

Allergenkennzeichnung

Nur unverträglich oder doch leicht möglich?

von *Andreas Schmölzer*

Kaum ein lebensmittelrechtliches Thema hat in den letzten Jahren soviel Aufruhr erzeugt und Raum in der Tagespresse bekommen wie die neue Allergenkennzeichnung bei offenen Lebensmitteln. „Wirte als Allergieberater“ und ähnliches war da zu lesen – was ist dran? Wir informieren kompetent mit Lösungen anhand eines Pilotversuchs.

Auslöser und Grund für die Aufregung ist die EU-**Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)**, die mit 13.12.2014 gültig wird und bereits 2011 erlassen wurde. Dieses Regelwerk ist jahrelang unter dem Tenor „better regulation – simplification“ verhandelt und als die „Neuordnung des Kennzeichnungsrechts“ angekündigt worden. Herausgekommen ist eine Verordnung, welche die bestehende Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) und Nährwertkennzeichnungsverordnung (NWKV) ablöst – und die um keinen Deut besser und schon gar nicht einfacher geworden ist.

Allergene seit 2003

Ein Aspekt der neuen Regelung betrifft die Kennzeichnung der Allergene. Schon 2003 wurden Regeln für die Kennzeichnung von einigen allergenen Zutaten festgeschrieben, dies hat aber bis dato nur vorverpackte Produkte betroffen. Mit Gültigkeit 13.12.2014 müssen die Verbraucher über „EU-Allergenzutaten“ (siehe Anlage) nun auch bei offen abgegebenen Lebensmitteln informiert werden. Jede Zutat, die absichtlich verwendet wird oder Teil einer zusammengesetzten Zutat ist, ist dabei wesentlich. Nicht maßgeblich sind unbeabsichtigt vorhandene Allergene, die nicht als Zutaten verwendet wurden und über Kreuzkontakte in das Produkt gelangt sind. Für diese Spuren gibt es laut EU-Verordnung keine Kennzeichnungspflicht (für Interessierte – [Keine Haftung bei Spuren?](#)). Bei vorverpackten Produkten wird die Kennzeichnung dieser Zutaten am Etikett vorgenommen, und zwar durch Nennung im Namen (z.B. „Haselnusseis“), mit „enthält:“ (z.B. Wein: „enthält Sulfite“) oder durch Nennung in der Zutatenliste. Letzteres ist die gängigste Variante, dort müssen die EU-Allergenzutaten in Hinkunft deutlich hervorgehoben werden, damit diese für den betroffenen Verbraucher deutlicher ersichtlich sind. Sehr bewährt hat sich hierzu eine Unterstreichung (z.B. „Weizenmehl“) oder die Angabe in Großbuchstaben („WEIZENMEHL“), Fettdruck oder Kursiv haben sich in der Praxis als oft nicht deutlich genug hervorgehoben gezeigt.

Offene Produkte - Nationale Umsetzung

Während die Regeln bei vorverpackten Produkten EU-weit gleich sind, dürfen bei unverpackten Lebensmitteln die EU-Staaten selber das „Wie“ bestimmen. Hier war es lange Zeit ruhig, bis am 10.07.2014 die österreichische „Allergeninformationsverordnung“ (AIVO) veröffentlicht wurde. Dieses smarte Regelwerk (2 Seiten, 10 Paragraphen) war eines der ersten in der EU – und keine Sekunde zu früh. Immerhin gilt es ja, bis 13.12.2014 über alle mit gewerblichem Interesse abgegebenen Lebensmittel eine Allergeninformation vorzusehen. Dies geht übrigens sehr weit, die EU nennt neben den klassischen Lebensmittelbetrieben für Erzeugung und Handel auch Einrichtungen jeder Art (darunter auch Fahrzeuge oder fest installierte oder mobile Stände) wie Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser oder Catering-Unternehmen, in denen Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr für den Endverbraucher zubereitet werden. Diese Anbieter werden in der Gruppe „Gemeinschaftsverpflegung“ zusammengefasst. Nicht darunter fällt laut EU „der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, das Servieren von Mahlzeiten und der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen z. B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene“. Heißt: Keine Allergenkennzeichnung am Feuerwehrfest, solange die Freiwilligen selber werken.

Maximaler Spielraum

Die österreichische AIVO sieht unter dem Diktat der EU-Verordnung dankenswerter Weise einen sehr breiten Rahmen vor. So kann der Lebensmittelunternehmer die Information über sein Angebot an EU-Allergenzutaten schriftlich oder auch mündlich an den Konsumenten weitergeben, jedenfalls muss die Information leicht zugänglich und stets verfügbar sein. Um die Umsetzung zu erleichtern, hat das österreichische Gesundheitsministerium dazu drei Empfehlungen und Leitlinien erarbeitet, wovon auch bereits 2 veröffentlicht wurden.

