

Allergene noch deutlicher ausweisen

Kennzeichnung Keine leichte Aufgabe: Ab dem 13. Dezember müssen die Inhalte der europäischen Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) umgesetzt werden. Danach müssen auch Direktvermarkter allergene Stoffe in verarbeiteten Lebensmitteln und bei loser Ware deutlicher kennzeichnen. Gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer (LWK) sagen wir Ihnen, worauf Sie achten müssen.

Unter Allergien leiden immer mehr Menschen aller Altersstufen. Sie werden durch den Verzehr verschiedener Lebensmittel beziehungsweise deren allergene Inhaltsstoffe ausgelöst. Bereits sehr kleine Mengen des unverträglichen Produkts können allergische Reaktionen hervorrufen. Bei betroffenen Personen führt dies zu gesundheitlichen Problemen, die im Einzelfall sogar lebensbedrohlich sein können.

Kennzeichnungspflichtig

Bei den kennzeichnungspflichtigen Allergenen handelt es sich um 14 Produktgruppen:

- glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut sowie deren Hybridstämme) und deren Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnuss-erzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse, einschließlich Laktose
- Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Makadamia-, Queenslandnüsse, Pistazien und daraus hergestellte Erzeugnisse)
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Sesam und Sesamerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Schnecken, Muscheln, Tintenfische, u. ä.)
- Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von

mehr als 10 mg pro Kilo bzw. Liter Lebensmittel, angegeben als SO₂.

Unverträglichkeiten

Alle vorgenannten Stoffe sind in der Natur beziehungsweise in den Lebensmitteln natürlich vorkommende Substanzen. In unserem Körper können sie eine Überempfindlichkeit des Immunsystems auf einen bestimmten Stoff, das Allergen, bewirken. Beim ersten Kontakt wird unser Organismus darauf sensibilisiert und reagiert bei weiteren Kontakten mit heftigen Reaktionen, meistens im Magen- und Darmbereich. Bei einer **Allergie** bildet das Immunsystem Antikörper gegen die allergenen Stoffe, was die heftigen allergischen Reaktionen auslöst. Dafür können die Eiweißbestandteile jedes Lebensmittels sorgen. Die Menge ist nicht entscheidend, denn schon eine geringe Dosis kann diese Wirkungen auslösen.

Bei einer **Lebensmittelunverträglichkeit** (Lebensmittelintoleranz) reagiert unser Körper ebenfalls überempfindlich auf bestimmte Inhaltsstoffe der Lebensmittel. Hierbei handelt es sich um eine individuelle Stoffwechselstörung, weil bestimmte Stoffe nicht vollständig verdaut beziehungsweise verwertet werden können. Die Anhäufung dieser Stoffe löst als Folgeerscheinungen beispielsweise Hautausschlag, Bauchkrämpfe, Durchfall, Erbrechen, Husten, Atemnot oder Schwellungen an Zunge, Lippen und im Rachenbereich aus. Lebensmittelunverträglichkeiten sind angeboren oder werden durch jahrelan-

ge nicht angemessene Ernährung ausgelöst. Häufig kommt es zu Intoleranzen bei Gluten (Zöliakie), Laktose und Fruktose.

Richtig kennzeichnen

Die Zutaten der Produkte müssen in der Zutatenliste angegeben werden. Wenn sie einen oder mehrere der oben genannten allergenen Stoffe enthalten, sind diese ab 13.12.2014 auf den Etiketten der verpackten Waren deutlich zu kennzeichnen. Das heißt, sie müssen



Auf den Etiketten müssen künftig Allergene klar gekennzeichnet werden.

besonders hervorgehoben werden, zum Beispiel durch farbigen, fetten oder kursiven Druck, um beim ersten Blick auf das Etikett sofort ins Auge zu fallen. Werden zusammengesetzte Zutaten für ein Erzeugnis verwendet, wie Vollmilchschokolade für einen Napfkuchen oder der Eierstich in der Hochzeitssuppe,



Ab dem 13. Dezember gilt die neue LMIV der EU. Auch Direktvermarkter müssen dann Allergene deutlicher kennzeichnen. Vor allem bei loser Ware eine Herausforderung.

müssen deren einzelnen Komponenten für die Kennzeichnung der Allergene ebenfalls berücksichtigt werden. In den **Speisekarten** beziehungsweise auf den Speiseplänen sind die Allergene ebenfalls zu kennzeichnen. Dies muss für jedes Gericht vorgenommen werden. Dazu kann der Name des Allergens genannt oder mit Zahlen, Buchstaben, Symbolen oder Ähnlichem gearbeitet werden. Eine entsprechende Legende ist auf jedem Speiseplan beziehungsweise auf jeder Seite der Speisekarten zu ergänzen. Die Namensgebung der Gerichte kann unter Umständen einen Teil der allergenen Kennzeichnung ersetzen. Steht ein Omelett in der Speisekarte, sind die Allergene Milch und Eier auszuweisen. Heißt es aber „Eier - Milch - Omelett“, ist aus der Bezeichnung der Speise für den Allergiker ersichtlich, welche Problemstoffe enthalten sind. Wird den Gästen eine Schwarzwälder Kirschtorte angeboten, kann ergänzend



