

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission vom 30. Juli 2014 über die Anforderungen an die Bereitstellung von Informationen für Verbraucher über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln Text von Bedeutung für den EWR

Abi. L 228 vom 31.7.2014, p. 5–8 (BG, ES, CS, DA, DE, ET, EL, EN, FR, HR, IT, LV, LT, HU, MT, NL, PL, PT, RO, SK, SL, FI, SV)

● In force

ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/828/oj

▼ Languages, formats and link to OJ

BG ES CS DA DE ET EL EN FR GA HR IT LV LT HU MT NL PL PT RO SK SL FI SV

HTML



PDF



Official Journal



▼ Multilingual display

English (en) ▼

Please choose ▼

Please choose ▼

Display

▼ Text

31.7.2014

DE

Amtsblatt der Europäischen Union

L 228/5

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 828/2014 DER KOMMISSION

vom 30. Juli 2014

über die Anforderungen an die Bereitstellung von Informationen für Verbraucher über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 36 Absatz 3 Buchstabe d,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Menschen, die an Zöliakie erkrankt sind, leiden an einer dauernden Glutenunverträglichkeit. Weizen (d. h. alle Triticum-Arten, zum Beispiel Hartweizen, Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen und Gerste sind Getreidearten, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen Gluten enthalten. Das Gluten in diesen Getreidearten kann bei Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit gesundheitsschädliche Auswirkungen haben, weswegen diese Menschen den Verzehr von Gluten vermeiden sollten.
- (2) Informationen über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln sollen den Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit helfen, sich für zu Hause und unterwegs einen möglichst abwechslungsreichen Speiseplan zusammenzustellen.
- (3) Die Verordnung (EG) Nr. 41/2009 ⁽²⁾ enthält harmonisierte Bestimmungen über die den Verbrauchern bereitzustellenden Informationen betreffend das Nichtvorhandensein von Gluten („glutenfrei“) oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten („sehr geringer Glutengehalt“) in Lebensmitteln. Diese Bestimmungen basieren auf

wissenschaftlichen Daten und gewährleisten, dass Verbraucher nicht durch auf unterschiedlichen Grundlagen beruhende Informationen über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in einem Lebensmittel irreführt oder verwirrt werden.

