Lebensmittel-informations-verordung (LMIV)

Allergeninformation für Lebensmittel

Fachbereich

Die Vorgaben für die Allergenkennzeichnung von Lebensmitteln sind seit November 2011 durch die Europäische **Lebensmittelinformationsverordnung EU Nr. 1169/2011 (LMIV)** geregelt [1], welche die bisher dahin geltenden EU-Richtlinien 2003/89/EC [4], 2006/142/EC [3] und 2007/68/EC [2] zur Kennzeichnung allergener Lebensmittel sowie deren nationale Umsetzung ersetzt. Als EU-Verordnung gilt die LMIV direkt in allen EU-Mitgliedsstaaten und benötigt keine nationale Umsetzung. Sie regelt neben weiteren Vorgaben für die Lebensmittelkennzeichnung die EU-weit verpflichtende Kennzeichnung von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder nicht allergische Unverträglichkeiten auslösen können. Die Deklarationspflicht gilt nicht wie bisher nur für vorverpackte Lebensmittel, sondern auch für nicht vorverpackte Lebensmittel, d. h. Lebensmittel, die in Bäckereien, Metzgereien, Eisdielen, Supermärkten, Restaurants, Kantinen oder von Caterern angeboten werden. Während die Verpflichtung zur Information über Allergene bei loser Ware EU-weit gilt, erlaubt die LMIV gemäß Artikel 44 Abs. 2 den EU-Mitgliedsstaaten die Art und Weise der Allergeninformation bei loser Ware national zu regeln. In Deutschland erfolgte die Festlegung der Vorgaben mit der am 28.11.2014 beschlossenen vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorlLMIEV) [24]. Das Inkrafttreten der endgültigen **Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)**, welche, die Definition sanktionsrechtlicher Tatbestände von Verstößen gegen die Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 festlegt, erfolgte jedoch erst 3 Jahre später 2017.

Für Österreich wurde die nationale Rechtsvorschrift durch Veröffentlichung im Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich Jahrgang 2014 – 175. Verordnung Allergeninformation vom 10. Juli 2014 rechtskräftig [5].

Allergeninformation bei vorverpackten Lebensmitteln

Die LMIV regelt die Kennzeichnung der 14 häufigsten bzw. potentesten Auslöser allergischer Reaktion, sowie von Sulfit und Laktose als Erzeugnis von Milch. Die der Kennzeichnungspflicht unterliegenden Stoffe und Erzeugnisse sowie Ausnahmen von der Deklarationspflicht sind im Anhang II der LMIV aufgeführt (Tab. 1). Ausnahmeregelungen gibt es für Verarbeitungserzeugnisse allergener Rohstoffe, bei denen Hersteller gegenüber der Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) durch wissenschaftliche Studien die Abwesenheit von allergenem Potenzial fristgerecht nachgewiesen haben [18].

Die kennzeichnungspflichtigen Stoffe und Erzeugnisse sind unabhängig von der verwendeten Menge grundsätzlich immer in der Zutatenliste von Lebensmitteln aufzuführen und hervorzuheben, wenn sie bewusst und mit Absicht während der Herstellung des Lebensmittels verwendet wurden und damit Zutaten oder technische Hilfsstoffe sind – auch dann, wenn sie keine technologische Wirkung im Endprodukt haben. Die in Tabelle 1 aufgeführten Lebensmittel sind somit auch dann zu deklarieren, wenn sie nur als Trägerstoff (zum Beispiel „Aroma (mit Weizen)“, „Gewürzextrakt (enthält Milchzucker“)) oder als Lösungsmittel (zum Beispiel „Vitamin E (enthält Erdnussöl)“ genutzt wurden. Lösungsmittel oder Trägerstoffe, die nicht aus Lebensmitteln hergestellt werden, die in Anhang II aufgeführt werden, benötigen keine Nennung im Zutatenverzeichnis. Solange es keine von der EFSA genehmigte Ausnahme gibt sind selbst Erzeugnisse, die aufgrund ihrer Verarbeitung nicht genügend Protein enthalten und damit kein allergenes Potenzial besitzen, trotzdem gemäß den Vor-

Tab. 1. Liste der Zutaten, die gemäß Anhang II der LMIV (VO (EU) 1169/2011, DE 22.11.2011 Amtsblatt der Europäischen Union L 304/43) seit dem 13.12.2014 bei vorverpackter und loser Ware kennzeichnungspflichtig sind.

ANHANG II
STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN
1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen (Kamut®) oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a. Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose* b. Maltodextrine auf Weizenbasis* 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* 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)*, Cashewnüsse *(Anacardium occidentale)*, Pecannüsse (*Carya illinoiesis* (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 2 , 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

*und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

gaben der Allergeninformation zu kennzeichnen (zum Beispiel Emulgator Lezithin (Soja)).

Lediglich für Sulfit erfolgt die Kennzeichnung in Abhängigkeit eines definierten Grenzwertes, wenn der Sulfitgehalt > 10 mg/kg Lebensmittel beträgt.

Die Vorgaben der LMIV gelten auch für alkoholische Getränke (> 1,2 Vol% Alkohol) und für Lebensmittel in Verpackungen mit einer Fläche < 10 cm^2 (zum Beispiel Schokoladenprodukte), für die kein Zutatenverzeichnis vorgeschrieben ist. Diese müssen einen eindeutigen Hinweis auf das Vorkommen des Allergens tragen, zum Beispiel „enthält Milch“. Dieser Hinweis kann nur dann entfallen, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf den kennzeichnungspflichten Auslöser bezieht, zum Beispiel Vollmilchschokolade oder Eierlikör.

