgedrückt als SO_2.
13. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14. **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Quelle: Gesundheitsamt, Lebensmittelkontrolle Kanton Solothurn

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.