- (4) Im Zuge der Überarbeitung der Rechtsvorschriften über Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind, wird die Verordnung (EG) Nr. 41/2009 mit Wirkung ab dem 20. Juli 2016 durch die Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽³⁾ aufgehoben. Gemäß Artikel 36 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sollte sichergestellt werden, dass die Bereitstellung von Informationen über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in einem Lebensmittel auch nach diesem Zeitpunkt auf den einschlägigen wissenschaftlichen Daten und nicht auf unterschiedlichen Grundlagen beruht. Es muss daher in der Union weiterhin einheitliche Bedingungen für die Anwendung der Bestimmungen über die von den Lebensmittelunternehmen bereitzustellenden Informationen betreffend das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in einem Lebensmittel geben; diese Bedingungen sollten auf der Verordnung (EG) Nr. 41/2009 beruhen.
- (5) Bestimmte Lebensmittel werden in spezieller Weise hergestellt, zubereitet und/oder verarbeitet, um den Glutengehalt einer oder mehrerer glutenhaltiger Zutaten zu reduzieren oder um solche glutenhaltigen Zutaten durch andere, von Natur aus glutenfreie Zutaten zu ersetzen. Andere Lebensmittel werden ausschließlich aus Zutaten hergestellt, die von Natur aus glutenfrei sind.
- (6) Die Entfernung von Gluten aus glutenhaltigem Getreide ist mit erheblichem technischem und finanziellem Aufwand verbunden, weswegen sich die Herstellung vollständig glutenfreier Lebensmittel unter Verwendung solcher Getreidearten schwierig gestaltet. Daher können viele auf dem Markt befindliche Lebensmittel, die speziell verarbeitet wurden, um den Glutengehalt einer oder mehrerer glutenhaltiger Zutaten zu reduzieren, geringe Restmengen an Gluten enthalten.
- (7) Die meisten Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit können Hafer in ihre Ernährung einbeziehen, ohne dass sich dies schädlich auf ihre Gesundheit auswirkt. Dies wird derzeit wissenschaftlich untersucht. Große Probleme bereitet allerdings die Kontamination von Hafer mit Weizen, Roggen oder Gerste; zu einer solchen Kontamination kann es bei der Ernte, der Beförderung, der Lagerung und der Verarbeitung kommen. Das Risiko einer Glutenkontamination sollte daher im Zusammenhang mit den einschlägigen Informationen berücksichtigt werden, die Lebensmittelunternehmer auf haferhaltigen Lebensmittelerzeugnissen bereitstellen.
- (8) Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit vertragen unter Umständen geringe, individuell unterschiedliche Glutenmengen unterhalb einer bestimmten Grenze. Damit alle Betroffenen möglichst viele verschiedene Lebensmittel auf dem Markt finden können, die ihren Bedürfnissen und ihrer individuellen Empfindlichkeitsgrenze entsprechen, sollte eine Auswahl aus Erzeugnissen möglich sein, die — innerhalb solcher festgelegter Grenzen — unterschiedliche, geringe Mengen an Gluten enthalten. Dabei ist es jedoch wichtig, dass die verschiedenen Erzeugnisse korrekt gekennzeichnet sind, um ihre sichere Verwendung durch Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit zu gewährleisten; dies sollte durch Informationskampagnen in den Mitgliedstaaten unterstützt werden.
- (9) Es sollte möglich sein, ein Lebensmittel, das in spezieller Weise hergestellt, zubereitet und/oder verarbeitet wurde, um den Glutengehalt einer oder mehrerer glutenhaltiger Zutaten zu reduzieren oder um solche glutenhaltigen Zutaten durch andere, von Natur aus glutenfreie Zutaten zu ersetzen, bei Nichtvorhandensein von Gluten oder bei reduziertem Vorhandensein von Gluten gemäß dieser Verordnung mit dem Hinweis „glutenfrei“ bzw. „sehr geringer Glutengehalt“ zu versehen. Ebenso sollte es möglich sein, ein solches Lebensmittel mit einem Hinweis zu versehen, der die Verbraucher informiert, dass es speziell für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit zubereitet worden ist.
- (10) Des Weiteren sollte es möglich sein, ein Lebensmittel, das Zutaten enthält, die von Natur aus glutenfrei sind, mit einem Hinweis auf das Nichtvorhandensein von Gluten gemäß den Bestimmungen dieser Verordnung zu versehen, sofern dabei die allgemeinen Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 zur lautereren Informationspraxis eingehalten werden. Insbesondere darf eine Lebensmittelinformation nicht irreführend sein, indem sie suggeriert, das Lebensmittel besitze besondere Eigenschaften, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel solche Eigenschaften ebenfalls besitzen.
- (11) Die Richtlinie 2006/141/EG der Kommission ⁽⁴⁾ untersagt die Verwendung von glutenhaltigen Zutaten bei der Herstellung von Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung. Deshalb sollte die Verwendung der Hinweise „sehr geringer Glutengehalt“ bzw. „glutenfrei“ bei der Bereitstellung von Informationen auf solchen Erzeugnissen untersagt werden, da diese Hinweise gemäß der vorliegenden Verordnung zur Angabe eines Glutengehalts von höchstens 100 mg/kg bzw. 20 mg/kg verwendet werden.
- (12) Der „Codex Standard for Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten“ (Codex-Standard für diätetische Lebensmittel für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit) ⁽⁵⁾ sollte für die Zwecke dieser Verordnung in geeigneter Weise berücksichtigt werden.
- (13) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anwendungsbereich und Gegenstand

Die Verordnung regelt die Bereitstellung von Informationen für Verbraucher über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln.