Zur besseren Erkennbarkeit allergener Inhaltsstoffe sind die in Tabelle 1 genannten Stoffe und daraus hergestellte Erzeugnisse im Zutatenverzeichnis eindeutig von dem restlichen Zutatenverzeichnis abzuheben, zum Beispiel durch die **Schriftart**, den *Schriftstil* oder die (Hintergrund-)Farbe [1].

Alle Zutaten müssen gemäß Artikel 9 mit ihrer Bezeichnung im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden, dementsprechend sind glutenhaltige Getreidearten und Schalenfrüchte immer namentlich zu nennen, sowohl im Zutatenverzeichnis, als auch dann, wenn beispielsweise bei kleinen Verpackungen kein Zutatenverzeichnis vorgesehen ist (s. o.). Der Allergeninformation wird dann das Wort „enthält“ vorangestellt, also „enthält Haselnuss“ oder „enthält Dinkel“ etc. Das ursprünglich in Anhang II aufgeführte

glutenhaltige Getreide „Kamut“ wurde durch die Bezeichnung „Khorasan-Weizen“ ersetzt, da es sich bei „Kamut“ um ein eingetragenes Markenzeichen (Kamut®) handelt [8].

Die so genannte 2%-Regel, die zum Beispiel die Nennung einer „Gewürz-„ oder „Kräutermischung“ in der Zutatenliste möglich macht, ohne dass die einzelnen Bestandteile aufgeführt werden müssen, wenn diese einen Mengenanteil von unter zwei Prozent am Endprodukt ausmachen, gilt ausdrücklich nicht für die kennzeichnungspflichtigen allergieauslösenden Lebensmittel (zum Beispiel Senf oder Sellerie). So kann die 2%-Regel lediglich eine Stolperfalle für Allergiker/-innen darstellen, deren Allergene nicht deklarierungspflichtig sind (Beispiel: Bockshornklee).

Dies bedeutet alle Kennzeichnungserleichterungen dürfen von Herstellern nicht auf deklarationspflichtige Allergieauslöser und alle Erzeugnisse, die daraus hergestellt werden, angewendet werden und müssen daher immer entweder im Zutatenverzeichnis oder mit einem Hinweis, der beginnt mit „enthält …“ bei Lebensmitteln, die kein Zutatenverzeichnis benötigen, aufgeführt und hervorgehoben sein.

Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Als eine der wenigen Regionen weltweit ist in der EU durch die LMIV auch die Allergeninformation für **nicht vorverpackte Lebensmittel**, sogenannte „lose Ware“, verpflichtend. Das heißt, dass Anbieter von Lebensmitteln wie Metzger, Bäcker, Restaurants, Eisdielen sowie Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Kindertagesstätten, Schulmensen, Kantinen und Krankenhausküchen über die im Anhang II der LMIV genannten Zutaten und Erzeugnisse informieren müssen [1, 24]. Gelegentlich stattfindende Veranstaltungen durch Gemeinden, Vereine oder private Veranstalter wie beispielsweise der Kuchenbasar durch Eltern in der Kindertagesstätte sind von dieser Regelung ausgenommen, da die LMIV nur für Unternehmen gilt. Der Unternehmensbegriff setzt gemäß Erwägungsgrund 15 LMIV „eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und einen gewissen Organisationsgrad voraus. Tätigkeiten wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, das Servieren von Mahlzeiten und der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen zum Beispiel bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene sollten nicht in den Anwendungsbereich dieser Verordnung fallen.“ (Zitat Erwägungsrund 15) [20].

Die Informationspflicht gilt gemäß LMIV für „Lebensmittel, die

1. ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden,
2. auf Wunsch des Endverbrauchers oder des Anbieters von Gemeinschaftsverpflegung am Verkaufsort verpackt werden oder
3. im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden.“

In Deutschland lose abgegebene Lebensmittel dürfen gemäß der Lebensmittelinformationsdurchführungsverordnung (LMIDV) nur an den Verbraucher abgegeben werden, wenn die verwendeten Allergene mit dem Begriff **„enthält…“** gut sichtbar sowie deutlich und gut lesbar

1. „auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
2. bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen,
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für Endverbraucher und Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich ist“ [24].

Die Information muss immer vor Kaufabschluss und Abgabe des Lebensmittels erfolgen.

Ist die Allergeninformation für den Verbraucher nicht unmittelbar (siehe Punkte 1 – 3) einsehbar, sondern wird wie in Punkt 4 beschrieben zum Beispiel in Form einer Kladde, einer separaten Speisekarte für Allergiker/-innen oder einem Computerterminal zur Verfügung gestellt, muss bei dem Lebensmittel oder in einem gut sichtbaren Aushang in der Verkaufsstätte darauf hingewiesen werden, wie/wo die Information bereit gestellt wird [24].

In Speise- und Getränkekarten sowie in Preisverzeichnissen (s. Nr. 2) kann die Allergenkennzeichnung durch leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten erfolgen, „wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird“ [24]. Nach wie vor als kritisch zu