

WHITE PAPER | Konformität sicherstellen: EU Lebensmittel- Kennzeichnungs- verordnung (EU) 1169/2011



Ab dem 13. Dezember 2014 müssen alle Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, verkaufen, oder in die EU einführen, die neue Kennzeichnungsverordnung für Lebensmittel erfüllen. Dieses White Paper informiert Sie über die wichtigsten Fakten der Verordnung und zeigt Ihnen, wie Sie die Konformität fristgerecht erreichen können.

Die neuen Anforderungen in Kürze

Die (EU) 1169/2011 führt eine neue Anforderung ein: In Lebensmitteln vorhandene Allergene bei den Zutaten müssen hervorgehoben werden. Diese Anforderung gilt nicht nur für abgepackte Lebensmittel. Vielmehr besagt die Verordnung 1169/2011, dass auch unverpackte Ware mit Informationen zu Allergenen gekennzeichnet sein muss. Wie diese Kennzeichnung zu erfolgen hat, legt jeder EU-Mitgliedsstaat selbst fest.

Die britische Food Standards Agency hat folgende Stellungnahme veröffentlicht: "Die Kennzeichnungsanforderungen der EU Richtlinien 2003/89/EU und 2006/142/EU stellen sicher, dass alle Verbraucher vollständige Angaben der Inhaltsstoffe erhalten. So fällt es Menschen mit Allergien leichter, Lebensmittel mit entsprechenden Zutaten zu meiden. Darüber hinaus ändern sich im Dezember 2014 gemäß der EU Kennzeichnungsverordnung (EU) 1169/2011 die Kennzeichnungsanforderungen für Allergene. Die neue Verordnung, die im Oktober 2011 veröffentlicht wurde, baut auf den derzeitigen Anforderungen zur Kennzeichnung von Allergenen auf abgepackter Ware auf. Neu ist, dass eine Allergen-Information sowohl auf abgepackten Lebensmitteln, als auch auf nicht verpackter Ware sowie auf Frischeprodukten für den Direktverkauf erforderlich ist. Die dreijährige Übergangsfrist räumt Unternehmen Zeit ein, die notwendigen Änderungen ihrer Prozesse und Etikettendesigns vorzunehmen, um die Vorschriften der Verordnung einzuhalten."

Hintergründe

Da Nahrungsmittelallergien nicht heilbar sind, können Verbrauchern als einzig mögliche Behandlung lebenslang Nahrungsmittel vermeiden, die allergische Reaktionen auslösen. Genaue Informationen über Allergene in Lebensmitteln sind daher von lebenswichtiger Bedeutung für Menschen mit Allergien, weil sie damit ihre Gesundheit besser aufrechterhalten können. Die neue Regelung, vorhandene Allergene in den Inhaltsstoffen in Lebensmitteln zu kennzeichnen, macht es Allergikern leichter, die richtigen Informationen zu finden und zu verstehen.

Welche Änderungen bringt die neue Regelung?

Derzeit gelten Vorschriften für 14 Lebensmittel-Allergene für abgepackte Lebensmittel, inklusive alkoholische Getränke, die mit ihrem Ursprungsallergen angegeben werden müssen, wenn sie oder Zutaten die aus ihnen gemacht wurden, enthalten sind. Die Liste beinhaltet glutenhaltiges Getreide, Krustentiere, Weichtiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Nüsse, Sojabohnen, Milch Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen und Schwefeldioxid (SO₂) in einem Mengenanteil über 10mg/kg oder 10mg/Liter.

Seitdem diese Allergene auf Verpackungen angegeben werden müssen, ist es übliche Praxis, die Angaben in der Form von „Kann Spuren von Nüssen enthalten“ zu machen - was jedoch als unzureichend bewertet wurde. „Verbraucherstudien haben ergeben, dass Verbraucher, die auf die Allergieinformationen angewiesen sind, die Allergen-Angaben bei den Inhaltsstoffen leicht überlesen können,“ erklärt das British Retail Consortium BRC in einer Leitlinie zur Allergen-Kennzeichnung und Anforderungen der Verordnung (EU) 1169/2011. Die neue Verordnung verlangt daher, dass die Allergeninformationen in der Liste der Inhaltsstoffe abgehoben dargestellt werden müssen.

>>>

Bedeutung der Verordnung für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie

Die Verordnung wird sich auf Lebensmittel- und Getränkehersteller jeder Größe auswirken, vom Caterer bis zum Verpackungsunternehmen. Das Hervorheben von Pflichtangaben zu Allergenen direkt in der Liste der Inhaltsstoffe gilt nicht nur für abgepackte Ware des Einzelhandels, sondern betrifft auch unverpackte Ware, die an Verbraucher oder große Gastronomiebetriebe verkauft wird. Die Verordnung gilt für alle Produkte, die in der EU verkauft werden. Das bedeutet: Jeder, der in der EU Produkte verkauft, muss die Richtlinie einhalten, selbst wenn sich der Firmensitz außerhalb der EU befindet.

