

Newsletter

Allergenkennzeichnung – gesetzliche Änderung

Allergische Reaktionen und Unverträglichkeiten, die von Allergenen in Lebensmitteln ausgelöst werden, haben in den letzten Jahren zugenommen. Betroffene Kunden müssen solche Lebensmittel strikt meiden, da bereits geringe Spuren der Allergene lebensbedrohliche Symptome auslösen können. Sie sind somit beim Einkauf und Genuss von Lebensmitteln auf zuverlässige Informationen über deren Zusammensetzung angewiesen. Lose Ware wird in diesem Zusammenhang als Hauptquelle für versteckte Allergene gesehen.

Im Handel findet man teilweise bereits Thekenkladden, Waagensysteme oder Informationsterminals mit Informationen zu allergenen Lebensmittelbestandteilen. Mit Hilfe von Restaurantkarten (z. B. „Eine Bitte an den Koch“) können Gäste auf ihre Unverträglichkeiten aufmerksam machen. Dies setzt allerdings voraus, dass das Personal über die Zusammensetzung der Speisen zuverlässig Auskunft geben kann.

Da eine flächendeckende Einführung freiwilliger Kennzeichnung bei loser Ware nicht erreicht werden konnte, hat der Gesetzgeber eine neue Regelung zur Allergenkennzeichnung verabschiedet.

Ab Ende 2014 müssen daher nun auch Allergene bei loser Ware gekennzeichnet werden.

Was versteht man unter loser Ware und Fertigpackungen?

Lose bzw. unverpackte Waren sind Lebensmittel, die lose zum Verkauf z. B. an der Ladentheke in Bäckereien oder Metzgereien mit Bedienung angeboten werden (z. B. Wurst, Brot). Auch die angebotenen Speisen in der Außer-Haus-Verpflegung wie beispielsweise im Restaurant oder in der Kantine werden als lose Ware bezeichnet.

Verpackte Lebensmittel, die in der Verkaufsstätte mit Bedienung alsbald an den Kunden abgegeben werden, sind ebenfalls zur losen Ware zu zählen. Dazu gehören z. B. in Kunststoffbechern abgefüllte Feinkostsalate an der Fleischtheke oder Obstsalat zum Mitnehmen an der Bedientheke.

Fertigpackungen bzw. (vor)verpackte Waren sind Lebensmittel in Verpackungen beliebiger Art, die in Abwesenheit des Käufers abgepackt und verschlossen werden, wobei die enthaltene Menge dabei nicht ohne sichtbare Veränderung der Verpackung verändert

werden kann. Dazu gehören alle verpackten Lebensmittel, die man z. B. in den Regalen des Lebensmittel Einzelhandels findet. Zudem werden auch abgepackte Lebensmittel an der Ladentheke als Fertigpackungen angesehen, wenn sie in Selbstbedienung oder offener Theke abgegeben werden (z.B. abgepackte Stückchen Käse).

Bisherige Allergenkennzeichnung nach Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV)

Die Regelungen zur Allergenkennzeichnung sollen Allergikern helfen, versteckte Allergene zu meiden. In Anlage 3 der LMKV werden die vierzehn häufigsten Allergie oder Unverträglichkeiten auslösenden Lebensmittel und deren Erzeugnisse aufgeführt. 90 Prozent der Nahrungsmittelallergiker reagieren auf sie.

Diese Allergene sind als Zutat kennzeichnungspflichtig:

- **Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern; Vorkommen z. B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen)
- **Krebstiere** (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen z. B. in Suppen, Soßen, Würzpasten)
- **Eier** (z. B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Vorkommen z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing)
- **Fisch** (alle Fischarten; Vorkommen z. B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)
- **Erdnüsse** (z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)
- **Soja** (z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer)
- **Milch** (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; Vorkommen z. B. in Wurst, Soßen, Kroketten)
- **Schalenfrüchte** (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Vorkommen z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)
- **Sellerie** (Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z. B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen)
- **Senf** (z. B. Senfkörner, -pulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)
- **Sesamsamen** (z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.)