Die Leitlinie für die Personalschulung regelt die Kompetenz von künftigen Allergenbeauftragten. Um sich als solcher behaupten zu können, ist eine Schulung durch Experten vorgesehen, die alle 3 Jahre wiederholt werden muss. Entsprechende Schulungsprogramme schießen wie die Schwammerl aus dem Boden, das Angebot umfasst Kostenbeiträge von bis zu mehreren hundert Euro, wofür die auch immer sein mögen. Es ist zu erwarten, dass sich auch kostengünstige und sogar Gratis-Angebote etablieren werden, beispielsweise von den Wirtschaftskammern oder auch einigen Zulieferern. Dem Vernehmen nach bietet das RAPS Gewürzwerk in Obertrum (www.raps.at) seinen Systemkunden im Rahmen des RAPS-ALFI-Pakets an, diese für eine AllergenFit-Schulung samt Zertifikat „Allergenbeauftragte/r“ kostenlos zu besuchen – nicht unspannend.

Allergene meiden, Aufzeichnungen sparen?

Die **Leitlinie zur Allergeninformation bei offenen Waren** enthält dankbare Hinweise über die notwendigen innerbetrieblichen Vorkehrungen. So müssen beispielsweise in jedem Betrieb Aufzeichnungen darüber vorliegen, welche Allergene in welchen Rohstoffen und offen abgegebenen Zukaufsartikeln enthalten sind. Die Informationen darüber kommen vom Lieferanten, der dies am besten gleich mit einer Liste zur Verfügung stellt ([Vorlage Download](#)).

Mancher möge denken: „Ganz einfach, ich kaufe gar keine Allergene mehr ein“. Dies wird sich bei Lupine kulinarisch nicht auswirken, aber wer kann und will denn schon in voller Breite auf Mehl, Eier, Milch, Sellerie, Fisch etc. verzichten? Was dann überbleibt, ist keine Gaumenfreude und sicher nicht Sinn dieser Regelung. Natürlich kann man überlegen, ob zum Abschmecken wirklich Austernsauce notwendig ist. Eine generelle Allergenvermeidung ist aber genauso aussichtslos wie unsinnig. Und schützt nicht vor den Unterlagen, die jedenfalls der Behörde bei der Kontrolle vorzulegen sind.

Rezepte – oder Erinnerungen?

Sind einmal alle Rohstoffinformationen da, fängt die Arbeit erst an. Um zu wissen, was im offen verkauften Lebensmittel und somit beim hungrigen und durstigen Konsumenten landet, sind vorausschauende Rezepte (oder Stücklisten) samt den zugeordneten Allergenen nötig. Im Handwerksbereich sind solche Rezepte ohnehin nicht unüblich, im Gastronomiebereich eher selten. Je kreativer sich Lebensmittelkünstler zeigen, umso schwieriger wird die Frage. Starköche fürchten Rezepte mehr als elektronische Fußfesseln, und sehen sich durch Papier grundsätzlich in ihrer Kreativität behindert, essbares Papier der Molekularküche einmal ausgenommen. Hier wird sich wohl nur ein Allergentrückblick machen lassen, wo beim Bewundern der kulinarischen Köstlichkeit die Liste der 14 Allergene durchgegangen und die so in Erinnerung gerufenen EU-Allergenzutaten aufgezeichnet werden. Bei dieser Variante bleibt auf ein gutes Erinnerungsvermögen zu hoffen, sowohl beim Rückblick als auch beim nächsten Zubereiten. Und auch beim nächsten Einkauf, damit sich nicht andere EU-Allergenzutaten in die verwendeten Rohstoffe mischen. Lieferantentreue wird hier gefragt sein.

Schriftlich oder mündlich?

Womit wir beim Finale angelangt sind – wie erfährt es mein Kunde? Für jene Fälle, wo durch das Personal (oder den Allergenbeauftragten) mündlich informiert wird, fordert das Gesetz einen schriftlichen Hinweis über diesen Umstand. Beispielsweise wird der Hinweis „Unsere Verkaufsmitarbeiter informieren Sie über EU-Allergenzutaten in unseren Produkten“ deutlich sichtbar kundgemacht, mittels Aushang, Aufkleber auf der Tür, oder auch im Preisverzeichnis oder in der Speisekarte. In dieser Art vom Konsumenten angesprochen, informiert das Personal (oder der Allergenbeauftragte) unver-

