

AÖL-Mitgliederinformation

Fassung vom 9.02.2018

Information zur Allergen-Kennzeichnung von „Weizenarten“ wie
Dinkel, Durum, Khorosan-Weizen, Emmer, Einkorn etc.
(Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 LMIV, geändert durch Delegierte
Verordnung (EU) Nr. 78/2014 der KOM)

Anlaß: Alle Weizenarten wie z.B. Weichweizen, Dinkel, Durum, Emmer, Einkorn, Khorasan-Weizen,... müssen nun auch als Hauptgetreideart (Gattung) „**Weizen**“ in der Zutatenliste gekennzeichnet werden.

Am 23.11.2011 wurde die LMIV (VO (EU) 1169/2011) erlassen und trat zu großen Teilen zum 13. Dez. 2014 in Kraft.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen wurden in Anhang II benannt.

Dort heißt es im ursprünglichen Text:

„1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse....“

Am 22. Nov. 2013 wurde der Anhang II der Verordnung durch die Delegierte Verordnung (EU) Nr. 78/2014 mit Wirkung vom 20.02.2014 geändert.

Nun heißt es im neuen Text:

„1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse...“

Das heißt, dass nun alle Weizenarten, wie z.B. Dinkel, Durum, Khorasan-Weizen, Emmer und Einkorn mit dem Überbegriff „**Weizen**“ mit deutlich hervorgehobener Schrift (z.B. Fettdruck) gekennzeichnet werden müssen.

Dies hat z.B. das BMEL im August 2015 im Internet veröffentlicht:

www.bmel.de/allergenkennzeichnung

Um Lebensmittelabfälle zu vermeiden, können Produkte, die vor dem 13. Dezember 2014 nach altem Recht in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet wurden, unbefristet abverkauft werden.

Am 13.7.2017 wurde eine Bekanntmachung der Kommission (C(2017) 4864 final) veröffentlicht über die Bereitstellung von Informationen über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und die in Anhang II der VO (EU)Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel aufgeführt sind.

Dort wird folgendes mitgeteilt:

Zu 3. Zif. 8 „In Anhang II aufgeführte glutenhaltige Getreide: Zutaten, die aus glutenhaltigen Getreiden hergestellt sind, müssen mit einer Bezeichnung aufgeführt werden, aus der die spezifische Getreideart eindeutig hervorgeht, also Weizen, Roggen, Gerste, Hafer

Beispiel: Gestenmalzfocken, Haferflockert'

Zif. 9: (Satz 1) „Wird „Dinkel“, „Khorasan“ oder „Durum“ verwendet, ist eine eindeutige Bezugnahme auf die Getreideart, d.h. „Weizen“, **hinzuzufügen.**“

(Satz 2) „Dem Wort „Weizen“ kann freiwillig das Wort „Durum“, „Dinkel“, oder „Khorasan“ beigefügt werden.“

„Beispiel: Weizen oder Weizen (Durum) oder Durumweizen
Weizen oder Weizen (Dinkel) oder Dinkelweizer'

Zif. 10: „Der Angabe einer spezifischen Getreideart kann das Wort „Gluten“ freiwillig beigefügt werden.

Beispiel: Weizenmehl (enthält Gluten) oder Weizenmehl (Gluten).“

Rechtsauslegung der AöL zu Anhang II (LMIV) und Bekanntmachung der KOM Zif.9:

Zu Satz 1: Danach ist eine eindeutige Bezugnahme auf die Getreideart, d.h. „Weizen“ hinzuzufügen.

