

Zusammenfassung der Bekanntmachung der EU-Kommission zur Allergeninformation vom 13.07.2017

Von Teresa Hauser

Liste der Allergene

Folgendes ist bei der Liste der Allergene zu beachten:

- Die Auflistung der "Getreide" in der LMIV ist als abschließend zu verstehen.
- "Eier" bezieht sich auf Eier aller Nutzvogelarten.
- "Milch" bezieht sich auf Milch aus den Milchdrüsen von Nutztieren.
- Die Auflistung der "Schalentiere" ist als abschließend zu verstehen.

Informationen über Allergene bei vorverpackten Lebensmitteln

a) Lebensmittel mit einem Zutatenverzeichnis

- Zutaten, die aus glutenhaltigem Getreide hergestellt sind, müssen mit der spezifischen Getreideart benannt sein, z.B. Haferflocken, Gerstenmalzessig.
- Bei den Zutaten "Dinkel", "Durum" oder "Khorasan" muss eindeutig auf die Getreideart "Weizen" Bezug genommen werden. Die Angaben "Dinkel", "Durum" oder "Khorasan" sind freiwillig, z.B. Weizen, Weizen (Dinkel), Durumweizen.
- Der Begriff "Gluten" kann bei spezifischen Getreidearten freiwillig beigefügt werden, z.B. Weizenmehl (Gluten).
- Bei der Verwendung von Gluten ist die Getreideart mit anzugeben, z.B. Weizengluten, Gluten (Weizen).
- Erfüllt ein Erzeugnis aus Getreide die Anforderungen "glutenfrei" oder "sehr geringer Glutengehalt", so darf diese Anforderung auf das Erzeugnis angebracht werden. Das verwendete spezifische Getreide muss dennoch im Zutatenverzeichnis genannt und hervorgehoben werden.
- Bei Schalenfrüchten muss die Fruchtart angegeben werden, z.B. Mandel, Haselnüsse, Walnüsse. Auch bei Zutaten aus Schalenfrüchten muss auf die Bezeichnung der Fruchtart Bezug genommen werden, z.B. Aromen (Mandel).
- Es reicht aus bei der Bezeichnung der Zutat das Allergen hervorzuheben, z.B. **Milch**pulver.
- Bestehen mehrere Zutaten aus ein und demselben Allergen, reicht es aus, wenn einmal auf das Allergen Bezug genommen wird, z.B. Aromen*, Zusatzstoff*, *aus **Weizen**.
- Es ist nicht möglich außerhalb des Zutatenverzeichnisses die Informationen über Allergene freiwillig zu wiederholen.

b) Lebensmittel, für die kein Zutatenverzeichnis vorgesehen ist

z.B. Obst, Gemüse, Käse, Butter, Wein

- Die Angabe der Allergene umfasst das Wort „enthält“ gefolgt von der Bezeichnung des Allergens, z.B. Wein (enthält Sulfite).
- Allergene müssen nicht angegeben werden, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels direkt auf das Allergen bezieht, z.B. Käse.

Informationen über Allergene bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Die Angaben der Allergene sind gut sichtbar, deutlich und gut lesbar bereitzustellen.

Die Angaben können folgendermaßen erfolgen:

- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels
- auf Speise- und Getränkekarten
- in Preisverzeichnissen
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
- durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote
- mündlich; bei mündlicher Information muss eine schriftliche Aufzeichnung über die verwendeten Allergene vorliegen

Voraussetzung ist, dass die Angaben für Endverbraucher vor dem Kaufabschluss leicht zugänglich sind.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Kundenbetreuer.