

Merkblatt

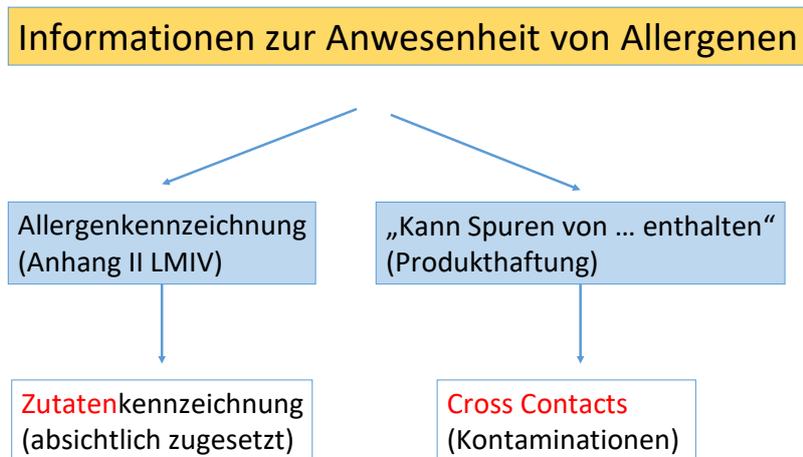
zu verpflichtenden Informationen über Lebensmittel,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

Sachverhalt:

Durch Lebensmittel können bei einigen Verbrauchern Allergien oder Unverträglichkeitsreaktionen mit sehr unterschiedlichen Symptomen (z. B. Hautreizungen, Verdauungsprobleme, Atemnot und allergischer Schock) ausgelöst werden. Um diese Verbrauchergruppe zu schützen und gesundheitliche Gefahren zu verhindern, sind im Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011 Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, definiert. Diese Stoffe/Erzeugnisse **müssen**, wenn sie Zutaten in Lebensmitteln sind, sowohl bei Fertigpackungen, als auch bei loser Ware dem Verbraucher mitgeteilt werden. Die Liste allergener Zutaten kann jederzeit von der EU erweitert werden.

- Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - Glukosesirup auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose
 - Maltodextrine auf Weizenbasis
 - Glucosesirupe auf Gerstenbasis
 - Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethanol landwirtschaftlichen Ursprungs
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausgenommen
 - Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Carotinoidzubereitungen verwendet wird
 - Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausgenommen
 - Vollraffiniertes Sojaöl und –fett
 - Natürliche gemischte Tocopherole (E306) natürliches D- α -Tocopherol, natürliches D- α -Tocopherolacetat, natürliches D- α -Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten inkl. Ethanol landwirtschaftlichen Ursprungs
 - Lactit
- Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethanol landwirtschaftlichen Ursprungs
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, als SO₂ angegeben
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Von der Pflichtkennzeichnung allergener Zutaten nach Maßgabe der Lebensmittelinformationsverordnung zu unterscheiden ist die Spurenkennzeichnung. Diese ist bislang freiwillig und hat produkthaftungstechnische Gründe.



32

Art der Pflichtkennzeichnung allergener Zutaten bei Fertigpackungen

Art. 21 Abs. 1 LMIV regelt Art und Weise der Allergenkennzeichnung nach Art 9 Abs. 1 c LMIV bei vorverpackter Ware (Fertigpackungen). Hierbei sind allergene Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe im Zutatenverzeichnis unter genauer Bezugnahme auf die in Anhang II LMIV aufgeführte Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses durch Schriftart, Schriftstil oder Hintergrundfarbe von den anderen Bestandteilen des Zutatenverzeichnisses hervorzuheben. Die Allergenkennzeichnung ist für jede allergene Zutat/ jeden allergenen Verarbeitungshilfsstoff anzugeben.

Ist kein Zutatenverzeichnis vorhanden, so umfasst die Allergenkennzeichnung das Wort „Enthält“, gefolgt von der in Anhang II LMIV aufgeführten Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses.

Die Angabe ist nicht erforderlich, wenn die Verkehrsbezeichnung eindeutig auf den betreffenden allergenen Stoff oder das betreffende Erzeugnis hinweist. Weitere Auslegungshilfen zur Pflichtkennzeichnung sowie zur Allergenkennzeichnung können dem Fragen und Antwort-Katalog der EU

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_de.pdf

entnommen werden.

Art der Pflichtkennzeichnung allergener Zutaten bei anderen Abgabeformen:

Die Allergenkennzeichnung von Lebensmitteln, die

- ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden,
- auf Wunsch des Endverbrauchers oder des Anbieters von Gemeinschaftsverpflegung am Verkaufsort verpackt werden oder
- im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden

ist nach der Lebensmittelinformations-Durchführungs-VO (LMIDV) gut sichtbar, deutlich, gut lesbar und in deutscher Sprache– **bezogen auf das jeweilige Lebensmittel** - wie folgt anzugeben:

- auf einem **Schild** auf oder in der Nähe des Lebensmittels,
- bei der Abgabe durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf **Speise- und Getränkekarten** oder in Preisverzeichnissen. Hier empfiehlt sich eine Angabe in Form von **Fußnoten** am Ende der Speisekarte in Analogie zur bereits erforderlichen Kenntlichmachungsvorschrift von Lebensmittelzusatzstoffen. Bei der Bezeichnung muss auf die Fußnote dann Bezug genommen werden.
- durch einen **Aushang** in der Verkaufsstätte,
- durch **sonstige schriftliche (Kladdenlösung) oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung**, die für Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist. Unter elektronischer Unterrichtung ist z. B. ein Computerterminal mit Monitor denkbar, an dem die einzelnen Gerichte und allergenen Bestandteile gezeigt werden. Bei beiden Varianten muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte darauf hingewiesen werden, wie die Allergenkennzeichnung erfolgt.

