

Deklaration von kennzeichnungspflichtigen Allergenen*

Diese Seite enthält grundsätzliche Informationen zu den Änderungen, die die wirksam werdende Allergenkennzeichnung für „lose Ware“ - also auch Speisen – insbesondere für Kitas und schulische Einrichtungen mit sich bringt.

Die Verordnung dient dem Verbraucher- aber insbesondere auch dem Gesundheitsschutz der ständig steigenden Zahl betroffener Allergiker in Europa!

Rechtsgrundlage (Stand 11/2014)

Ab 13. Dezember 2014 müssen Allergene, d.h. Stoffe oder Erzeugnisse, welche Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, auch auf **unverpackten Lebensmitteln (sogenannte lose Ware)** gekennzeichnet werden. Grundlage ist die EU-Lebensmittel- Informationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES“ vom 25. Oktober 2011.

- 3 Jahre Übergangsfrist sind seit Wirksamwerden der Verordnung vergangen, jeder Lebensmittelunternehmer hatte seit Oktober 2011 Gelegenheit, sich darauf vorzubereiten. Die Kennzeichnungspflicht beginnt am 13.12.2014.
- Deutschland hat eine nationale Umsetzungsverordnung angekündigt, bislang liegen jedoch nur Entwürfe vor. Mit Beschluss des Bundesrats vom 28.11.2014 wird die **Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung – VorILMIEV** wirksam. (Download unter DGE-BW abrufbar oder unter: http://www.bundesrat.de/SharedDocs/drucksachen/2014/0501-0600/566-14.pdf?__blob=publicationFile&v=1)
- Wer ab diesem Zeitpunkt nicht kennzeichnet, begeht eine Ordnungswidrigkeit.

WER muss kennzeichnen:

Nur Lebensmittelunternehmer müssen kennzeichnen. Zum Lebensmittelunternehmer wird, **wer regelmäßig und in organisierter Form** Lebensmittel (lose und/oder verpackte Ware) in Umlauf bringt. Dazu gehören beispielsweise:

- Die Betreiber von Schul-Kiosks (auch wenn diese von Schülern betrieben werden). Auch die hier verkauften Kuchen von wechselnden Herstellern müssen gekennzeichnet werden.
- Der regelmäßig organisierte Kuchenverkauf auf dem Schulhof oder in der Mensa durch z.B. den Förderverein (=Lebensmittelunternehmer), unabhängig davon, wer die Kuchen hergestellt hat z.B. immer andere Mütter/Haushalte
- In Kitas die Zwischenverpflegung, die für die gesamte Einrichtung angeboten wird
- Wenn regelmäßig eine Klasse/Kurs/AG die Mittagsverpflegung für die ganze Einrichtung herstellt.

NICHT zu den Lebensmittelunternehmern gehören die wechselnden Schulklassen, die im wöchentlichen Wechsel ihre Kuchen z.B. immer freitags in der großen Pause – aber nicht in

der Mensa! - verkaufen zur Aufbesserung der jeweiligen Klassenkasse. Sie sind 1-2mal jährlich jeweils ein eigenständiger Anbieter, nicht von einer Stelle aus organisiert. Ausgenommen sind auch alle Formen von pädagogischem Kochen.

WAS sind Allergene?

Sie sind natürliche Lebensmittelbestandteile, waren schon immer in Lebensmitteln enthalten und werden es auch weiterhin sein! Lebensmittelunverträglichkeiten werden nach Allergien und Intoleranzen unterschieden. Es handelt sich um unerwünschte Reaktionen des Körpers nach dem Verzehr eines Lebensmittels.

- Allergien sind Überreaktionen des Immunsystems: Es werden Abwehrstoffe (Antikörper) gegen ein enthaltenes Allergen (meist Eiweiße) in einem Lebensmittel gebildet. Beispiel: Allergische Reaktion auf Milcheiweiß
- Intoleranzen sind nicht-immunologische Reaktionen. Sie haben unterschiedliche Ursachen. Ein Beispiel ist ein Enzymdefekt wie der ausbleibenden Laktase-Produktion, was zu einer Unverträglichkeit des Milchzuckers (Laktose) führt.

WELCHE Allergene müssen angegeben werden?

Insgesamt 14 Allergene, die ca. 90% aller Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen:

- 1 **Glutenhaltiges Getreide** (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 **Schalenfrüchte**, Nüsse (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 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 SO₂)
- 13 **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 **Weichtiere** (wie Schnecken, Muscheln, Tunfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

SPUREN?

Die Kennzeichnungspflicht gilt nur für die Zutaten, nicht für Spuren! **Spuren und Kreuzkontaminationen** sind von der Kennzeichnungspflicht **ausgenommen**. Eine

pauschale Kennzeichnung „kann Spuren von 14 Allergenen enthalten“ ist im Sinne des Lebensmittelrechts ein Irreführung oder Täuschung und damit eine Ordnungswidrigkeit.

