

# Leitfaden der EU-Kommission zur Allergeninformation

**Am 13. Dezember wurde die Bekanntmachung der Kommission vom 13. Juli 2017 über die Bereitstellung zur Allergeninformation nunmehr als verlässliche Informationsquelle auch im europäischen Amtsblatt veröffentlicht.**

In diesem Dokument wird der frühere Leitfaden zur Allergenkennzeichnung gemäß der Richtlinie 2000/13/EG aktualisiert. Der neue Leitfaden soll „Unternehmen und nationalen Behörden helfen, die neuen Anforderungen [...] zu erfüllen“ und konkretisiert vor allem die Anforderungen/Auslegungen zur Kennzeichnung von verpackten Produkten - die Ausgestaltung der Kennzeichnung der nicht vorverpackten Ware obliegt den Mitgliedsstaaten. Hierzu wurden die Anforderungen auf nationaler Ebene bekannterweise durch die LMIDV (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) im Juli fixiert.

Der Leitfaden, zu dem durchaus Diskussionsbedarf besteht, gibt Auslegungshinweise z. B. zur:

### Liste der Allergene

- die Auflistung der „Getreide“ und „Schalenfrüchte“ der in der LMIV ist als abschließende Aufzählung zu verstehen
- „Eier“ bezieht sich auf Eier aller Nutzwogelarten; „Milch“ auf Milch aus den Milchdrüsen von Nutztieren

### Allergeninformation bei vorverpackten Lebensmitteln

- Zutaten, die aus glutenhaltigen Getreiden hergestellt sind, müssen mit einer Bezeichnung aufgeführt werden, aus der die spezifische Getreideart eindeutig hervorgeht, also Weizen, Roggen, Gerste, Hafer.

*Beispiel: Gerstenmalzessig, Haferflocken*

- Wird „Dinkel“, „Khorasan“ oder „Durum“ verwendet, ist eine eindeutige Bezugnahme auf die Getreideart, d. h. „Weizen“, hinzuzufügen. Dem Wort „Weizen“ kann freiwillig das Wort „Durum“, „Dinkel“ oder „Khorasan“ beigefügt werden.

*Beispiel:*

*Weizen oder Weizen (Durum) oder Durumweizen  
Weizen oder Weizen (Dinkel) oder Dinkelweizen*

➔ Die Bezeichnung z. B. der Zutat „Dinkelmehl“ im Zutatenverzeichnis wäre demnach nicht mehr so möglich, alternativ müsste z. B. „Weizenmehl (Dinkel)“ oder „Dinkel-Weizenmehl“ gekennzeichnet werden.

- Der Begriff „Gluten“ kann bei spezifischen Getreidearten freiwillig beigefügt werden, z. B. Weizenmehl (Gluten)
- 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.

***Glutenfreier Hafer müsste als allergene Zutat hervorgehoben werden!***

- 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**.

### Freiwillige Wiederholung

Es ist nicht möglich, freiwillig die Informationen über das Allergen außerhalb des Zutatenverzeichnisses zu wiederholen, das heißt:

*keine extra Informationen zu enthaltenen Allergenen oder Nutzung von Symbolen oder Textkästen außerhalb des Zutatenverzeichnisses!*

Des Weiteren finden sich u.a. noch Hinweise zu Lebensmitteln ohne Zutatenverzeichnis, zu Ausnahmeregelungen und zu Informationen über Allergene bei nicht vorverpackten Lebensmitteln.

Den vollständigen Text der Bekanntmachung können Sie hier nachlesen:

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1213\(01\)&from=DE](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1213(01)&from=DE)

Haben Sie schon Ihren Allergen-Check gemacht? Gerne überlegen wir mit Ihnen gemeinsam die Ihre Fragen betreffende Auslegung.

**Haben Sie Fragen zum Artikel oder wollen Sie Ihre Mitarbeiter schulen?**

**Wir freuen uns über Ihren Anruf oder Ihre E-Mail:**

☎ **+49 661 25181-050**

✉ **info@quant-qs.de**

**Haftungsausschluss:** Obgleich dieses Merkblatt sorgfältig erstellt wurde, kann keine Haftung für Fehler oder Auslassungen übernommen werden. Es stellt keinen Rechtsrat dar. Die jeweils aktuellen Rechtsnormen sind zu beachten. (Stand: Januar 2018)