Die Angaben sind grundsätzlich so zu machen, dass der Endverbraucher oder der Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels von den allergenen Zutaten/Verarbeitungshilfsstoffen Kenntnis nehmen können.

Die Angaben zur Allergenkennzeichnung sowie die o.g. Mitteilung, wie die Allergenkennzeichnung erfolgt, dürfen in keiner Weise durch andere Angaben, Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

Von hier wird die sogen. **Kladdenlösung** empfohlen, da diese zentral an einer Stelle eingesehen werden kann und zentral pflegbar ist. In dieser Kladder kann dem Allergiker auch die Allergenpolitik des Betriebes erläutert werden.

Von hier wird die **Kombination der Speisekarte mit einer Kladdenlösung** favorisiert.

In der Speisekarte kann hierbei auf weitere Informationen in einer Kladder verwiesen werden. In dieser werden alle in dem Betrieb angebotenen Erzeugnisse aufgeführt mit dem Hinweis zum Allergenstatus (Allergene als Zutaten: „enthält“; Kontamination: „kann Spuren von xy enthalten“). Dies ist sinnvoll, wenn z. B. in einem Betrieb auch Erzeugnisse angeboten werden, die nicht auf der Speisekarte stehen. So wird bei einem Kaffeegedeck häufig Gebäck gegeben, das nicht extra bestellt werden muss. Das Gebäck muss jedoch hinsichtlich des Vorhandenseins von Allergenen dem Verbraucher mitgeteilt werden.

Auch die als „Gruß des Hauses“ im Vorfeld häufig gereichten kleinen Vorspeisen können so erfasst werden. Ferner sind Essigzubereitungen, Öle o.ä., mit denen der Gast seine Speisen selber würzt ebenfalls hierdurch erfasst.

Werden Gerichte geändert oder Zutaten ausgetauscht, sind die Kladder sowie die Speisekarte zu überarbeiten. Sollte eine Überarbeitung nicht möglich sein, wird empfohlen nicht auf die ggf. anwendbare mündliche Auskunft auszuweichen, sondern das Gericht nicht anzubieten. Im Rahmen einer Rückverfolgbarkeit ist sicherzustellen, dass der Lebensmittelüberwachungsbehörde die eingesetzten Zutaten stets dokumentiert vorgelegt werden können.

Es empfiehlt sich zudem aus Produkthaftungsgründen in der Speisekarte einen **Spurenhinweis** (Cross contacts) anzubringen, wenn Kontaminationen nicht ausgeschlossen werden können. Dieser darf jedoch nicht prophylaktisch erfolgen, sondern soll das Ergebnis einer nachvollziehbaren Überprüfung der im Betrieb eingesetzten Zutaten sein, die ggf. Kontaminationen aufweisen können.

Eine pauschale Auslobung einer Freiheit von Allergenen ist riskant und wird nicht empfohlen. Auslobungen zur Freiheit einzelner Allergene sollten nur dann verwendet werden, wenn über die gesamte Produktionskette dies auch garantiert werden kann. Hierzu sind jedoch neben der gezielten Auswahl an allergenfreien Zutaten besondere Maßnahmen bei der kontaminationsfreien Herstellung erforderlich.

Sollen Lebensmittel gezielt für Allergiker hergestellt und angeboten werden, sollten diese möglichst an einer speziellen Stelle im Betrieb zubereitet werden. An die Reinigung von Geräten ist eine besondere Sorgfalt zu stellen.

Die in LMIDV genannte Variante einer „**mündlichen Auskunft**“ durch den Lebensmittelunternehmer oder eines über die Verwendung der betreffenden allergenen Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe hinreichend unterrichteten Mitarbeiters ist an drei Bedingungen geknüpft:

Eine mündliche Auskunft ist nur dann zulässig, wenn

1. die Auskunft über Allergene auf Nachfrage der Endverbraucher unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels erfolgt,
2. eine schriftliche Dokumentation der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten allergenen Zutaten/Verarbeitungshilfsstoffe vorliegt und
3. die schriftliche Dokumentation sowohl für die zuständige Überwachungsbehörde, als auch für den Endverbraucher, auf Nachfrage leicht zugänglich ist.

Bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar darauf hingewiesen werden, dass die Allergeninformation mündlich erfolgt und eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage zugänglich ist.

Beim **Fernabsatz**, d. h. beim Einsatz von Fernkommunikationstechniken (Internet, E-Mail, Apps, Kataloge, Flyer (Lieferservice), Telefon) beim Verkauf von **vorverpackten Lebensmitteln**, müssen alle verpflichtenden Informationen über Lebensmittel mit Ausnahme des MHD vor dem **Abschluss** des Kaufvertrags verfügbar sein und auf dem Trägermaterial des Fernabsatzgeschäfts erscheinen oder durch andere geeignete Mittel, die vom Lebensmittelunternehmer eindeutig anzugeben sind, kostenlos bereitgestellt werden

Bei **nicht vorverpackten Lebensmitteln**, die im Fernabsatz angeboten werden, ist lediglich ggf. eine (Vorab-) **Allergenkennzeichnung** nötig. Ein Lieferservice muss somit die Allergenkennzeichnung auf den entsprechenden Flyern aufdrucken oder z.B. im Internet beim Bestellvorgang dem Kunden zugänglich machen. Neben der Verfügbarkeit der Allergenkennzeichnung vor Abschluss des Kaufvertrages auf dem Trägermaterial des Fernabsatzgeschäftes muss die Allergenkennzeichnung zusätzlich zum Zeitpunkt der Lieferung verfügbar sein.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) (ABl. L 304, S.18);

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung – LMIDV) vom 05.07.2017 (BGBl. I Nr. 45)