



Information für Eishersteller Zur Allergenkennzeichnung ab 13.12.2014 VO (EU)1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Infoblatt Nr.: 52 Stand: 27.10.2014

Kennzeichnung von Allergenen bei loser Abgabe (NEU ab 13.12.2014)

Ab dem 13. Dezember 2014 ist die Allergenkennzeichnung nach der LMIV auch für unverpackte Lebensmittel verpflichtend. Das heißt, spätestens ab diesem Zeitpunkt müssen Speisen, die ein Allergen der Liste des Anhang II der LMIV enthalten auf den Speisekarten oder durch Aushänge gekennzeichnet werden:

ANHANG II (der VO (EU) 1169/2011)

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN
AUSLÖSEN

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1);
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1);
 - 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 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
 - 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*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (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 SO₂, 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.

Was sind Allergene?

Als Allergene bezeichnet man Stoffe, die beim Kontakt mit dem Organismus von dessen **Immunsystem** als fremd erkannt werden und eine allergische oder Unverträglichkeitsreaktion auslösen. Die meisten der in Anhang II gelisteten Nahrungsmittel-Allergene sind Eiweiße, die schon in kleinsten Mengen allergische Reaktionen auslösen können. Jeder Allergiker reagiert anders auf den Kontakt mit Allergenen. Symptome wie z.B. Hautreizungen, Schwellungen, aber auch Atemnot oder ein allergischer Schock können die Folge sein und in schwersten Fällen zum Tode führen.

Was sind Intoleranzen?

Nahrungsmittelintoleranzen sind Unverträglichkeiten unterschiedlicher Ursachen auf Lebensmittel oder deren Bestandteile. Die bekannte Laktoseintoleranz beruht z.B. auf einem Enzymmangel. Im Gegensatz zur Allergie handelt es sich immer um **nicht-immunologische** Überempfindlichkeitsreaktionen, d.h. Restmengen sind bei Intoleranzen in der Regel gut verträglich. Eine allergische Reaktion kann dagegen auch von kleinsten Mengen eines Allergens ausgelöst werden.

Da Allergien und Unverträglichkeiten die Gesundheit der Betroffenen gefährden können, ist es vorgeschrieben den Verbraucher über das Vorhandensein solcher Stoffe im Lebensmittel vorab zu informieren, damit dieser eine fundierte Auswahl treffen kann. Zur Vereinfachung werden Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können allgemein als „Allergene“ bezeichnet.

Allgemeine Anforderungen

Die Pflicht zur Angabe von Allergenen, Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten gilt nicht nur für verpackte Lebensmittel, sondern auch für lose abgegebene Lebensmittel, sog. nicht vorverpackte Ware.

Die Notwendigkeit ergibt sich aus den eingesetzten Rohstoffen bzw. verwendeten Lebensmitteln.

- bei verpackten Lebensmitteln (auch Vorprodukte, die weiter verarbeitet werden): Zusatzstoffe und Allergene sind aus dem Zutatenverzeichnis / der Produktspezifikation zu entnehmen.
- bei lose bezogenen Lebensmitteln: für die Weiterverarbeitung muss die Information vom Lieferanten eingeholt werden (sollte über Begleitzettel/ Dokumente erfolgen).

Bei direkter Verwendung von Zusatzstoffen oder allergenhaltigen Zutaten: Allergene und Zusatzstoffe sind zu kennzeichnen; Zusatzstoffe müssen den rechtlich Vorgaben entsprechen (zugelassener Einsatzzweck und ggf. Höchstmenge)



Art und Weise der Kenntlichmachung bei loser Abgabe an den Verbraucher

Wie: gut sichtbar, leicht lesbar, nicht verwischbare Schrift, in deutscher Sprache

Wo: auf einem Schild, welches auf
oder neben dem Lebensmittel anzubringen ist (in Verbindung mit der Angabe der
Verkehrsbezeichnung, z.B. Preisschild)

Die Angaben zu Zusatzstoffen (siehe Anlage: **Infoblatt Nr. 24**) können auch in einer
schriftlichen Aufzeichnung (z.B. Hefter/ Liste) gemacht werden, die jedoch alle
verwendeten Zutaten des jeweiligen Lebensmittels aufführen muss. Auf diesen
Hefter/ Liste ist in geeigneter Weise hinzuweisen, z.B. allgemeiner Kundenhinweis.

Süßungsmittel (Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe) sind immer zusammen mit der
Verkehrsbezeichnung (z.B. Schild an der Ware) anzugeben.

Ausgenommen hiervon sind Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.
Hier kann die Angabe auch in Fußnoten erfolgen.