Daraus ergibt sich folgende erste Kennzeichnungsvariante z.B. bei Dinkel- und Durumprodukten: Dinkel (**Weizen**); Durum (**Weizen**)

Zu Satz 2: Hier kann freiwillig dem Wort „Weizen“ das Wort „Dinkel“ oder „Durum“ beigefügt werden. Daraus ergibt sich die zweite Kennzeichnungsvariante z.B. bei Dinkel- und Durumprodukten: **Weizen** (Dinkel), **Weizen** (Durum), Die dritte Variante ist z.B.: Dinkel**weizen**, oder Durum**weizen**,

Zusatzinformation:

Weizen ist die Hauptart (Gattung). Dinkel und Weichweizen sind eigene Unterarten, haben beide den hexaploiden Chromosomensatz und können gut miteinander gekreuzt werden. Dinkel ist Triticum spelta. Es wird vermutet, dass er durch Mutation aus älteren Weizenarten wie dem Hartweizen (T. durum), dem Emmer (T. dicoccum) oder dem Einkorn (T. monococcum) entstanden ist. Weichweizen ist Triticum aestivum. Der Weichweizen ging aus der Kreuzung mehrerer Getreide- und Wildgrasarten (vermutlich auch aus Dinkel) hervor. Die ersten von Menschen angebauten Weizenarten (Einkorn und Emmer) wurden vor ca 5000 Jahren im Vorderen Orient angebaut.

Die Weizenarten werden nach der Vereinigung Getreide, Markt- und Ernährungsforschung (www.gmf.info.de) wie folgt dargestellt:

Botanisch-genetische Einteilung der Weizenarten (Triticum)

Arten	Einkornreihe	Emmerreihe	Dinkelreihe
Genom(e)/Bezeichnung Anzahl Chromosomen	AA (diploid) 2 x 7 = 14	AABB (tetraploid) 4 x 7 = 28	AABBDD (hexaploid) 6 x 7 = 42
Wildformen	T. boeoticum (wilder Einkorn)	T. dicoccoides (wilder Emmer)	unbekannt
Spelzweizen	T. monococum (Einkorn)	T. dicoccum (Emmer)	T. spelta (Spelz-/Dinkelweizen)
Nacktweizen	-	T. turgidum (Rauweizen) T. durum (Hartweizen)	T. aestivum (Saat-/Weichweizen)

(modifiziert nach Klingler und Franke)

Einteilung der Weizenarten (Auswahl) nach zytotoxischen Eigenschaften und Spindelbrüchigkeit nach Geisler 1980:

Anzahl Chromosomen	Genom	Brüchige Spindel	Zähe Spindel
Diploid (n = 7)	AA	T. boeoticum (wilder Einkorn) T. monococum (Einkorn)	
Tetraploid (n = 14)	AABB	T. dicoccoides (wilder Emmer) T. dicoccum (Kultur-Emmer)	T. durum (Hartweizen) T. turgidum (Rauweizen)
Hexaploid (n = 21)	AABBDD	T. spelta (Spelz-Dinkel)	T. aestivum (Saat-/Weichweizen)

Quelle: nach Pflanzenbau – Ein Lehrbuch – Biologische Grundlagen und Technik der Pflanzenproduktion – von Prof. Dr. Gerhard Geisler 1980

Unterscheidung von Weichweizen und Dinkel:

Es liegen wissenschaftliche Arbeiten vor, die belegen, dass Dinkel aufgrund des Proteinspektrums klar von Weichweizen und auch von Kreuzungen zwischen Weichweizen und Dinkel unterschieden werden können. Ebenso können Beimischungen von Weichweizen von unter 1 % in Dinkel nachgewiesen werden.

AöL Information

Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller ist ein Zusammenschluss von über 100 Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft. Ihre europäischen Mitglieder erwirtschaften einen Bio-Umsatz von über 3 Milliarden Euro. Im Zentrum der Arbeit stehen die politische Interessenvertretung sowie die Förderung des Austauschs und der Kooperation der Mitglieder untereinander.

Kontakt:

Brunhard Kehl

Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V.

Untere Badersgasse 8 | 97769 Bad Brückenau | Tel: 09741- 938 733- 0

brunhard.kehl@aoel.org | www.aoel.org