

# Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene und die Umsetzung der Lebensmittelverbraucherinformation

## Die 14 Hauptallergene

### STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen:
  - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ( 1 );
  - b) Maltodextrine auf Weizenbasis ( 1 );
  - 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 -fett ( 1 );
  - 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 Pflanzenölsterinen 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 (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) 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 SO<sub>2</sub>, 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. DE 22.11.2011 Amtsblatt der Europäischen Union L 304/43

## Informationen zur Umsetzung der Lebensmittelverbraucherinformation

Allergenkennzeichnung nach der EU Verordnung 1169/2011 (LMIV)

Seit dem 13. Dezember 2014 müssen in allen gastronomischen Betrieben wo Speisen angeboten werden, die 14 wichtigsten Allergene in gekennzeichnet sein.

Die gesetzliche Grundlage hierzu ist die VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel. Diese EU-Verordnung gilt bis zur Umsetzung der deutschen Ausführungsverordnung auch in Deutschland.

Ziel dieser Verordnung ist es, den Verbraucher umfassend über Lebensmittel zu informieren und dadurch den Gesundheitsschutz und das Verbraucherrecht auf Information zu stärken.

Der Lebensmittelunternehmer ist verantwortlich dafür, dass die in der EU-Verordnung festgehaltenen 14 Allergengruppen ordnungsgemäß gekennzeichnet werden.

Lebensmittel nach der Europäischen Verordnung sind Speisen und Getränke, die von Restaurants, Gaststätten, Hotels und anderen gastronomischen Betrieben wie Betriebskantinen, Caterern auch als Buffet, abgegeben werden.

Die Kennzeichnungspflicht betrifft die 14 ausgewiesenen Allergene und Erzeugnisse, die als Rezeptur bei der Produktion und der Zubereitung verwendet wurden. Rückstände und Kreuzkontaminationen müssen somit nicht gekennzeichnet werden. Es empfiehlt sich jedoch darauf hinzuweisen, dass eventuelle Spuren und Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind. Sofern die Lebensmittelbezeichnung eindeutig ist, dass eines der Allergene enthalten ist, entfällt auch hier die Kennzeichnung.

Beispiele: **Eier**pfannkuchen, **Fisch**suppe, Roh**milch**käse

Wenn Fertigprodukten verwendet werden müssen auch deren Inhalte überprüft werden ob eines der 14 Allergene verwendet wurden. Die Angaben hierzu sind auf der jeweiligen Verpackung zu finden.

Wie die Informationen weitergegeben werden müssen, kann jeder Mitgliedsstaat selbst in seiner nationalen Verordnung festlegen. Sofern noch keine ordnungsgemäß in Kraft getreten ist, gilt die Europäische Verordnung. Diese besagt das die Informationen **deutlich, vollständig, gut lesbar und dauerhaft angegeben werden.**

## Grundsätze der Kennzeichnung

Die Schrift muss von Größe (mindestens Größe 6), Gestaltung, Kontrasten und Farbgebung **gut lesbar** und in deutscher Sprache sein.

Sie muss dauerhaft sein und sich nicht leicht verwischen lassen.

Sie muss gut sichtbar und an einer Stelle dem Gast zugänglich gemacht werden, an dem er die Auswahl für seine Bestellung trifft und diese aufgibt (Tisch, Theke oder Buffet).

In der Kennzeichnung muss das Wort „enthält“ vorangestellt werden, also zum Beispiel „-...Suppe enthält Ei, Senf, Fisch

## Form der Kennzeichnung

Kennzeichnung auf allen Speisekarten und Speiseschildern

Auf der Speisekarte sollten die Allergene mit Buchstaben gekennzeichnet sein, um hier einen Unterschied zu den Zusatzstoffen (Zahl 1-15) zu haben. Bei den Zusatzstoffen ist das Wort „mit“, in der Kennzeichnung voranzustellen. Eine Allergenspeisekarte ist zulässig, wenn in allen Speisekarten deutlich und am Anfang auf eine solche hingewiesen wird.

### Hinweis

Die Kennzeichnung mit Buchstaben kann durch die nationale Verordnung, die noch als Entwurf vorliegt, wieder hinfällig sein.

## Schilder und Aushänge

Durch deutlich sichtbare Schilder und / oder Aushänge können die Gäste aufmerksam gemacht werden, dass es Speisekarten speziell für Allergiker gibt. Diese können entweder beim Servicepersonal angefordert oder bei Betrieben mit Selbstbedienung an einer bestimmten Stelle zur Einsicht und Mitnahme an den Sitzplatz abgelegt werden.

## Tischaufsteller

Alternativ zum Eintrag in die Speisekarten sind auch Tischaufstellern möglich. Es ist jedoch zu gewährleisten, dass auf jedem Tisch ein Aufsteller steht. Dieser muss den Hinweis enthalten, dass es Speisekarten für Allergiker gibt und wie diese zu bekommen sind.

## **Mündliche Auskünfte**

Grundsätzlich reichen mündliche Auskünfte nicht aus. Nur bei tagesfrischer Zubereitung von Speisen ist dies möglich. Im Schadensfall wird es jedoch dann sehr schwer werden zu beweisen, dass eine sachgerechte Information an den Gast erfolgt ist. Deshalb sollte auch hier der Gast in schriftlicher Form auf die Allergene hingewiesen werden.

## **Außer Haus Lieferungen / Buffets**

Die Verantwortung bleibt beim Lebensmittelunternehmer der die Speisen liefert. Auch hier muss sichergestellt werden, dass ausreichend Tischaufsteller oder mehrere Aufsteller für das Buffet mitgeliefert werden aus denen hervor geht, dass eine spezielle Speisekarte für Allergiker vorhanden ist und eingesehen werden kann.

## **Wichtig**

Der Lebensmittelunternehmer ist verpflichtet, für die Gäste schriftliche Informationen über die verwendeten 14 Allergengruppen bereitzuhalten und auf das Vorhandensein dieser Informationen deutlich hinzuweisen.

Um die Sicherheit bei der Kennzeichnung zu gewährleisten, sollte nach einer vorgegebenen Rezeptur gekocht und zubereitet werden an der sich jeder halten muss. Diese Rezeptur liegt schriftlich vor.

Lebensmittel und Zutaten sollten bei einem Lieferanten bzw. Hersteller bezogen werden um zu verhindern dass die Zutaten immer wieder auf Allergene geprüft werden müssen. Dies hätte dann zur Folge, dass die Kennzeichnung auf den Speisekarten neu gemacht werden müssten.