

# Vertriebshandbuch

---

Leitfaden zur Umsetzung der  
Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)  
in der Gastronomie

## **Inhaltsverzeichnis**

<b>1</b>	<b>Hintergrund des Handbuches</b> .....	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Basiswissen Allergien und Unverträglichkeiten</b> .....	<b>4</b>
2.1	Lebensmittelallergien .....	4
2.2	Lebensmittel-Unverträglichkeiten .....	4
	Beispiele für Lebensmittel-Unverträglichkeiten .....	4
2.3	Lebensmittelallergie und –Unverträglichkeiten im Vergleich .....	5
<b>3</b>	<b>Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene</b> .....	<b>6</b>
<b>4</b>	<b>Allergeninformation bei loser Ware in der Gastronomie</b> .....	<b>7</b>
4.1	Was gekennzeichnet werden muss .....	7
4.2	Wie gekennzeichnet werden muss .....	8
4.3	Ausnahmen zur Allergen-Kennzeichnung .....	9
4.4	Umgang mit Spuren von Allergenen/unbeabsichtigten Kreuzkontaminationen ...	9
4.5	Fragen zur Umsetzung der Allergenkennzeichnung bei unverpackten Lebensmitteln .....	10
<b>5</b>	<b>Tipps für den Gastronomen</b> .....	<b>11</b>
<b>6</b>	<b>Zusammenfassung</b> .....	<b>11</b>
<b>7</b>	<b>Verantwortlichkeiten</b> .....	<b>12</b>

## **1 Hintergrund des Handbuches**

Im Dezember 2011 wurde eine sehr umfangreiche Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Abk.: LMIV) vom europäischen Gesetzgeber erlassen. Die Verordnung stellt sicher, dass die Hersteller europaweit einheitliche und klare Vorgaben zur Kennzeichnung und Information über Lebensmittel haben.

Das Ziel liegt in der umfassenden Information des Verbrauchers beim Lebensmittelkauf (auch über das Internet). Die Verordnung löst die bisherige europäische Etikettierungsrichtlinie sowie die deutsche Lebensmittelkennzeichnungsverordnung ebenso ab, wie auch die europäische Nährwertkennzeichnungsrichtlinie und die deutsche Nährwertkennzeichnungsverordnung. Auf für Unternehmer, die Lebensmittel an den Verbraucher unverpackt abgeben, gibt es neue Regeln durch die Verordnung.

Insbesondere für Allergene gelten in Zukunft noch mehr Kennzeichnungspflichten: Lebensmittel-Hersteller müssen nun die in der Zutatenliste enthaltenen Allergene deutlich kennzeichnen. Die allergenen Zutaten sind künftig optisch hervorzuheben, so dass sie sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abheben, z.B. durch die Schriftart, den Schriftstil oder die **Hintergrundfarbe**.

Neu ist auch eine Informationspflicht zu Allergenen bei unverpackten Lebensmitteln.

Die Lebensmittelinformations-Verordnung tritt ab dem 13. Dezember 2014 in Kraft.

## **2 Basiswissen Allergien und Unverträglichkeiten**

### **2.1 Lebensmittelallergien**

Eine Allergie ist eine Reaktion des Immunsystems auf ein Allergen (Substanz, die Allergien auslöst).

Beispiel: Erdnuss-Allergie

Im Einzelfall können bereits kleinste Mengen ausreichen um eine Reaktion auszulösen. Die Reaktion kann unterschiedlich stark ausgeprägt sein, von Nasenjucken oder Kratzen im Hals bis hin zum lebensbedrohlichen allergischen Schock.

Zu den häufigsten Auslösern von Lebensmittelallergien gehören u.a. Kuhmilch, Ei, Weizen, Soja, Erdnüsse, Haselnüsse, Pollenassoziierte Lebensmittel (z.B. Sellerie, Karotten, Gewürze), Erdnüsse, Nüsse, Fisch, Krebs- und Weichtiere, Latexassoziierte Lebensmittel (z.B. Banane, Avocado, Kiwi).

Die einzige sinnvolle Behandlung einer Lebensmittelallergie ist die Karenzkost, das heißt, je nach Allergieauslöser muss dieser strikt vermieden werden. Eine Lebensmittelallergie begleitet einen meist lebenslang.