Artikel 2

Begriffsbestimmungen

Für die Zwecke dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck

- a) „Gluten“ eine Proteinfraction von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder ihren Kreuzungen und Derivaten, die manche Menschen nicht vertragen und die in Wasser und in 0,5 M Natriumchloridlösung nicht löslich ist;
- b) „Weizen“ sämtliche Triticum-Arten.

Artikel 3

Informationen für Verbraucher

- (1) Werden Hinweise verwendet, um die Verbraucher über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln zu informieren, so dürfen diese Informationen nur mittels der Hinweise und gemäß den Bedingungen im Anhang bereitgestellt werden.
- (2) Die Lebensmittelinformationen gemäß Absatz 1 dürfen den Hinweis „Geeignet für Menschen mit Glutenunverträglichkeit“ oder „Geeignet für Menschen mit Zöliakie“ umfassen.
- (3) Die Lebensmittelinformationen gemäß Absatz 1 dürfen den Hinweis „Speziell formuliert für Menschen mit Glutenunverträglichkeit“ oder „Speziell formuliert für Menschen mit Zöliakie“ umfassen, wenn das Lebensmittel in spezieller Weise hergestellt, zubereitet und/oder verarbeitet worden ist, um
 - a) den Glutengehalt einer oder mehrerer glutenhaltiger Zutaten zu reduzieren oder
 - b) glutenhaltige Zutaten durch andere, von Natur aus glutenfreie Zutaten zu ersetzen.

Artikel 4

Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung

Die Bereitstellung von Lebensmittelinformationen über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung gemäß der Definition in der Richtlinie 2006/141/EG ist untersagt.

Artikel 5

Inkrafttreten und Geltung

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab dem 20. Juli 2016.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 30. Juli 2014

Für die Kommission

Der Präsident

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18.

⁽²⁾ Verordnung (EG) Nr. 41/2009 der Kommission vom 20. Januar 2009 zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind (ABl. L 16 vom 21.1.2009, S. 3).

⁽³⁾ Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. Juni 2013 über Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung und zur Aufhebung der Richtlinie 92/52/EWG des Rates, der Richtlinien 96/8/EG, 1999/21/EG, 2006/125/EG und 2006/141/EG der Kommission, der Richtlinie 2009/39/EG des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Verordnungen (EG) Nr. 41/2009 und (EG) Nr. 953/2009 des Rates und der Kommission (ABl. L 181 vom 29.6.2013, S. 35).

⁽⁴⁾ Richtlinie 2006/141/EG der Kommission vom 22. Dezember 2006 über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung und zur Änderung der Richtlinie 1999/21/EG (ABl. L 401 vom 30.12.2006, S. 1).

⁽⁵⁾ CODEX STAN 118-1979.

ANHANG

Zulässige Hinweise auf das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln und Bedingungen für die Verwendung dieser Hinweise

A. Allgemeine Anforderungen

GLUTENFREI

Der Hinweis „glutenfrei“ darf nur verwendet werden, wenn ein Lebensmittel beim Verkauf an den Endverbraucher einen Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg aufweist.

SEHR GERINGER GLUTENGEHALT

Der Hinweis „sehr geringer Glutengehalt“ darf nur verwendet werden, wenn ein Lebensmittel, das aus einer oder mehreren — zur Reduzierung ihres Glutengehalts in spezieller Weise verarbeiteten — Zutaten aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Kreuzungen dieser Getreidearten besteht oder diese enthält, beim Verkauf an den Endverbraucher einen Glutengehalt von höchstens 100 mg/kg aufweist.

B. Zusätzliche Anforderungen an haferhaltige Lebensmittel

Der Hafer in einem Lebensmittel, das mit dem Hinweis „glutenfrei“ oder „sehr niedriger Glutengehalt“ versehen ist, muss so hergestellt, zubereitet und/oder verarbeitet sein, dass eine Kontamination durch Weizen, Roggen, Gerste oder Kreuzungen dieser Getreidearten ausgeschlossen ist; der Glutengehalt dieses Hafers darf höchstens 20 mg/kg betragen.

[Top](#)