Die Angaben dürfen in Fußnoten erfolgen (z.B. Zahlen = Zusatzstoffe, Buchstaben =
allergene Stoffe), wenn zusammen mit der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

Verkehrsbezeichnung von unverpacktem Speiseeis

Speiseeissorten nach den Leitsätzen für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse:

1. Kremeis

Mind. 50 % Milch und

270 g Vollei oder 90 g Eigelb je Liter Milch

Beispiel: Kremeis Vanille, Kremeis Schokolade, Kremeis Nuss

2. Rahmeis

Mind. 18 % Milchfett aus der Verwendung von Sahne

Beispiel: Fürst-Pückler-Eis

3. Milcheis

Mind. 70 % Milch, bei der Verwendung von fermentierten Milcherzeugnissen anstelle von
Milch, z. B. Joghurt, Joghurteis

Hinweis: Softeis weist eine typische Konsistenz auf, ist aber keine Speiseeissorte.

In den meisten Fällen handelt es sich um Milcheis. Entsprechende Kennzeichnung „Milcheis
mit ...geschmack“ ist erforderlich (Rezeptur überprüfen).

4. Eiskrem

Mind. 10 % der Milch entstammendes Fett

Hinweis: In der Regel nur fabrikmäßig durch Pasteurisieren, Homogenisieren und „Reifen“
hergestellt.

Beispiel: Eiskrem Vanille, Eiskrem Nuss, Eiskrem Walnuss

5. Fruchteis

Mind. 20 % Frucht

Beispiel: Erdbeer-, Himbeer-, Ananaseis

10 % Frucht bei sauren Früchten wie Citrusfrüchten, „Schwarze Johannisbeeren“,
„Passionsfrucht“, „Maracuja“

Beispiel: Zitroneneis, Johannisbeereis

7. (Frucht-) Sorbet



25 % Frucht

15 % Frucht bei sauren Früchten, wie Citrusfrüchte (vgl. saure Früchte bei Fruchteis)

8. Wassereis

Eis, das nicht die Anforderungen für Milcheis, Fruchteis oder Frucht sorbet erfüllt, mit einem Fettgehalt von weniger als 3 % und einem Trockenmassegehalt von mindestens 12 % der von süßenden und/oder weiteren geschmacksgebenden Zutaten stammt.

Speiseeis, das den o.a. Begriffsbestimmungen entspricht, wird verkehrsüblich auch als „EIS“ in Verbindung mit beschreibenden Bezeichnungen hinsichtlich geschmackgebenden Zutaten in Verkehr gebracht.

Die gilt nicht für Wassereis.

Bei der Herstellung der Speiseisorten Nr. 1 bis Nr. 6 wird ausschließlich der Milch entstammendes Fett verwendet („absolutes Fremdfettverbot“). Natürlicherweise in geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett (z.B. von Ölsamen: Haselnuss, Pistazie, Walnuss) ist von diesem Verbot ausgenommen.

9. Eis mit zu geringem Fruchtanteil / Verwendung von Aromen

Wird der Fruchtanteil bei den Sorten Fruchteis und –sorbet nicht erreicht oder werden bei den Sorten Fruchteis,- sorbet, und – eiscreme Aromen anstelle von Früchten verwendet, lautet die Bezeichnung „...mit ...geschmack“ (z.B. Erdbeergeschmack, Apfelgeschmack etc.).

Weitere Hinweise zur Verkehrsbezeichnung von Speiseeis und anderen Produkten

Vanille

Die Bezeichnung „Vanille“ darf nur bei der Verwendung von reiner Vanille bzw. Auszügen daraus erfolgen, ansonsten muss die Bezeichnung „...mit Vanillegeschmack“ oder „...mit Geschmack Vanille“ lauten.

Kakaohaltige Fettglasur und Schokolade

Bei Verwendung von Fettglasur anstelle von Schokoüberzügen und Schokoraspeln:
Angabe: „mit kakaohaltiger Fettglasur“

Bei dem Einsatz von Schokolade mit pflanzlichen Fetten i.S. der Kakaoverordnung:
Angabe: „Enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette“

Bei Stracciatella-Eis, das an Stelle von Schokoladenstücken mit Glasur hergestellt wurde, muss neben der Kennzeichnung „Enthält kakaohaltige Fettglasur“ auch die Verkehrsbezeichnung geändert werden: z.B. Eis nach Stracciatella-Art.

Um den Begriff „Schokolade“ verwenden zu können, muss das jeweilige Produkt einen Kakaanteil von mind. 25 % haben, der nicht stark entölt sein darf.
Bitte beachten Sie auch die Hinweise zu kakaohaltigen Heissgetränken und häufig falsch deklariertes „Weißer Schokolade“ im **Infoblatt 49** des LMTVet.

Phantasiebezeichnungen



Eiskreationen mit Phantasiebezeichnungen (z.B. Schlumpfeis/Blauer Engel, Wiener Sahne, Weserwasser etc.) sind zusätzlich beschreibend als Verkehrsbezeichnung zu kennzeichnen.