Wenn aus der **Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels** das Allergen klar hervorgeht, besteht **keine zusätzliche Kennzeichnungspflicht** für den entsprechenden Stoff bzw. das Erzeugnis. Beispielsweise bei „Milchreis“, hier muss „Milch“ nicht mehr extra als Allergen ausgewiesen werden.

WIE muss man kennzeichnen?

Die VorlMIEV regelt folgende Art und Weise der

Kennzeichnung: **1. Schriftliche Kennzeichnung**

Die Angaben zu den enthaltenen Allergenen müssen bezogen auf das jeweilige Lebensmittel gut sichtbar, deutlich und gut lesbar so vorgenommen werden, dass der Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung vor Kaufabschluss und vor Abgabe von Lebensmitteln davon Kenntnis nehmen kann.

Entweder

- a. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels oder
- b. bei der Abgabe von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen oder
- c. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
- d. durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Medien, die unmittelbar und leicht zugänglich sind.

Also möglichst bei Kaufentscheidung z.B. bei Vorbestellsystemen jeweils im Speiseplan (Papier oder im Intra- bzw Internet), spätestens jedoch bei Abgabe der Lebensmittel.

- Fußnoten-Kennzeichnung im Speiseplan: Zahlen, Buchstaben oder Kombinationen daraus: z.B. für Gluten aus Weizen „GW“ oder für Haselnüsse (die zu den Schalenfrüchten gehören) „SH“. ACHTUNG: Wegen der einzelnen Nennungen der Getreide- und Nussarten reichen die Buchstaben des Alphabetes nicht aus! Aber auch Symbole sind möglich.
- Im Aushang mit Kladden-Lösung/Produktinformations-Ordner
- Tafel im Eingangsbereich
- Elektronische Waagensysteme
- Kundenterminal

....

TIPP: Sie haben weniger zu deklarieren, wenn Sie die Menü-Namen an den Bestandteilen orientieren:

„Seelachs in Senf-Sahne-Soße“,
„Soja-Steak mit Sesamkruste“ oder
„Milchreis mit Apfel-Haselnuss-Kompott“

Wenn aus der **Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels** das Allergen klar hervorgeht, besteht **keine zusätzliche Kennzeichnungspflicht** für den entsprechenden Stoff bzw. das Erzeugnis. Beispielsweise bei „Milchreis“, hier muss „Milch“ nicht mehr extra als Allergen ausgewiesen werden.

2. Mündliche Information (gem. VorILMIEV):

Voraussetzung für die mündliche Information ist, dass der Auskunft gebende Mitarbeiter gut über die Zutaten und Inhaltstoffe informiert ist.

UND:

Auch die mündliche Kennzeichnung setzt eine schriftliche Dokumentation voraus! Dabei muss Folgendes beachtet werden:

- a. Vor Kaufentscheidung bzw. spätestens an der Essensausgabestelle muss gut sichtbar und deutlich lesbar darauf hingewiesen werden, dass mündlich informiert wird und wie die schriftlichen Informationen zu den enthaltenen Allergenen erhältlich sind.
Beispiel: „*Unser Personal informiert Sie mündlich an der Ausgabestelle zu den enthaltenen Allergenen. Sie erhalten den Nachweis auch unter ... – homepage, - beim Personal aus dem Produktinformations-Ordner, -...*“
- b. Eine schriftliche Aufzeichnung (Dokumentation) der verwendeten Zutaten muss vorliegen (Rezept/Zutatenliste).
- c. Die schriftliche Aufzeichnung muss der Lebensmittelkontrolle und auf Nachfrage eben auch dem Kunden leicht zugänglich sein.

WEITERE Eckpunkte für die Kita- und Schulverpflegung:

- Für **pädagogisches Kochen** gibt es keine Kennzeichnungspflicht, sofern die Speisen in einer geschlossenen Gruppe zubereitet und verzehrt werden. **ACHTUNG:** Wenn die Speisen von einer Gruppe für die gesamte Einrichtung zubereitet werden, muss wiederum gekennzeichnet werden!
- Der gelegentliche **Kuchen-/Speisenverkauf auf Wohltätigkeitsveranstaltungen oder Märkten, dazu zählen auch Schul-/Kitafeste oder Weihnachtsfeiern**, ist von der Kennzeichnungspflicht **befreit**. Die Kennzeichnungspflicht besteht nur, wenn der Verkauf eine gewisse Kontinuität und einen gewissen Organisationsgrad voraussetzt.

4 Im Sinne des Verbraucherschutzes wird die Kennzeichnung aber empfohlen.

- **HILFE** bei kennzeichnungspflichtigen **selbstgebackenen Kuchen**:
Geben Sie den Back-Eltern zur Hilfestellung die „Allergen-Checkliste für selbstgebackene Kuchen“ (Download unter http://www.dge-bw.de/images/uploads/checkliste_allergene_backwaren.pdf) mit, so dass Sie auf Nachfrage betroffener Allergiker Auskunft geben können. Weitere Infos zu Kuchenverkauf und Kennzeichnung: <https://www.landwirtschaft-bw.info/pb/MLR.Ernaehrung,Lde/Startseite/Empfehlungen/Allergenkennzeichnung>