



Lebensmittelinformations-VO (Allergenkennzeichnung)

Bestimmte Zutaten in Back- und Süßwaren können Unverträglichkeits-Reaktionen bei den Verbrauchern auslösen. Diese Zutaten sind in der Anlage einer EU-Verordnung als sogenannte Allergene zusammengefasst worden. Durch die Lebensmittelinformations-Verordnung ist geregelt, was bei der Kennzeichnung der Allergene zu beachten ist.

Im medizinischen Bereich unterscheidet man exakt einerseits Lebensmittelallergien, die mit einer Antikörper-Reaktion ablaufen, und andererseits die Lebensmittelunverträglichkeiten, zum Beispiel die Lactose- oder Saccharose-Intoleranzen, die ohne eine Antikörper-Reaktion ablaufen. Außerdem gibt es verschiedene Stoffwechselstörungen, z. B. die Gluten-Unverträglichkeit bei Zöliakie. Die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln, die bei den betroffenen Menschen vorgenannte Reaktionen auslösen können, sind im Anhang III der EG-Richtlinie 2003/89 zusammengefasst worden. Diese Liste wird auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse ständig überprüft und erforderlichenfalls ergänzt.

Welche Regelungen zur Kennzeichnung von Allergenen sind für den Fachverkauf der Bäckerei und Konditorei wesentlich?

Die Pflicht zur Kennzeichnung allergener Zutaten gilt für vorverpackte Lebensmittel sowie für unverpackte, lose Lebensmittel. Für die Kennzeichnung der unverpackten Lebensmittel sowie für die Kennzeichnung der Angebote von Speisen in Cafés, Restaurants u. ä. gibt es nationale Regelungen.

Wenn aus der üblichen Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels die allergene Zutat für die Verbraucher erkennbar ist, muss man keine zusätzliche Kennzeichnung vornehmen. Das ist z. B. der Fall bei der Verkehrsbezeichnung "Roggenbrot", weil hier laut Definition mindestens 90 % der Getreidemahlerzeugnisse in Form von "Roggenmehl" enthalten sind.

Die allergenen Zutaten muss man zweifelsfrei im Zutatenverzeichnis auf der Packung kennzeichnen. Das heißt: Anstelle von Klassenamen (z. B. Mehl) muss man konkrete Bezeichnungen wählen (z. B. Roggenmehl).

Die allergenen Zutaten muss man im Schriftsatz vom Rest des Zutatenverzeichnisses abheben (z. B. durch Fettdruck oder andere Schriftgröße oder

eine Hintergrundfarbe). Die allergenen Bestandteile von Aromen (z. B. Lactose) und von Gewürzmischungen muss man in der Zutatenliste kennzeichnen. Das gilt auch, wenn das Fertigprodukt weniger als 2 % Aroma oder Gewürzmischung enthält.

Die allergenen Zusatzstoffe (z. B. Emulgatoren) muss man mit ihrer konkreten Bezeichnung in der Zutatenliste kennzeichnen (z. B. als "Soja-Lecithin"). Die E-Nummer allein reicht nicht aus.

Allergene Stoffe, die nicht zu den Zutaten zählen, aber unbeabsichtigt in das Lebensmittel übergehen, muss man in der Zutatenliste kennzeichnen. Das gilt beispielsweise für Verarbeitungshilfsstoffe (z. B. Trennmittel) oder andere Zusatzstoffe mit Allergenen (z. B. Carry-over-Zusatzstoffe).

Der letzte vorgenannte Punkt weist auf einen weiteren Aspekt der Allergen-Kennzeichnung hin: Nach den rechtlichen Vorschriften muss man nur Zutaten des Lebensmittels kennzeichnen. Das sind also die Inhaltsstoffe, die man rezepturmäßig für das Lebensmittel verwendet oder die wesentlich in das Lebensmittel übergehen (z. B. Carry-over-Zusatzstoffe).

Was gilt für die unbeabsichtigt und unwissentlich in die Lebensmittel übergehenden Allergene (so genannte "Kreuzkontaminationen")?

Für die allergenen Stoffe, die als Verunreinigungen in das Lebensmittel übergehen, sind Warnhinweise auf der Verpackung üblich, z. B. "Kann Spuren von Erdnüssen enthalten". Diese freiwilligen Informationen fallen unter die Sorgfalts- und Produkthaftungspflicht des Herstellers.

Die Warnhinweise auf der Vorverpackung sind nur geboten, wenn der Hersteller nach gründlicher Prüfung und Bewertung des Herstellungs-Risikos zu dem Ergebnis kommt, dass trotz aller HACCP-Maßnahmen ein unbeabsichtigter Eintrag des Allergens nicht auszuschließen ist. Diese Information sollte nicht grundsätzlich aus Sicherheitsgründen erfolgen, weil sonst der Informationswert für Allergiker entfällt. Im Zweifelsfall müsste nämlich der Allergiker auf den Kauf des Produkts verzichten.

Für bestimmte allergene Stoffe (z. B. Gluten) gibt es laut EG-Verordnung Nr. 41/2009 Grenz- und Schwellenwerte für die Informationen. So darf man Lebensmittel mit einem Gluten-Gehalt von weniger als 20 mg/kg Fertigprodukt als "glutenfrei" bezeichnen. Die Lebensmittel, die in spezieller Weise hergestellt wurden, und weniger als 100 mg Gluten je kg Fertigprodukt enthalten, darf man mit dem Hinweis anbieten "sehr geringer Glutengehalt".

Ein gutes Beispiel für internationale Regelungen für freiwillige Informationen über mögliche Spuren von Allergenen in Lebensmitteln ist das in Neuseeland und Australien angewendete VITAL-Konzept. Dabei unterscheidet man verschiedene Stufen: 1. Keine Kennzeichnung unterhalb der ersten Schwelle, 2. Warnhinweis ("...enthält Spuren von") bei einem Gehalt zwischen zwei Schwellenwerten, 3.

Aufnahme in das Zutatenverzeichnis bei einem Gehalt oberhalb der zweiten Schwelle. Nach diesem Beispiel wurde bereits ein EU-VITAL-Konzept erarbeitet, das die europäischen rechtlichen Vorgaben berücksichtigt.

Was gilt für die Kennzeichnung von unverpackt angebotenen Lebensmitteln?

Die Pflicht zur Allergen Kennzeichnung bei unverpackten Lebensmitteln begann am 13. Dezember 2014.

Die konkreten Vorschriften, wie die Kennzeichnung der Allergene bei unverpackt angebotenen Lebensmitteln vorzunehmen ist, erfolgt nach nationalen Regelungen. Mündliche Informationen durch das Verkaufspersonal genügen nicht für die Allergen-Information. In Deutschland wird die so genannte "Kladdenlösung" favorisiert, d. h.: die schriftlichen Produktinformationen für das Gebäck/die Süßware sind in einem Ordner zusammenfassend aufgeführt. Der Ordner ist den Kunden unmittelbar zugänglich. Die Kunden müssen auf die Kladder hingewiesen werden.

Online-Ergänzung zum Buch "Lernfelder der Bäckerei und Konditorei - Verkauf"
Autor: Claus Schünemann
ISBN: 978-3-8057-0751-0

Weitere Informationen und Bestellung unter:
<https://www.europa-lehrmittel.de/07510.html>