### **2.2 Lebensmittel-Unverträglichkeiten**

Lebensmittel-Unverträglichkeiten (Intoleranzen) sind keine Allergien, da das Immunsystem nicht beteiligt ist.

#### **Beispiele für Lebensmittel-Unverträglichkeiten**

##### **Laktose-Intoleranz**

**Auslöser:** Milchzucker (Laktose), welcher im Dünndarm aufgrund eines Enzymmangels nicht oder nicht ausreichend aufgespalten werden kann. Der Milchzucker verbleibt im Darm und wird von den Darmbakterien verstoffwechselt.

**Symptome:** Völlegefühl, Blähungen und Durchfälle

**Therapie:** Personen, die unter Laktose-Intoleranz leiden, können bei Bedarf Laktase-Tabletten zu sich nehmen. Diese enthalten das Enzyme Laktase, welches für das Spalten des Milchzuckers verantwortlich ist.

Kleine Mengen im mg Bereich, z.B. durch Kreuzkontaminationen bei der Zubereitung, verursachen in der Regel keine Beschwerden. Wichtig ist, dass die Laktose-Intoleranz nicht mit der Milcheiweiß-Allergie verwechselt werden darf!

Nicht alle Milchprodukte enthalten jedoch Laktose. Einige Milchprodukte sind von Natur aus laktosearm wie z.B. Butter und Hartkäse.

**Zöliakie:**

**Auslöser:** Gluten in Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer und Kamut.

**Symptome:** Da es sich bei der Zöliakie um eine chronisch-entzündliche Erkrankung der Dünndarmschleimhaut handelt, kommt es zu Symptomen wie Durchfall, Übelkeit, Erbrechen, Müdigkeit, Abgeschlagenheit, Eisenmangel, Entwicklungsstörungen und reduziertes Wachstum. Bereits kleinste Mengen (20mg/kg Lebensmittel) können Entzündungsreaktionen auslösen.

**Therapie:** Lebenslanger Verzicht auf glutenhaltige Produkte.  
Verzehr von glutenfreien Ersatzprodukten wie Mais, Reis, Kartoffel, ... .

**2.3 Lebensmittelallergie und -Unverträglichkeiten im Vergleich**

	<b>Lebensmittelallergie</b>	<b>Laktose-Intoleranz</b>	<b>Zöliakie</b>
<b>Verbreitung</b>	1 – 2,4% Erwachsene 4 – 7% Kinder	10 – 20% der Bevölkerung	0,5% der Bevölkerung
<b>Auslöser</b>	Verschiedene Proteine	Milchzucker (Laktose)	Gluten
<b>Menge des Auslösers</b>	Geringe Mengen (mg/kg Lebensmittel), Spuren vermeiden!	Beschwerde-auslösende Mengen im mg/kg Bereich, Spuren meist unproblematisch	Geringe Mengen (ab 20mg/kg Lebensmittel), Spuren vermeiden!
<b>Vorkommen</b>	Unterschiedlich je nach Allergieauslöser	Milch- und Milchprodukte, Fertiggerichte, Wurst	Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Khorosan-Weizen, Hafer,
<b>Beschwerden</b>	<u>Leicht:</u> Juckreiz, Ausschlag, Erbrechen <u>Schwer:</u> Atemnot, Kreislaufzusammenbruch	Blähungen, Krämpfe, Durchfall	<u>Akut:</u> Durchfall, Erbrechen, Müdigkeit <u>Langfristig:</u> Abgeschlagenheit, Entwicklungsstörungen
<b>Akut lebensbedrohlich</b>	<b>Ja</b>	Nein	Nein

### **3 Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene**

1. Glutenhaltige Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Produkte, ausgenommen
  - a. Glukosesirup 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 ( 1 );
  - 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 SO<sub>2</sub>, 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.