zöglich mündlich über die EU-Allergenzutaten, und wird dazu in den innerbetrieblichen Allergenverzeichnissen Rückschau halten. Dass diese dem wissbegierigen Konsumenten ausgehändigt werden, ist derzeit vom Ministerium nicht vorgesehen – Vorlesen ist Pflicht. Dem gegenüber steht die schriftliche Information, beispielsweise auf einem Schild auf oder beim Produkt, auf einem Aushang in der Nähe, in Speise- oder Getränkekarten oder auch in Preisverzeichnissen oder auf Preistafeln. Auch eine Bereitstellung „in elektronischer Form“ ist vorgesehen, wobei vor allem an die Feinkostwaagen gedacht wird. Bleibt noch die Frage offen, in welcher Form diese Angaben nun erfolgen sollen. Hier ist einmal die Nennung der EU-Allergenzutaten mit ihrem Namen die erste Variante, aber eigentlich die letzte Wahl. Da nämlich jede EU-Allergenzutat mit der vollen Bezeichnung genannt werden muss, kann das recht umfangreich werden (siehe Anlage „Kennzeichnungsbeispiele“). Daher hat das Ministerium dankenswerterweise vorgesehen, dass auch Abkürzungen oder Symbole verwendet werden können, wenn diese in unmittelbarer Nähe erklärt werden. Ergänzend ist hierzu eine weitere [Codexempfehlung](#) in Arbeit, deren Veröffentlichung Anfang Oktober erwartet wird. Eine dankbare Abkürzung ist beispielsweise die Nennung der Allergengruppe (siehe ANLAGE „Allergenliste“). Diese muss auch bei mehreren Zutaten derselben Gruppe (logischerweise) nur einmal genannt werden, Milch und Schlagobers werden so zu „Allergeninformation: Milch“. Um das Ganze noch einfacher zu machen und Platz zu sparen, ist als weitere Abkürzungsmöglichkeit die Verwendung von Kennbuchstaben („Allergencodes“) jedenfalls empfehlenswert. Dabei ist jeder Allergengruppe ein Kennbuchstaben zugeordnet. Die Kennbuchstaben werden einfach angeführt und in einer Legende („Allergeninformation“) erläutert. Dies stellt die kürzeste und einfachste Art der Kennzeichnung dar, wie sich bei einem Pilotversuch in einem führenden Unternehmen der betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung eindrucksvoll gezeigt hat. Erfahrungsgemäß finden sich die interessierten Konsumenten relativ rasch zurecht und merken sich die für sie relevanten Buchstaben. Auch hat sich hier gezeigt, dass fremdsprachige Konsumenten, die im Tourismusland Österreich ja keine Seltenheit sind, ebenfalls leicht zufriedengestellt werden können. Es bedarf allein einer Legende in der entsprechenden Sprache und die Theke wird gestürmt.

Symbole, Symbole, wem zum Wohle?

Als im ersten Gedanken durchaus naheliegend aber in der Praxis völlig untauglich haben sich Symbole zur Kennzeichnung von EU-Allergenzutaten gezeigt (z.B. www.allergensymbolik.de). Zwar nehmen die netten Zeichnungen dem Thema kindlich Dramatik, aber die Übersichtlichkeit leidet. Vor allem bei Produkten mit mehreren EU-Allergenzutaten wird's sehr schwierig mit der komprimierten Darstellung. Auch hat sich gezeigt, dass die Symbole stärker wahrgenommen werden als das eigentliche Produkt bzw. dessen Bezeichnung. So wird die Allergen Kennzeichnung in den Mittelpunkt gerückt – auch für gar nicht Betroffene. Besonders schwierig wird es beim Thema „Glutenhaltiges Getreide“, dessen Symbol dem anerkannten und markenrechtlich auch seit Jahren geschützten Zeichen für „glutenfrei“ zum Verwechseln ähnlich sieht – ist das nun „glutenhaltig“ oder „glutenfrei“? Abseits von rechtlichen Konsequenzen gegenüber dem Markeninhaber kann dies zu unangenehmen Verwechslungen führen. Nicht weniger delikats ist das Symbol „allergenfrei“. Denn wie „allergenfrei“ sind wir denn wirklich? Bei derartigen Auslobungen trifft die Haftung mit voller Wucht. Gerade im Buffet-Betrieb mit Selbstbedienung, wo jeder Gast ein potentieller Allergenverschlepper ist, unvorstellbar. Auch nimmt eine „Allergenfrei“-Kennzeichnung keine Rücksicht darauf, dass es bei weitem mehr Allergene als die 14 Auszeichnungspflichtigen gibt – es sind Hundertschaften an medizinisch möglichen Allergenen bekannt und jeden Tag kommen neue dazu. Daher: Wer „Allergenfrei“ auszeichnet, dem ist nicht zu helfen.