Wie stellt man die Konformität sicher?

Lebensmittelanbieter müssen Allergene in der Zutatenliste klar und deutlich in Layout und Design hervorheben. Artikel 13 (Darstellungsform der verpflichtenden Angaben) der (EU) 1169/2011 besagt: „Um eine klare Lesbarkeit sicherzustellen, müssen Schriften mit einer x-Höhe von mindestens 1,2 mm verwendet werden.“ Artikel 21 (Kennzeichnung von Allergenen) legt fest, dass ein allergener Inhaltsstoff „durch eine Schrift hervorzuheben ist, die sich durch Schriftart, Schriftstil oder Hintergrundfarbe deutlich vom Rest der Inhaltsangaben unterscheidet.“

NiceLabel

Um Lebensmittel- und Getränke-Firmen dabei zu unterstützen, die Verordnung schnellstmöglich zu erfüllen, hat NiceLabel eine einfache, intelligente Kennzeichnungslösung entwickelt. Die smarte Lösung ermöglicht es dem Anwender, Allergene automatisch hervorzuheben, ohne die vorhandene Datenbank zu überarbeiten. NiceLabel formatiert den Allergen-Text dynamisch vor dem Druck und ist mit jedem Citizen- oder Label-Drucker kompatibel.

Die NiceLabel Lösung für Lebensmittelallergene erzeugt Etiketten, die automatisch deutlich die 14 Allergene hervorheben, die in der EU-Verordnung genannt werden. Darüber hinaus bietet die Lösung auch die Flexibilität, verwandte Begriffe hervorzuheben, sofern erwünscht.

Nach der Installation kann die Liste der Allergene und verwandter Begriffe leicht gepflegt werden. NiceLabel ist eine einzigartige Lösung, die es dem Anwender ermöglicht, ohne Programmierkenntnisse eigene Drucklösungen zu erstellen. So erreichen Lebensmittel- und Getränkeanbieter mit geringem Aufwand Verordnungskonformität.

Citizen Etikettendrucker

Wenn die Allergene klar und deutlich in der Zutatenliste hervorgehoben werden sollen, ist die Qualität des Drucks ausschlaggebend. Schriftart, Schriftstil oder farbige Hintergründe sind weitere Einflussfaktoren. Für höchste Qualität beim Etikettendruck ist ein zuverlässiger Thermodrucker erforderlich. Die Etikettendrucker von Citizen erzeugen eine hohe Auflösung und tragen durch ihren schnellen Druck dazu bei, die neue Verordnung einzuhalten. Für kostengünstige, niedrige bis mittlere Druckmengen kombinieren der CL-S521 und der CL-S621 Leistung mit Zuverlässigkeit – und liefern damit täglich hunderte von Etiketten. Bei mittleren und großen Mengen, bietet der CL-S700 einen ultraschnellen Druck mit bis zu 250mm pro Sekunde. Zum Drucken von kleineren Etiketten wird eine höhere Auflösung benötigt. Hierfür sind die Citizen-Drucker CL-S631 und CL-703 mit einer Auflösung von 300 dpi die beste Wahl.

Konformitätsplan

Die folgende Checkliste unterstützt Sie mit den wichtigsten Faktoren und stellt Ihnen eine Road Map für die schnelle Konformität zur Verfügung.

- Führen sie ein Audit aller Produkte durch, deren Etiketten ein Update benötigen
- Ziehen Sie einen Ernährungsberater oder Allergieexperten zu Rate, falls erforderlich
- Stellen Sie alle notwendigen Produktinformationen für alle Produkte zusammen und erstellen Sie ein Design
- Installieren Sie eine Software Lösung
- Überprüfen Sie Ihren Drucker und erneuern Sie die Drucker falls erforderlich.

Aus dem Englischen aus folgenden Quellen:

The Food Standards Agency – Food Allergen Labelling

www.food.gov.uk/science/allergy-intolerance/label/#.U8Tut5RdWAg

BRC Guidance on Allergen Labelling and the Requirements in Regulation 1169/2011

www.brc.org.uk/downloads/Guidance%20on%20Allergen%20Labelling.pdf

Die Verordnung:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:de:PDF>

FAQ:

http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/VerbraucherInnengesundheit/Lebensmittel/FAQ_zur_Anwendung_der_Verordnung_EU_Nr_1169_2011_betreffend_die_Information_der_Verbraucher_ueber_Lebensmittel_LMIV

Leitfaden:

http://www.fial.ch/files/documents/de/fde_ec_leitfaden_lmiv.pdf