## **4 Allergeninformation bei loser Ware in der Gastronomie**

### **4.1 Was gekennzeichnet werden muss**

Werden Lebensmittel an Endverbraucher ohne Vorverpackung abgegeben oder auf Wunsch verpackt (z.B. Essen zum Mitnehmen), so sind folgende Angaben verpflichtend:

Alle Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, müssen gekennzeichnet werden:

- **Glutenhaltiges Getreide:** es muss namentlich genannt werden, um welches Getreide es sich handelt, z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Schalenfrüchte:** die spezifische Schalenfrucht muss benannt werden, z.B. Mandeln, Haselnüssen, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Krebstiere** (z.B. Krebs, Shrimps, Hummer, Languste; es ist keine namentliche Benennung notwendig)
- **Eier**

- **Fische**
- **Erdnüsse**
- **Sojabohnen**
- **Milch**
- **Sellerie**
- **Senf**
- **Sesam**
- **Schwefeldioxid** (nur bei einem Gehalt von mehr als 10mg/kg Lebensmittel)
- **Lupine**
- **Weichtiere** (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch, Oktopus; es ist keine namentliche Benennung notwendig)

#### **4.2 Wie gekennzeichnet werden muss**

Die Allergeninformation muss dem Kunden produktbegleitend und schriftlich, das heißt ohne Nachfrage, bereitgestellt werden, z.B. durch

- Schilder an der Essensausgabe/Bufferet mit Auflistung der Allergene für einzelne Speisen
- namentliche Auflistung der Allergene in der Speisekarte

Die Angaben zu den unter 4.1 aufgeführten Hauptallergene sind in Worten und Zahlen zu machen. Zusätzlich können diese durch Piktogramme oder Symbole ausgedrückt werden.

Beispiele:

- Deklaration in Worten:  
Tomatensuppe mit Brötchen  
enthält: Milch, Weizen, Roggen
- Deklaration in Zahlen  
Tomatensuppe<sup>1</sup> mit Brötchen<sup>23</sup>  
Für jedes Allergen wird eine Zahl zugewiesen. Hierbei ist jedoch zu beachten, dass sich die Zahlen für die Allergene nicht mit den bereits zugeordneten Zahlen für die Zusatzstoffe überschneiden



- Deklaration mit Piktogrammen oder Symbolen

Tomatensuppe  mit Brötchen 

 Milch  Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen)

**Tipp:** Möchte der Gastronom in der regulären Speisekarte nicht auf die Allergene hinweisen, kann auch eine gesonderte Speisekarte für Allergiker erstellt werden. In diesem Fall sollte durch ein Schild im Gastraum, einen Tisch-Aufsteller oder einen Hinweis in der regulären Speisekarte darauf hingewiesen werden, dass eine zusätzliche Allergiker-Speisekarte vorhanden ist, z.B. „Haben Sie eine Lebensmittel-Allergie oder – Unverträglichkeit? Bitte fragen Sie unseren Service nach unserer Karte für Lebensmittelallergiker.“

Da die LMIV noch nicht auf nationales Recht umgesetzt worden ist, können die einzelnen EU-Mitgliedstaaten jederzeit nationale Vorschriften darüber erlassen, auf welche Weise und gegebenenfalls in welcher Form der Angabe und Darstellung die Angaben bereitzustellen sind.

#### **4.3 Ausnahmen zur Allergen-Kennzeichnung**

Ist durch die Bezeichnung der Speise eindeutig erkennbar, welche Allergene darin enthalten sind, so muss das Allergen nicht mehr separat aufgeführt werden (z.B. Art. 3612 Mandelhörnchen). In diesem Fall müssten nur noch die zusätzlich enthaltenen, nicht ersichtlichen Allergene separat aufgeführt werden (z.B. Mandelhörnchen, enthält Ei, Soja)

#### **4.4 Umgang mit Spuren von Allergenen/unbeabsichtigten Kreuzkontaminationen**

Wie mit der Deklaration von möglichen Spuren von Allergenen umgegangen werden soll, ist durch die LMIV nicht vorgeschrieben. Die Deklaration von Spuren erfolgt auf freiwilliger Basis. Hier obliegt es dem Gastronom, ob er den Kunden über mögliche Kreuzkontaminationen informieren möchte.

Die Hersteller sind im Rahmen der Produkthaftung jedoch dazu verpflichtet, gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel in Verkehr zu bringen. Vor diesem Hintergrund wird auf Verpackungen/Produktspezifikationen häufig darauf hingewiesen, dass produktionsbedingt Kreuzkontaminationen/Verschleppungen von Allergenen in rezepturmäßig allergenfreien Lebensmittel stattfinden können. Entscheidend für die Übernahme der Spuren ist eine Risikobewertung seitens des Gastronoms.

Sollten Produkte jedoch mit „Frei von...“ angeboten werden (z.B. frei von Laktose) so muss der Gastronom besonders darauf achten, dass die Produkte nicht durch eine Kreuzkontamination z.B. in der Küche kontaminiert werden.