Beispiel:

Weserwasser (Milchspeiseeis mit Vanillegeschmack, alkoholfreies Beck's, Moccaaroma)

Kentlichmachung von Zusatzstoffen

Im Eis oder anderen Lebensmitteln enthaltene Zusatzstoffe (z.B. Farbstoffe, Konservierungsmittel etc.) müssen durch die Angabe „mit Farbstoff“ auf einem Schild bei der Ware gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar kentlich gemacht werden. Hinweise und Informationen zur Kentlichmachung von Zusatzstoffen finden Sie in unserem **Infoblatt 24** (Download: www.lmtvet.bremen.de)

Dies gilt auch für natürliche Farbstoffe wie Riboflavin (E 101) oder Carotine (E 160) sowie bei „indirektem“ Zusatz durch gefärbte Dekorsaucen, Streusel, Liköre etc. oder Halberzeugnisse (Fruchtpasten).

Bei der Herstellung von Speiseeis dürfen auch Zuckeraustauschstoffe (z.B. Sorbit) und/oder Süßstoffe (z.B. Saccharin) eingesetzt werden. Dann muss auf dem Schild bei der Ware der Hinweis „mit Süßungsmittel“ bzw. „mit Süßungsmitteln“ angegeben werden.

Konservierungsstoffe sind für Speiseeis grundsätzlich nicht zugelassen, Sorbinsäure (E 200) kann aber z.B. über Fruchtsaucen oder Obsterzeugnisse in das Eis gelangen.

Abhängig von der technologischen Wirksamkeit im Endprodukt muss eine Kentlichmachung erfolgen, z.B. „Fruchtsauce konserviert“.

Achten Sie darauf, dass die Zusatzstoffkennzeichnung immer aktuell und vollständig (d.h. für alle angebotenen Eissorten vorhanden) ist!

Prüfen Sie Ihre Zutaten genau und fordern Sie von den Lieferanten bzw. Herstellern die jeweiligen Produktspezifikationen an. Eine Produktspezifikation ist wie ein KFZ-Schein: sie enthält ALLE wichtigen Angaben!

Allergenmanagement

In Ihrem Hygienekonzept nach HACCP-Grundsätzen betrachten Sie normaler Weise nur die drei Gefahren: chemisch, physikalisch und mikrobiologisch. Aufgrund der besonderen Bedeutung sollten Allergene als vierte Gefahr analysiert und einer Risikobewertung unterzogen werden.

Um einen ersten Überblick zu bekommen, wie der aktuelle Stand in Ihrem betrieb zum Thema „Allergien und Intoleranzen“ ist, bieten sich Checklisten an, wie z.B. im Internet zum Download angeboten werden. <http://gvpbs.de/page/allergenverordnung.aspx>

Grundsätzlich müssen Sie folgende Bereiche beachten:

- „Rezepturallergene“ (was steckt in Vor-/Rohprodukten)
- Kreuzkontaminationen vermeiden (beim Lagern, Reinigen, Zubereiten, Servieren)
- Unvermeidbare (unbeabsichtigt aber möglich) Kreuzkontakte bei Lieferanten oder in der Produktion sollten in einem Verbraucherhinweis als Spurenkennzeichnung angegeben werden.



Beispieltext für eine Verbraucherinformation zur Spurenkennzeichnung:

In unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten werden auch gluten-, milch-, ...etc. haltige Zutaten verarbeitet und es kann trotz aller Sorgfalt der Übergang Dieser Stoffe nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Hygiene (Personal-, Betriebs- und Produktionshygiene)

Zur Risiko-Minimierung mikrobiologischer und allergener Gefahren benötigen Sie also ein Hygienekonzept nach HACCP-Grundsätzen, das die Verhältnisse in Ihrem jeweiligen Betrieb abbildet. Dazu gehört, dass Sie die betrieblichen Abläufe (wie Produktion, Abgabe/Verkauf) z.B. in Fließdiagrammen darstellen, um Schwachpunkte zu identifizieren und geeignete Maßnahmen einleiten zu können.

Eine gute Hygiene in Ihrem Betrieb erleichtert das Allergenmanagement (Vermeidung von Kreuzkontaminationen) und vermindert das Risiko mikrobiologischer Kontaminationen des Speiseeises und besonders der aufgeschäumten Sahne. Siehe **Infoblatt 37 und 37-1**.

➔ **Bitte sprechen Sie bei Fragen Ihre/n zuständigen Lebensmittelkontrolleurln an.**

Rechtsgrundlagen:

- VO (EU) 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV)
- LEITSÄTZE FÜR SPEISEEIS UND SPEISEEISHALBERZEUGNISSE vom 19. Oktober 1993 (BAnz. Nr. 101 S. 5990 vom 31. Mai 1995, GMBI. Nr. 19 S. 362 vom 12. Juni 1995) zuletzt geändert am 27. November 2002 (Beilage Nr. 46 b zum BAnz. vom 7. März 2003, GMBI. Nr. 8-10 S. 221 vom 20. Februar 2003)

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen	für Bremerhaven
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzer Str. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
☎ 0421/361 15240 Fax 0421/361 15244	☎ 0471/596 15240 Fax 0471/596 13881
E-Mail: office@lmtvet.bremen.de	E-Mail: officebhv@lmtvet.bremen.de