- **Lupine** (z. B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)
- **Weichtiere** (z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern, Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)
- **Schwefeldioxid und Sulfit** (E 220-E 228, z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig)

Alle weiteren möglichen allergenen Lebensmittel wie z. B. Erdbeeren oder Äpfel müssen nicht deklariert werden, da sie zu keiner Gruppe von Lebensmitteln gehören, die bei einem Großteil der europäischen Bevölkerung Allergien bzw. Unverträglichkeiten auslösen.

Die Kennzeichnung der Allergene ist bislang in der LMKV nur für Lebensmittel in Fertigpackungen verpflichtend. Bei loser Ware geht der Gesetzgeber davon aus, dass der Verbraucher die nötigen Informationen vom Personal erhält. Das bedeutet, dass Sie als Unternehmer bei einer falschen Aussage haften.

Zusätzliche Hinweise auf unbeabsichtigten Verunreinigungen mit Allergenen (Spurenkennzeichnung) sind gesetzlich nicht geregelt, wird aber häufig von Unternehmen aus Gründen der Produkthaftung angewendet.

Neue Kennzeichnung von Allergenen nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Mit der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 (LMIV) vom 22. November 2011 wird die Allergen Kennzeichnung auf europäischer Ebene neu geregelt.

Ab dem 13. Dezember 2014 müssen Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung im Zutatenverzeichnis besonders hervorgehoben werden (z. B. durch Schriftart, -stil oder Hintergrundfarbe). Zudem ist verpflichtend vorgesehen, dass auch unverpackte (lose) Ware z. B. bei Außer-Haus-Verzehr oder im Bedienthekenbereich gekennzeichnet werden muss.

Die Umsetzung und somit Auslegung der Verordnung zur Kennzeichnung von loser Ware wird den einzelnen Mitgliedsstaaten überlassen. Über die Möglichkeiten der Ausgestaltung der Regelungen in Deutschland wird unter Einbeziehung der Vertreter betroffener Verbände und Branchen mit dem BMELV noch diskutiert. Es gibt bis jetzt noch keine verbindlichen Vorgaben.

Was können Sie schon jetzt tun?

- Machen Sie sich bewusst, welche Allergene in Ihrem Betrieb vorkommen.
- Überprüfen Sie, welche Informationen über Allergene Sie von Ihrem Lieferanten erhalten. Fordern Sie Spezifikationen an und achten Sie auf deren Aktualität.
- Prüfen Sie die Bedingungen bezüglich Allergene in Ihrem Betrieb auch bei Rezepturen, der Lagerung, der Herstellung, Reinigung und der Ausgabe; ändern Sie diese gegebenenfalls
- Schulen Sie Ihre Mitarbeiter und schaffen Sie ein Bewusstsein für die Thematik der Lebensmittelallergien.
- Stellen Sie sicher, dass nur verlässliche Informationen an die Kunden weitergegeben werden.

Fazit:

Auch wenn bislang nicht feststeht, wie die Regelungen zur Allergen Kennzeichnung bei loser Ware in Deutschland ausgestaltet werden, so sollte sich bereits jetzt jeder Lebensmittelunternehmer mit der Thematik des Allergenmanagements auseinandersetzen.

Wenn die Behörde nach dem Stichtag in 2014 Ihr Unternehmen kontrolliert, sollten Sie vorbereitet sein! Nutzen Sie die Zeit und prüfen Sie die Bedingungen in Ihrem Betrieb.

Mitarbeiter im Thekenbereich, Service und Küche sollten so früh wie möglich geschult werden, um verlässliche Informationen an Allergiker weitergeben zu können – unabhängig davon, ob eine schriftliche Kennzeichnung erforderlich sein wird oder nicht. Denn schon jetzt gehört es zu den Pflichten des Lebensmittelunternehmers, über seine Produkte und deren Zusammensetzung Bescheid zu wissen.

Sobald nähere Informationen vorliegen, wie die Kennzeichnung der Allergene erfolgen soll, werden wir Sie über unsere Newsletter informieren.

Haben Sie Fragen zum Artikel oder wollen Sie Ihre Mitarbeiter schulen?

Wir stehen Ihnen unter:

☎ 0661/104-610 zur Verfügung.

Gerne können Sie auch unsere Homepage www.quant-qs.de besuchen!