#### **4.5 Fragen zur Umsetzung der Allergenkennzeichnung bei unverpackten Lebensmitteln**

##### **Können die Allergeninformationen nur auf Nachfrage des Verbrauchers bereitgestellt werden?**

Nein, die Allergieinformation ist verpflichtend. Sie muss vorhanden und einfach zugänglich sein, damit der Verbraucher darüber informiert ist, dass das Lebensmittel im Hinblick auf Allergien/Intoleranzen problematisch sein kann. Daher ist eine Information nur auf Nachfrage des Verbrauchers nicht möglich!

Darüber hinaus wird die Allergeninformation auf Nachfrage nicht als Mittel zur Informationsvermittlung verstanden. Eine Möglichkeit besteht darin, denn der Hersteller an einem auffallenden Ort, auf einfach erkennbar, gut lesbare und ggf. unverwischbare Art (z.B. auf Schild oder in der Speisekarte durch den Hinweis „Allergeninformation bitte Personal fragen“) mitteilt, dass Allergeninformationen auf Nachfrage erhältlich sind.

##### **Dürfen Allergeninformationen auf anderem Weg als durch das Etikett, inklusive neuer technologischer Hilfsmittel (z.B. Laptop) oder mündlich erfolgen?**

Die Mitgliedstaaten können durch nationale Maßnahmen Mittel festlegen, mit deren Hilfe Allergeninformationen erfolgen kann. Prinzipiell sind alle Mittel erlaubt, die dem Verbraucher eine informierte Kaufentscheidung ermöglichen, z.B. Etikett, andere begleitende Materialien, neue technologische Hilfsmittel oder verbale Kommunikation.

## 5 Tipps für den Gastronomen

Als Hilfestellung zur korrekten Allergenkennzeichnung für den Gastronomen können folgende Tipps mitgegeben werden:

- Bei Warenanlieferung überprüfen, ob die Zutatenliste auf dem Etikett mit dem gewohnten Produkt übereinstimmt um eine fehlerhafte Allergendeklaration durch eine Rezepturänderung am Produkt zu vermeiden
- Lebensmittel sollten solange wie möglich in der Originalverpackung (Etikett!) aufbewahrt werden.
- Jede Zutatenzugabe bei Erstellung einer Rezeptur muss dokumentiert werden. Nur schriftliche Regeln und Aufzeichnungen sind nachvollziehbar und gelten als Beweis für die erfüllte Sorgfaltspflicht. Die Dokumentation kann durch Spezifikationen, kopierte oder Original-Zutatenlisten, Rezepte, etc. erfolgen.

## 6 Zusammenfassung

Zusammengefasst gilt die verpflichtende Allergeninformation für lose Ware ab dem **13. Dezember 2014**. Das heißt ab dem Zeitpunkt

- muss eine verifizierbare Information vorliegen, wenn eines der unter 4.1 genannten Lebensmittel/Stoffe oder ein Erzeugnis daraus als Zutat in einem Produkt /Gericht verwendet wurde
- kann die Lebensmittelüberwachung das Vorhandensein der Informationen überprüfen
- ohne nationale Vorschriften (liegen bisher nicht vor) erfolgt die Kennzeichnung analog zur verpackten Ware:
  - unmittelbar an der Ware (ohne Nachfrage)
  - schriftlich, gut lesbar, nicht verwischbar
  - „enthält: ...“

Alle notwendigen Informationen zur korrekten Allergenkennzeichnung werden durch unsere Spezifikationen/Etiketten bereitgestellt.

## **7 Verantwortlichkeiten**

Verantwortlich für die Information über ein Lebensmittel ist der Lebensmittelunternehmer, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird, oder, wenn dieser Unternehmer nicht in der Union niedergelassen ist, der Importeur, der das Lebensmittel in die Union einführt.

Somit ist derjenige für die Informationen über das Lebensmittel verantwortlich, der das Lebensmittel in Umlauf bringt. Jedoch ist die Verantwortlichkeit stufenübergreifend, das heißt bemerkt der Gastronom einen Deklarationsfehler auf dem Etikett (z.B. Sesam wird nicht als Allergen sichtbar hervorgehoben), übernimmt jedoch wissentlich die fehlerhafte Deklaration, so kann auch dieser zur Verantwortung gezogen werden.