Gilt für alle Lebensmittel in Fertigpackungen

Allergenkennzeichnung

bisher	zukünftig
Lebensmittelzutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind im Zutatenverzeichnis anzugeben.	Lebensmittelzutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, müssen im Zutatenverzeichnis hervorgehoben werden, z. B. durch neue Fettdruck oder GROSSBUCHSTABEN – oder BEIDES . Auch bei unverpackten Lebensmitteln ist die Information zu allergenen Zutaten künftig verpflichtend.
Müsliriegel Haselnuss Zutaten: Vollkorngetreideflocken (Hafer- 23%, Gersten- 6%, Weizen- 5%), Glukose-Fruktose-Sirup, Getreideerzeugnis (Weizenmehl 10%, Zucker, Maismehl 2%, Reismehl 2%, Gerstenmalz, Salz, Karamellzuckersirup), Haselnüsse 10%, Glukosesirup, Zucker, Cornflakes (Mais 7%, Salz, Gestenmalzextrakt), pflanzliches Fett, Honig 1%, Salz, Karamellzuckersirup, Emulgator Lecithine, natürliches Aroma.	Müsliriegel Haselnuss Zutaten: Vollkorngetreideflocken (HAFER- 23%, GERSTEN- 5%, WEIZEN- 5%), Glukose-Fruktose-Sirup, Getreideerzeugnis (WEIZENMEHL 10% , Zucker, Maismehl 2%, Reismehl 2%, GERSTENMALZ , Salz, Karamellzuckersirup), HASELNÜSSE 10% , Glukosesirup, Zucker, Cornflakes (Mais 7%, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT), Kokosfett, Honig 1%, Salz, Karamellzuckersirup, Emulgator Lecithine, natürliches Aroma.

dazu geschrieben werden, dass sie mit Weizen(vollkorn)mehl und Eiern gebacken ist und mit Sahne verfeinert wird. Werden daneben für diese Speisen weitere allergene Stoffe verwendet, sind diese jedoch auszuweisen. Bei loser Ware gelten die Vorgaben entsprechend. Wichtig für den Allergiker ist, dass er den für ihn problematischen allergenen Stoff in den einzelnen Lebensmitteln oder Speisen schnell beziehungsweise auf einfache Art und Weise ausfindig machen kann. Die Angabe von Klassennamen, wie Mehl, pflanzliches Öl oder Lecithin, sind unzureichend. Stattdessen muss das Ursprungsprodukt zusätzlich angegeben werden: Weizenmehl, Rapsöl und Sojalecithin.

Zutat oder „in Spuren“

Eine Zutat ist immer kennzeichnungspflichtig. Zutaten, die weniger als zwei Prozent der Gesamtmenge eines Erzeugnisses ausmachen, müssen nicht gekennzeichnet werden. Handelt es sich dabei jedoch um einen allergenen Stoff, greift diese Vorgabe nicht. Schreibt ein Hersteller „kann Spuren von ... enthalten“, ist dieser Stoff nicht als Zutat im Erzeugnis vorhanden. Durch bestimmte Produktionsabläufe kann es aber beispielsweise vorkommen, dass eine Kreuzkontamination erfolgt. So könnte eine an sich nussfreie Ware eventuell Spuren von Nüs-

sen enthalten, da dieselben Arbeitsgeräte genutzt wurden. Die Kennzeichnung, dass „Spuren von ...“ enthalten sein können, ist freiwillig.

Deutsche Verordnung

Ergänzend zur LMIV der EU hat die Bundesrepublik Deutschland jetzt eine Verordnung zur Regelung der Allergenkennzeichnung erlassen. Laut dieser Verordnung kann die Information mündlich erfolgen. Voraussetzung hierfür ist eine schriftliche Zusammenstellung, in der alle Speisenangebote beziehungsweise Produkte mit den darin enthaltenen Allergenen aufgeführt sind (Klad-denlösung). Möglich ist auch ein Sammelschild, auf dem die betreffenden Stoffe notiert sind und die dann dem entsprechen-

den Produkt zugeordnet werden. Die Einzelheiten der Regelungen für die Kennzeichnung von Allergenen finden Sie unter: www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/_Texte/DossierKennzeichnung.html

Hilfe und Unterstützung

Die hauswirtschaftliche Beratung der LWK bietet Weiterbildungsveranstaltungen zu diesem Thema an. ■ Die Termine und Veranstaltungsorte stehen unter www.lwk-niedersachsen.de Darüber hinaus werden auch Einzelberatungen angeboten, die spezifisch auf die betriebliche Situation zugeschnitten sind. Wenden Sie sich bitte an Ihre Dienststelle vor Ort.

*Elke Sandvoß,
LWK Hildesheim*

Klarheit schaffen

Serie Was drin ist, muss drauf stehen und verständlich sein. So weit, so klar, auch Direktvermarkter sehen das so. Für sie bedeutet die LMVI allerdings einen Mehraufwand. Immerhin hat der Bundesrat gerade noch rechtzeitig über die Regelungen der Allergenkennzeichnung innerhalb der nationalen Durchführungsverordnung entschieden. Gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer Niedersachsen werden wir Sie auf dem Laufenden halten.



Unsere nächsten Themen sind:

- Klassifizierung von Ferienhöfen
- Regionalität
- Sicherheit in Ferienwohnungen

Katja Schukies