Praxisspielarten

Welche Informationsstrategie ist nun die Richtige? Der Blick in die betriebliche Praxis zeigt ein differenziertes Bild, da die meisten Betriebe mehrere Abgabeformen bei offenen Lebensmitteln gleichzeitig unterhalten und daher auch schriftliche und mündliche Information nebeneinander abgeben. Im Thekenverkauf, wo die Kunden hoffentlich Schlange stehen, wird für ausgedehnte mündliche Information womöglich nicht die nötige Zeit da sein, ebenso bei jeder Form der Selbstbedienung. Hier zeigt sich eine schriftliche Information mit Allergencodes in der Nähe der Ware als sinnvoll. Im normalen Bewirtungsbereich mit etablierten Angebotskarten hat sich die Information über Codebuchstaben ebenfalls als sinnvoll erwiesen, da es einfach zu bewerkstelligen ist und den Regelbetrieb nicht aufhält. Je mehr das persönliche Verkaufsgespräch an Bedeutung gewinnt und auch die Kunden Einfluss auf das Angebot nehmen, umso eher wird die mündliche Information charmant. Im gehobenen Restaurant, wo jeder zweite Gast ohnehin die Speisenzusammenstellung ändert und es von Personal nur so wimmelt, wird die mündliche Information sicher die Strategie der Wahl sein, ebenso wie beim Fleischhauer beim Bestellen der Jausensemmel.

Im Übrigen noch zu den Spuren: Es herrscht Übereinkunft darüber, dass die Frage „Haben Sie auch etwas ohne XY“ gemeint ist als „Haben Sie etwas ohne die EU-Allergenzutat XY“ und nicht „Haben Sie etwas, das frei ist von XY?“.

Herausforderung: innerbetrieblich

Es ist schon schwierig genug, die Zutaten zu steuern. Die Praxis zeigt, dass dies die größten Probleme macht und gar nicht die Art der Information des Konsumenten. Müssen doch von allen Rohstoffen die EU-Allergenzutaten erfasst, den Produkten zugeordnet und dann auch noch richtig ausgezeichnet werden. Wehe, hier wird was durcheinander gebracht! Häufige Fehler passieren beispielsweise durch kurzfristige, auch unüberlegte Lieferantenwechsel. Hier ist Beschaffungstreue gefragt, was in manchen Branchen allerdings wenig Tradition hat. Ebenso schwierig die innerbetriebliche Rezepttreue und dann noch die Verwechslung von Zutaten und – viel häufiger – Halbfertigprodukten. Die Frage „Ist in *diesem Topf Suppe* jetzt Sellerie drinnen oder nicht?“ kann oftmals nur derjenige beantworten, der die Suppe gemacht hat. Oder die Antwort steht am Topf – in Form eines Allergencodes. Der Pilotversuch zeigt zusammenfassend: von selber geht's nicht, aber es geht doch ohne größere Aufreger.

ANLAGE „Allergenliste“

Allergeninformation	
A	glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere

ANLAGE Kennzeichnungsbeispiele

Produktbeispiele mit Varianten der schriftlichen Allergeninformation

Variante 1: EU-Allergenzutat

Variante 2: Allergenkurzbezeichnung

Variante 3: Allergencode

Variante 4: Symbole (Originalgrafik [Download](#))

Leberkäsemmel

1. **Enthält:** Weizenmehl, Weizenquellmehl, Weizenstärke, Gewürze (enthält Sellerie), Tafelsenf (enthält Senfsaat).
2. **Allergeninformation:** Glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Senf
3. A, L, M

4.   

Apfelstrudel mit Vanillesauce

1. **Enthält:** Weizenmehl, Hühnervolleipulver, Butterreinfett, Sojaöl, Aroma (enthält Weizen), Hühnereieiweiss, Laktose, Paniermehl (enthält Weizen, Dinkel), Haferflocken gemahlen, Butter, Topfen, Aroma (enthält Sojaöl), Haselnüsse gehackt geröstet, Walnüsse gehackt geröstet, Mandeln gerieben, Milch, Magermilchpulver, Butter, Weizenstärke, Hühnerei, Hühnereigelb, Aroma (enthält Milch), Schlagobers
2. **Allergeninformation:** Glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch und Laktose, Soja, Schalenfrüchte.
3. A, C, G, F, H

4.     

Rindsroulade mit Spirali, Marktgemüse und Rotweinsauce

1. **Enthält:** Tafelsenf (enthält Senfsaat), Weizenmehl, Roggenmehl, Weizenmehl, Speisewürze (enthält Sellerie, Soja, Weizen), Gewürzgurken (enthält Senfsaat), Sellerie, Weizenmehl, Milch, Rotwein (enthält Sulfite), Speisewürze (enthält Sellerie, Soja, Weizen), Tafelsenf (enthält Senfsaat), Sojasauce (enthält Soja, Weizenmehl), Creme Fraiche, Butter, Weizenmehl, Hühnerei, Butter, Sellerie, Butter.
2. **Allergeninformation:** Senf, Glutenthaltiges Getreide, Milch, Soja, Sellerie, Sulfite, Ei.
3. A, C, F, G, L, M, O

4.       